



# AMERYKAŃSKIE PRZEGRZEBKI ATLANTYCKIE

*(Placopecten magellanicus)*

Informacje dla konsumentów





# SPIS TREŚCI

Kliknij na wybrany temat, aby przejść do odpowiedniej sekcji

## AMERYKAŃSKIE PRZEGRZEBKI ATLANTYCKIE

1. WPROWADZENIE I KRÓTKA HISTORIA
2. DLACZEGO WARTO KUPOWAĆ AMERYKAŃSKIE PRZEGRZEBKI ATLANTYCKIE?
3. RYBOŁÓWSTWO POD KONTROLĄ
4. KILKA SŁÓW O AMERYKAŃSKICH PRZEGRZEBKACH ATLANTYCKICH
5. ZRÓWNOWAŻONY ROZWÓJ I IDENTYFIKOWALNOŚĆ
6. KLASYFIKACJA I PAKOWANIE PRZEGRZEBKÓW
7. WYSOKIE WARTOŚCI ODŻYWCZE



# AMERYKAŃSKIE PRZEGRZEBKI ATLANTYCKIE

## Wprowadzenie i krótka historia



### **Aмерыkańskie przegrzebki atlantyczne**

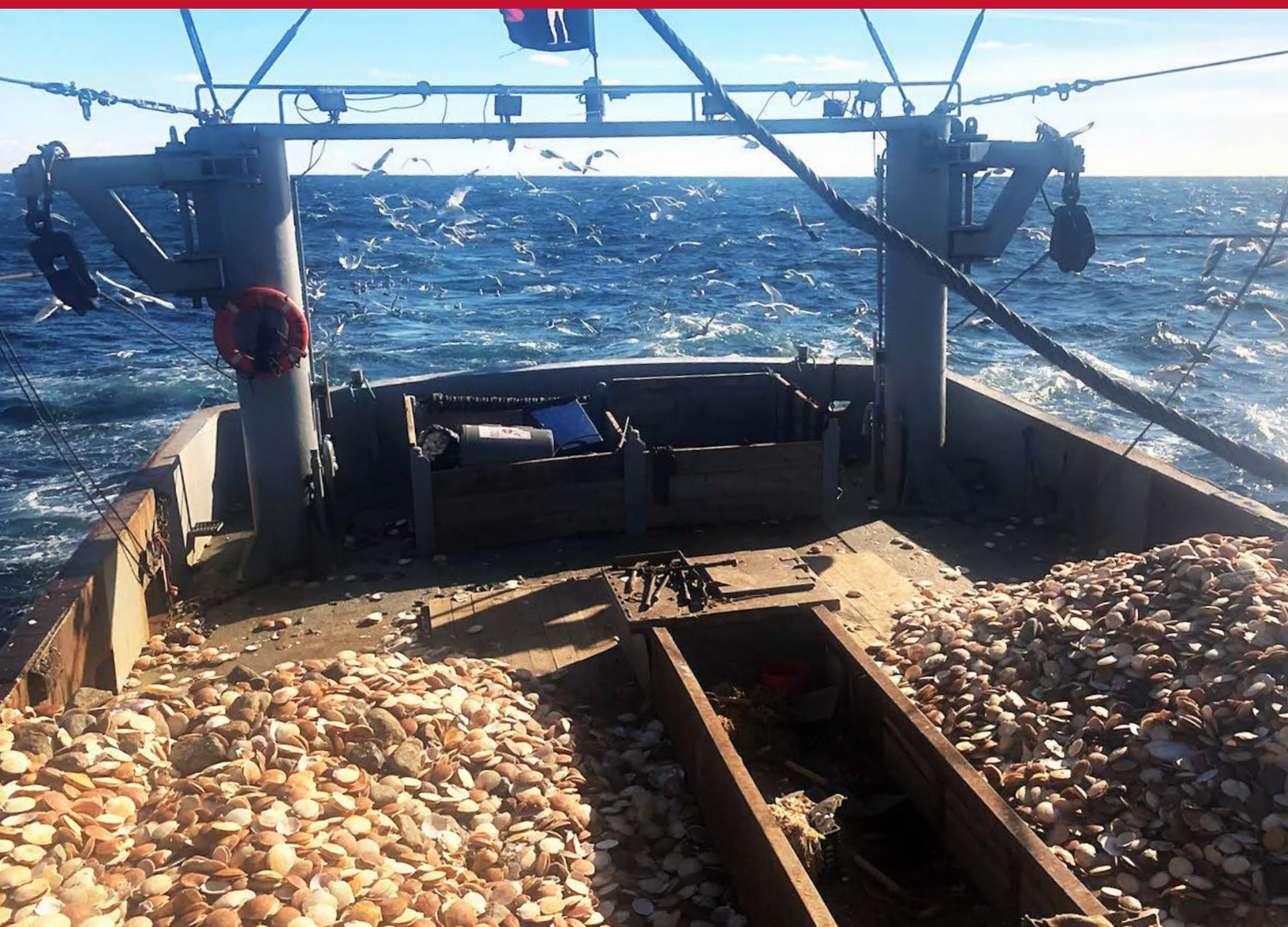
(*Placopecten magellanicus*) występują naturalnie w północno-zachodnim Atlantyku od Maine aż po Virginie (Obszar FAO 21). Przegrzebki atlantyczne żyją na dnie oceanu, zazwyczaj na głębokości od 30 do 100 metrów (około 100 do 300 stóp) i mogą żyć aż do 20 lat, osiągając średnicę 20 cm (8 cali).

