



# 美國大西洋扇貝

*(Placopecten magellanicus)*

消費者指南

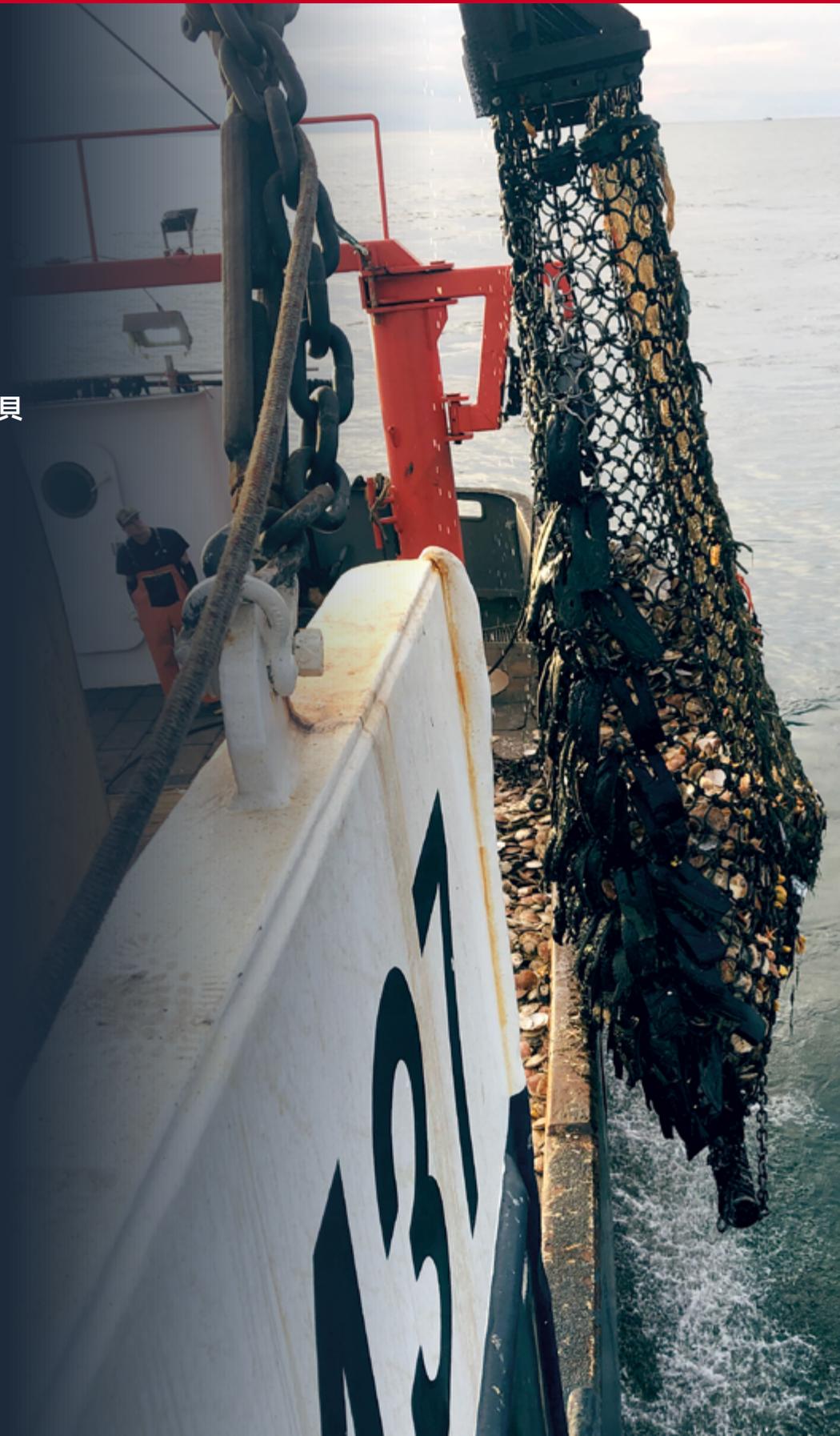


# 目錄

## 美国大西洋扇贝

---

1. 介紹和簡史
2. 為什麼要購買美國大西洋扇貝
3. 管理完善的漁業
4. 美國大西洋扇貝速覽
5. 可持續性和溯源性
6. 扇貝的分類和包裝
7. 豐富的營養



