

月亮湾海参秋季海参节

——海参专家柯亚夫教您识海参

随着海参良好的温补以及养生效果逐渐被更多人熟知之后,越发受到消费者的喜爱追捧。如今,时令进入秋季,海参一向是秋季进补的佳品,海参究竟有什么营养价值,什么样的海参才是好海参,本周,2015秋季海参节,海参专家柯亚夫将为您解读海参进补的注意事项,教您识海参。



回馈会员活动合影。



月亮湾海参13周年会员日活动现场。

海参有哪些营养成分

研究表明,海参主要含有蛋白质、海参粘多糖、脂类、海参素等,主要特点如下:

1. 蛋白质、多肽、氨基酸:海参蛋白质以胶原蛋白为主,含量在50-90%之间。蛋白质含量高的海参,其他成分如多糖等含量偏低,因此品质较差。

2. 多糖:多糖是海参体壁中最重要的活性成分,含量可占干参总有机物的5%以上,如刺参23.61%,小刺参24.8%,梦贝海参26.75%,乌瓜参为31.2%。一般

粘多糖含量达到20%以上即为优质海参,不同种海参差别极大。

3. 脂类:海参脂类以磷脂和胆固醇为主,其中不饱和脂肪酸50%以上。海参不含胆固醇,是所有食物中奇特的一大类。

4. 海参素:又名海参皂甙或海参毒素,味苦,分子结构类似于人参中的活性物质人参皂甙,海参皂甙既能溶于水也溶于有机溶剂,有调节多项身体机能,提高人体免疫力的作用。

5. 维生素和其他物质。

专家推荐的海参

月亮湾海参由海参专家柯亚夫推荐,值得信赖。海参专家柯亚夫是中国科学院海洋研究所海洋生物学硕士,参与了国家“七、五”“八、五”攻关研究;对虾三倍体及雌核发育研究;海参、鲍鱼、扇贝品种改良研究;建立了中国第一个单体牡蛎苗种生产体系。2002年柯亚夫先生设计的单细胞藻类培养装置,获得国家知识产权局实用新型技术专利。著有《海参的研究》一书。他在书中简明介绍了海参的开发利用和研究历史、分类、内部解剖、基本生物学、生理、生态和地理分布等,着重介绍了海参增殖技术、营养需求、饲料配制方法、营养成分和药理作用以及加工和利用方法等。



柯亚夫在第二届中国海参产业发展高峰论坛上发表《建立健康的海参产业》的主题报告

如何判定海参的营养价值?

海参不是普通食品,以蛋白质含量作为判定标准欠妥,既不能表现海参实际保健价值,又误导消费者。经过研究,海酸性粘多糖是海参活性物质的主要成分,是海参的价值所在。

因此,海参专家柯亚夫建议以

粘多糖含量作为判定海参价值的重要指标。一般粘多糖含量达到20%以上即为优质海参,如刺参23.61%,小刺参24.8%,梦贝海参26.75%,乌瓜参为31.2%,消费者购买时可作为参考。

产品介绍



刺参

刺参 *Stichopus japonicus* 刺参学名曰日本海参,粘多糖含量达到23%,主要分布于中国、朝鲜、韩国、日本和俄罗斯,是山东、辽宁等地区的主要消费种类,2013年年产量达19万吨,深得当地群众喜爱,按保健营养成分含量应划为中高端海参,为馈赠新友、探视老人的佳品。



乌瓜参

乌瓜参 *Holothuria Tubulosa*,原产于南美洲太平洋沿岸。乌瓜参粘多糖含量为31.2%。乌瓜参优质脂肪含量高,多糖的硫酸化程度高,其品质更佳。



小有刺参

精品小有刺参 *Holothuria floridana*,原产于墨西哥加勒比海,仅分布于墨西哥坎佩切沿岸300公里海域。最大个体1500克,一般在300克左右,由于其表皮角质层较薄,发制后无脱皮现象。加工时,该种海参较小,有刺扎手,工人为了其取名小有刺。目前该种海参广为认可。

如何选购海参?