Małża ta jest poławiana ze względu na mięso mięśnia przywodziciela wielkiego, który łączy górną i dolną część muszli. Surowe mięso o cylindrycznym kształcie jest błyszczące i zazwyczaj ma kolor kremowy lub podpalany, chociaż czasami jest delikatnie różowe lub pomarańczowe. Różnice w kolorze są czymś naturalnym i wynikają z miejsca hodowli i diety. Naturalne wysokiej jakości mięso przegrzebków (zwane również „suchym” mięsem) jest przezroczyste i ma barwę kości słoniowej, a także charakteryzuje się elastycznością i sprężystością, która umożliwia zachowanie kształtu. Po ugotowaniu mięso ma mętny biały kolor, jędrną konsystencję i jest chude.

Półów przegrzebków atlantycznych to jeden z najbardziej wartościowych rodzajów połowów w Stanach Zjednoczonych. Produkcja i dostawy istnieją we wszystkich stanach, przy czym większość połowów tego gatunku dociera do portu New Bedford, Massachusetts. Ze względu na dostawy mięsa przegrzebków jest to najbardziej wartościowy port rybacki w kraju. Rozważne zarządzanie rybołówstwem zapewniło ogromne i nieustanne dostawy. Pod koniec lat 90-tych. naukowcy i poławiacze współpracowali nad odtworzeniem nadmiernie wyeksploatowanego miejsca połowów i przekształceniem go w największe dzikie łowisko przegrzebków na świecie.



# DLACZEGO WARTO KUPOWAĆ AMERYKAŃSKIE PRZEGRZEBKI ATLANTYCKIE?



- **Rygorystyczne monitorowanie zasobów i zarządzanie nimi:** Zgodnie z najnowszym stanem wiedzy i dzięki współpracy połowiaczy przegrzebki są mądrym wyborem wśród owoców morza.
- **Przyjazne klientom:** Opakowania detaliczne w technologii indywidualnego szybkiego zamrażania (IGQ) i gotowe produkty o wartości dodanej są różnorodne i przystępne cenowo. Konsumenci mogą wyjąć z opakowania pożądaną liczbę pojedynczych kawałków mięsa przegrzebków w zależności od potrzeb. Mięso z przegrzebków jest wygodne i łatwe w przygotowaniu. Dostępne są także produkty

z przegrzebków o wartości dodanej, takie jak przegrzebki zawinięte w bekon lub przegrzebki w gotowych sosach.

- **Stać jakość i możliwość pełnego prześledzenia:** można sprawdzić datę i miejsce połowu amerykańskich przegrzebków atlantyckich.
- **Dostępność:** świeże i mrożone naturalne (suche) przegrzebki są dostępne przez cały rok.
- **Atrakcyjne, smaczne i odżywcze:** przegrzebki morskie można wykorzystać w kuchni na całym świecie jako popisowe danie główne, przystawkę albo składnik w gotowych produktach.





# RYBOŁÓWSTWO POD KONTROLĄ

W 1982 roku wdrożono federalny Plan zarządzania połowami (FMP) przegrzebków atlantyckich. FMP dla przegrzebków zmieniał się z upływem czasu tak, aby uwzględnić nowe techniki zarządzania w miarę zdobywania przez naukowców większej wiedzy na temat zasobów.

