

挪威青花鱼 挪威青花鱼

产品名称	挪威青花鱼 挪威青花鱼
公司名称	上海恒泮食品有限公司
价格	350.00/件
规格参数	品牌:挪威青花鱼 商品条形码:4002294511336 卫生许可证:0056865.000266
公司地址	中国 上海市 上海市普陀区曹杨路1605弄55号
联系电话	86 021 36320272 13472534845

产品详情

品牌	挪威青花鱼	商品条形码	4002294511336
卫生许可证	0056865.000266	产品标准号	05635666333..
净重	300-500 (g)	原料与配料	优质青花鱼
保质期	540 (天)	原产地	挪威
生产厂家	挪威	储藏方法	-18 °
等级	优	规格	300-500
生产日期	2011.4.1	售卖方式	包装
特产	是		

鲑鱼的营养价值很高，鲑鱼经济价值颇高，是一种深受广大群众喜爱的食用鱼。据测定，每百克可食部分含蛋白质21.4克，脂肪7.4克，钙20毫克，磷226毫克，铁2.0毫克，硫胺素0.03毫克，核黄素0.29毫克，尼克酸9.7毫克。鲑鱼除供鲜食外，还可冷冻、腌制、熏制，加工茄汗鱼罐头和五香鱼罐头等。由于体内脂肪多，肝脏维生素含量高，还可分别炼制人造白脱和鱼肝油。据有关资料介绍，鲑鱼体内还含有两种营养价值较高的物质：一种叫二十碳五烯酸(epa)，另一种叫二十二碳六烯酸(dha)，这两种物质在鲑鱼脂质中含量较高。据日本有关部门测试，epa含量达到8%~10%，而dha的含量较epa为高。epa和dha对人体有以下保健作用：(1)防止血管扩张；(2)抑制血小板凝聚；(3)降低血压；(4)降低血液中的中性脂肪；(5)降低低密度脂蛋白中的胆固醇；(6)降低血液粘稠度；(7)防止心肌梗塞；(8)防止脑梗塞，最终防止成人病。孕妇及青少年和儿童多食鲑鱼，有助于生长发育、提高智力。

为了防止食用鲑鱼中毒，一方面要加强鱼的保鲜，尽量食用鲜度较好的鱼。不食用腐败变质的鱼；另一方面要在烹制时采取一些必要的措施，减少或避免中毒现象发生。在烹制鲑鱼时，可分别加入适量的雪里蕻、山楂、绿豆、小白菜等一起炖煮30分钟以上，即可将大部分组胺解除。如果在烹制前做一番简单的预热处理，即用10%的盐和5%的醋混合水溶液把鱼在锅中余15分钟左右，将大部分组胺破坏，然后再进行烹调就更保险了。

