

胶东海参 利泉海参

产品名称	胶东海参 利泉海参
公司名称	烟台利泉海珍品有限公司
价格	22.00/个
规格参数	品牌:利泉海参 卫生许可证:37060210000624 产品标准号:370602200037657
公司地址	中国 山东 烟台市芝罘区 烟台市芝罘区海产品批发市场
联系电话	86 0535 2963718 13792580620

产品详情

品牌	利泉海参	卫生许可证	37060210000624
产品标准号	370602200037657	净重	500 (g)
保质期	365 (天)	水分含量	1 (%)
原产地	山东	生产厂家	烟台市利泉海珍品有限公司
等级	1	规格	100
商品条形码	55094741-8	生产日期	20110210
售卖方式	散装	特产	是

市场上常见的海参产品及特点 一、盐干海参

加工流程：处理海参等原料 - 水煮鲜参—盐渍海参—烘烤参—晒干—创缸—自然晒干。

盐干海参优点：工序简单，加工成本低，保质期长，存储和运输比较方便。 二、淡干海参

传统加工流程：处理海参等原料 - 水煮鲜参—烘焙—日晒—蒸至干燥。 淡干海参的优点：

跟盐干海参相仿，存储运输比较方便，保质期较长。 三、即食海参

通常又可分为速冻即食海参和瓶装即食海参，加工过程相似：

加工过程：处理海参等原料 - 水煮海参—高压—纯净水保鲜—封瓶包装

即食海参优点：食用方便，打开包装即可食用，原汁原味 四、冻干海参

加工流程：处理海参等原料—脱盐发制—装入真空超低温冷冻干燥设备中直接冻干。

冻干海参优点：最先进加工方法具有重量轻、复水快、食用方便、贮藏期长、营养成分不流失。

五、盐渍海参（拉缸盐海参）传统工艺流程：处理海参等原料—水煮—盐渍 盐渍海参优点：海参的营养成分保存完整，价钱实惠，方便储存海参文化专家指出，海参和其他生物一样，遗传基因对品质的影响很大。近年来，随着海参养殖面积的扩大，产量的增长，种苗问题受到了广泛重视，国家农业部在推进水产养殖方式转变的过程中，专门把原良种体系建设作为一项重要工作提到了日程上来。国家级海参原种场就设在大连，有一块海域被有效地隔离，从未投过人工培育的苗种，所有海参全部为野生种群，海区青鱼砣环境优美，世界珍禽黑脸琵鹭每年夏冬季节返台湾与它之间，也就自然成为了我国优的参苗的提供区。 海参有个与众不同的特性——“夏眠”，每到夏季，海参就躲到海底的石缝下不吃不喝，直到秋

