

海鲜冷冻水产品扇贝裙边贝

产品名称	海鲜冷冻水产品扇贝裙边贝
公司名称	山东荣信集团荣安水产有限公司
价格	32000.00/吨
规格参数	品牌:万祥 商品条形码:无 卫生许可证:日照
公司地址	中国 山东 日照市 日照石臼海港路41号
联系电话	86 0633 13706338535 13706338535

产品详情

品牌	万祥	商品条形码	无
卫生许可证	日照	产品标准号	GB125899
净重	10000 (g)	原料与配料	裙边扇贝
保质期	365 (天)	原产地	山东
生产厂家	日照荣安	储藏方法	冷冻
等级	出口级	规格	40/60/80/100/150/200/300
生产日期	即日	售卖方式	包装
特产	是		

扇贝

百科名片

扇贝

扇贝是扇贝属的双壳类软体动物的代称，约有400余种。该科的60余种是世界各地重要的海洋渔业资源之一，壳、肉、珍珠层具有极高的利用价值。

目录

简介 分类 习性 利用价值 扇贝种类 饮食价值 扇贝做法 蒜蓉粉丝蒸扇贝 蒜蓉扇贝 顺致春安清蒸扇贝 日式白

酒闷扇贝野山杂菌扇贝皇烧烤扇贝香营养分析 适宜人群 烹饪指导 实用菜谱 营养成分 种类举例栉孔扇贝
海湾扇贝虾夷扇贝华贵栉孔扇贝简介分类习性利用价值扇贝种类饮食价值扇贝做法蒜蓉粉丝蒸扇贝蒜蓉
扇贝顺致春安清蒸扇贝日式白酒闷扇贝野山杂菌扇贝皇烧烤扇贝香营养分析适宜人群烹饪指导实用菜谱
营养成分种类举例栉孔扇贝海湾扇贝虾夷扇贝华贵栉孔扇贝
展开

编辑本段简介
扇贝

亦作escallop、fan shell或comb shell。扇贝科(pectinidae,尤其是扇贝属〔pecten〕)的海产双壳类软体动物。本科约有50个属和亚属,400余种。世界性分布,见于潮间带到深海。壳扇形,但蝶铰线直,蝶铰的两端有翼状突出。大小约2.5-15公分(1-6吋)以上。壳光滑或有辐射肋。肋光滑、鳞状或瘤突状,色鲜红、紫、橙、黄到白色。下壳色较淡,较光滑。有一个大闭壳肌。外套膜边缘生有眼及短触手,触手能感受水质的变化,壳张开时如垂帘状位于两壳间。扇贝常见于沙中或清静海水的细砂砾中。取食微小生物。靠纤毛和黏液收集食物颗粒并移入口内。能游泳,双壳间歇性地拍击,喷出水流,藉其反作用力推动本身前进。卵和精排到水中受精。孵出的幼体自由游泳,随后幼体固定在水底发育,有的能匍匐移动。后幼体形成,足丝腺,用以固著在他物上。有的终生附著生活,有的中途又自由游泳。海星是其最重要敌害,会用腕将其包围,用管足吸附使壳张开,将胃翻出消化其壳内柔软肉体。原始人即食扇贝并把贝壳作为器皿。中世纪时,朝圣扇贝(p. jacobaeus)的壳的图案成为一种宗教标志(圣詹姆斯之章)。扇贝的大闭壳肌可食,主要产地在麻萨诸塞州乔治斯浅滩的东北部和芬迪湾(新伯伦瑞克-

新斯科舍)。海扇贝(placopecten magellanicus,

即巨扇贝、深海扇贝)产于新英格兰和加拿大东部,该处常见种还有海湾扇贝(aequipecten

irradians)、盖扇贝(a. opercularis)是不列颠群岛的食用贝,还作为鱼饵。扇贝有两个壳,大小几乎相等,壳面一般为紫褐色、浅褐色、黄褐色、红褐色、杏黄色、灰白色等。它的贝壳很像扇面,所以就自然地获得了扇贝这个名称。贝壳内面为白色,壳内的肌肉为可食部位。扇贝只有一个闭壳肌,所以是属于单柱类的。闭壳肌肉色洁白、细嫩、味道鲜美,营养丰富。闭壳肌干制后即是“干贝”,被列入八珍之一。广泛分布于世界各海域,以热带海的种类最为丰富。中国已发现约45种,其中北方的栉孔扇贝和南方的华贵栉孔扇贝及长肋日月贝是重要的经济品种。编辑本段分类 扇贝属软体动物门(mollusca)、双壳纲(lamellibranchia)、翼形亚纲(pterimorphia)、珍珠贝目(pterioda)、扇贝科(pectinidae)编辑

