

广东大北农

美国Trident鳕鱼粉三叉牌进口白鱼粉甲桂花鱼饲料25Kg蛋白65%

产品名称	广东大北农 美国Trident鳕鱼粉三叉牌进口白鱼粉甲桂花鱼饲料25Kg蛋白65%
公司名称	广东大北农饲料有限公司
价格	16400.00/吨
规格参数	
公司地址	广州市天河区荷光路137号三楼61房
联系电话	020-39182669 13602400089

产品详情

白鱼粉

美国海鲜白鱼粉

是指美国工船在阿拉斯加海区，白令海和鄂霍茨克海加工的白鱼粉。它的品质具有以下特点：

1. 色淡、蓬松、鱼肉多、粘弹性好、易与各种 α -淀粉及其它鱼粉搭配。
2. 粗蛋白高，均在67%以上，高的可达72%。氨基酸含量平衡，胃蛋白酶消化率均在90%以上，易消化吸收，营养价值高。

3. 新鲜度好易保存：挥发性盐基氮低于40ml/100g；组胺低于50ppm，酸价低于1KOHml/g鱼粉。

鉴于美国海鲜白鱼粉具有以上优良品质，因此它是中高档水产饲料必不可少的原料，且在配制同等蛋白水平的水产饲料时使用美国海洋白鱼粉可适当降低白鱼粉用量而达到降低配方成本的目的。

生产

鳕鱼

太平洋也有生产，但产量很低出口的量更少。用以生产白鱼粉的鱼种主要是鳕鱼类，即生产冻鳕鱼片和冻去头鳕鱼后的下脚料作为白鱼粉的原料来加工的。

品质评价

从我国进口的白鱼粉的用途来看，白鱼粉主要用于生产鳗鱼和甲鱼等水产饲料，也有少部分用以生产乳猪饲料。本文主要从鳗鱼饲料的角度来评价白鱼粉的品质。试从不同的加工地点来分析白鱼粉的新鲜度、蛋白及其他含量、粘弹性、气味及色泽等品质指标。

种类

一、拖网工船加工的白鱼粉

A、美国拖网工船加工的白鱼粉。所谓拖网工船，是指拖网**连同加工鱼片、鱼粉在同一条工船上进行。这种工船从**到进入加工鱼片、鱼粉一般在8个小时以内。美国海鲜公司拥有十条这种工船，它的白鱼粉

全部由这种工船生产。其鱼粉的新鲜度比母船或岸上加工的好。美国A季鱼粉生产从一月二十日开始到二月二十日结束，全部生产Pollock鳕鱼粉。根据我司多年测试的情况看，美国海鲜的A季鱼粉在阿拉斯加的鱼粉中品质**。A季**结束后，美国工船一般不生产鱼粉。但五月份后进入Hake等鳕鱼粉的生产，品质不如Pollock鳕鱼粉。八~九月份又转入B季Pollock鳕鱼粉的生产。整个阿拉斯加拖网工船的白色鱼粉产量主要有美国海鲜公司，达7000多吨。阿拉斯加拖网工船生产的白鱼粉品质比较稳定，鲜度蛋白也比较高，是生产白仔、黑仔的**原料。

B、波兰拖网工船加工的白鱼粉。波兰有三支船队共26条拖网工船。在每年的十二月~五月份，在北太平洋俄罗斯沿海生产白鱼粉。这段时间生产的基本上是Pollock鳕鱼粉。一般来说十二月~三月份，由于气温低、新鲜度好、鱼体小时全鱼用以生产鱼粉。蛋白含量也比较理想，都能达到65%以上。四~五月份，由于气温升高，全鱼作鱼粉的情况较少发生，因此品质会略为下降。六月~十一月，俄罗斯的鄂霍茨克海禁捕，波兰船队一分为二，一部分移到白令海生产Pollock鳕鱼粉，另一部分到加拿大沿海生产Hake鳕鱼粉。前者品质基本没太大变化，而加拿大沿海生产的Hake鳕鱼粉是向加拿大的**船买鱼加工的，生产时间长，对品质产生一定的影响。但是波兰工船在北太平洋生产鱼粉历史较久，工艺比较成熟，品质也相对比较稳定。

C、俄罗斯拖网工船加工的白鱼粉。俄罗斯拖网工船数量*多。从我司购买的俄罗斯鱼粉资料看，应该不下50条。大家所熟悉的“俄罗斯海鲜”、“Frigo”等都是这一类的工船，其生产季节与波兰工船相同。但六月份以后移船到白令海的工船不多，大部分停止生产鱼粉。从品质上看好坏差异较大。因为大部分船没有装配骨肉分离*，三月份以后生产的鱼粉，许多工船蛋白不能达到65%。有的甚至低过60%。在工艺上总体不如波兰和美国工船。当然，也有一些拖网工船生产的鱼粉品质相当好，甚至超过一般的波兰工船鱼粉。

二、母船加工的白鱼粉

A、美国阿拉斯加母船加工的白鱼粉。所谓母船(Mother Vessel)，就是指该船本身没拖网**，但有一支拖网船队在母船周围**。捕到鱼后卸到母船加工鱼片、鱼粉。由于拖网船捕到鱼后卸到母船需要一段时间，特别是几条船同时一起到货，或拖网生产地点离母船较远时，就需要更长的时间才能进入加工工序，(大约10-40小时不等)。因此，在新鲜度上不如拖网工船生产的鱼粉。我们所熟悉的“北极冰”、“金阿拉斯加”等都是这一类型的母船生产的鱼粉。阿拉斯加母船生产的鱼粉季节和阿拉斯加的拖网工船一样。它的品质比拖网工船略差一些。

B、俄罗斯母船加工的鱼粉，其生产方式与阿拉斯加母船一样，生产季节与俄罗斯拖网工船一样。俄罗斯这种类型的母船很多，鱼粉产量不小但品质相差很大。好的比波兰更好，差的只能用以生产禽畜饲料。只能有所选择地购买一些母船的鱼粉。

三、岸上鱼粉加工厂生产的白鱼粉

用在水产饲料上的岸上加工的白鱼粉主要有美国阿拉斯加的“GLS”、“三叉”和“Kodiako”。与拖网公船和母船加工的鱼粉相比其*大的问题在于**后到加工的这段时间长，大约15~60小时不等。另外，由于不同的拖网船可能在同一个时间内捕不同的鱼类。而生产鱼片后的下脚料却一起进入鱼粉厂生产鱼粉。因此，品质不稳定。阿拉斯加生产Pollock鳕鱼(占80%)，但同时也生产Cod鳕鱼(占20%)。而以Cod鳕鱼生产的鱼粉，粘弹性很差，气味也不如Pollock鳕鱼，混在一起生产的白鱼粉品质就受到影响。今年阿拉斯加A季岸上的鱼粉厂到二月二十六日结束。接下去生产Cod鳕鱼粉，品质就更差一些了。