季才逐渐活动，天气越冷，水温越低，海参活动越是频繁。因此最好的海参采捕季节是每年的9、10月份，这时海参夏眠刚刚结束，体内杂质少，体壁肥厚，营养价值极高，加工出成率更可观。按照国家质检总局167号对大连海参地理标志保护的公告规定，大连海参生长的环境要求：位于东经120°58'至123°31'，北纬38°43'至40°12'之间；海水平均温度12.1℃，最高25℃，最低1℃；潮差1.5米至2米（最大4米至4.5米）；盐度垂直分布一致，平均30‰至32‰，营养盐含量丰富。正好位于这个纬度的海区青鱼砣及其周边海域，更是符合了公告规定中所有的要素。在这里出产的刺参呈圆筒状，背面隆起，上有4至6行大小不等、排列不规则的圆锥形疣足（肉刺）；腹面平坦，管足密集，排列成不很规则的3纵带；口偏于腹面，具有触手20个；呼吸树发达，但无居维氏器；体色呈栗褐、褐、灰绿等色，俗称辽参、刺参。海参是一种名贵的食品，又名沙巽、海鼠、海男子，在生物学上属于棘皮动物海参纲。中国所产海参约有20余种可供食用，主要有刺参、方刺参、梅花参、乌参、黄玉参等。古人区别海参种类仅以刺参和光参作为分别，如《本草从新》这样解释：“有刺者名刺参，无刺者名光参。”无论是古人还是今人，视海参为高档烹饪原料者，只认刺参。故本文所论述者，也以刺参为主。黄海与渤海出产的刺参，一直是烹饪界采选的主要原料，其中辽宁所产为一等，山东所产为二等，其它地区所产的为三等。胡世安《异鱼图赞补》卷下就说：“爰有海参，产于辽海。”此指旅顺到西朝鲜湾一线的海域方位，这是我国黄渤海海参产区的最北地段。明人谢肇淅《五杂俎》卷五记述这一海域的海参时说：“海参，辽东海滨有之，一名海男子，其状如男子势，然淡菜之对也。其性温补，足敌人参，故曰海参。”可见明朝人提及海参来源，首指辽东海产。《本草从新》更指出：“海参，产辽海者良。”海参多生活于浅海中岩石底及细沙泥底，并且要求海藻繁茂、波流静稳、无淡水注入的生存环境，5—7月产卵后即潜入岩间夏眠。如果水温低，海参生长会放慢，但品质增强，这便是沿海岸越向北，海参越名贵的原因。我国沿海现已查明的海参多达60余种，其中可供食用的就有20多种。食用海参中品质最好的一种是体出产于黄海海湾的刺参，虽体形不大，但体壁肥厚，肉质西糯，用以制成菜肴，具有口感糯而不腻、细嫩爽滑、滋味腴美及色泽光亮浓黑等特点。海参不仅制肴味美，而且富含营养，据科学测定，每百克干品海参中，蛋白质高达76.5克，碳水化合物13.2克，灰分4.2克，而脂肪的含量仅1.1克。所以，海参是一种高蛋白、低脂肪、低胆固醇的优质食品，是良好的滋补、食疗佳品。我国沿海出产海参同业已久，除供应本国食用外，还远销许多国家。我国周边的日本、朝鲜等均食用海参，考其源无论从加工到食法皆传自我国，清朝所修《福山县志》中即有“海参出口”的记录。近年来，人们对海参的需求量日益增加，而海参的资源逐渐减少，加之捕捞非常不易，所以产量有限，因而市场售价昂贵，且食者愈视为珍。现代科学研究证明，海参营养价值很高，18种氨基酸牛磺酸、硫酸软骨素、刺参粘多糖多种成分，钙、磷、铁、碘、锌、硒、钒、锰等元素及维生素b1、维生素b2、尼克酸等多种维生素。所含的18种氨基酸中，有8种是人体自身不能合成的必需氨基酸。氨基酸是构成蛋白质的基本物质，是人体生命活动主要物质基础。其中精氨酸最为丰富，号称“精氨酸大富翁”，精氨酸是构成男性精细胞的主要成分，又是合成人胶原蛋白的主要原料，可促进机体细胞的再生和机体受损后的修复，还可以提高人体的免疫功能，延年益寿，消除疲劳。海参因含胆固醇极低，为一种典型的高蛋白、低脂肪、低胆固醇的食物。又因肉质细嫩，易于消化，所以非常适合老年人与儿童，以及体质虚弱者食用。海参中的牛磺酸、尼克酸等，具有调节神经系统、快速消除疲劳，预防皮肤老化的功效，另外海参中含有的牛磺酸、赖氨酸、蛋氨酸等在植物性食品中几乎没有，刺参中含有的硫酸软骨素和刺参粘多糖，通过药理实验证明，对人体的生长发育、抗炎成骨和预防组织老化，促进伤口愈合抑制数种癌细胞都有特殊功效。海参体中还有珍贵的海参素，它的分子结构似皂甙，是羟甾烷衍生物的配糖体，它的药用保健价值极高，科学研究证明，它对中风痉挛性麻痹有明显的治疗作用值得一提的是，海参是世界上少有的高蛋白、低脂肪、低糖、无胆固醇的营养保健食品，倍受中老年人的青睐。海参中的营养成分不仅丰富，而且均衡、合理，吃了不会浪费营养，机体吸收快而充分，是难得的天然营养宝库。