



# 美国生蚝

(*Crassostrea virginica*)

## 消费者指南



Product of USA

# 目录

点击标题即可跳转到相应页面

## 美国生蚝

1. 介绍
2. 超高价值
3. 风味属性
4. 风味成分
5. 人工养殖
6. 从孵化到收获
7. 养殖方法
8. 养殖方法对贝壳形状和肉质密度的影响
9. 美国东北部生蚝的大小
10. 食品安全
11. 产品管理和可追溯性
12. 营养价值



# 来自美国东北部的生蚝

## 介绍



美国生蚝，也称东北部生蚝 (*Crassostrea virginica*)。它的自然分布范围从加拿大大西洋省起向南一路延伸到墨西哥湾。这种适应性很强的甲壳类动物可以忍受各种温度、盐度和生长条件。这种生蚝可以在烈日或酷寒下存活一整天。当温度降至10摄氏度 (50华氏度) 以下时，它们的消化酶会“失灵”。他们开始休眠，确保他们能在寒冷的冬季中存活下来。美国生蚝是海洋环境中最耐寒的动物之一。

来自美国东北部的生蚝大都以鲜活状态售卖。消费者对鲜活生蚝的旺盛需求使得该地区的加工成本非常昂贵。

# 超高价值



- 美国东北部生蚝保质期很长。尤其是在冬天，它们能够耐受长时间的冷藏。我们最好吃新鲜的，得到妥善冷藏的生蚝。而美国生蚝，除非外壳破损，放两到三个星期都是没有问题的。
- 蚝农和经销商在种植和处理生蚝时遵循着严格的安全规章制度。
- 养殖美国生蚝是所有食品生产方法中碳排放量最低之一。
- 美国东北部的海域被定期监测。只有在生长和收获于清洁水域的生蚝才能上市。这样就免去了净化处理的步骤。
- 美国东北部的生蚝养殖者能够提供丰富的口味以及不同大小的生蚝。总有一款生蚝能满足你的口味。
- 美国东北部的生蚝在生长过程中不使用人造饲料、化肥或抗生素。

# 风味属性



和葡萄酒一样，美国生蚝也有各式各样的风味，因它们生长的河口或潮汐区而不同。养殖地区水中的盐度、季节、食物和矿物质组成都会影响它们的味道。味道中最明显的是咸度。

在不同的季节，它们的风味会有显著的区别。每位养殖者的生蚝都有它们自己独特的风味。有经验的食客可以品尝出从两个相邻的农场生蚝味道之间的微妙差异。各种各样的风味使美国东北部成为生蚝爱好者的热门目的地。

# 风味成分



**盐度** - 生蚝会适应它生长的水域的盐度。美国生蚝能耐受千分之八到千分之四十五的海水盐度。美国东北部地区生蚝养殖场的盐度在千分之十到千分之三十二之间。这就影响了生蚝味道中的碱度。

**季节** - 在夏末(8月和9月), 生蚝开始长肥, 为漫长的冬季冬眠做准备。这些“秋天的生蚝”饱满、口感略甜。到冬天结束的时候, 生蚝会变瘦。在春季准备繁殖时, 它又会迅速长肥。繁殖中的生蚝有奶油般的口感, 非常美味, 与秋天的生蚝口味截然不同。

**食物** - 生蚝可食用的特定种类天然浮游植物会随季节而变化。在春天, 可能会有大量的红色浮游生物, 在鳃上产生红色的色调和特殊的口味。到了秋天, 一些生长区域内的绿藻会大量繁殖, 绿藻聚集在腮附近, 这就使得生蚝有了深绿色的鳃。就像著名的法国芬大奇蚝一样, 这深绿色的鳃赋予了生蚝黄油的风味。

**矿物质** - 美国生蚝的口味也受到其暴露在环境中的矿物质的影响。例如, 在缅因州, 那里的土壤是花岗岩, 生蚝往往会在上颚留下干净的余韵。相比之下, 在马萨诸塞州科德角以南的养殖区、罗德岛的沿海池塘以及纽约长岛的海岸线发现的不同种类矿物复合物则会给生蚝带来非常丰富的余韵。

# 人工养殖



美国东北部(从缅因州到特拉华州)的个体户蚝农经验丰富, 适应能力强。上百家农场沿海岸线分布。大多数都是雇员规模在10人以下的小农场主, 他们负责养殖各种口味独特的生蚝。每位蚝农都有截然不同的故事。

这项激动人心的产业在生产美味产品的同时, 还兼顾保护水源清洁干净以及海洋的可持续发展。由于强劲的消费需求和高效的生产方法, 这个地区的生蚝产量在过去五年时间里实现了翻倍。产量预计在未来5年有望再次实现翻番。

