

鱿鱼、枪乌贼科 (Loliginidae ; squid)

产品名称	鱿鱼、枪乌贼科 (Loliginidae ; squid)
公司名称	舟山晶和食品有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	舟山市临城新区海力生路88号
联系电话	86 0580 2085410 13967216474

产品详情

品牌	-	商品条形码	-
卫生许可证	-	产品标准号	-
净重	100 (g)	原料与配料	-
保质期	365 (天)	原产地	浙江
生产厂家	-	储藏方法	冷冻
等级	A	规格	-
生产日期	-	售卖方式	散装

鱿鱼属软体动物类，是乌贼的一种，体圆锥形，体色苍白，有淡褐色斑，头大，前方生有触足10条，尾端的肉鳍呈三角形，常成群游弋于深约20米的海洋中。目前市场看到的鱿鱼有两种：一种是躯干部较肥大的鱿鱼，它的名称叫“枪乌贼”；一种是躯干部细长的鱿鱼，它的名称叫“柔鱼”，小的柔鱼俗名叫“小管子”。

枪乌贼科 (Loliginidae ; squid)，头足纲的一科，通称枪乌贼。约有50种。常活动于浅海中上层，垂直移动范围可达百余米。以磷虾、沙丁鱼、银汉鱼、小公鱼等为食，本身又为凶猛鱼类的猎食对象。卵子分批成熟，分批产出，卵包于胶质卵鞘中，每个卵鞘随种类不同包卵几个至几百个，不同种类的产卵量差别也很大，从几百个至几万个。中国枪乌贼（俗称“鱿鱼”），肉质细嫩，干制品称“鱿鱼干”，肉质特佳，在国内外海味市场负有盛名，年产4~5万吨，主要渔场在中国福建南部、台湾、广东和广西近海，以及菲律宾、越南和泰国近海。

中医认为，鱿鱼有滋阴养胃、补虚润肤的功能。据中国渔业协会远洋分会资料显示，鱿鱼具有高蛋白、低脂肪、低热量的优点，其营养价值毫不逊色于牛肉和金枪鱼。每百克干鱿鱼含有蛋白质66.7克、脂肪7.4克，并含有大量的碳水化合物和钙、磷、碘等无机盐。鲜活鱿鱼中蛋白质含量也高达16%~20%，脂肪含量极低，仅为一般肉类的4%左右，因此热量也远远低于肉类食品，对怕胖的人来说，吃鱿鱼是一种好的选择。鱿鱼不但富含蛋白质、钙、磷、铁，以及钙硒、碘、锰等微量元素，还含有丰富的dha（俗称脑黄金）、epa等高度不饱和脂肪酸，还有较高含量的牛磺酸。食用鱿鱼可有效减少血管壁内所累积的胆固醇，对于预防血管硬化、胆结石的形成都颇具效力。同时能补充脑力、预防老年痴呆症等。因此对容易罹患心血管方面疾病的中、老年人来说，鱿鱼更是有益健康的食物。

