

鱿鱼远洋捕捞依然保持鲜嫩的原因

产品名称	鱿鱼远洋捕捞依然保持鲜嫩的原因
公司名称	烟台骅达供应链管理有限公司
价格	500.00/箱
规格参数	品牌:骅达 名称:冻品鱿鱼 网址:www.hwadascm.com
公司地址	山东省烟台市经济技术开发区八角社区B-1小区 (注册地址)
联系电话	15753595101

产品详情

鱿鱼是大家最喜欢的美食之一，骅达[冻品供应链](#)今天给大家解读：[鱿鱼远洋捕捞依然保持鲜嫩的原因](#)，西班牙是世界上消费头足类的主要国家之一，对鲜鱿鱼的处理有很好的实际经验。在沿岸捕获的小渔船，由于鱿鱼保藏的时间只有几个小时，渔获物无需加冰保藏在箱内，卸货时大多数渔获物仍活着，质量较优。<http://www.hwadascm.com/hyxw/132.html>

捕捞作业需几个小时的渔船则使用冰保藏，有些渔船不将鱿鱼和冰接触，而是中间夹一张塑料纸，这样可以防止鱿鱼皮变色，以及由于溶水沥出效应引起风味变化。目前该方法已推广至所有渔船。要注意不要弄破墨囊，因为西班牙顾客要用墨汁来煮鱿鱼等，地中海沿岸和南欧大西洋沿岸也采用西班牙的方法进行处理。

日本有大量未经加工的鲜鱿鱼应市，市场上有30%以上的鱿鱼用于生食。为了获得所需的质量，采用了各种方法保鲜。有些渔船有活鱼槽，存放钓获的鱿鱼。

渔船在拍卖市场附近卸货，按大小包装在聚苯乙烯箱内，现场立即拍卖。这种鱿鱼都是刚从活鱼槽拿到市场还不到一小时。另一些供应鲜鱼市场的钓船，在钓获后立即输送到保藏区，送入循环海水保藏槽内，然后按大小放置于聚苯乙烯箱内。

新鲜的鱿鱼也用于加工优质的鱿鱼干。供应这种市场的鱿钓船是在夜间作业至午夜二时，凌晨五时在市场上出售，上午八时开始加工。在船上清洗鱿鱼，按大小分类，并小心装箱。为防止高功率灯使渔获物变干，鱼箱上放置一块油布。海上作业时间长的渔船所卸下的渔获质量较差，鱿鱼价格低，不能满足优质鱿鱼的要求。

几小时内不卸下的鱿鱼要加冰，加冰前最好用冷却海水冷却，应避免鱿鱼与融冰接触。鱿鱼保藏在木箱或干箱内，四周放冰。鱿鱼与冰的比例为：夏季1:3，春季1:2，冬季1:0.3。鱼舱隔热的好坏对用冰量至关重要。

日本国内渔船处理的鱿鱼旨在向市场提供高质量的就鱼原料。然而，保持质量只是诸因素之一，为了向日本一亿人口提供数百吨高质量的鲜鱿鱼，日本渔船还考虑了下列因素：

渔法。生食或加工的鲜就鱼均需钓捕；

方式。有众多小型或中型渔船把渔获物卸于本国沿岸渔港；

可利用种类的可捕量。太平洋褐柔鱼有几个群体在日本沿岸洄游；

渔场要靠近渔港。一年中大多数时间可以近岸捕捞鲸鱼；

卸鱼港的处理与销售。中心批发市场与卸鱼区渔业合作社和市场在一起，能将鱿鱼调配出去。就鱼上市拍卖不到一小时就送往中心市场；

中心市场临近消费市场和工厂。乡镇地小，但与各地联系要畅通；

消费者需求。生鲜就鱼深受欢迎，但有些消费者喜欢特种高质量生鲜原料制成的制品；

产品价格

。消费者宁可付高价购

买高质量的新鲜鱿鱼和生鲜原料制成的制品。相关阅读：[鱿鱼远洋捕捞依然保持鲜嫩的原因](http://www.hwadascm.com/hyxw/132.html)

<http://www.hwadascm.com/hyxw/132.html>[冻品变成新鲜食品只需做到这几点！](http://www.hwadascm.com/hyxw/134.html)

<http://www.hwadascm.com/hyxw/134.html>[水产冻品发展前景看好](http://www.hwadascm.com/hyxw/133.html) <http://www.hwadascm.com/hyxw/133.html>