

陆地养殖鲍鱼的新突破

近年来,广东汕尾、汕头、深圳和湛江等市都积极发展鲍鱼养殖,并从海上养殖发展到陆地采用工厂化进行养殖生产。据了解,其中仅汕尾市近年就投资过亿元建成了鲍鱼养殖场8个,共1.6万平方米,年产鲍鱼160吨,成为目前我国规模较大的工厂化养殖鲍鱼基地之一。在陆地工厂化养鲍中并取得了初步成效。据悉,有一家1994年由台商投资的鲍鱼公司,去年便收获商品鲍鱼20吨,产值600多万元,回报率如此高,鲍鱼为“海上黄金”确实名不虚传。目前,在汕尾市已掀起一股养殖鲍鱼的新热潮。

鲍鱼又称鲍,古代称之为馘,它虽有鱼名,但不是鱼,而是一种单贝壳的海产贝类。据记载,其种类在世界上约有100余种,我国沿海出产的主要有皱纹盘鲍、杂色鲍、耳鲍和羊鲍等品种。平时它喜欢栖息于海藻丛生的岩礁海底,潮间带低潮线附近至10数米深的水域,它以藻类为食,褐藻、绿藻、红藻等为主要食料,尤其喜食海带、石花菜等藻类。

鲍鱼是名贵高级海鲜,它味道鲜美,营养丰富,据分析,每百克干鲍鱼含蛋白质40克,脂肪0.9克,还含有多种维生素及钙、磷、铁等营养物质,有滋补强壮及具有调经、益精、滋阴补虚和明目等功效,其壳中药叫石决明,是治疗多种疾病的良药。鲍鱼肉既可鲜食,也可制成干品和罐头食用。由于它是营养价值高的滋补品和具有祛病去疾、调节人体生理机能功效的食疗佳品,故受到世人的喜爱,因而鲍在世界各地都被列为名贵海珍品。目前在国际国内市场上都非常紧俏,需求量越来越大,但全球货源稀少,产品供不应求。为增加鲍鱼产量,

世界产鲍国家正相继开展增殖和养殖。

我国各地也努力发展鲍鱼养殖,目前人工繁殖鲍鱼种苗已获成功,一些地方也在海中进行放流增殖、海底养殖、池港养殖等方式进行鲍鱼养殖生产,但这些养殖方法大都是在海中靠人工放流鲍鱼种苗增殖资源,也就是把鲍鱼苗种投放到生态条件适宜的自然海区生长。但这种养殖生产方法却摆脱不了在海中所常遇到的气候、风浪和敌害侵袭等的破坏,往往损失巨大。于是,日本、美国、加拿大和中国大连等近年便率先在陆上建起养鲍工厂。广东汕尾、汕头和深圳等地在“八五”期间便积极推广这种先进的养鲍方法,把鲍鱼的养殖从海上发展到陆上养殖,实行现代化管理,向科学化、系列化、商品化的集约经营方向发展,这种工厂化的养殖,主要是通过人工控制的方法,以减少鲍鱼死亡,促进鲍快速生长,以做到大幅度提高鲍鱼产量。据有关试验养殖表明,工厂化养殖可以人为控制光源,调整温度,减少鲍鱼冬眠时间,促进鲍鱼成长。在自然环境下,鲍鱼长到10厘米左右需3年,但在室内可缩短到1年以上,而且不受自然灾害影响,成活率能由室外的50%提高到室内的90%左右。另外,在陆上工厂化养殖还可通过投喂食物来改变鲍鱼的颜色和味道,使养殖的鲍鱼质优、味美、新鲜,出肉率也可大为提高。深圳市南澳海珍品发展有限公司的工厂化鲍鱼养殖场,1995年初起还采用深水池塑料篮立体式养殖新方式,不仅扩大了养殖面积,而且加速了鲍鱼的生长,提高了产量和成活率。

就目前情况来看,无论国内还是国外,对鲍鱼的需求的紧张局面,一时还难以缓解,目

前价格昂贵,如在广东各地海鲜市场,大都没有鲜鲍鱼供应,广州市有时有货,每500克售价高达160~180元左右(连壳)。而鲍鱼干品价格更贵,广州海味市场的大鲍鱼每500克为650元左右,广东产较小的每500克也售300至440元左右,而从澳大利亚进口的大网鲍每

500克则高达1700元以上。而我国海岸线长,资源也较丰富,具有发展鲍鱼养殖十分优越的有利条件,因此,在发展陆上工厂化的基础上,进一步有计划地大力发展人工养鲍业,前景是非常广阔和大有可为的。

(温 文)

五香翡翠贻贝软罐头的生产技术

1 市场状况

翡翠贻贝是珍贵的海产品之一,主要产于广东和福建,其肉质鲜美,含有丰富的蛋白质、牛磺酸、维生素和人体必需的锰、锌、硒、碘等多种微量元素。据《本草纲目》记载,贻贝肉具有可治虚劳伤急、精血衰少、吐血久痢、肠鸣腰痛等药用价值。目前,广东的翡翠贻贝资源丰富,产量高,价格较低,但翡翠贻贝的深加工跟不上去,市场上只有鲜销品和少量冷冻品。因此,开展翡翠贻贝的深加工,生产软罐头食品,市场前景很好,预计可创造较大的经济效益。

2 材 料

2.1 鲜活翡翠贻贝

2.2 调味料

八角、桂皮、花椒、甘草、生姜、胡椒粉、辣椒粉、精盐、白糖、味精、鸟苷酸、肌苷酸、白酒、30%醋精。

以上调味料购于市场,均符合食品卫生标准。

3 调味液的配方(重量百分比)

八角2%、桂皮2%、花椒2%、甘草2%、生姜5%、胡椒粉0.5%、辣椒粉1%、精盐3%、白糖10%、味精5%、鸟苷酸+肌苷酸0.5%、白酒5%、30%醋精3%、清水72%。

4 工艺流程

翡翠贻贝→洗涤→吐泥沙→蒸煮→取肉→去足丝→清洗→沥干→称量装袋→加调味液→真空包装→杀菌→冷却→恒温检验→成品

5 技术要点

5.1 洗涤、吐泥沙

用清水冲去翡翠贻贝上的泥土等杂物,并剔除死贝,然后用盐度为15~30的粗盐水浸泡,时间约4小时,使翡翠贻贝壳肉的泥沙吐出。

5.2 蒸煮

将翡翠贻贝盛于蒸笼上,用100℃蒸汽蒸煮10~15分钟,以翡翠贻贝中的酶失去活性和贝壳稍张开为准,切勿把肉完全煮熟。

5.3 取肉、去足丝

用小刀将蒸煮后的翡翠贻贝肉取出,并去掉足丝,去足丝时注意不要弄破翡翠贻贝肉,以免影响翡翠贻贝肉的外观。

5.4 清洗、沥干

用清水洗去翡翠贻贝肉上的泥沙,夏天气温高时,最好加点冰,以免影响翡翠贻贝肉的鲜度。将清洗好的翡翠贻贝肉沥干,备用。

5.5 调味、包装

将沥干后的翡翠贻贝肉50克装入复合蒸煮袋中,加入占翡翠贻贝肉重20%的调味液,然后用真空封口机封口。

5.6 杀菌、冷却