# 从养殖到收获



给生蚝幼体食用的藻类

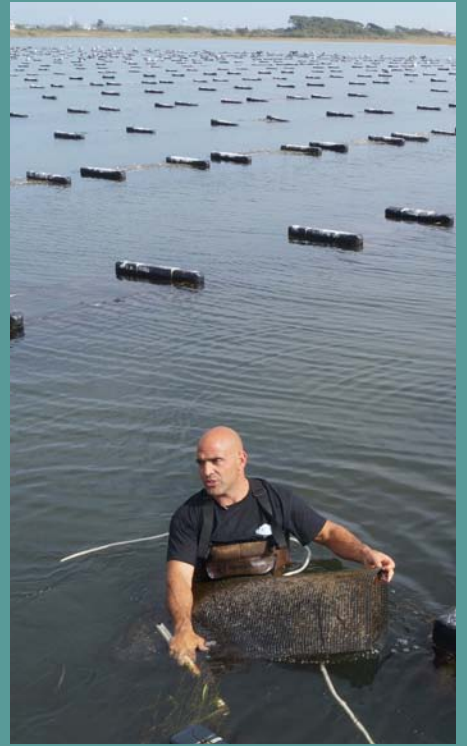


幼年期的生蚝

生蚝养殖从孵化场养殖的抗病品种开始。在孵化场中孵化的生蚝幼体在2-3周内以藻类为食。幼体附着在提供的基质上，通常是生蚝壳的微观部分。一旦野生或孵化的幼体附着在表面，它们就被称为贝苗。在孵化场中放置沉淀的卵，直到达到1-2毫米大小，然后移到野外苗圃系统。当贝苗长到20-25毫米时，它们被运送到沿海水域的农场。

蚝农根据许多因素选择他们喜欢的养殖方式，包括他们农场的地理位置、潜在的捕食者、当地政府法规和气候。美国生蚝的养殖使用了多种技术：它们可以直接在海床上生长，也可以挂在网或托盘上，也可以装在袋子里，放在潮间带或更深的水域底部，也可以装在笼子或袋子里，并浸泡在水面。





## 养殖方法

养殖方法多种多样,富有创意,有滩涂播养法和悬吊式养殖法。悬吊式养殖法中使用的工具由漂浮着或者悬挂着的托盘,架子,袋子和笼子组成。蚝农可以采用不同的方法繁殖不同形态的生蚝。





# 养殖方法

养殖方法对贝壳形状和肉质密度的影响

- 大量的处理会产生一个更圆的形状和更规则，更厚的外壳。
- 滩涂播养法养殖的生蚝有一个厚的、紧实但不规则的外壳，肉质肥美。
- 维持适当的养殖密度，以及良好的养殖操作，对产出肉质饱满的生蚝来说十分关键。

养殖方法会影响壳的形状，壳内肉质，和产品保质期。如果蚝农不经常处理或进行仔细的操作，外壳可能很薄。在运输过程中，生蚝的外壳可能会发生破损，当外壳破损或破裂时，生蚝可能面临死亡。

大量的处理是常态。用手或机器翻滚生蚝是在模仿野生生蚝在开阔的海底所经历的波浪作用。经过翻滚的生蚝会长得更结实，有着一个厚而紧实的带肉的蚝壳。

一些蚝农将他们的生蚝从笼子里取出，放在敞开的底部，让它们翻滚三到六个月。

## 生蚝大小

美国东北部的生蚝养殖场出产各种大小的生蚝，以满足每一位顾客的喜好。没有标准的或正式的尺寸命名法。最小的牡蛎可被称为“PETITES”，或者以“鸡尾酒”的名字售卖。

小2.5-3英寸(55-75MM)

标准3-4英寸(75-100MM)

大4-6英寸(10CM-15CM)

巨型6-8英寸(15CM-20CM)



# 美国东北部生蚝的大小&保存期限

## 极佳保存期限

美国生蚝保质期长，可以长期冷藏，尤其是在冬天。虽然生蚝最好适当冷藏后乘着新鲜食用，但如果把美国生蚝放在杯子里，除非外壳破损，一般能保存两周到三周。这些储存条件保存了生蚝产品的原有的独特风味。但如果放在海水中，这些风味很可能就会流失。与太平洋生蚝或欧洲扁平蚝相比，美国生蚝的保质期更长。与美国生蚝不同的是，这些种类的生蚝往往会“张大嘴巴”，这可能会导致它们缺水。美国生蚝是不建议在海水中储存，因为这将很快改变其本土水域特有的口味。



### 一切从清洁的水域开始

美国每个沿海州都有一份记录在案的协议，以确保没有非法贝类海鲜食品进入市场。在美国，水道会根据清洁程度进行分类，并定期检测粪便大肠菌群的存在。这是一个不同于欧洲所使用的系统。在欧洲，贝类肉被取样并检测粪便大肠菌群。这两种系统都运行得很好。美国的水分类包括：

