

# 优质超低温船冻大目金枪鱼原料 金枪鱼

产品名称	优质超低温船冻大目金枪鱼原料 金枪鱼
公司名称	烟台佳莉水产有限公司
价格	77.00/千克
规格参数	品牌:佳莉水产 商品条形码:20105547165 卫生许可证:20107512368
公司地址	中国 山东 烟台市 烟台开发区大季家工业园烟台金港水产有限公司
联系电话	86 0535 13695355711 13695355711

## 产品详情

品牌	佳莉水产	商品条形码	20105547165
卫生许可证	20107512368	产品标准号	20101122547
净重	122KG (g)	原料与配料	金枪鱼
保质期	365 (天)	原产地	太平洋
生产厂家	烟台佳莉水产有限公司	储藏方法	超低温
等级	一级	规格	可按要求加工
生产日期	2010年	售卖方式	散装
特产	是		

又名鲔鱼、吞拿鱼。

金枪鱼 (tuna) 是一种生活在海洋中上层水域中的鱼类，分布在太平洋、大西洋和印度洋的热带、亚热带和温带广阔水域，属大洋性高度洄游鱼类。体呈纺锤形，头大而尖，牙细小，尾柄细小，体青褐色，有淡色斑纹，背鳍两个几乎相近，背、臀鳍后各有8~10个小鳍，一般长50cm，有的可达100cm。金枪鱼肉色暗红，肉质坚实，无小刺，是名贵的西餐烹饪原料。

金枪鱼除了制作罐头、鱼干、冷菜外，还可用于煎、炸、炒、烤等方法制作的菜肴。

### 营养价值

- 1、鱼肉中脂肪酸大多为不饱和脂肪酸，所含氨基酸齐全，人体所需8种氨基酸均有，还含有维生素、丰富的铁、钾、钙、碘等多种矿物质和微量元素，是现代人不不可多得的健康食品；
- 2、金枪鱼中含的dha是鱼中之最，它是人类大脑和中枢神经系统发育必需的营养素；

3、金枪鱼还含有大量的epa，可抑制胆固醇增加和防止动脉硬化，对预防和治疗心脑血管疾病有着特殊的作用。

#### 适用人群

是女性美容、减肥的健康食品；尤适宜心脑血管疾病患者。

#### 用法用量

金枪鱼是西餐常用鱼之一，也可加工成罐头食品。

#### 食用功效

- 1、金枪鱼是女性美容、减肥的健康食品：金枪鱼肉低脂肪、低热量，还有优质的蛋白质和其他营养素，食用金枪鱼食品，不但可以保持苗条的身材，而且可以平衡身体所需要的营养，是现代女性轻松减肥的理想选择。
- 2、能够保护肝脏，强化肝脏功能：现代人因紧张的生活节奏、巨大的工作压力、过度疲劳造成的一系列肝病发病率日渐提高。金枪鱼中含有丰富的dha、epa、牛黄酸，能减少血份中的脂肪，利于肝细胞再生。经常食用金枪鱼食品，能够保护肝脏，提高肝脏的排泄功能，降低肝脏发病率。
- 3、防止动脉硬化：动脉硬化是中老年人生命的威胁，食用金枪鱼食品可以降低血脂，疏通血管，有效地防止动脉硬化。
- 4、有效降低胆固醇含量：金枪鱼中的epa、蛋白质、牛黄酸均有降低胆固醇的卓效，经常食用，能有效的减少血液中的恶性胆固醇，增加良性胆固醇，从而预防因胆固醇含量高所引起的疾病。
- 5、能够激活脑细胞，促进大脑内部活动：dha是人类自身无法产生的一种不饱和脂肪酸，它是大脑正常活动所必需的营养素之一。金枪鱼中含有丰富的dha，经常食用，利于脑细胞的再生，提高记忆力，预防老年痴呆症。
- 6、能够有效的预防缺铁性贫血：铁是人体内不可缺少的一种元素，金枪鱼的血合中含有丰富的铁分和维生素b12，易被人体吸收。经常食用，能补充铁分，预防贫血，并能作为贫血的辅助治疗食品。
- 7、提供人体所必需的氨基酸：金枪鱼蛋白质含有丰富的氨基酸，食用金枪鱼既可以享受美食，同时又可以通过非药物手段补充氨基酸成分，有助于身体健康。
- 8、有助于人体的新陈代谢，尤其是成长期儿童食品的理想选择：肌肉、骨骼、皮肤、毛发、血液等人体组织都离不开蛋白质。金枪鱼蛋白质有肉类蛋白质所无法比拟的功效，是儿童自然成长的最佳营养品。
- 9、保持人体正常水分标准：经常食用金枪鱼能够清除体内多余的盐分，平衡体内水分含量，保持正常的水分指标。
- 10、是绿色蔬菜的最佳伴侣：金枪鱼的食用方法很多，与绿色蔬菜一起食用，味道更佳。