# 美國大西洋扇貝

## 介紹和簡史



美國大西洋扇貝 (*Placopecten magellanicus*) 自然分佈在西北大西洋，北起緬因州，南至維吉尼亞州 (糧農組織第 21 區)。大西洋扇貝生活在海底，水下30米至100米深，壽命長達20年，直徑可達20厘米。

人們之所以捕食這種雙殼貝類，是因為大西洋扇貝有肥大的閉殼肌，也就是我們俗稱的貝柱。生的貝柱富有光澤，通常呈乳白色或棕褐色，有時略帶淺粉或橙色。因其生長區域和飲食的不同，貝柱的顏色差異也是正常情況。天然的優質扇貝肉 (也稱為“乾”肉) 呈象牙白，半透明，富有彈性。熟的扇貝肉呈不透明的白色，質地緊實、精瘦。

大西洋扇貝是美國最有價值的漁業之一。美國全境內，有大西洋扇貝生長的地方，就有相應的加工商和供應商。大西洋扇貝著陸量最大的港口位於麻塞諸塞州的新貝德福德市，正因如此，這個港口也成為了美國最有價值的漁港。細緻嚴謹的漁業管理，也帶來了大量的、可持續的扇貝供應。1990年代後期，科學家們和捕撈者們協同合作，將美國扇貝業從被過度捕撈的局面，扭轉為全球最大的野生扇貝產地。

# 為什麼要購買美國大西洋扇貝？



## -嚴格的資源監控和管理：

應用尖端科學方法，捕撈者積極配合，扇貝因此成為一個絕佳的海產品選擇。

## -方便消費者購買：

單獨速凍 (IQF) 零售包裝和超值的便利產品，品種繁多（例如夾在培根中間，或者製作扇貝醬），價格也適宜。消費者每次可以按需拿取扇貝肉，美味且方便。

## -穩定的品質且完全可追溯：

美國大西洋海扇貝可追述到捕撈時間和地點

## -持續供應：

新鮮和冷凍天然（乾）扇貝全年都有

## -誘人、美味且營養豐富：

扇貝適用於烹飪世界各地的菜肴，做開胃菜、主菜或配料都可以。



## 管理完善的漁業

美國大西洋扇貝聯盟管理計畫 (FMP) 實施於1982年, 隨著科學家對大西洋扇貝更深入的瞭解, 該計畫也在逐步將新的管理技巧運用其中。

通過限制在海上作業天數、控制船員人數以及輪換捕撈區的辦法, 扇貝產量得到了最大程度的增加, 同時年幼扇貝的苗床也得到了很好的保護。設置禁漁區可以讓那裡的扇貝長得更大, 繁殖得更頻繁, 以便捕撈到更好更多的扇貝。每艘扇貝捕撈船都必須攜帶一個追蹤裝置, 該設備會顯示它們的被撈點。聯邦觀察員也在漁船上, 以確保所有的捕撈作業嚴格遵守規定。

大多數美國東北部漁民都使用海底撈網方式捕撈扇貝; 一些大西洋中部的漁民會使用拖網。每年新的扇貝捕撈季始於4月1日, 幾乎持續一整年。扇貝船隊由日間船隻和海上船隻組成。大約有350艘船隻在有限的海域捕魚。一次捕撈旅行可能持續7到10天, 或更長時間。

捕撈者已經改進了他們的捕撈工具, 以使幼年扇貝和底棲魚能夠逃離撈網, 減輕對扇貝生長海底的損害, 避免捕獲海龜。

自20世紀初以來, 科學家們每年都收集扇貝的著陸資料, 自1979年以來, 他們每年對扇貝進行大量的調查。自2003年以來, 海底視頻和靜止攝像機圖像有助於更好地瞭解扇貝資源, 並將扇貝豐度估算的準確性提高到一個新的水準。科學家們與商業扇貝產業合作, 每年對整個扇貝資源 (約60000平方公里) 進行視頻調查。這是世界上最大的海底視頻調查。

