



美國龍蝦

(*Homarus americanus*)

消費者指南



目錄

點擊下方目錄，跳轉詳情頁

美國龍蝦

- 1.簡史
- 2.美國龍蝦代表超高價值
- 3.管理完善的漁業
- 4.美國龍蝦速覽
- 5.營養價值

美國龍蝦產品

- 7.加工歷史、創新
- 8.為什麼要購買美國龍蝦產品
- 9-10.產品形式
- 11.增值產品
- 12.運輸

美國活龍蝦

14. 操作規範&分級

術語表

- 15.辭彙表



美國龍蝦

簡史



美國龍蝦(Homarus Americanus)約占全球龍蝦供應量的55%。在美國水域，龍蝦分佈範圍為緬因州南部至卡羅萊納州北部。最開始，美國原住民將龍蝦作為肥料使用。到17世紀，大量龍蝦供給監獄的囚犯食用。生長在寒冷水域的美國龍蝦，自1950年起開始形成產業並商業化。如今，美國龍蝦已成為世界各地的美味佳餚。美國捕撈的龍蝦絕大多數都來自於緬因州和馬薩諸塞州附近的水域。

美國龍蝦一年四季均有供應，但龍蝦捕獲季節集中在每年的5-12月。冬季的幾個月時間，由於風雪和極寒天氣，龍蝦捕撈量很少。

美國龍蝦 高價值



— 美國龍蝦漁業可持續，整個供應鏈可追溯

— 美國龍蝦富含蛋白質，營養價值高

— 美國龍蝦加工商在倉儲，加工，運輸和儲存環節恪守高標準

— 美國龍蝦應用廣泛

— 美國龍蝦加工商在餐飲和零售業提供完整的產品線

— 美國龍蝦全年供應

— 美國龍蝦加工製品方便消費者，處理簡單，口味出色且包裝便捷

— 美國龍蝦加工商提供多種創新型產品形式

可持續資源管理

美國龍蝦使用金屬絲網籠捕撈。網籠沉至海底，繩索和浮標拴在網籠上，浮於海面。

- **龍蝦最小和最大捕撈尺寸限制** 龍蝦可捕撈尺寸通常為8.3釐米- 12.7釐米 (3.25 - 5英寸)，測量標準為眼睛到甲殼的距離。
- **捕撈籠限制控制漁業活動** — 限制漁民可在海裏放置的網籠數量。
- **保護產卵雌性龍蝦的措施**。 漁民在懷卵龍蝦尾部切一個V型缺口，表示該龍蝦正在繁殖，禁止捕撈。
- **龍蝦必須全部活體著陸** — 禁止在龍蝦捕撈船上，將活龍蝦尾鉗分離。



漁業監管

美國龍蝦漁業可持續可追溯

美國東北沿海各州有自己的龍蝦監管政策，其中屬緬因州監管最為嚴格。在東北部，七個龍蝦保護管理區由政府間共同管理。

龍蝦屬漁業所有者經營制，捕獲上來的龍蝦，單只測量。目前，美國有超過7,000個獨立龍蝦捕撈者，緬因州佔5,600個。

- **捕籠限制** 包括對捕籠數量的限制以及捕籠改良，捕籠必須帶有逃生口。逃生口必須足夠大，不到捕撈尺寸的龍蝦能夠逃出。捕撈籠材質可生物降解，如果捕籠在海上丟失，捕籠將自行分離，使龍蝦逃生。
- **監測和上報要求** — 船長和龍蝦經銷商必須向政府機構上報捕獲量。





美國龍蝦

身體
(硬殼)

腿

尾

鰭

速覽

美國龍蝦

美國龍蝦為橄欖綠或綠褐色，具紅刺。龍蝦身體碩大，10條腿，其中兩條是大螯。一只為碎螯，另一只叫做刺螯。

—美國龍蝦長為200 - 610毫米 (8 - 24 英寸)，重約450克-4.08千克 (1 - 9磅)。

—通常，龍蝦需要6至7年時間長到450克 (1磅) 大小。龍蝦一般生長在2, 300英尺深的近海處。

—龍蝦蛻皮(脫落外殼)以生長和形成更大的外殼。龍蝦蛻殼次數頻繁，從卵化到長成450克(合法捕撈尺寸)，需反復蛻殼20至25次。

—交配之後，雌龍蝦產卵數量高達5,000，甚至100,000。。雌性體格越大，產卵越多。產出的卵被放置在龍蝦尾的下麵，持續9到11個月。

—雌性產卵後，遊向海岸孵卵，孵卵通常在春天或初夏。幼年龍蝦在海底定居之前，會蛻皮四次。此後在海底生活，一直到長成捕撈尺寸大小。

—幼龍蝦常常遇到掠食者—包括魚類，鯊魚，鷓魚，鱈魚，章魚和螃蟹。

關節

鉗

營養價值

美國龍蝦是最健康的蛋白質之一。每85克（3盎司）僅含60毫克的膽固醇，81卡路里和0.089克飽和脂肪。美國龍蝦含有鋅（抗細菌和病毒），磷（強健骨骼），維生素B12（可保持神經和血細胞健康），維生素E（抗氧化劑），鎂（產生能量），每85克含0.1克的Omega-3脂肪酸。



