



# 美國生蠔

(*Crassostrea virginica*)

## 消費者指南



Product of USA

# 目錄

點擊標題即可跳轉到相應頁面

## 美國生蠔

1. 介紹
2. 超高價值
3. 風味屬性
4. 風味成分
5. 人工養殖
6. 從孵化到收穫
7. 養殖方法
8. 養殖方法對貝殼形狀和肉質密度的影響
9. 美國東北部生蠔的大小
10. 食品安全
11. 產品管理和可追溯性
12. 營養價值



# 來自美國東北部的生蠔

## 介紹



美國生蠔，也稱東北部生蠔 (*Crassostrea virginica*)。它的自然分佈範圍從加拿大大西洋的省份起向南一路延伸到墨西哥灣。這種適應性很強的甲殼類動物可以忍受各種溫度、鹽度和生長條件。這種生蠔可以在烈日或酷寒下存活一整天。當溫度降至10攝氏度 (50華氏度) 以下時，它們的消化酶會“失靈”。他們開始休眠，確保他們能在寒冷的冬季中存活下來。美國生蠔是海洋環境中最耐寒的動物之一。

來自美國東北部的生蠔大都以鮮活狀態售賣。消費者對鮮活生蠔的旺盛需求使得該地區的的加工成本非常昂貴。

# 超高價值



- 美國東北部生蠔保質期很長。尤其是在冬天，它們能夠忍受長時間的冷藏。我們最好吃新鮮的，得到妥善冷藏的生蠔。而美國生蠔，除非外殼破損，放兩到三個星期都是沒有問題的。
- 蠔農和經銷商在種植和處理生蠔時遵循著嚴格的安全規管制度。
- 養殖美國生蠔是所有食品生產方法中碳排放量最低之一。
- 美國東北部的水域被定期監測。只有在生長和收穫於清潔水域的生蠔才能上市。這樣就免去了淨化處理的步驟。
- 美國東北部的生蠔養殖者能夠提供豐富的口味以及不同大小的生蠔。總有一款生蠔能滿足你的口味。
- 美國東北部的生蠔在生長過程中不使用人造飼料、化肥或抗生素。

# 風味屬性



和葡萄酒一樣，美國生蠔也有各式各樣的風味，因它們生長的河口或潮汐區而不同。養殖地區水中的鹽度、季節、食物和礦物質組成都會影響它們的味道。味道中最明顯的是鹹度。

在不同的季節，它們的風味會有顯著的區別。

每位養殖者的生蠔都有它們自己獨特的風味。有經驗的食客可以品嘗出從兩個相鄰的農場生蠔味道之間的微妙差異。各種各樣的風味使美國東北部成為生蠔愛好者的熱門目的地。

# 風味成分



**鹽度** - 生蠔會適應它生長的水域的鹽度。美國生蠔能忍受千分之八到千分之四十五的的海水鹽度。美國東北部地區生蠔養殖場的鹽度在千分之十到千分之三十二之間。這就影響了生蠔味道中的鹹度。

**季節** - 在夏末(8月和9月), 生蠔開始長肥, 為漫長的冬季冬眠做準備。這些“秋天的生蠔”飽滿、口感略甜。到冬天結束的時候, 生蠔會變瘦。在春季準備繁殖時, 它又會迅速長肥。繁殖中的生蠔有奶油般的口感, 非常美味, 與秋天的生蠔口味截然不同。

**食物** - 生蠔可食用的特定種類的天然浮游植物會隨季節而變化。在春天, 可能會有大量的紅色浮游生物, 在鰓上產生紅色的色調和特殊的口味。到了秋天, 一些生長區域內的綠藻會大量繁殖, 綠藻聚集在腮附近, 這就使得生蠔有了深綠色的鰓。就像著名的法國芬大奇蠔一樣, 這深綠色的鰓賦予了生蠔牛油的風味。

**礦物質** - 美國生蠔的口味也受到其暴露在環境中的礦物質的影響。例如, 在緬因州, 那裡的土壤是花崗岩, 生蠔往往會在上顎留下乾淨的餘韻。相比之下, 在麻塞諸塞州科德角以南的養殖區、羅德島的沿海池塘以及紐約長島的海岸線發現的不同種類礦物複合物則會給生蠔帶來非常豐富的餘韻。

# 人工養殖



美國東北部(從緬因州到德拉瓦州)的個體戶蠔農經驗豐富，適應能力強。上百家農場沿海岸線分佈。大多數都是僱員規模在10人以下的小農場主，他們負責養殖各種口味獨特的生蠔。每位蠔農都有截然不同的故事。

