



美国龙虾

(*Homarus americanus*)

消费者指南



目录

点击下方目录，跳转详情页

美国龙虾

1. 简史
2. 美国龙虾代表超高价值
3. 管理完善的渔业
4. 美国龙虾速览
5. 营养价值

美国龙虾产品

7. 加工历史、创新
8. 为什么要购买美国龙虾产品
- 9-10. 产品形式
11. 增值产品
12. 运输

美国活龙虾

14. 操作规范&分级

术语表

15. 词汇表



美国龙虾

简史



缅因州

马萨诸塞州

美国龙虾(Homarus Americanus)约占全球龙虾供应量的55%。在美国水域,龙虾分布范围为缅因州南部至卡罗莱纳州北部。最开始,美国原住民将龙虾作为肥料使用。到17世纪,大量龙虾供给监狱的囚犯食用。生长在寒冷水域的美国龙虾,自1950年起开始形成产业并商业化。如今,美国龙虾已成为世界各地的美味佳肴。美国捕捞的龙虾绝大多数都来自于缅因州和马萨诸塞州附近的水域。

美国龙虾一年四季均有供应,但龙虾捕获季节集中在每年的5-12月。冬季的几个月时间,由于风雪和极寒天气,龙虾捕捞量很少。

美国龙虾 高价值



— 美国龙虾渔业可持续，整个供应链可追溯

— 美国龙虾富含蛋白质，营养价值高

— 美国龙虾加工商在仓储，加工，运输和储存环节恪守高标准

— 美国龙虾应用广泛

— 美国龙虾加工商在餐饮和零售业提供完整的产品线

— 美国龙虾全年供应

— 美国龙虾加工制品方便消费者，处理简单，口味出色且包装便捷

— 美国龙虾加工商提供多种创新型产品形式

可持续资源管理

美国龙虾使用金属丝网笼捕捞。网笼沉至海底，绳索和浮标拴在网笼上，浮于海面。

- **龙虾最小和最大捕捞尺寸限制** 龙虾可捕捞尺寸通常为8.3厘米- 12.7厘米 (3.25 - 5英寸)，测量标准为眼睛到甲壳的距离。
- **捕捞笼限制控制渔业活动**—限制渔民可在海里放置的网笼数量。
- **保护产卵雌性龙虾的措施。** 渔民在怀卵龙虾尾部切一个V型缺口，表示该龙虾正在繁殖，禁止捕捞。
- **龙虾必须全部活体着陆**—禁止在龙虾捕捞船上，将活龙虾尾钳分离。



渔业监管

美国龙虾渔业可持续可追溯

美国东北沿海各州有自己的龙虾监管政策，其中属缅因州监管最为严格。在东北部，七个龙虾保护管理区由政府间共同管理。龙虾属渔业所有者经营制，捕获上来的龙虾，单只测量。目前，美国有超过7,000个独立龙虾捕捞者，缅因州占5,600个。

- **捕笼限制** 包括对捕笼数量的限制以及捕笼改良，捕笼必须带有逃生口。逃生口必须足够大，不到捕捞尺寸的龙虾能够逃出。捕捞笼材质可生物降解，如果捕笼在海上丢失，捕笼将自行分离，使龙虾逃生。
- **监测和上报要求**—船长和龙虾经销商必须向政府机构上报捕获量。





美国龙虾

身体
(硬壳)