本段习性 扇贝为滤食性动物,对食物的大小选择能力,但对种类无选择能力。大小合适的食物随纤毛的摆动送入口中,不合适的颗粒由足的腹沟排出体外。其摄食量与滤水速度有关,滤水速度在夜间1-3点为最低值。因此摄食量在夜间最大。主要食物为有机碎屑、悬浮在海水中的微型颗粒和浮游生物,如硅藻类、双鞭毛藻类、桡足类等;其次还有藻类的孢子、细菌等。其食物种类组成与环境中的种类相一致。扇贝和贻贝、珍珠贝一样,也是用足丝附着在浅海岩石或沙质海底生活的,一般右边的壳在下、左边的壳在上平铺于海底。平时不大活动,但当感到环境不适宜时,能够主动地把足丝脱落,做较小范围的游泳。尤其是幼小的扇贝,用贝壳迅速开合排水,游泳很快,这在双壳类中是比较特殊的。编辑本段利用价值 扇贝一般在海水退潮的时候露不出来,所以捕捞它就比较费事了。在我国沿海,捕捞扇贝主要在北方,而且只有山东省石岛稍北的东楮岛和渤海的长山岛两个地方最有名。

用扇贝制作的菜

扇贝的贝壳色彩多样,肋纹整齐美观,是制做贝雕工艺品的良好材料。到海边工作、旅行或休养的人们,都很喜欢搜集一些扇贝的贝壳作为送给朋友的纪念品。扇贝味道鲜美,营养丰富,与海参、鲍齐名,并列海味中的三大珍品。扇贝的闭壳肌很发达,是用来制作干贝的主要原料。我国自70年代以来,先后在山东、辽宁沿海地区人工养殖扇贝。人工养殖扇贝,可缩短扇贝的成熟期,产量高,收获也比较方便。编辑本段扇贝种类 扇贝,是我国沿海主要养殖贝类之一,世界上出产的扇贝共有60多个品种,我国约占一半。常见的扇贝养殖种类有栉孔扇贝、海湾扇贝和虾夷扇贝。【栉孔扇贝】(chlamys farreri)品种来源:黄海 特征特性:属软体动物门,瓣鳃纲,异柱目,扇贝科,扇贝属;生活在3m~30m岩礁

及砂砾质海底；滤食，饵料以浮游植物为主；耐温范围—1.5 ~ 25 ；适盐范围16‰~ 43‰；产卵期在5月至6月；用途广，肉细嫩，味鲜，经济价值高。属我国海区自然生种类。适宜于我国广大海域特别是北方沿海养殖。栉孔扇贝营附着生活，足丝料发达。成贝壳高可达8厘米以上。因右壳前耳有明显的足丝孔和数枚细栉齿而得名。壳面生长纹细密，具粗细不等放射肋；左壳约10条，右壳约20条，肋上有不整齐的小棘。【海湾扇贝】（*Argopecten irradians*）品种来源：1982年从美国引进。特征特性：软体动物门，瓣鳃纲，异柱目，扇贝科，扇贝属。贝壳扇形，两壳几乎相等，后耳大于前耳，前耳下方生有足丝孔。壳面有放射肋18条，壳面呈黑褐色或褐色。生长适温范围5-30 ，最适生长温度18-28 。

【虾夷扇贝】（*Patinopecten yessoensis*）扇贝

品种来源：1982年从日本引进。特征特性：属滤食性双壳贝类，软体动物门，瓣鳃纲，异柱目，扇贝科，扇贝属。贝壳扇形，右壳较突出，黄白色，左壳稍平，较右壳稍小，呈紫褐色。壳表有15 - 20条放射肋，两侧壳耳有浅的足丝孔。自然分布水深6-60m，底质为砂砾。虾夷扇贝为冷水性贝类，生长适温范围5 - 20 ，繁殖产卵水温5 - 9 。自然生长最大个体可达20cm，重900g，人工养殖17 - 23个月，个体平均壳长可达10cm，重100 - 150g，肉味鲜美，营养价值高。【华贵栉孔扇贝】（*Chlamys nobilis*）壳面呈浅紫褐色、淡红色、黄褐色或枣红云斑纹，壳高与壳长约相等。放射肋大，约23条。产于我国南海及东海南部，属暖水性贝类。自低潮线至深海都有分布。编辑本段饮食价值 无论是在东方还是西方的食谱中，扇贝都是一种极受欢迎的贝类食物。在扇贝中有两种类型的肉，一种是扇贝的内敛肌，呈白色，很有肉感，另一种则是分布在内敛肌周围的肉，红色且很柔软。通常，扇贝中的肉只取内敛肌作为食材，而周围红色的肉则被丢弃。在西方的食谱中，扇贝通常的处理方式是通过黄油煎制，或者裹上面包粉一起炸。在食用时通常配以半干白葡萄酒。