Połowy są zarządzane z zastosowaniem podejścia łączącego ograniczanie nakładów (ograniczenia liczby dni na morzu i rozmiaru załogi) oraz rotację obszarów połowów, co maksymalizuje ilość poławianych przegrzebków, a jednocześnie chroni populacje młodych przegrzebków. Dzięki zamkniętym obszarom przegrzebki mogą osiągać większe rozmiary i częściej się rozmnażać, zanim nadejdzie czas połowu. Każdy statek poławiający przegrzebki musi posiadać urządzenie śledzące, które zaznacza miejsca połowu. Na pokładzie statków poławiających przegrzebki obecni są także federalni obserwatorzy, którzy zapewniają przestrzeganie wszystkich regulacji.

Większość rybaków w północno-wschodnich Stanach do połowu przegrzebków używa czerpaków; niektórzy rybacy w obszarze

środkowego Atlantyku stosują sieci trałowe. Każdy nowy komercyjny sezon połowów zaczyna się 1 kwietnia, a połowy są prowadzone przez cały rok. Flota do połowu przegrzebków składa się ze statków do użytku w dzień i statków morskich. We flocie o ograniczonym dostępie znajduje się około 350 statków do połowu na morzu. Wyprawa w celu połowu może trwać od 7 do 10 dni, a nawet dłużej.

Poławiacze udoskonalili swój sprzęt do łowienia tak, aby umożliwić młodym przegrzebkom i rybam dennym ucieczkę z czerpaków, ograniczać uszkodzenia dna morskiego i unikać łapania żółwi morskich.

Naukowcy gromadzą roczne dane dotyczące dostaw przegrzebków morskich od początku XX wieku, a od 1979 roku co roku przeprowadzają badanie liczebności przegrzebków morskich. Od 2003 roku nagrania wideo z dna morskiego oraz zdjęcia z aparatu pozwalają lepiej zrozumieć zasoby przegrzebków i zapewniają nowy poziom dokładności szacunków liczebności przegrzebków. Współpracując z komercyjną branżą przegrzebków, naukowcy co roku prowadzą badanie wideo całego zasobu przegrzebków (około 60 000 km<sup>2</sup>). Jest to największe na świecie badanie wideo dna morskiego.



# KILKA SŁÓW O AMERYKAŃSKICH PRZEGRZEBKACH ATLANTYCKICH



- Przegrzebki atlantyckie mają wysoką zdolność do reprodukcji; jeden przegrzebek może złożyć w ciągu swojego życia aż 270 milionów jajeczek.
- Składanie ikry rozpoczyna się w regionie środkowego Atlantyku wczesną wiosną i kończy na północy w lipcu/sierpniu.
- Po wykluciu się larwy pozostają w kolumnie wody przez cztery do sześciu tygodni, zanim osiadą na dnie morskim.
- W pierwszej połowie swojego życia przegrzebki morskie szybko rosną. Pomiedzy 3. a 5. rokiem życia przegrzebki morskie zazwyczaj uzyskują 50-80% wysokości swojej muszli i mogą czterokrotnie zwiększyć masę swojego mięsa.
- Dorosłe przegrzebki tworzą gęste zgrupowania zwane skupiskami na dnie oceanu.





# ZRÓWNOWAŻONY ROZWÓJ I IDENTYFIKOWALNOŚĆ

Chociaż większość łowisk objęta jest regulacjami określającymi limity połowów, połowy przegrzebków morskich w Stanach Zjednoczonych są regulowane poprzez kontrolę nakładów. Załoga statku podlega kontroli nakładów, co ogranicza liczbę członków załogi, którzy mogą pracować na pokładzie statku. Kiedy czerpak zostaje wciągnięty, a jego zawartość wysypana na pokład statku do połowów, załoga ręcznie sortuje złowione przegrzebki według rozmiarów do wiader. Wiaderka zostają następnie zabrane do pomieszczenia rozbiory, gdzie złowione przegrzebki są ręcznie łuskane.

Mięso jest myte, umieszczane w muślinowych workach o pojemności 50 funtów i mrożone. Statki do połowu dostarczają połów do przetwórcy na lądzie, który jest właścicielem danego statku lub, jak w przypadku większości połowów, połów jest dostarczany do domu aukcyjnego w New Bedford, Massachusetts. Tam worki są otwierane w celu przeprowadzenia kontroli jakości. Przetwórcy składają oferty za pośrednictwem takiej elektronicznej aukcji, aby pozyskać cały połów danego statku lub jego część. Rybacy decydują o cenie, którą zaakceptują.