# 美國大西洋扇貝速覽



- 大西洋扇貝具有很強的繁殖能力；一隻扇貝一生可以產2.7億個卵。
- 於早春在大西洋中部地區開始產卵，七八月份在北部結束產卵。
- 完成孵化以後，扇貝幼體會在水中生長四到六周，然後再沉到海底生活。

- 扇貝在其生命週期的前半生會迅速生長。在3歲到5歲之間，扇貝通常能長到其殼高的50-80%，且重量可能達到其肉重的四倍
- 成年扇貝在海底形成密集的“河床”



## 可持續性和溯源性

雖然大多數漁業的捕撈量都是被監管的，但對於美國大西洋扇貝的監管更為嚴格，船員的數量必須嚴格控制。捕撈船返航之後，船員們把所有扇貝都放在漁船的甲板上，並將扇貝們按大小分類放入桶中，然後在切割室中人工開殼。扇貝經過清洗，以每袋50磅的規格裝袋，隨後冷凍起來。

每一艘捕撈船作業完之後，工作人員會把打撈上來的所有扇貝送到漁船主人在岸邊開的加工廠裡，不過大多數情況下，他們會把扇貝送去麻塞諸塞州的新貝德福德市的拍賣行拍賣。拍賣行會開袋質檢，加工商們進行電子拍賣競標，拍下整船或部分船的扇貝。

# 扇貝的分類和包裝



美國大西洋扇貝肉有多種規格、產品形式、包裝和定價可供選擇。許多供應商還將根據個別買家指定的規格進行分級和包裝，提供自有品牌包裝。扇貝肉可以由新鮮、單獨速凍 (IQF) 或塊凍的形式進行銷售。扇貝肉按每磅肉的數量分級如下：

## 分級大小 (每磅扇貝肉的數量)

10 以下

10 - 20

20 - 30

30 - 40

40 - 50

# 豐富的營養

扇貝80%的熱量都是蛋白質，脂肪含量極低，被廣泛認為是最健康的海產品之一。扇貝也富含維生素、礦物質和抗氧化物質，可以防止細胞損傷。扇貝肉還富含 $\omega$ -3脂肪酸，有助於降低患心臟病的風險。在傳統的東亞醫學中，扇貝被用來治療糖尿病和消化不良等疾病。對扇貝蛋白質的新研究表明，它們可以用於抗腫瘤藥物和癌症治療。

每100克清蒸扇貝  
含有如下營養：

熱量	111卡路里
碳水化合物	5.4克
脂肪	0.8克
蛋白質	20.5克
Omega-3 脂肪酸	大於300毫克
維他命 B12	2.2毫克
鈣	10毫克
鐵	0.6毫克





## 關於我們

Food Export-Northeast是一個非盈利組織，由東北部十個州的農業促進機構組成，利用聯邦、州和行業資源幫助公司提升產品的海外銷售。Food Export-Northeast通過美國農業部對外農業服務局(FAS)資助的市場准入計劃(MAP)提供許多服務。



## 獲得更多美國大西洋扇貝資訊

Food Export-Northeast  
One Penn Center • 1617 JFK Boulevard, Suite 420 • Philadelphia, PA 19103 USA  
電話: 215.829.9111 電子郵件: [info@foodexport.org](mailto:info@foodexport.org)  
[www.foodexport.org](http://www.foodexport.org)

通過美國農業部對外農業服務局 (FAS) 提供的市場准入計劃 (MAP) 資金，提供許多服務。Food Export-Midwest and Food Export-Northeast在其所有計劃和活動中禁止基於以下情況的歧視：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/父母身份、來自公共援助計畫的收入、政治信仰、報復或報復民權活動。需要合理便利或計劃資訊交流的替代方式的殘障人士應與我們聯繫。專案資訊可能以英語以外的語言提供。Food Export-Midwest and Food Export-Northeast不容忍欺詐，並在他們的任何專案中警惕防止欺詐。Food Export-Midwest and Food Export-Northeast保留接受或拒絕公司參與其計劃的獨有權利。如需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)。要對歧視行為進行投訴，請訪問<https://www.ascr.usda.gov/filing-program-discrimination-complaint-usda-customer>。Food Export-Midwest and Food Export-Northeast是機會均等的僱主和供應商。