在欧洲的食谱中，扇贝则会加入乳蛋饼食用，或者煎熟后作为开胃菜食用。在东方的食谱中，日本人喜欢将扇贝配上他们的寿司和生鱼片一起食用，而中国人食用扇贝主要是在广东地区，广东人喜欢用扇贝煲汤饮用。编辑本段扇贝做法蒜蓉粉丝蒸扇贝

主料：切掉一半并且洗净的扇贝若干，粉丝，蒜，姜少许，葱少许
烧扇贝

调料：盐，生抽（可选），植物油 做法：非常简单。粉丝用水泡软，蒜、姜、葱切末，把它们拌在一起，加盐，还可以加适量的生抽。将拌好的粉丝铺在贝肉上，将扇贝放入盘子。加盖隔水蒸大约5分钟取出，淋上少许明油就大功告成了。蒜蓉扇贝 扇贝洗净剖开剔肉，贝壳亦洗净待用。贝壳摆放盘中，依次将贝肉水淘净泥沙，置壳内，蒜末用酱油、香醋、盐、味精调和（依个人口味），浇肉上。入屉蒸。开锅3——5分即可。不妨一试。顺致春安 一般的市售扇贝，肉剔除后，放清水内用筷子顺一个方向搅动，泥沙自会沉淀，有时买回的会粘有较多泥沙，则要仔细清洗，特别是有些贝肉边缘，不易清理，要有耐心咯！其实蒜蓉还有一个最简单的做法：将新鲜扇贝洗净外面的污物，可用牙刷刷的。放一蒸锅里隔水蒸，开大火后转小火二三分钟就搞定了，将蒸好后的扇贝去掉一面的壳，摆在盘中，均匀的淋上蒜蓉，出锅就得。此蒜蓉是在铁锅里爆过的蒜蓉。（就是在一铁锅里放少许油，将蒜蓉在锅里滑一下，可放一些鸡精、盐等调料，也可不放，我一般会放一点红辣椒先炸一下，再放蒜蓉）清蒸扇贝 原料：

新鲜扇贝一堆、粉丝一小把、葱，姜若、酱油，食油、辣酱 做法：先准备粉丝，放入沸水中煮熟，在凉水下冲洗后，待用。将扇贝洗清，葱姜切丝，放一些葱姜丝于扇贝上，上蒸笼蒸。若没蒸笼也可用其他器具蒸。等到扇贝肉发白即可，切勿蒸太久，扇贝肉会缩。我的经验时5-10分钟，装盆后可将粉丝铺上，铺在扇贝上或下随喜好而定。我喜欢铺在上面，与扇贝同吃。同时，锅里入油，放入余下的葱姜和一点点辣酱，直至香味出来，放入酱油，我会加入蒸扇贝时留下的扇贝汁，加热至沸腾，直接浇在扇贝上。

蒜蓉粉丝蒸扇贝

个人喜好加粉丝，结合扇贝不同的质地，以刺激咀嚼中不同的感受。试试吧，简单却味道丰富，可以和饭店里做的媲美哦 粉丝先泡软之后，直接放在洗净的扇贝上，然后再放上豆豉，可以适当加点盐(8能太多)，放入笼上蒸。大火，3分钟。关火，闷2-3分钟，就可以了。豆豉蒸扇贝就搞定了！还有种方法，是上星期我自己在家里弄的。扇贝洗净。放进笼里蒸(方法同上)。同时，另取一小碗，舀两小勺黄灯笼辣椒，再加把葱花。锅内油烧热后，将油快速倒入碗中。然后再浇在蒸好的扇贝上。哈哈，就变成蒜蓉葱油扇贝了。其实，本来是应该将蒜头剁成蓉的，但是偶觉得麻烦。再加上，偶很喜欢吃黄灯笼辣椒的，而且，这个辣椒里本来就是加入了蒜蓉。所以就偷懒了。没想到，味道出奇的好。日式白酒闷扇贝 要点：一定要用刷子把扇贝的壳仔细的刷干净，还要把壳边类似胡须的贝脚用手拨掉。如果把贝脚留在上面，就不可能做出好吃的扇贝。做法：1、把荷兰芹的叶子和茎分开，把叶子切碎。2、把大蒜切成碎片。3、选一个比较深的锅。最先把扇贝放进去，其次放入洋葱，再放入荷兰芹的茎4、放入蒜末，最后放入胡椒、柠檬汁、白酒、黄油2勺。5、盖上锅盖用中火煮。6、用经常的摇动锅。7、等到扇贝的壳打开的时候，就捞出全部的扇贝，在汤中加入黄油2勺，煮开。8、再把扇贝放回锅里，在上面均匀的散入切碎的荷兰芹的芹叶。野山杂菌扇贝皇

改变以往扇贝的做法，将鲜嫩的扇贝肉切成丝状烩以野山杂菌、青椒丝，口味更加鲜甜。烧烤扇贝香

[原料/调料] 扇贝 8个 蒜味烤肉酱 1/3杯 [制作流程]

