

精品推荐白玉蜗牛 优质高口感食用白玉蜗牛 量多优惠

产品名称	精品推荐白玉蜗牛 优质高口感食用白玉蜗牛 量多优惠
公司名称	威海鑫威贸易有限公司
价格	面议
规格参数	品种:蜗牛 产地/厂家:湖南 用途:食用
公司地址	威海市金线顶路-90号-203
联系电话	5325917

产品详情

一、白玉蜗牛简介

白玉蜗牛（又名白肉蜗牛）是一种低脂肪高蛋白的营养食品、是世界四大名菜之一。白玉蜗牛的肉质白晰、细嫩，营养丰富，味道鲜美，食用蜗牛是人间美食，古今中外都受到人们的青睐。人们常说法兰西烙蜗牛、红烩蜗牛、烤蜗牛等等，都是世界珍馐美馔。因白玉蜗牛高蛋白、低脂肪、含有多种营养成分，综合利用价值高，一直以来是国际市场上走俏的高档食品和最佳滋补品，同时还被广泛应用于医药、化工等行业。且白玉蜗牛销路畅通，是出口创汇的支柱产业。由于白玉蜗牛具有较高的经济价值，它的开发和利用，已经引起了人们的广泛重视和浓厚的兴趣。在我国的许多地方已经出现了以专营蜗牛开发、科研、养殖、加工、销售为一体的企业。陆续开发出了泡椒蜗牛罐头、蜗牛冻肉、速冻蜗牛串、蜗牛蛋白粉、蜗牛酶、蜗牛口服液、蜗牛洗发香波、蜗牛洗面奶、饲料添加剂等系列产品，为广大养殖户解决了后顾之忧。特别是鲜活蜗牛的销售在我国许多大中型城市也呈现出供不应求的发展态势，如北京、上海、深圳、香港等地的水产批发市场一个市场每天的销售量就高达5-8吨之多。

二、蜗牛的营养价值

1、营养成分

水分82.8克、蛋白质9.9克、脂肪1.4克、碳水化合物4.4克、热量73.0千卡、粗纤维0毫克、灰分0毫克、磷0毫克、铁0毫克、维生素a0国际单位、硫胺素0毫克、核黄素0毫克、菸碱酸0毫克、抗坏血酸0毫克。2、营养分析 蜗牛肉细嫩、鲜美、营养丰富，高蛋白、低脂肪，还含有多种氨基酸及有益人体的每类，并含有多种有益的微量元素，其蛋白质含量甚至高於鸡蛋，如在100克乾蜗牛肉中蛋白质可达60.04克！所以蜗牛肉被视为一种强身健体的高级美味食品。很久以来，就以蜗牛肉作滋补佳品，

这在李时珍的《本草纲目》中也有记载。

三、蜗牛的经济价值

蜗牛与鱼翅、干贝、鲍鱼并列为世界四大名菜，内含20多种氨基酸和10多种微量元素及丰富的蜗牛酶、sod等，其中蛋白质含量分别比甲鱼、猪肉、牛肉和鸡蛋高1个、10个、3个和6个百分点，而脂肪的含量仅为甲鱼、猪肉、牛肉和鸡蛋的1/18、1/272、1/92和1/70；每克蜗牛肉含硒量有0.45 μg ，为茶叶的4.5倍。从市场容量看，由于蜗牛食品符合天然化、野味化、营养化、保健化新潮流，国内外市场广阔，国际市场目前蜗牛制品年需求量约40万t，仅美国一年就需进口30亿美元蜗牛。白玉蜗牛是我国批量选育的新品种，肉质细嫩、雪白、个体大，在国际市场上将会有更强的竞争力。近几年，国内已开发了以蜗牛为主要原料的山珍野味罐头、冻肉系列等新产品，蜗牛分泌液（物）还能提炼加工天然营养霜。

蜗牛是世界七种走俏野味之一，列国际上四大名菜（蜗牛、鲍鱼、干贝、鱼翅）之首。在法国有“法式大菜”之誉，在欧美等国的圣诞节中，几乎到了没有蜗牛不过节的地步。近年，中国沿海开放城市悄悄兴起食蜗牛热，每逢节假日，市场上的蜗牛都会脱销。邓小平同志生前曾品尝过蜗牛菜，他称赞说：“蜗牛菜弥补了国内一项空白，要很好地发展。”蜗牛在国际上享有“软黄金”美誉。它的肉嫩味美，营养丰富。据测定，每500克蜗牛肉中含蛋白质90克及氨基酸、维生素、钙、铁、铜、磷等多种人体所需要的营养素，是一种高蛋白、低脂肪食品。

产品展示：

本产品的品种是蜗牛，产地/厂家是湖南，用途是食用，体重是30-50（g），成活率是98（%），饲料转化率是99（%），物种特征是雌雄同体，等级是特级，学名是白肉蜗牛