**A类或开放水域** - 这些是可供养殖或野生收获的开放区域。从这些水域捕捞的贝类可以自由出售。

**有条件的水域** - 这些A级水域会因降雨而关闭。雨水的径流使这些水暂时不那么干净。一旦降雨停止，这些水被再次取样。如果检验结果证明水质干净，它们就会重新开放。

## 食品安全

美国贝类养殖者和经销商由一个管理机构——州际贝类卫生大会(简称ISSC)监管。州监管机构制定了养殖者和经销商必须遵守的法规，以确保食品安全。美国食品和药物管理局(FDA)负责监管这些法规，包括养殖区水分类、产品可追溯标签、产品处理和运输。

**诺如病毒** 是最常见的食源性疾病，然而，在美国很少有病例是由食用贝类引起的，因为将人类排泄物排放到沿海水域是非法的。每一种类型的船只都要求配备废水储存罐，并在岸边泵站排空。此外，美国的高性能污水处理厂导致的诺如病毒病例比其他国家更少。水域也被监测防止藻华。这个监控项目一直以来非常成功。在过去50年里，从来没有因食用商业性的贝类产品而患病的报道。



美国每个州都严格规范和执行产品处理。所有贝类养殖者必须接受强制性培训，以符合产品处理规则和规定的要求。时间和温度是受到严格监控的。例如，在夏季，养殖者会将生蚝浸泡在冰块中，用控制生蚝肉的温度在10°C以下的方式，来避免捕捞后弧菌生长的情况发生。



## 产品管理&可追溯性

持有执照的美国贝类食品经销商可以向其他经销商、餐馆或零售连锁店进行销售。所有贝类经销商必须接受为期三天的强制性危害分析和关键控制点(HACCP)培训，以及政府对设施和记录的定期检查。经销商在收到产品时必须记录产品温度，以防止温度变得过高或者过低。并在仓储环节和销售环节中继续监控温度变化。

所有货架必须标明收获区域、收获日期、养殖者、托运人、批号和数量。

	养殖者姓名:
	养殖者身份号码:
	收货日期:
	收获区域:
	贝类海鲜的种类:
	贝类海鲜的数量:
	托运人:
托运人许可证:	
该标签应贴在集装箱上，直到集装箱清空。集装箱清空后另需存档90天。	

# 营养价值

来自美国东北部的生蚝是一种可持续的健康蛋白质。每100克(3.5盎司)中含有超过5克蛋白质,并且只有59卡路里。美国东北部生蚝是锌(增强免疫系统)、B12(促进神经和血细胞健康)、硒(促进甲状腺功能和新陈代谢)和每份0.68克Omega-3脂肪酸的极佳来源。

食用份量:100克(3.5盎司)左右两只中等大小的去壳生蚝

总脂肪	1.6克
总碳水化合物	5.5克
蛋白质	5.2克
卡路里	59
锌	39.3毫克
铁	5.8毫克
B12	16.2微克
钾	124毫克
钠	178毫克
胆固醇	25毫克
硒	63.7微克



## 关于我们

美国东北部食品出口协会是一个非盈利性机构，由美国十个东北部州的农业促进机构组成。它利用联邦、州和行业资源帮助公司提升海外产品的销售。美国东北部食品出口协会通过美国农业部 (USDA) 外国农业服务局 (FAS) 的市场准入计划 (MAP) 管理资助许多服务项目。



## 获取更多生蚝咨询

美国东北部食品出口协会

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

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

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

美国中西部食品出口协会和美国东北部食品出口协会通过美国农业部 (USDA) 外国农业服务局 (FAS) 的市场准入计划 (MAP) 管理资助许多服务项目。美国中西部食品出口协会和美国东北部食品出口协会禁止在其所有项目和活动中基于种族、肤色、民族、宗教、性别、性别认同 (包括性别表达)、性取向、伤残、年龄、婚姻状况、家庭/父母状况、参与公共援助项目情况、政治信仰、参与过往民权活动情况的歧视。需要其他交流方式 (例如盲文、大字、录音带、美国手语等) 获取资讯的残疾人应与我们联系。此外，我们提供英语以外的其他语言。美国中西部和东北部地区的食品出口部门不容忍欺诈行为，并在我们的任何项目中会警惕任何欺诈行为。本食品出口协会保留接受或拒绝其他公司进入我们项目的解释权。有关完整的参与政策和我们的道德准则，请访问：[www.foodexport.org/termsandconditions](http://www.foodexport.org/termsandconditions)。要提出其实投诉，请登录 <https://www.ascr.usda.gov/fling-program-discrimination-complaint-usda-customer>。美国中西部食品出口协会和美国东北部食品出口协会作为雇主和供应商，将提供均等的机会。