這項激動人心的產業在生產美味產品的同時，還兼顧保護水源清潔乾淨以及海洋的可持續發展。由於強勁的消費需求和高效的生產方法，這個地區的生蠔產量在過去五年時間裡實現了倍數的增長。產量預計在未來5年有望再次實現倍數增長。

# 從養殖到收穫



給生蠔幼體食用的藻類



幼年期的生蠔

生蠔養殖從孵化場養殖的抗病品種開始。在孵化場中孵化的生蠔幼體在2-3周內以藻類為食。幼體附著在提供的基質上，通常是生蠔殼的微觀部分。一旦野生或孵化的幼體附著在表面，它們就被稱為貝苗。在孵化場中放置沉澱的卵，直到達到1-2毫米大小，然後移到野外苗圃系統。當貝苗長到20-25毫米時，它們被運送到沿海水域的農場。

蠔農根據許多因素選擇他們喜歡的養殖方式，包括他們農場的地理位置、潛在的捕食者、當地政府法規和氣候。美國生蠔的養殖使用了多種技術：它們可以直接在海床上生長，也可以掛在網或託盤上，也可以裝在袋子裡，放在潮間帶或更深的水域底部，也可以裝在籠子或袋子裡，並浸泡在水面。





## 養殖方法

養殖方法多種多樣，富有創意，有灘塗播養法和懸吊式養殖法。懸吊式養殖法中使用的工具由漂浮著或者懸掛著的托盤，架子，袋子和籠子組成。蠔農可以採用不同的方法繁殖不同形態的生蠔。





# 養殖方法

養殖方法對貝殼形狀和肉質密度的影響

- 大量的處理會產生一個更圓的形狀和更規則，更厚的外殼。
- 灘塗播養法養殖的生蠔有一個厚的、緊實但不規則的外殼，肉質肥美。
- 維持適當的養殖密度，以及良好的養殖操作，對產出肉質飽滿的生蠔來說十分關鍵。

養殖方法會影響殼的形狀，殼內肉質，和產品保質期。如果蠔農不經常處理或進行仔細的操作，外殼可能很薄。在運輸過程中，生蠔的外殼可能會發生破損，當外殼破損或破裂時，生蠔可能面臨死亡。

大量的處理是常態。用手或機器翻滾生蠔是在模仿野生生蠔在開闊的海底所經歷的波浪作用。經過翻滾的生蠔會長得更結實，有著一個厚而緊實的帶肉的蠔殼。

一些蠔農將他們的生蠔從籠子裡取出，放在敞開的底部，讓它們翻滾三到六個月。

## 生蠔大小

美國東北部的生蠔養殖場出產各種大小的生蠔，以滿足每一位顧客的喜好。沒有標準的或正式的尺寸命名法。最小的牡蠣可被稱為“PETITES”，或者以“雞尾酒”的名字售賣。

小2.5-3英寸(55-75MM)

標準3-4英寸(75-100MM)

大4-6英寸(10CM-15CM)

巨型6-8英寸(15CM-20CM)



# 美國東北部生蠔的大小&保存期限

## 極佳保存期限

美國生蠔保質期長，可以長期冷藏，尤其是在冬天。雖然生蠔最好適當冷藏後乘著新鮮食用，但如果把美國生蠔放在杯子裡，除非外殼破損，一般能保存兩周到三周。這些儲存條件保存了生蠔產品的原有的獨特風味。但如果放在海水中，這些風味很可能就會流失。與太平洋生蠔或歐洲扁平蠔相比，美國生蠔的保質期更長。與美國生蠔不同的是，這些種類的生蠔往往會“張大嘴巴”，這可能會導致它們缺水。美國生蠔是不建議在海水中儲存，因為這將很快改變其本土水域特有的口味。



### 一切從清潔的水域開始

美國每個沿海州都有一份記錄在案的協定，以確保沒有非法貝類海鮮食品進入市場。在美國，水道會根據清潔程度進行分類，並定期檢測糞便大腸菌群的存在。這是一個不同於歐洲所使用的系統。在歐洲，貝類肉被取樣並檢測糞便大腸菌群。這兩種系統都運行得很好。美國的水分類包括：

**A類或開放水域** - 這些是可供養殖或野生收穫的開放區域。從這些水域捕撈的貝類可以自由出售。

**有條件的水域** - 這些A級水域會因降雨而關閉。雨水的地面徑流使這些水暫時不那麼乾淨。一旦降雨停止，這些水被再次取樣。如果檢驗結果證明水質乾淨，它們就會重新開放。



## 食品安全

美國貝類養殖者和經銷商由一個管理機構——州際貝類衛生大會(簡稱ISSC)監管。州監管機構制定了養殖者和經銷商必須遵守的法規，以確保食品安全。美國食品和藥物管理局(FDA)負責監管這些法規，包括養殖區水分類、產品可追溯標籤、產品處理和運輸。