美國龍蝦產品



加工歷史&創新



龍蝦加工始於1960年,主要集中在美國緬因州。整只熟龍蝦冷凍在鹽水中,以及罐裝龍蝦肉是龍蝦最早的加工形式。冷凍主要使用氨氣平板凍結機,需24-48小時完成冷凍過程。

為滿足對冷凍龍蝦尾和龍蝦肉的需求增加,加工方法愈加多樣化,現代化。新的液氮冷凍法延長食物保質期,並使準備工作簡化。只需解凍,蒸煮即可食用。氮氣冷凍僅花費十八分鐘,即可製成美味,鮮嫩的產品,最大程度保持龍蝦的水分。

蒸汽蒸煮替代過去批量煮活龍蝦的做法。蒸汽蒸煮法均勻,連續,避免過分烹飪。龍蝦加工設備用詳細的食品安全計畫和更嚴格的食品安全標準。

隨著烹飪和冷凍技術愈加成熟,美國龍蝦產業開始轉向國際市場。真空包裝的出現更是帶來了更具吸引力且防潮的包裝。另外,高阻隔尼龍袋的引用對龍蝦肉在冷藏期起到保護作用,並將龍蝦保質期延長至2年。

2006年,高壓處理法(HPP)在龍蝦行業開始被使用。高壓處理法始於西班牙,用來延長肉類的保質期。高壓處理法帶來了美味,一致,安全,優質的龍蝦產品。高壓處理法還被發現可以平均延長熟龍蝦產品21天的保質期。採用高壓處理法,龍蝦在高壓水中即刻死亡。高壓處理法增加產品價值,因為肉的獲取量接近100%,消費者可以輕鬆剝掉殼中的龍蝦肉。龍蝦關節和鉗裏未煮過的肉,為廚師烹飪帶來了多樣性。

— 先進的加工方法

蒸汽蒸煮均勻。氮氣冷凍法保留產品的高質量。

— 現代產品形式

加工商提供不同的產品形式，使用HPP（高壓處理）產品。

— 上乘的味道

加工季節：5月-12月。大多數龍蝦是在夏天和秋天長出新殼時完成加工。這時的龍蝦有鹽水味肉質更嫩更甜。



為什麼購買美國龍蝦



— 創新型包裝&保質期延長

真空包裝延長保質期，防止水分流失。熟食保質期18個月，生食保質期2年。

— 食品安全，品質穩定

龍蝦加工商使用先進技術處理龍蝦。

— 產品供應

冷凍加工產品全年供應。

— 產品多樣性

龍蝦增值產品使用切碎的龍蝦肉，擴大食譜的使用範圍。速食零售產品範圍（濃湯，通心粉和乳酪，餡餅，蛋糕，蘸醬）。

— 消費需求增加

百貨店對冷凍和冷藏海鮮產品的需求增加。餐飲業服務櫃檯提供現成的解凍龍蝦產品。

美國龍蝦 熟凍產品形式

產品描述

整只, 熟凍

熟, 龍蝦鉗

熟龍蝦尾肉

龍蝦碎肉

熟龍蝦腿肉

呎吋

450-794克 (1-1.75 磅)

907克/227克 (2 磅/8 盎司)

907克 (2 磅)

2.27千克 (5 磅)

907克 (2 磅)

包裝箱呎吋

4.54千克

5.44千克 / 3.63千克

5.44千克

15.88千克

5.44千克

餐飲



服務



熟 (鉗, 尾和關節)



熟龍蝦鉗 (鉗, 關節)



整只熟龍蝦尾



熟凍龍蝦尾



整只熟龍蝦



碎肉



美國龍蝦 生凍產品形式

產品描述

整只, 生/焯水

生凍龍蝦螯

生凍龍蝦鉗

生凍龍蝦尾

生凍龍蝦腿

生凍龍蝦鉗

呔吋

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)

包裝箱呔吋

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

餐飲



零售



龍蝦尾

整只生凍

生凍 (鉗, 尾和關節)



