Natural, Pure, Delicious
天然 纯净 美味
Alaska-Origin, USA

野生 阿拉斯加 红鲑

学名为 *Oncorhynchus nerka*

也被称作 **红大马哈鱼 或者 蓝背鲑**

产品

新鲜/冷冻

- 去头去脏
- 整条去脏
- 鱼子
- 烟熏（冷熏或热熏）
- 鱼块
- 鱼片（带皮或去皮，带骨或去骨）
- 鱼肚

野生种类

阿拉斯加的野生鲑鱼属于太平洋鲑属 *Oncorhynchus*, 该词由两个希腊词构成，‘*onco*’(意为钩状或倒钩)和‘*rhyno*’(意为鼻子),这两个词在繁殖季的雄性鲑鱼中得到体现，因为那时它们会长出钩状或倒刺“鼻子”。

太平洋鲑属将**野生太平洋鲑鱼**与其他统称为“鲑鱼”的鱼类区分开来，这其中包括鳟鱼和养殖鲑鱼。

捕捞概要

收获季节

一月 二月 三月 四月 五月 六月 七月 八月 九月 十月 十一月 十二月

- 阿拉斯加东南部
- 阿拉斯加湾
- 白令海域

FAO 67海域：联合国粮农组织出于统计需要而确定的世界主要渔区分界线。

FAO 67

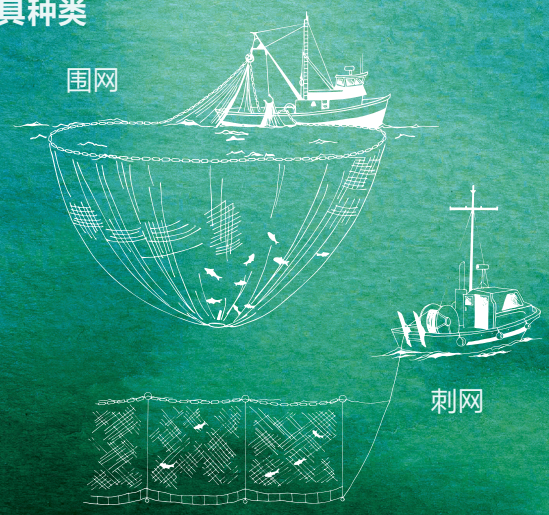
经济

来源：NOAA(美国国家海洋和大气管理局)
CFEC(商业渔业入境委员会)
*数据包含所有的鲑鱼种类

相关岗位* ~33,000

捕捞船只* ~9-10 K

渔具种类



可持续性

在阿拉斯加，保护野生红鲑及保护环境这两者要比收获捕捞成果更为重要。

作为一种野生资源，每年返回淡水产卵的鲑鱼数量存在差异。阿拉斯加的管理人员使用最先进的科学技术设定 **“逃离目标”，**以确保有足够的鱼群返回淡水进行繁殖。 生物学家认为，通过管理季节性渔业使返回淡水繁殖的鲑鱼数量保持正常的波动，以确保阿拉斯加野生红鲑的可持续发展。

文化意义：

野生阿拉斯加红鲑不仅仅对生态环境至关重要，也与阿拉斯加乡村地区居民的生存息息相关。阿拉斯加海岸线上的居民**主要以鲑鱼捕捞为生。**对于阿拉斯加的鲑鱼产业而言，谋生的意义要远远大于体育、商业或个人用途的捕捞行为。

认证

根据可持续发展渔业的两项独立认证标准，阿拉斯加红鲑渔业已获得以下官方资质认证：

- **阿拉斯加责任渔业管理** (RFM) 认证
- **海洋管理委员会** (MSC) 认证

Certified Sustainable ALASKA RFM

MARINE STEWARDSHIP COUNCIL™

美食

肉质紧密 • 质地顺滑
口感浓郁 • 色泽鲜艳

"阿拉斯加红鲑是我最喜欢的鲑鱼种类。无论我如何处理红鲑，烘烤、嫩煎亦或是放入拉面汤中，它的香味都能脱颖而出。"

主厨 MANDY DIXON
La Baleine 咖啡馆 | 美国阿拉斯加 荷马

特点显著、色泽明亮 野生阿拉斯加红鲑

以其鲜艳的红色而闻名，无论是生鱼或是熟料，都呈亮红色。这是由于它们的**天然饮食**以磷虾和浮游生物为主，而一种被称为虾青素的类胡萝卜素则包含其间。这种强大的混合物不仅可以提供深邃的色泽和浓郁（但不腥）的味道，而且是一种抗氧化剂，有助于预防癌症，促进皮肤和心脏健康，并可以缓解关节疼痛。

烹饪

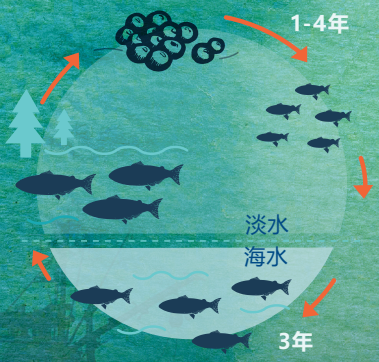
烹饪方式 烘烤，焙烧，烧烤，水煮，嫩煎，烟熏，寿司/刺身，烘干，蒸煮

含油量高 料理过程几乎不会烹饪过度

生命周期

红鲑

具有复杂的生命周期；它们在淡水出生并生活1-4年，然后在海水中生活3年后，便返回淡水产卵。



野生阿拉斯加红鲑：

- 它们是长途旅行者，在其返回出生地产卵之前，会在海水中生活一段时间并在阿拉斯加湾的阿拉斯加环流中觅食。
- 它们是挑剔的觅食者，比起其它物种，红鲑吃更多的甲壳类和浮游生物，导致色泽更深。
- 为了更好地满足自身饮食习惯，红鲑利用细长的腮从水中过滤出浮游动物和小型甲壳类动物。
- 作为野生渔业，阿拉斯加红鲑是从公海捕捞的。之后，它们被运到位于阿拉斯加海岸线周围的小型捕鱼社区，进行加工处理。

营养

阿拉斯加红鲑营养丰富，含有大量健康长链OMEGA-3脂肪酸、DHA&EPA。

3.0 盎司 **阿拉斯加红鲑**
23 克 蛋白质 (46% DV)
3.8 微克 维他命 B12 (158% DV)
730 毫克 OMEGA 3s DHA & EPA
14.2 微克 维他命 D (71% DV)

DV=每日摄入量 // 3盎司=85克
资料来源：美国农业部参考标准28号文件

野生阿拉斯加红鲑含有对人体不可或缺的OMEGA-3脂肪酸

大量研究表明，阿拉斯加野生红鲑中含有的DHA和EPA对人体极为有益，且是最易被人体吸收的的健康脂肪。

DHA & EPA和Omega 3S的功效

- 增强心脏健康
- 加强大脑功能
- 提供婴幼儿生长和发育必需的营养

食谱

复合黄油烤阿拉斯加红鲑 | 草本蒜香阿拉斯加红鲑
阿拉斯加红鲑配西北风味咖啡粉 | 阿拉斯加红鲑鱼块
更多食谱，请登录 WILDALASKASEAFOOD.COM/RECIPES