**諾如病毒** 是最常見的食源性疾病，然而，在美國很少有病例是由食用貝類引起的，因為將人類排泄物排放到沿海水域是非法的。每一種類型的船隻都要求配備廢水儲存罐，並在岸邊泵站排空。此外，美國的高性能污水處理廠導致的諾如病毒病例比其他國家更少。水域也被監測防止藻華。這個監控項目一直以來非常成功。在過去50年裡，從來沒有因食用商業性的貝類產品而患病的報導。



美國每個州都嚴格規範和執行產品處理。所有貝類養殖者必須接受強制性培訓，以符合產品處理規則和規定的要求。時間和溫度是受到严格监控的。例如，在夏季，養殖者會將生蠔浸泡在冰塊中，用控制生蠔肉的溫度在10°C以下的方式，來避免捕撈後弧菌生長的情況發生。



## 產品管理&可追溯性

持有執照的美國貝類食品經銷商可以向其他經銷商、餐館或零售連鎖店進行銷售。所有貝類經銷商必須接受為期三天的強制性危害分析和關鍵控制點(HACCP)培訓，以及政府對設施和記錄的定期檢查。經銷商在收到產品時必須記錄產品溫度，以防止溫度變得過高或者過低。並在倉儲環節和銷售環節中繼續監控溫度變化。

所有貨架必須標明收穫區域、收穫日期、養殖者、托運人、批號和數量。

	養殖者姓名:
	養殖者身份號碼:
	收貨日期:
	收穫區域:
	貝類海鮮的種類:
	貝類海鮮的數量:
	托運人:
	托運人許可證:
<p><b>該標籤應貼在集裝箱上，直到集裝箱清空。集裝箱清空後另需存檔90天。</b></p>	

# 營養價值

來自美國東北部的生蠔是一種可持續的健康蛋白質。每100克(3.5盎司)中含有超過5克蛋白質，並且只有59卡路里。美國東北部生蠔是鋅(增強免疫系統)、B12(促進神經和血細胞健康)、硒(促進甲狀腺功能和新陳代謝)和每份0.68克Omega-3脂肪酸的極佳來源。



食用份量:100克(3.5盎司)左右兩隻中等大小的去殼生蠔

總脂肪	1.6克
總碳水化合物	5.5克
蛋白質	5.2克
卡路里	59
鋅	39.3毫克
鐵	5.8 毫克
B12	16.2 微克
鉀	124 毫克
鈉	178 毫克
膽固醇	25 毫克
硒	63.7 微克



## 關於我們

美國東北部食品出口協會是一個非盈利性機構，由美國十個東北部州的農業促進機構組成。它利用聯邦、州和行業資源說明公司提升海外產品的銷售。美國東北部食品出口協會通過美國農業部 (USDA) 外國農業服務局 (FAS) 的市場准入計畫 (MAP) 管理資助許多服務專案。



## 獲取更多生蠔諮詢

美國東北部食品出口協會

One Penn Center • 1617 JFK Boulevard, Suite 420 • Philadelphia, PA 19103 USA

電話: 215.829.9111 • [info@foodexport.org](mailto:info@foodexport.org)

[www.foodexport.org](http://www.foodexport.org)

美國中西部食品出口協會和美國東北部食品出口協會通過美國農業部 (USDA) 外國農業服務局 (FAS) 的市場准入計畫 (MAP) 管理資助許多服務專案。美國中西部食品出口協會和美國東北部食品出口協會禁止在其所有項目和活動中基於種族、膚色、民族、宗教、性別、性別認同 (包括性別表達)、性取向、傷殘、年齡、婚姻狀況、家庭/父母狀況、參與公共援助專案情況、政治信仰、參與過往民權活動情況的歧視。需要其他交流方式 (例如盲文、大字體、錄音帶、美國手語等) 獲取資訊的殘疾人應與我們聯繫。此外，我們提供英語以外的其他語言。美國中西部和東北部地區的食品出口部門不容忍欺詐行為，並在我們的任何項目中會警惕任何欺詐行為。本食品出口協會保留接受或拒絕其他公司進入我們項目的解釋權。有關完整的參與政策和我們的道德準則，請訪問：[www.foodexport.org/termsandconditions](http://www.foodexport.org/termsandconditions)。要提出其責投訴，請登錄 <https://www.ascr.usda.gov/fling-program-discrimination-complaint-usda-customer>。美國中西部食品出口協會和美國東北部食品出口協會作為雇主和供應商，將提供均等的機會。