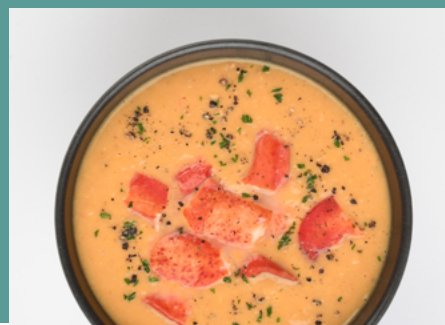
消費者可隨時在家擁有餐廳體驗。



龍蝦增值產品

龍蝦增值產品在日用雜貨店，特色食品市場，美食超市和線上零售商流行開來。碎龍蝦肉，龍蝦腿肉和龍蝦肉作為配料，使用在龍蝦漢堡，龍蝦燴飯，龍蝦派和龍蝦餅，和龍蝦濃湯中。這些龍蝦即食產品只需簡單加熱或裝盤就可享用。

各種各樣龍蝦產品在海鮮櫃檯和冰櫃都有供應。憑藉運輸/包裝方面的創新和改進，龍蝦產品和即食餐食可以從電商平臺快速送至消費者手裏。



運輸中

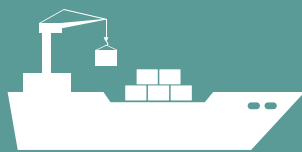
冷凍產品運輸方式



冷凍龍蝦產品被運輸到冷庫或直接由-18°C或以下的冷藏卡車運送至客戶手中。國際運輸，有以下幾種選擇：



航運：產品包裝在絕緣紙箱，貨板，或裝有乾冰的航空集裝箱。

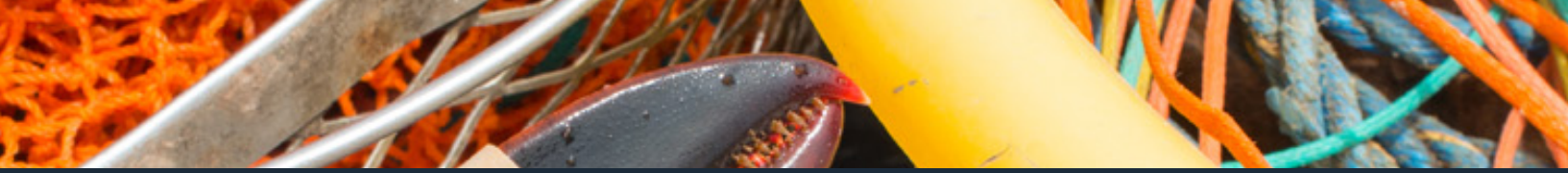


海上運輸：龍蝦裝在-18°C或更低溫度的集裝箱中，交付運送到卸載碼頭，由集裝箱船運輸。



全程保持溫度至關重要。許多出口商使用溫度計跟蹤溫度。

產品不會二次冷凍。



活美國龍蝦





船上: 龍蝦捕撈上船後，從捕籠裏拿出進行測量。為了操作便利，防止夾傷，在龍蝦鉗上套上皮筋。每只龍蝦檢查後，放入充氣的鹹水罐裏。



陸上: 龍蝦從船上卸載到買方場地後，進行稱重，隨後放置在帶有鹽水的箱子中。冷藏車運至儲藏室，進一步劃分尺寸或外殼品質評級。發貨之前，龍蝦批發商持續監測儲水罐鹽度，通風和溫度。



國內卡車和國際間運輸: 國際運輸，龍蝦包裝前在4.4°C (40°F) 冷卻。然後由冷藏車運送到國際貨運代理空運。國內長途或國際運輸時，活龍蝦尾巴向下，爪子向上，置於運輸紙箱中。盒子包裝好後，將一層濕墊和冷凍凝膠一起放在內包裝頂層，確保龍蝦在運輸過程中保持冷藏。

操作規範和分級

活龍蝦

硬殼龍蝦 主要是活龍蝦，全年全球範圍內供應，冬季數量有限。

軟殼龍蝦 用於加工和活龍蝦兩種形式。在秋季和初冬，大多數帶殼加工產品來自軟殼龍蝦。

新殼龍蝦 主要供給加工商，加工成龍蝦肉和龍蝦尾。清甜，細膩的質地加上鹹香口味，使新殼龍蝦在美國龍蝦加工商之中大受歡迎。

尺寸評級:

龍蝦類型	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

蝦殼質量評級:

蝦殼	捕撈月份	含肉量%
硬殼	一月 - 六月	25 - 27%
軟殼	十月 - 一月	20 - 22%
新殼	七月 - 九月	15 - 17%

術語：

充氣鹽水：水注入空氣，氧氣交換，表面釋放二氧化碳和甲烷氣體的過程。加氣鹽水用於龍蝦操作設備和收容區。

大西洋國家海洋漁業委員會：美國東北部十個州和國家海洋和大氣管理局漁業委員會共同管理美國龍蝦資源和漁業，推廣，保護和維持大西洋沿海漁業資源。

鹽水冷凍：將龍蝦產品浸入快速流動的冷鹽水（氯化鈉溶液）中，後以冷水沖洗。該過程一般持續24小時，產品上凍，防止水分流失。

甲殼：龍蝦背部上面硬殼部分。

幽靈陷阱：浮標線，龍蝦陷阱沉入海底。所有龍蝦陷阱必須使用生物可降解材質，以免龍蝦困在陷阱裏。

HACCP計畫：危害分析，關鍵控制點

HACCP是一項食品安全預防方法，能夠識別微生物，化學和人身傷害，並採取糾正措施。包括食品包裝和運輸準備。HACCP計畫涉及危害分析，識別並確立關鍵限制，建立監控程序，糾正措施，核實，驗證，記錄保存檔。所有龍蝦處理商必須制定HACCP計畫。

高壓處理：低溫巴氏殺菌技術利用水流中的等靜壓，處理龍蝦，剝出殼中的肉。高壓處理方法延長了保質期，確保食品安全，保持產品的初始質地和味道。龍蝦肉是從殼裏完整剝離出來的。

幼蝦：開始進食的幼年龍蝦。

龍蝦養護管理領域：大西洋庫存評估和漁業管理區。地區包括緬因州沿海，新英格蘭南部海岸，近海岸，大西洋北部海岸，大西洋紐約州，康涅狄格州水域和馬薩諸塞州科德角週邊水域。各管理區域行業代表，就區域管理和漁業計畫變化向大西洋國家海洋漁業委員會提出建議。負責最小/最大尺寸限度，捕籠限度和帶卵雌性的v型缺口。

蛻皮：外殼脫落，長出新殼。

氮氣冷凍：快速凍使用氮氣噴霧連續冷凍的方法，形成冰晶體，確保產品高水分含量。

NOAA漁業：國家海洋和大氣管理局，美國商務部提供數據，和服務支持產品安全高效運輸和商業，減少風險，促進管理，娛樂和旅遊。

鹽度：鹽在水中的濃度。

衛生標準操作程式：書面衛生程式檔，維護衛生設備和食品加工的環境，杜絕摻假。程式包括清潔和衛生流程，即頻率，監控，記錄保存，糾正措施，確認設備和化學品的使用。

蒸汽烹飪：使用帶有傳送帶的蒸汽爐，煮生的整只龍蝦，蝦尾，蝦鉗肉。產品均勻烹飪，符合食品安全標準。產品水分足，沒有過度烹飪。

槳肢：羽毛狀附肢，龍蝦尾巴下麵，幫助龍蝦游泳。母龍蝦懷卵也在附肢之間。

真空包裝：使用特殊的“皮膚”薄膜，將產品密封在託盤上，隔絕空氣，可以延長產品保質期並防止細菌生長。





關於我們

美國東北部食品是非營利性組織，由東北部10個州的農業推廣機構組成。這些機構利用聯邦、州和行業資源，幫助東北部企業提高產品的海外銷量。美國東北部食品通過美國農業部農業局 (FAS) 提供的市場准入專案基金，管理不同專案。

有利 • 可持續 • 美味

美國費城，甘迺迪大街1617號，潘恩中心，420室

電話：215.829.9111 • 傳真：215.829.9777

美國中西部和東北部食品通過美國農業部農業局 (FAS) 提供的市場准入專案基金，管理不同專案。

美國中西部和東北部食品所有專案和市場活動以平等為基礎，禁止歧視種族、膚色、國籍、宗教、性別、性別認同（包括性別表達）、性取向、殘疾、年齡、婚姻狀況、家庭/父母狀況、從公共援助計畫中獲得收入、政治信仰、報復或打擊報復民權活動等行為。殘障人士如住宿要求合理，或需要其他溝通方式獲取專案資訊，請與我們聯繫。此外，專案資訊可以通過英文以外的其他語言提供。美國中西部和東北部食品不容忍任何欺詐行為，並警惕任何欺詐行為。美國中西部和東北部食品保留接受或拒絕公司加入我們專案的唯一權利。

瞭解完整的加入政策和道德準則，請訪問：www.foodexport.org/termsandconditions。

提交專案歧視投訴，請到<https://www.ascr.usda.gov/filing-program-discrimination-complaint-usda-customer>。美國中西部和東北部食品提供平等的工作機會。

