福建霞浦去头包尾海带干 无沙晾晒 厚叶海带

产品名称	福建霞浦去头包尾海带干 无沙晾晒 厚叶海带
公司名称	霞浦县下浒镇海洋海带加工厂
价格	8.00/斤
规格参数	品牌:海洋牌 型号:外海海带 包装:12斤一包
公司地址	霞浦县下浒镇码头路103-1号
联系电话	05938585198 18859265011

产品详情

福建省宁德市 霞浦县下浒镇 海洋海带加工厂

新菜上市欢迎来电询价

18859265011 陈

霞浦海带品质及特点

霞浦县被中国水产流通与加工协会授予“ 中国海带之乡 ”“ 中国紫菜之乡 ”称号。这是讫今全国唯一被授予此称号的县份。 霞浦海带叶片狭长呈带状，不分枝，植株健壮，鲜海带呈橄榄褐色，富有光泽，长度1.5—2m，厚度1—4毫米；受独具特色的湖泊型海洋生态环境的影响，养殖周期缩短，藻体幼嫩，粗纤维含量少；干品呈黑褐色，质嫩柔软；加工成品的盐渍海带结呈翠绿色，蒸煮易烂，粘滑爽口，香醇。因其生长在海水，表面有一点粗糙，柔韧似带而得名。海带是一种营养价值很高的蔬菜，同时具有一定的药用价值，含有大量的碘质，可用来提制碘等。

如何挑选海带？

海带好吃有营养，但是购买一定要从正规超市和商店购买，选择标有“ QS ”标志的海带产品来购买。因为新鲜的干海带一般每斤售价最少七八块，而陈年海带一斤只要几毛钱，这其中价格相差十几倍，所以许多不法商贩就从中牟利，把那些发霉变质、陈年卖不出去的干海带，先用明矾清洗再用色素染色，加工以后就能以次充好，冒充刚刚上市的新鲜海带了。用明矾清洗是为了使海带的韧度好一点、硬一点，能放得时间更长，不容易坏。经过染色后的海带呈现出诱人的亮绿，很多消费者不知道，以为颜色越绿越好，误导消费者购买这些有害健康的海带，这种果绿色素毒性大，进入人体之后会造成基因突变。所以购买海带一定要注意，小编总结了几个购买的技巧，希望对大家有帮助！不同海区生长的海带，由于温度不同所以薄厚不一样，如果海水深，这个海带根部下面就长得厚，海水浅的地方海带就薄。海带太薄，成熟度不高，营养不能有效发挥。海带太厚又易老化，口感营养均有下降。厚薄适中的海带营养最佳。海带身上还有一个部位可是个宝贝，就是海带头，海带的含碘量基本都集中在海带头上。