

# 淡水鱼花莲 淡水鱼 活鱼

产品名称	淡水鱼花莲 淡水鱼 活鱼
公司名称	泰安市顺天渔业有限公司
价格	.00/个
规格参数	种类:淡水鱼 品质:活鱼 品种:鱮鱼（花鲢）
公司地址	中国 山东 泰安市 泰安市岱岳区下港乡下港村
联系电话	86 0538 8632777 13695381166

## 产品详情

种类	淡水鱼	品质	活鱼
品种	鱮鱼（花鲢）	体重	3-8（公斤/尾）
体长	50-80（cm）	原产地	山东

我公司所属的山东省泰安市小安门水库出产的“螭霖園”牌鱮鱼是经国家农业部认证的《绿色食品》，特供北京天津东三省淡水批发市场。

鱮肌肉的营养成分为：每百克可食部分含水分73.2-83.3克，蛋白质14.8-18.5克，脂肪0.9-7.8克，灰分1.0-1.3克，无氮浸出物0.1-1.3克，热量69千卡，钙36毫克，磷187毫克，铁0.6-1.1毫克，硫胺素0.02毫克，核黄素0.15毫克，尼克酸2.7毫克。而且随着鱼体的生长发育，水分的含量逐渐减少，蛋白质和脂肪的含量则逐渐增加。鱮和鲢的含脂量不同，主要是食物不同而致。鲢、鱮都是滤食浮游生物，但鲢以摄食浮游植物为主，而鱮以摄食浮游动物为主。在浮游植物中含有大量的碳水化合物，它是鱼类机体合成脂肪的主要碳源，因而它们肌肉的脂肪及蛋白质含量显出差异。鲢含脂量比鱮高，而鱮的蛋白质含量一般比鲢高。鱮肌肉脂肪中脂肪酸的组成计有15种，其中8种为饱和酸，3种单烯酸，1种二烯酸，2种三烯酸，1种四烯酸，碳链长度在13-20之间。鱼体的饱和脂肪酸的百分含量比不饱和脂肪酸低，而饱和脂肪酸的含量随鱼体的增长而增加，不饱和酸则随鱼体增长而减少。鱮的精华在于头。被日本棋界誉为“超一流棋手”的聂卫平，嗜食鱼头，一顿可吃5、6个。这既由于味美，也由于他认为鱼头可以补脑。鱮肉性味甘、温，有暖胃益筋骨之功效。用鱼头入药可治风湿头痛，妇女头晕。其胆性味苦、寒，有毒，用以静脉注射有短暂降压作用；加大剂量，则作用持久。由于鱮鱼胆有毒，降压有效剂量与中毒剂量非常接近，故临床上使用需要慎重。吞服鱼胆也会发生中毒现象，其症状与草鱼胆、[鲤鱼胆](#)相同。目前无特殊疗法，应引起注意；如无必要，不宜滥服鱼胆，以免中毒。