扇贝

(1)将扇贝洗净沥干，排入烤盘中。(2)再将蒜味烤肉酱放入扇贝中，每个放入1/2大匙，依序做好8个。(3)烤箱先预热200℃，放入扇贝，烤约20分钟，至熟后夹取出，放入盘中即可食用。(另外可将虾仁、花枝、蔬菜等同时排放在扇贝内，再淋上酱料一起烤，或者将烤好扇贝取出，与其他海鲜一起拌炒成为什锦佐料，淋在饭上，色香味俱全。)其他辅料象蒜蓉，香草黄油白汁，奶香芝士，香椒。。。等也别有风味！以下是一些烧烤扇贝的特色调料：1 蒜蓉调料：蒜末、葱花、香菜末、酱油、白糖、香油 做法：把蒜末、酱油、白糖、香油、水倒入碗中拌匀，倒中锅中煮开，改小火煮6分钟，做成蒜蓉汁；2 豉香调料：黄油5克，盐5克，白糖10克，老抽3克，高汤5克（新鲜的扇贝会带有天然的甜味，所以调味料最好从简，否则会掩盖食材的原味。适当地加老抽，给海鲜多了些许豉香。）3

椒香调料：花椒5g、姜片 适量、蒜粒2汤匙（30g）、红椒碎粒1茶匙（5g）、黄酒1汤匙（15ml）、生抽1汤匙（15ml）、豉油1汤匙（15ml）、高汤3汤匙（45ml）、油 适量。中小火先加热油，爆香姜片，改小火后，调入黄酒、生抽、豉油搅拌均匀。关火取出姜片不要，锅中汤汁为调味汁。用油炒出香味的花椒、蒜碎粒、红椒碎粒，把油用调羹均匀铺放在每只扇贝上即可。（小贴士：红椒主要是为了扇贝更美观，用量不要多，否则会影响海鲜本身的原味。蒜不妨多放一些，非常好吃。）

4新西兰风味--芝士香草黄油白汁（推荐异域风味~但较繁杂=。=|||）准备：烤箱预热220度。

材料：扇贝6只（中等大小）黄油10克、大蒜15克、芝士20克、盐1小匙（约4克）、白胡椒粉1/2小匙、白兰地酒（或者白葡萄酒）2小匙（10ml）做法：1，扇贝用小刀敲开壳，用刀沿扇贝柱（就是中心那团圆圆的白色肉）的一面和扇贝壳相连的地方切下，去掉那面壳，去掉扇贝的内脏，用水洗净，抹干待用。（这个步骤也可以请买扇贝的同志代劳）2，用少许盐、胡椒粉、白兰地酒将扇贝腌制10分钟。3，将大蒜用压蒜器压成蒜泥，和黄油一起放入微波炉中加热1分半钟左右，使黄油溶化，蒜爆出香味。4，在蒜泥黄油汁中加入盐和胡椒粉调味，将黄油蒜茸汁均匀地涂抹在扇贝上。5，芝士切成丝，均匀铺在扇贝上（芝士的多少完全取决于自己的喜好）6，烤箱预热220度，将扇贝放入，上下火烤13分钟左右，直到芝士变色即可。ps：1，如果没有白兰地酒可以用白葡萄酒代替，不建议用料酒。2，贝壳本身极具鲜味，所以在烹调时最好不要放味精之类，以免破坏天然鲜味，盐也不要多放。3，因为此菜中的蒜茸需要很细腻，所以用压蒜器比较好。4，芝士可以根据自己的口味选择。5，黄油用锅融化，炒香蒜蓉也可以，省事的话就用微波炉。6，每家的烤箱温度不太一样，所以注意观察火候。编辑本段营养分析 美味的扇贝

贝类软体动物中，含一种具有降低血清胆固醇作用的代尔太7-胆固醇和24-亚甲基胆固醇，它们兼有抑制

胆固醇在肝脏合成和加速排泄胆固醇的独特作用，从而使体内胆固醇下降。它们的功效比常用的降胆固醇的药物谷固醇更强。人们在食用贝类食物后，常有一种清爽宜人的感觉，这对解除一些烦恼症状无疑是有益的。编辑本段适宜人群一般人群均可食用 1.

适宜高胆固醇、高血脂体质的人以及患有甲状腺肿大、支气管炎、胃病等疾病的人； 2.