虽然海酸性粘多糖是海参活性物质的主要成分,是判定海参营养价值的标准,但是种类、工艺不同,导致海参品质千差万别,消费者购买海参时,一定要睁大眼睛。

1. 看种类:不同种海参粘多糖含量在5%到30%,差别极大,一般达到20%以上即为优质海参种类,选海参要看海参种类。如刺参23.61%,小刺参24.8%,梦贝海参26.75%,乌瓜参为31.2%,均属于优质海参。而市场上常见的海茄子,多糖含量不足10%,营养价值就大打折扣了。

2. 看工艺:海参的加工方法不合理会导致多种成分流失,加工工序越少,海参的营养流失机会就越少,选购海参时,要选择加工过程简单的海参产品。

3. 看生产加工过程是否存在安全隐患及乱加非法添加剂

3.1 不少海参商家为了谋取暴利,在海参加工过程中大量加入糖,一些不法商家甚至用胶类物质人造假海参进行销售,这种海参将给食用者的身体健康造成严重伤害。

3.2 重金属和有毒物质超标:

有的生产者为了降低成本使用工业盐加工海参,工业盐含有大量重金属,用来加工海参会导致海参重金属污染,更有生产者会在加工过程中使用明矾等调色剂,工业明矾增加海参铝含量,有可能诱发老年痴呆症。

3.3 养殖环境污染,海参育苗滥用抗生素,非法使用农药消毒海参养殖池塘会导致农药残留超标。

3.4 水发海参用碱导致大部分营养流失。有的商家为了增大海参的个头,使用工业碱进行海参发制,如果消费者吃了这样的海参,很有可能会中毒。

4. 看品牌与资质:选购海参时还应该注意查验海参是否有相关合法证件及产品检验报告。建议广大消费者选择有实力的品牌海参,这样的海参一般有正规的手续和相关的质量保证体系,选择放心品牌,海参质量更有保证。月亮湾郑重承诺:每一份月亮湾海参都经过四次以上的检验,不含非法添加剂,无糖,没有农药残留,合法生产,手续齐全,规范经营,月亮湾只提供安全放心的海参。

服务也是很重要的 我们将用心服务好每一位顾客

1. 免费给顾客代发海参,免费送货。
2. 可以在不影响销售,不拆包装的前提下调换!
3. 免费办理会员卡,享受更多会员礼包和会员活动。
4. 泰安地区三个店面,本土经营信誉保障。
5. 泰安店面曾获得2012-2014年度泰安市消费者满意单位。



超低价销售,买海参送大礼
即食海参99元起售,买海参满1000元均有礼品相送!

月亮湾海参 本周火爆开售

进口野生海参厂家直销600元起 9月12号-9月18号!仅限一周!



精品小有刺参



乌瓜参



刺参

<p>本次活动为厂家13周年庆典最后一次活动,请广大市民莫失良机,店内咨询购买!</p>	<p>单只即食乌瓜参 市场价380元/斤 活动价280元/斤 780元/3斤</p>	<p>精品小有刺参 市场价980元/斤 活动价600元/斤 2700元/5斤</p>	<p>乌瓜参 市场价1880元/斤 活动价1480元/斤 2500元/2斤</p>	<p>淡干刺参 市场价3380元/斤 活动价2580元/斤 6600元/3斤</p>
--	---	---	--	---

肥城店:肥城市新城路人民医院西侧路南(桃园小区对面)月亮湾海参
泰安龙潭路店:泰安市龙潭路57号,(老东方大酒店南50米路西)华鲁家园门口。
泰安虎山路店:泰安市虎山路云海饭店南50米,一中分校操场对面。

店名:月亮湾海参 亲情服务电话:0538-3287778
店名:梦贝海参 亲情服务电话:8205805 8088208
店名:梦贝海参 亲情服务电话:8070777