



# 美国大西洋扇贝

(*Placopecten magellanicus*)

消费者指南





# 目录

## 美国大西洋扇贝

---

1. 介绍和简史
2. 为什么要购买美国大西洋扇贝
3. 管理完善的渔业
4. 美国大西洋扇贝速览
5. 可持续性和溯源性
6. 扇贝的分类和包装
7. 丰富的营养



# 美国大西洋扇贝

## 介绍和简史



美国大西洋扇贝 (*Placopecten magellanicus*) 自然分布在西北大西洋，北起缅因州，南至弗吉尼亚州 (粮农组织第 21 区)。大西洋扇贝生活在海底，水下30米至100米深，寿命长达20年，直径可达20厘米。

人们之所以捕食这种双壳贝类，是因为大西洋扇贝有肥大的闭壳肌，也就是我们俗称的贝柱。生的贝柱富有光泽，通常呈乳白色或棕褐色，有时略带浅粉或橙色。因其生长区域和饮食的不同，贝柱的颜色差异也是正常情况。天然的优质扇贝肉 (也称为“干”肉) 呈象牙白，半透明，富有弹性。熟的扇贝肉呈不透明的白色，质地紧实、精瘦。

大西洋扇贝是美国最有价值的渔业之一。美国全境内，有大西洋扇贝生长的地方，就有相应的加工商和供应商。大西洋扇贝着陆量最大的港口位于马萨诸塞州的新贝德福德市，正因如此，这个港口也成为了美国最有价值的渔港。细致严谨的渔业管理，也带来了大量的、可持续的扇贝供应。1990年代后期，科学家们和捕捞者们协同合作，将美国扇贝业从被过度捕捞的局面，扭转为全球最大的野生扇贝产地。



# 为什么要购买美国大西洋扇贝？



## —严格的资源监控和管理：

应用尖端科学方法，捕捞者积极配合，扇贝因此成为一个绝佳的海产品选择。

## —方便消费者购买：

单独速冻 (IQF) 零售包装和超值的便利产品，品种繁多（例如夹在培根中间，或者制作扇贝酱），价格也适宜。消费者每次可以按需拿取扇贝肉，美味且方便

## —稳定的质量且完全可追溯：

美国大西洋海扇贝可以追溯到捕捞时间和地点

## —持续供应：

新鲜和冷冻天然（干）扇贝全年都有

## —诱人、美味且营养丰富：

扇贝适用于烹饪世界各地的菜肴，做开胃菜、主菜或配料都可以。





## 管理完善的渔业

美国大西洋扇贝联盟管理计划 (FMP) 实施于1982年, 随着科学家对大西洋扇贝更深入的了解, 该计划也在逐步将新的管理技巧运用其中。

通过限制在海上作业天数、控制船员人数以及轮换捕捞区的办法, 扇贝产量得到了最大程度的增加, 同时年幼扇贝的苗床也得到了很好的保护。设置禁渔区可以让那里的扇贝长得更大, 繁殖得更频繁, 以便捕捞到更好更多的扇贝。每艘扇贝捕捞船都必须携带一个追踪装置, 该设备会显示它们的被捞点。联邦观察员也在渔船上, 以确保所有的捕捞作业严格遵守规定。

大多数美国东北部渔民都使用海底捞网方式捕捞扇贝; 一些大西洋中部的渔民会使用拖网。每年新的扇贝捕捞季始于4月1日, 几乎持续一整年。扇贝船队由日间船只和海上船只组成。大约有350艘船只在有限的海域捕鱼。一次捕捞旅行可能持续7到10天, 或更长时间。

捕捞者已经改进了他们的捕捞工具, 以使幼年扇贝和底栖鱼能够逃离捞网, 减轻对扇贝生长海底的损害, 避免捕获海龟。

自20世纪初以来, 科学家们每年都收集扇贝的着陆数据, 自1979年以来, 他们每年对扇贝进行大量的调查。自2003年以来, 海底视频和静止摄像机图像有助于更好地了解扇贝资源, 并将扇贝丰度估算的准确性提高到一个新的水平。科学家们与商业扇贝产业合作, 每年对整个扇贝资源 (约60000平方公里) 进行视频调查。这是世界上最大的海底视频调查。