许多贝类是发物，有宿疾者应慎食；贝类性多寒凉，故脾胃虚寒者不宜多吃。编辑本段烹饪指导 贝类本身极富鲜味，烹制时千万不要再加味精，也不宜多放盐，以免鲜味反失，贝类中的泥肠不宜食用。新鲜贝肉色泽正常且有光泽，无异味，手摸有爽滑感，弹性好；不新鲜贝肉色泽减退或无光泽，有酸味，手感发粘，弹性差。新鲜赤贝呈黄褐色或浅黄褐色，有光泽，弹性好；不新鲜赤贝呈灰黄色或浅绿色，无光泽，无弹性。不要食用未熟透的贝类，以免传染上肝炎等疾病。编辑本段实用菜谱椰城焗扇贝 扇贝

主要材料：扇贝、红圆椒、黄圆椒、青葱、洋葱、九层塔、蒜泥、柠檬汁、牛油 调味料:盐、胡椒

1)扇贝用柠檬汁、蒜泥、盐和胡椒腌渍待用。

(2)先将红圆椒、黄圆椒、洋葱、九层塔、青葱切末，均匀地撒在扇贝上，再放上牛油。

(3)将扇贝放进烤箱烤熟，取出装盘即可。编辑本段营养成分 以每100克计 能量60千卡 蛋白质11.1克 脂肪0.6克 碳水化合物2.6克 胆固醇140毫克 核黄素0.1毫克 烟酸0.2毫克 维生素e11.85毫克 钙142毫克 磷132毫克 钾122毫克 钠339毫克 镁39毫克 铁7.2毫克 锌11.69毫克 硒20.22微克 铜0.48毫克 锰0.7毫克 以上数据参考自中国疾病预防控制中心营养与食品安全所所著的《中国食物成分表(2002)》。以上数据仅供参考，不得用于其他的用途。编辑本段种类举例栉孔扇贝 栉孔扇贝 (*chlamys farreri*) 栉孔扇贝学名 *chlamys (azumapecten)farreri*，命名人 *jones et preston*。

俗名干贝蛤（其闭壳肌制成）、海扇，属软体动物门、瓣鳃纲、珍珠贝目 *perioida*

、扇贝科 *pectinidae*、扇贝属。形态特征 贝壳较大，量圆扇贝，一般壳长74cm，壳高77mm，壳宽27.5mm 两壳大小及两侧均略对称，右壳较平，其上有多条粗细不等的放射物，两壳前后耳大小不等，前大后小，壳表多呈浅灰白色。生态习性 栉孔扇贝生活在低潮线以下，水流较急、盐度较高、透明度较大、水深10-30m的岩礁或有贝壳沙砾的硬质海底，以足丝附着侧卧于附着基上，右壳在下。动物可开闭双壳排水，以反作用力作短距离的游泳。闭壳运动能发出清脆的声响，能脱落足丝到水中游动。正常生活时，通常张开两壳，滤食海水中的单细胞藻类和有机碎屑以及其他小型微生物。若环境不适合，可自动切断足丝，急剧地伸缩比壳肌，借贝壳张闭排水的力量和海流的力量作短距离的移动。栉孔扇贝对低温的抵抗力较强，在水温0 以下也能够成活。15-20 是最适生长温度，水温超过25 生长受到抑制，4 以下贝壳几乎不能生长。高盐种类，最适盐度范围为23-34。栉孔扇贝耗氧率高，抗干露的能力较差。

产地、产季

产于我国北部沿海，山东长岛、威海、蓬莱、石岛、文登和辽宁大连、长山岛等地是主产地。繁殖特性 栉孔扇贝为雌雄异体，存在雌雄同体的现象。在繁殖季节，雌性生殖腺呈橘红色，雄性生殖腺呈乳白色，区分明显。繁殖季节过后，生殖腺退化，雌、雄外观上完全相同，呈无色半透明状。栉孔扇贝每年有两个繁殖期，第一次在5-7月，水温14-20 ，第二次约在9-10月，水温22-20 。繁殖季节主要与水温有关，在不同的海区有较大的差异，山东南部沿海，5月上中旬进入繁殖盛期；而在长岛北部岛屿海区，6-7月份才进入繁殖盛期。除水温以外，生殖腺植树的变化也是确定繁殖季节的一个重要依据，生殖腺指数平均达到15%时进入繁殖期。在繁殖季节有多次排放的习性，第一次排放后，经过一周左右又可排放，壳如此反复多次。产卵量随个体的增大而增加，壳高6-7cm的两龄倍，怀卵量800万-1000万粒，一次产卵量200万粒左右，壳高8-9cm的3龄贝，怀卵量为1500万粒，一次产卵量400万粒左右。成熟卵子直径70微米左右，精子全长50微米左右。苗种培育幼虫培育适宜密度为8-12个/ml，培育水温为18-20 ，受精卵孵化至d形幼虫期，即可进行投喂三角褐指藻、等鞭金藻、叉鞭金藻、小球藻、塔胞藻和扁藻等。以等鞭金藻为例，d形幼虫初期日投喂量为1万-1.5万个/ml；壳顶期日投喂量为1.5万-5万个/ml；分3-6次投喂。多种饵料种类混合投喂的效果比单一种类要好。每天换水两次。光照一般控制在500lx一下。每5-7天倒池一次。在重金属含量较高的海水中，每立方米水提价入2-3g的乙二胺四乙酸二钠 (*edta*)。附着基一般是棕绳编成的小帘（绳径8mm左右），或聚乙烯网片，附着继需用0.5%的氢氧化钠处理，清洗油污等，在经过反复锤打、浸泡，清除碎屑、杂质及可溶性有害物质等。附着基投放过早，不但影响育苗池的正常管理，而且容易被残饵、杂质污染，水质变差，幼虫难以附着；附着基投放过晚，则错过大批幼虫最佳附着机会而下沉死亡。最佳投放时间应在池内幼虫有50%以上出现眼点时，一般配合倒池。 养殖要点

