

周日去西霞口捞野生参



在西霞口海参加工区,工作人员在熬制海参,对其初加工。记者 王帅 摄

本报6月5日讯(记者 王帅) 5月底,首批海参体验团到西霞口参观体验野生海参的捕捞和加工过程,不少人更是现场购买了海参。本报的陆续报道下,不少人报名参加体验行。6月8日,本报的海参体验团将再次出发,走进西霞口野生海参基地。

作为中国最美的八大海岸之一,成山头以其悠久的历史、优美的环境、丰富的物产驰名海内。该海域里所产出的海洋珍品同样珍贵美味、营养丰富,野生刺参则更

是西霞口海域所产的最为珍贵的海产品。

经青岛市分析测试学会检测,西霞口野生刺参蛋白质含量68.93%、胶原蛋白30.54%、多糖11.03%,多种营养物质远高于其它同类海参,具有很好的抗肿瘤、提高免疫力等功效。此外,西霞口野生刺参还含有钙、钾、磷、镁、铁、锌等丰富的微量元素。

据史料记载,秦朝时,成山头海域产出的刺参就被秦始皇列为御用专供。西霞口刺参凭借优良

品质,成功通过中绿华夏有机食品认证中心认证,成为国内首家海参有机食品认证品牌。

西霞口野生海参的质量也吸引了中央电视台的目光。5月24日至27日,央视国际频道《走遍中国》摄制组来威海拍摄了一期以“威海刺参”产业发展为主题的专题片。他们走进西霞口海参产业,现场采访、拍摄,录制了野生海参捕捞、海参菜品烹饪、精深加工产品研发实验室,节目播出时间初定于六月中旬。

小问答

1、孙女士:我经常吃海参,很多卖家都说自己的海参是野生的,贵公司怎么证明海参是野生的呢?

西霞口集团:有研究报告显示,刺参生长最佳水温为10℃至15℃,且生长环境最好是海水循环较快的海底礁石。成山头海域四季分明,冬暖夏凉,年平均水温12℃。海底礁石密布,藻类品种繁多,浮游生物丰富,水质天然无污染,海水含氧量丰富稳定,盐度常年保持在28‰至30‰,成山头海域最适合野生刺参的繁殖与生长。

市民可以来到西霞口集团,跟着渔民坐船出海,见证“海猛子”捞出的新鲜野生海参

市民还可以自带海参,与西霞口的纯天然野生“海捕参”现场PK。

2、张先生:我是济南的,在齐鲁晚报的网站上看到了西霞口野生海参的活动,我想问一下,不能到现场,怎么购买到真正的西霞口野生海参?

西霞口集团:外地或无法到西霞口现场购买海参的市民如果想买海参,西霞口集团可以提供快递服务。届时,海参将经过解剖、清洗、煮制等免费初加工,工作人员使用泡沫箱盛放海参,里面放置一定量冰块以保持海参新鲜度。不能到现场购买海参的市民可拨打13869063269咨询海参邮寄事宜。

西霞口海参体验行

免费班车接送,免费品尝整只海参

即日起至6月30日,凡报名参加野生刺参养生节的市民,由该集团负责安排车接送;西霞口集团将安排工作人员为购买野生刺参的市民免费加工,加工过程市民可以全程监督;每天按照购买野生刺参市民总人数10%的比例确定中奖名额,奖品为免费赠阅2015年全年《齐鲁晚报》1份或西霞口动物园门票1张;每位参与市民还能免费品尝一只价值60元的西霞口野生高压海参。

野生刺参养生节结束后,

该集团将对所有购买野生刺参的市民实行再次抽奖,设一等奖3名、二等奖5名、三等奖10名,奖品分别为价值4000元的干海参1份、价值1000元的冻海参1份和价值240元的西霞口景区四联票1张,抽奖全程由公证人员现场公证。

感兴趣的市民可拨打电话0631-5203337报名参团,西霞口集团将负责安排车接送,并免费赠送午餐,集合地点分别为威海广场(华联站)、竹岛大润发、经区龙海国际。