# 美国大西洋扇贝速览



- 大西洋扇贝具有很强的繁殖能力; 一只扇贝一生可以产2.7亿个卵。

- 于早春在大西洋中部地区开始产卵, 七八月份在北部结束产卵。

- 完成孵化以后, 扇贝幼体会在水中生长四到六周, 然后再沉到海底生活。

- 扇贝在其生命周期的前半生会迅速生长。在3岁到5岁之间, 扇贝通常能长到其壳高的50-80%, 且重量可能达到其肉重的四倍

- 成年扇贝在海底形成密集的“河床”





## 可持续性和溯源性

虽然大多数渔业的捕捞量都是被监管的，但对于美国大西洋扇贝的监管更为严格，船员的数量必须严格控制。捕捞船返航之后，船员们把所有扇贝都放在渔船的甲板上，并将扇贝们按大小分类放入桶中，然后在切割室中人工开壳。扇贝经过清洗，以每袋50磅的规格装袋，随后冷冻起来。

每一艘捕捞船作业完之后，工作人员会把打捞上来的所有扇贝送到渔船主人在岸边开的加工厂里，不过大多数情况下，他们会把扇贝送去马萨诸塞州的新贝德福德市的拍卖行拍卖。拍卖行会开袋质检，加工商们进行电子拍卖竞标，拍下整船或部分船的扇贝。



# 扇贝的分类和包装



美国大西洋扇贝肉有多种规格、产品形式、包装和定价可供选择。许多供应商还将根据个别买家指定的规格进行分级和包装，提供自有品牌包装。扇贝肉可以由新鲜、单独速冻 (IQF) 或块冻的形式进行销售。扇贝肉按每磅肉的数量分级如下：

## 分级大小 (每磅扇贝肉的数量)

10 以下

10 - 20

20 - 30

30 - 40

40 - 50



# 丰富的营养

扇贝80%的热量都是蛋白质，脂肪含量极低，被广泛认为是最健康的海产品之一。扇贝也富含维生素、矿物质和抗氧化物质，可以防止细胞损伤。扇贝肉还富含 $\omega$ -3脂肪酸，有助于降低患心脏病的风险。在传统的东亚医学中，扇贝被用来治疗糖尿病和消化不良等疾病。对扇贝蛋白质的新研究表明，它们可以用于抗肿瘤药物和癌症治疗。

每100克清蒸扇贝含有  
如下营养：

热量	111卡路里
碳水化合物	5.4克
脂肪	0.8克
蛋白质	20.5克
Omega-3 脂肪酸	大于300毫克
维他命 B12	2.2毫克
钙	10毫克
铁	0.6毫克







## 关于我们

Food Export-Northeast是一个非盈利组织，由东北部十个州的农业促进机构组成，利用联邦、州和行业资源帮助公司提升产品的海外销售。Food Export-Northeast通过美国农业部对外农业服务局(FAS)资助的市场准入计划(MAP)提供许多服务



## 获得更多美国大西洋扇贝资讯

**Food Export-Northeast**  
**One Penn Center • 1617 JFK Boulevard, Suite 420 • Philadelphia, PA 19103 USA**  
电话: 215.829.9111 电子邮件: [info@foodexport.org](mailto:info@foodexport.org)  
[www.foodexport.org](http://www.foodexport.org)

通过美国农业部对外农业服务局 (FAS) 提供的市场准入计划 (MAP) 资金，提供许多服务。Food Export-Midwest and Food Export-Northeast在其所有计划和活动中禁止基于以下情况的歧视：种族、肤色、国籍、宗教、性别、性别认同（包括性别表达）、性取向、残疾、年龄、婚姻状况、家庭/父母身份、来自公共援助计划的收入、政治信仰、报复或报复民权活动。需要合理便利或计划信息交流的替代方式的残障人士应与我们联系。项目信息可能以英语以外的语言提供。Food Export-Midwest and Food Export-Northeast不容忍欺诈，并在他们的任何项目中警惕防止欺诈。Food Export-Midwest and Food Export-Northeast保留接受或拒绝公司参与其计划的独有权利。如需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)。要对歧视行为进行投诉，请访问<https://www.ascr.usda.gov/filing-program-discrimination-complaint-usda-customer>。Food Export-Midwest and Food Export-Northeast是机会均等的雇主和供应商。