筏式养殖：在海区设置筏架，然后在筏架上吊挂养殖笼，1cm左右稚贝一层防治200个左右，放养量为400笼/15公顷；穿耳吊养：利用壳高3cm以上稚贝，在其前耳钻一小孔，然后吊挂在养殖绳上进行养殖；底播养殖：把贝苗直接播放到海底或滩涂潮间带养殖，可与对虾混养。养成时间栉孔扇贝为多年生，1-2龄贝生长速度较快，在人工筏式养殖的条件下，当年常温培育的苗种，入冬前壳高可达2cm以上，第二年壳底高可达7cm左右。经济价值经济价值很高。除在沿海产地常年可以吃到鲜贝外，为了保鲜和运输方便，多数将其闭壳肌取出冷冻后运销各地，称为冻扇贝柱或冻鲜贝。它是高级宾馆、饭店的重要烹饪原料，并且正在进入一般家庭。用扇贝闭壳肌制成的干品“干贝”是海产八珍之一。海湾扇贝 *Argopecten irradians*

（又称大西洋内湾扇贝，隶属软体动物门，瓣鳃纲，异柱目，扇贝科，扇贝属，学名*Argopecten irradians* (Amurck)。贝壳扇形，两壳几乎相等，后耳大于前耳，前耳下方生有足丝孔。壳面有放射肋18条，壳面呈黑褐色或褐色。原产于美国大西洋沿岸，为当地的一种采扑贝类。张福绥1982年从美国引进我国。海湾扇贝具有适应性强、生长快、养殖周期短、产量高等特点，肉味鲜美，富含蛋白质和维生素，营养价值高。作为一种优质海水养殖品种，常年可收获，以春季质量较好。生活习性海湾扇贝多数分布在海面下3-10米处，性格比较泼辣，耐温范围-1-31℃，5℃以下停止生长，10℃以下生长缓慢，18-28℃生长较快；其耐盐范围16‰-43‰，适盐范围21‰-35‰。在环境不适时，能自切足丝用两壳开闭击水进行快速移动。海湾扇贝一次击水可跃进1-2米左右。海湾扇贝从受精卵起计算，在流大水肥的海区经过8个月，平均壳高能达5-6厘米以上，最大个体达7厘米左右；在内湾流缓海区平均壳高只达5厘米左右。在全人工养殖条件下，低密度放养较高密度放养生长快，分苗早较分苗晚生长快。扇贝为滤食性动物，对食物的大小有选择能力，但对种类无选择能力。大小合适的食物随纤毛的摆动送入口中，不合适的颗粒由足的腹沟排出体外。其摄食量与滤水速度有关，滤水速度在夜间1-3点为最低值。因此摄食量在夜间最大。主要食物为有机碎屑、悬浮在海水中的微型颗粒和浮游生物，如硅藻类、双鞭毛藻类、桡足类等；其次还有藻类的孢子、细菌等。其食物种类组成与环境中的种类相一致。生殖习性海湾扇贝为雌雄同体。其生长发育较快，春季培育的苗种，养殖到秋季（壳高达5厘米左右）性腺就成熟，并可以此为亲贝采卵培育苗种。生物学最小型为2.2厘米。性腺局限于腹部，精巢位于腹部外周缘，成熟时为乳白色；卵巢位于精巢内侧，成熟时褐红色，通常性腺部位表面具一层黑膜，在性腺逐渐成熟过程中，黑膜逐渐消失，精巢与卵巢便历历分明。当性腺开始发育后，在控温条件下给予一定数量的饵料，能促进性腺提前成熟，排放精卵，这就是提前苗与多茬育苗的生物学根据。在我国北方海域，海湾扇贝一年有春秋两个繁殖盛期，春季为5月下旬至6月，秋季为9至10月。秋季生殖期后，腹部透明，无精卵存在。虾夷扇贝原产于日本和朝鲜。现已引进我国，并已在山东、辽宁等北方沿海进行人工养殖、增殖生产。特征特性属滤食性双壳贝类，贝壳扇形，右壳较突出，黄白色，左壳稍平，较右壳稍小，呈紫褐色。壳表有15-20条放射肋，两侧壳耳有浅的足丝孔。右壳肋宽而低矮，肋间狭；左壳肋较细，肋间较宽。壳顶下方有三角形的内韧带。自然分布水深6-60米，底质为砂砾。虾夷扇贝为冷水性贝类，生长适温范围5—23℃。原主要产于日本、俄罗斯千岛群岛的南部水域，日本北海道及本洲北部。对盐度的适宜范围24-40，分布于盐度较高，无淡水注入的底质坚硬，淤沙少和水深不超过40m的沿岸海区。主要在我国北方的辽东半岛、山东长岛等海区进行养殖。生长速度较慢，从稚贝开始至壳高11--12厘米，最短时间需1年零7个月。据记载，最大壳高可达27.94厘米，其寿命约在25年。虾夷扇贝在我国北方繁殖季节为3—4月份，产卵水温为3—10℃。自然种群雌：雄为6:4左右。虾夷扇贝受精卵在海水中受精后不断发育，初期d型幼虫壳长110—120μm；经过浮游幼虫阶段，当幼虫平均壳长达到220—240μm时出现眼点，随即附着变态，稚贝壳长达3—4cm，足丝腺退化。栽培要点 1、育苗 亲贝的选择与蓄养：壳长8—13cm的3—4令贝均可做亲贝，一般按每立方米水体购置5个左右亲贝就可以了（其中雄贝占3—5%）。亲贝运输要在低温季节进行，在气温5℃以下。将亲贝装入麻袋中，麻袋用海水湿透，扎紧，海上运输15小时，成活率可达100%。暂养密度30—40个/立方米，暂养水温5—7℃。以小硅藻为主要饵料，畏投少量金藻和扁藻，日投饵量300000-400000个/ml，每6小时投饵一次，日换水4次，每次1/3。亲贝暂养期间，一般不倒池，不充气。产卵、孵化：成熟的虾夷扇贝性腺十分饱满。雌贝性腺呈桔红色或桃红色，雄性呈乳白色。当性腺指数达13%以上，正常换水发现有少量亲贝排放时，采用同温下倒池的方法产卵，不进行其他刺激。亲贝第一次平均产卵量低于300000/只，可留下亲贝再继续暂养3—5天，则又可大量排放。孵化水温8—11℃，孵化期间每隔1小时人工搅动一次；经90—70小时，当60—70%幼虫达到d形幼虫时，用200目拖网及时选优。