# KLASYFIKACJA I PAKOWANIE PRZEGRZEBKÓW



Mięso z amerykańskich przegrzebków atlantyckich jest dostępne w wielu rozmiarach, rodzajach produktów, opakowaniach i opcjach cenowych. Wielu dostawców również klasyfikuje i pakuje je zgodnie ze specyfikacjami poszczególnych kupujących. Dostępne jest opakowanie marki własnej. Mięso przegrzebków morskich jest oferowane w formie świeżej, w technologii indywidualnego szybkiego zamrażania (IGQ) lub zamrożonych blokach.

Mięso przegrzebków jest klasyfikowane według liczby kawałków mięsa na funt w następujący sposób:

## KLASYFIKACJA ROZMIARU

(Liczba kawałków mięsa na funt)

U (poniżej) 10

10 - 20

20 - 30

30 - 40

40 - 50



# WYSOKIE WARTOŚCI ODŻYWCZE

Dzięki temu, że 80% kalorii stanowi białko przegrzebki mają niską zawartość tłuszczu i powszechnie uznawane są za najzdrowsze owoce morza. Przegrzebki morskie są również dobrym źródłem witamin, minerałów i przeciwutleniaczy, które chronią przed uszkodzeniem komórek. Mięso jest także bogate w kwasy tłuszczowe omega-3, które obniżają ryzyko chorób serca. W tradycyjnej medycynie Azji Wschodniej przegrzebki są stosowane do leczenia chorób takich jak cukrzyca i niestrawność. Nowe badania nad białkiem w przegrzebkach sugerują, że mogą one być stosowane w lekach przeciwnowotworowych i leczeniu raka.

## Porcja 100 gram samych gotowanych na parze przegrzebków zawiera:

Kalorie	111 kcal
Węglowodany	5,4 g
Tłuszcz	0,8 g
Białko	20,5 g
Kwasy tłuszczowe omega-3	>300 mg
Witamina B12	2,2 mg
Wapń	10 mg
Żelazo	0,6 mg







## O NAS

Food Export USA-Northeast to organizacja non-profit skupiająca dziesięć agencji z północno-wschodnich stanów promujących rolnictwo, wykorzystująca środki państwowe, stanowe i sektorowe, aby pomagać firmom zwiększać ich sprzedaż zagraniczną. Food Export USA-Northeast prowadzi szereg usług dzięki środkom z programu Market Access Program (MAP) agencji Foreign Agricultural Service (FAS) Departamentu Rolnictwa USA.



## DOWIEDZ SIĘ WIĘCEJ O PRODUKTACH Z AMERYKAŃSKICH PRZEGRZEBKÓW MORSKICH

Food Export USA®-Noreste

One Penn Center • 1617 JFK Boulevard, Suite 420 • Philadelphia, PA 19103 EE. UU.  
teléfono 215.829.9111 • [info@foodexport.org](mailto:info@foodexport.org)  
[www.foodexport.org](http://www.foodexport.org)

Food Export-Midwest i Food Export-Northeast prowadzą szereg usług dzięki środkom z programu Market Access Program (MAP) agencji Foreign Agricultural Service (FAS) Departamentu Rolnictwa USA. Food Export-Midwest i Food Export-Northeast w swoich programach zabraniają dyskryminacji na tle rasowym, koloru skóry, pochodzenia, religii, orientacji seksualnej i płciowej (w tym sposobów wyrażania płeć), niepełnosprawności, wieku, stanu cywilnego, posiadania rodziny, korzystania z zasiłków, korzyści politycznych czy represji z powodu aktywności obywatelskiej. Osoby z niepełnosprawnością wymagające dostosowanego zakwaterowania lub alternatywnych środków transportu do udziału w programie prosimy o kontakt w tej sprawie. Możemy udostępnić informacje o programach w innych językach niż angielski. Food Export Midwest i Northeast nie tolerują oszustw finansowych i bacznie się przyglądają, czy do nich nie dochodzi przy okazji naszych programów. Food Export zastrzega sobie wyłączne prawo do odmowy firmom udziału w naszych programach. Szczegółowe informacje na temat zasad udziału i naszego kodeksu etycznego można znaleźć na stronie: [www.foodexport.org/termsandconditions](http://www.foodexport.org/termsandconditions). Skargę na dyskryminację można złożyć za pośrednictwem strony <https://www.ascr.usda.gov/filing-program-discrimination-complaint-usda-customer>. Food Export-Midwest i Food Export-Northeast jako pracodawcy dają wszystkim równe szanse.