腿

尾

鳍

速览

美国龙虾

美国龙虾为橄榄绿或绿褐色，具红刺。龙虾身体硕大，10条腿，其中两条是大螯。一只为碎螯，另一只叫做刺螯。

—美国龙虾长为200 - 610毫米（8 - 24 英寸），重约450克-4.08千克（1 - 9磅）。

—通常，龙虾需要6至7年时间长到450克（1磅）大小。龙虾一般生长在2, 300英尺深的近海处。

—龙虾蜕皮（脱落外壳）以生长和形成更大的外壳。龙虾蜕壳次数频繁，从卵化到长成450克（合法捕捞尺寸），需反复蜕壳20至25次。

—交配之后，雌龙虾产卵数量高达5,000，甚至100,000。雌性体格越大，产卵越多。产出的卵被放置在龙虾尾的下面，持续9到11个月。

—雌性产卵后，游向海岸孵卵，孵卵通常在春天或初夏。幼年龙虾在海底定居之前，会蜕皮四次。此后在海底生活，一直到长成捕捞尺寸大小。

—幼龙虾常常遇到掠食者—包括鱼类，鲨鱼，鹞鱼，鲑鱼，章鱼和螃蟹。

关节

钳

营养价值

美国龙虾是最健康的蛋白质之一。每85克（3盎司）仅含60毫克的胆固醇，81卡路里和0.089克饱和脂肪。美国龙虾含有锌（抗细菌和病毒），磷（强健骨骼），维生素B12（可保持神经和血细胞健康），维生素E（抗氧化剂），镁（产生能量），每85g含0.1克的Omega-3脂肪酸。



美国龙虾产品



加工历史&创新



龙虾加工始于1960年,主要集中在美国缅因州。整只熟龙虾冷冻在盐水中,以及罐装龙虾肉是龙虾最早的加工形式。冷冻主要使用氨气平板冻结机,需24-48小时完成冷冻过程。

为满足对冷冻龙虾尾和龙虾肉的需求增加,加工方法愈加多样化,现代化。新的液氮冷冻法延长食物保质期,并使准备工作简化。只需解冻,蒸煮即可食用。氮气冷冻仅花费十八分钟,即可制成美味,鲜嫩的产品,最大程度保持龙虾的水分。

蒸汽蒸煮替代过去批量煮活龙虾的做法。蒸汽蒸煮法均匀,连续,避免过分烹饪。龙虾加工设备用详细的食品安全计划和更严格的食品安全标准。

随着烹饪和冷冻技术愈加成熟,美国龙虾产业开始转向国际市场。**真空包装**的出现更是带来了更具吸引力且防潮的包装。另外,高阻隔尼龙袋的引用对龙虾肉在冷藏期起到保护作用,并将龙虾保质期延长至2年。

2006年,高压处理法(HPP)在龙虾行业开始被使用。高压处理法始于西班牙,用来延长肉类的保质期。高压处理法带来了美味,一致,安全,优质的龙虾产品。高压处理法还被发现可以平均延长熟龙虾产品21天的保质期。采用高压处理法,龙虾在高压水中即刻死亡。高压处理法增加产品价值,因为肉的获取量接近100%,消费者可以轻松剥掉壳中的龙虾肉。龙虾关节和钳里未煮过的肉,为厨师烹饪带来了多样性。

— 先进的加工方法

蒸汽蒸煮均匀。氮气冷冻法保留产品的高质量。

— 现代产品形式

加工商提供不同的产品形式，使用HPP（高压处理）产品。

— 上乘的味道

加工季节：5月-12月。大多数龙虾是在夏天和秋天长出新壳时完成加工。这时的龙虾有盐水味肉质更嫩更甜。



为什么购买美国龙虾



— 创新型包装&保质期延长

真空包装延长保质期，防止水分流失。熟食保质期18个月，生食保质期2年。

— 食品安全，质量稳定

龙虾加工商使用先进技术处理龙虾。

— 产品供应

冷冻加工产品全年供应。

— 产品多样性

龙虾增值产品使用切碎的龙虾肉，扩大食谱的使用范围。速食零售产品范围（浓汤，通心粉和奶酪，馅饼，蛋糕，蘸酱）。

— 消费需求增加

百货店对冷冻和冷藏海鲜产品的需求增加。餐饮业服务柜台提供现成的解冻龙虾产品。

美国龙虾 熟冻产品形式

产品描述	尺寸	包装箱尺寸	餐饮	服务
整只, 熟冻	450-794克 (1-1.75 磅)	4.54千克		
熟, 龙虾钳	907克/227克 (2 磅/8 盎司)	5.44千克 / 3.63千克		
熟龙虾尾肉	907克 (2 磅)	5.44千克		
龙虾碎肉	2.27千克 (5 磅)	15.88千克		
熟龙虾腿肉	907克 (2 磅)	5.44千克		