幼体培育：密度:d形幼虫培育密度前期控制在8—10个/ml，后期6-7个/ml。饵料：金藻3011,8701均是虾夷扇贝优质的开口饵料，采用金藻与硅藻混合投喂，日投饵量10000-60000/个ml。投放附着基后饵料可改为以扁藻为主，并适当增加投饵量。水温：幼虫培育阶段最适宜水温为15℃左右，d形幼虫选出后每天以0.5℃的速度将水温升至15℃，达到稚贝后可降温培育，以利向海上过渡。换水：培育期间换水2—3次/日，

前期每次1/3,后期每次向海上过渡,培育期间换水2—3次/日,前期每次1/3,后期每次1/2,并适当充气,每天吸底一次。2、养殖底播增殖(放流增殖):选择砂泥底质渔场,清除敌害生物;播苗密度为8枚/平方米,亩播苗5500枚;播苗时间为当年11月下旬至12月上旬或翌年3-4月;增殖时间为17个月壳高可达8cm以上。浮筏养殖:尽管放流增殖是一种技术简单、不需什么物资设备、成本低的一种生产方式,但由于海底敌害生物较多,侵害严重,存活率低,采捕也比较困难,尤其有些海区又没有具备放流增殖的底质条件,因此对于具备适于虾夷扇贝生长发育水温条件而又没有适于放流增殖底质条件的海区,进行浮筏式垂下养殖是虾夷扇贝生产的另一种方式。所谓浮筏式垂下养殖,就是将贝苗按一定密度装在适宜的容器中,按一定距离和适宜水层悬挂于设置在海上的浮筏(绁)上进行养成。3、收获收获时间:分苗时如果贝种个体较大(体高3厘米以上),经过1年半的养殖,体可达10厘米左右的商品规格标准,收获时间主要根据出丁率和出肉率最高的季节进行。出丁率高的时间为5-7月份,其中以7月份最高,而出肉率最高,也就是最肥满的时间为3-5月份,如果加工贝丁,以5-7月份收获为宜,而销鲜则最适收获时间为3-5月份。收获方法:浮筏养殖的虾夷扇贝,胃酸收方法比较简单,即当虾夷扇贝长到商品规格标准时,在其适宜季节,将网笼从筏上解下,运回销售或加工,如果有一部分尚未达到商品规格,则重新装笼继续养殖。经济价值 闭壳肌可制作名贵的海产品——干贝华贵栉孔扇贝 华贵栉孔扇贝学名chlamys (azumapecten)farreri, 命名人 jones et preston。