熟 (钳, 尾和关节)



熟龙虾钳 (钳, 关节)



整只熟龙虾尾



熟冻龙虾尾



整只熟龙虾



碎肉



美国龙虾 生冻产品形式

产品描述

整只, 生/焯水

生冻龙虾螯

生冻龙虾钳

生冻龙虾尾

生冻龙虾腿

生冻龙虾钳

尺寸

450-680克 (1-1.75 磅)

450-567克 (1-1.25 磅)

192-220克 (6.7-7.7 盎司)

56-340克 (2-12 盎司)

907克 (2 磅)

907克 (2 磅)

包装箱尺寸

4.54千克

4.54千克

4.54千克

4.54千克 / 2.38千克, 2.72千克

5.44千克

5.44千克

餐饮



零售



龙虾尾

整只生冻

生冻 (钳, 尾和关节)

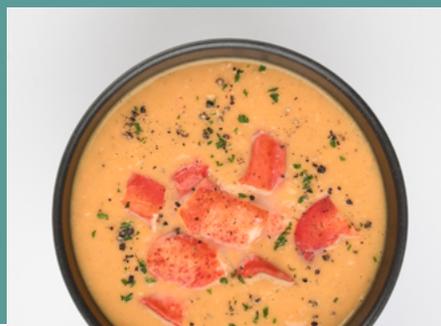
消费者可随时在家拥有餐厅体验。



龙虾增值产品

龙虾增值产品在日用杂货店，特色食品市场，美食超市和在线零售商流行开来。碎龙虾肉，龙虾腿肉和龙虾肉作为配料，使用在龙虾汉堡，龙虾烩饭，龙虾派和龙虾饼，和龙虾浓汤中。这些龙虾即食产品只需简单加热或装盘就可享用。

各种各样龙虾产品在海鲜柜台和冰柜都有供应。凭借运输/包装方面的创新和改进，龙虾产品和即食餐食可以从电商平台快速送至消费者手里。



运输中

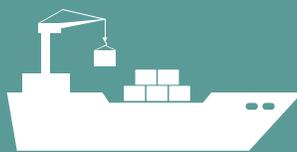
冷冻产品运输方式



冷冻龙虾产品被运输到冷库或直接由-18°C或以下的冷藏卡车运送至客户手中。国际运输，有以下几种选择：



空运：产品包装在绝缘纸箱，货板，或装有干冰的航空集装箱。



海上运输：龙虾装在-18°C或更低温度的集装箱中，交付运送到卸载码头，由集装箱船运输。



全程保持温度至关重要。许多出口商使用温度计跟踪温度。

产品不会二次冷冻。



活美国龙虾





船上: 龙虾捕捞上船后, 从捕笼里拿出进行测量。为了操作便利, 防止夹伤, 在龙虾钳上套上皮筋。每只龙虾检查后, 放入充气的咸水罐里。



陆上: 龙虾从船上卸载到买方场地后, 进行称重, 随后放置在带有盐水的箱子中。冷藏车运至储藏室, 进一步划分尺寸或外壳质量评级。发货之前, 龙虾批发商持续监测储水罐盐度, 通风和温度。



国内卡车和国际间运输: 国际运输, 龙虾包装前在4.4°C (40°F) 冷却。然后由冷藏车运送到国际货运代理空运。国内长途或国际运输时, 活龙虾尾巴向下, 爪子向上, 置于运输纸箱中。盒子包装好后, 将一层湿垫和冷冻凝胶一起放在内包装顶层, 确保龙虾在运输过程中保持冷藏。

操作规范和分级

活龙虾

硬壳龙虾 主要是活龙虾, 全年全球范围内供应, 冬季数量有限。

软壳龙虾 用于加工和活龙虾两种形式。在秋季和初冬, 大多数带壳加工产品来自软壳龙虾。

新壳龙虾 主要供给加工商, 加工成龙虾肉和龙虾尾。清甜, 细腻的质地加上咸香口味, 使新壳龙虾在美国龙虾加工商之中大受欢迎。

尺寸评级:

龙虾类型	克	磅
Chix	450 - 544 克	1 - 1.20 磅
Quarters	567 - 658 克	1.25 - 1.45 磅
Halves	680 - 771 克	1.5 - 1.7 磅
Selects	794 - 1361 克	1.75 - 3 磅
Jumbos	1361 - 2722 克	3 - 6+ 磅

虾壳质量评级:

虾壳	捕捞月份	含肉量%
硬壳	一月 - 六月	25 - 27%
软壳	十月 - 一月	20 - 22%
新壳	七月 - 九月	15 - 17%

术语:

充气盐水:水注入空气, 氧气交换, 表面释放二氧化碳和甲烷气体的过程。加气盐水用于龙虾操作设备和收容区。

大西洋国家海洋渔业委员会:美国东北部十个州和国家海洋和大气管理局渔业委员会共同管理美国龙虾资源和渔业, 推广, 保护和维持大西洋沿海渔业资源。

盐水冷冻:将龙虾产品浸入快速流动的冷盐水(氯化钠溶液)中, 后以冷水冲洗。该过程一般持续24小时, 产品上冻, 防止水分流失。

甲壳:龙虾背部上面硬壳部分。

幽灵陷阱:浮标线, 龙虾陷阱沉入海底。所有龙虾陷阱必须使用生物可降解材质, 以免龙虾困在陷阱里。

HACCP计划:危害分析, 关键控制点

HACCP是一项食品安全预防方法, 能够识别微生物, 化学和人身伤害, 并采取纠正措施。包括食品包装和运输准备。HACCP计划涉及危害分析, 识别并确立关键限制, 建立监控程序, 纠正措施, 核实, 验证, 记录保存文件。所有龙虾处理商必须制定HACCP计划。

高压处理:低温巴氏杀菌技术利用水流中的等静压, 处理龙虾, 剥出壳中的肉。高压处理方法延长了保质期, 确保食品安全, 保持产品的初始质地和味道。龙虾肉是从壳里完整剥离出来的。

幼虾:开始进食的幼年龙虾。

龙虾养护管理领域:大西洋库存评估和渔业管理区。地区包括缅因州沿海, 新英格兰南部海岸, 近海岸, 大西洋北部海岸, 大西洋纽约州, 康涅狄格州水域和马萨诸塞州科德角外围水域。各管理区域行业代表, 就区域管理和渔业计划变化向大西洋国家海洋渔业委员会提出建议。负责最小/最大尺寸限度, 捕笼限度和带卵雌性的v型缺口。

蜕皮:外壳脱落, 长出新壳。

氮气冷冻:快速冻使用氮气喷雾连续冷冻的方法, 形成冰晶体, 确保产品高水分含量。

NOAA渔业:国家海洋和大气管理局, 美国商务部提供数据, 和服务支持产品安全高效运输和商业, 减少风险, 促进管理, 娱乐和旅游。

盐度:盐在水中的浓度。

卫生标准操作程序:书面卫生程序文件, 维护卫生设备和食品加工的环境, 杜绝掺假。程序包括清洁和卫生流程, 即频率, 监控, 记录保存, 纠正措施, 确认设备和化学品的使用。

蒸汽烹饪:使用带有传送带的蒸汽炉, 煮生的整只龙虾, 虾尾, 虾钳肉。产品均匀烹饪, 符合食品安全标准。产品水分足, 没有过度烹饪。

挠肢:羽毛状附肢, 龙虾尾巴下面, 帮助龙虾游泳。母龙虾怀卵也在附肢之间。

真空包装:使用特殊的“皮肤”薄膜, 将产品密封在托盘上, 隔绝空气, 可以延长产品保质期并防止细菌生长。



有利 · 可持续 · 美味

美国费城, 肯尼迪大街1617号, 潘恩中心, 420室
电话: 215.829.9111 · 传真: 215.829.9777