俗名干贝蛤(其闭壳肌制成)、海扇,属软体动物门、瓣鳃纲、珍珠贝目 pterioidea、扇贝科 pectinidae、扇贝属。形态特征 贝壳较大,量圆扇贝,一般壳长74cm,壳高77mm,壳宽27.5mm 两壳大小及两侧均略对称,右壳较平,其上有许多条粗细不等的放射物,两壳前后耳大小不等,前大后小,壳表多呈浅灰白色。生态习性 栉孔扇贝生活在低潮线以下,水流较急、盐度较高、透明度较大、水深10-30m的岩礁或有贝壳沙砾的硬质海底,以足丝附着侧卧于附着基上,右壳在下。动物可开闭双壳排水,以反作用力作短距离的游泳。闭壳运动能发出清脆的声响,能脱落足丝到水中游动。正常生活时,通常张开两壳,滤食海水中的单细胞藻类和有机碎屑以及其他小型微生物。若环境不适合,可自动切断足丝,急剧地伸缩比壳肌,借贝壳张闭排水的力量和海流的力量作短距离的移动。栉孔扇贝对低温的抵抗力较强,在水温0 以下也能够成活。15-20 是最适生长温度,水温超过25 生长受到抑制,4 以下贝壳几乎不能生长。高盐种类,最适盐度范围为23-34。栉孔扇贝耗氧率高,抗干露的能力较差。

产地、产季

产于我国北部沿海,山东长岛、威海、蓬莱、石岛、文登和辽宁大连、长山岛等地是主产地。繁殖特性 栉孔扇贝为雌雄异体,存在雌雄同体的现象。在繁殖季节,雌性生殖腺呈橘红色,雄性生殖腺呈乳白色,区分明显。繁殖季节过后,生殖腺退化,雌、雄外观上完全相同,呈无色半透明状。栉孔扇贝每年有两个繁殖期,第一次在5-7月,水温14-20 ,第二次约在9-10月,水温22-20 。繁殖季节主要与水温有关,在不同的海区有较大的差异,山东南部沿海,5月上中旬进入繁殖盛期;而在长岛北部岛屿海区,6-7月份才进入繁殖盛期。除水温以外,生殖腺植树的变化也是确定繁殖季节的一个重要依据,生殖腺指数平均达到15%时进入繁殖期。在繁殖季节有多次排放的习性,第一次排放后,经过一周左右又可排放,壳如此反复多次。产卵量随个体的增大而增加,壳高6-7cm的两龄贝,怀卵量800万-1000万粒,一次产卵量200万粒左右,壳高8-9cm的3龄贝,怀卵量为1500万粒,一次产卵量400万粒左右。成熟卵子直径70微米左右,精子全长50微米左右。苗种培育 幼虫培育适宜密度为8-12个/ml,培育水温为18-20 ,受精卵孵化至d形幼虫期,即可进行投喂三角褐指藻、等鞭金藻、叉鞭金藻、小球藻、塔胞藻和扁藻等。以等鞭金藻为例,d形幼虫初期日投喂量为1万-1.5万个/ml;壳顶期日投喂量为1.5万-5万个/ml;分3-6次投喂。多种饵料种类混合投喂的效果比单一一种要好。每天换水两次。光照一般控制在500lx一下。每5-7天倒池一次。在重金属含量较高的海水中,每立方米水提价入2-3g的乙二胺四乙酸二钠(edta)。附着基一般是棕绳编成的小帘(绳径8mm左右),或聚乙烯网片,附着继需用0.5%的氢氧化钠处理,清洗油污等,在经过反复锤打、浸泡,清除碎屑、杂质及可溶性有害物质等。附着基投放过早,不但影响育苗池的正常管理,而且容易被残饵、杂质污染,水质变差,幼虫难以附着;附着基投放过晚,则错过大批幼虫最佳附着机会而下沉死亡。最佳投放时间应在池内幼虫有50%以上出现眼点时,一般配合倒池。养殖要点

筏式养殖:在海区设置筏架,然后在筏架上吊挂养殖笼,1cm左右稚贝一层防治200个左右,放养量为400笼/15公顷;穿耳吊养:利用壳高3cm以上稚贝,在其前耳钻一小孔,然后吊挂在养殖绳上进行养殖;底播养殖:把贝苗直接播放到海底或滩涂潮间带养殖,可与对虾混养。养成时间 栉孔扇贝为多年生,1-2龄贝生长速度较快,在人工筏式养殖的条件下,当年常温培育的苗种,入冬前壳高可达2cm以上,第二年壳底高可达7cm左右。经济价值 经济价值很高。除在沿海产地常年可以吃到鲜贝外,为了保鲜和运输方便,多数将其闭壳肌取出冷冻后运销各地,称为冻扇贝柱或冻鲜贝。它是高级宾馆、饭店的重要烹饪原料,并且正在进入一般家庭。用扇贝闭壳肌制成的干品“干贝”是海产八珍之一。

