



太平洋海胆采捕业协会 (Pacific Urchin Harvesters Association, 简称PUHA) 于1992年正式根据《卑诗省协会法》成立，分别代表著110名及49名红海胆与绿海胆业持牌人，以及业界的潜水人员、船上员工和加工人员。

PUHA之目的和目标专注于可持续性与创新，并与沿海社区合作，以达至收成的最佳经济效益。

我們的承諾

PUHA的成员专注提供最佳质素和最超值的产品，一贯地致力在产品 and 海胆业操作上超越客户的期望。

此单张是由AgriMarketing Program(AMP)及 Agriculture and AgriFood Canada协助制作

PUHA是以下
機構的會員



研究

PUHA 每年会联同加拿大联邦政府渔业及海洋部、省政府农业和渔业部，原住民部落及其他社区机构，一起进行渔量勘测。研究项目会以社群利益、加拿大渔业及海洋部的要求和业界建议定下优先次序。已定下5个具代表性的采捕地区作为海胆的生物学及生态学长期研究地点，包括生长、补充、死亡率、与其它海洋生物的互相影响，以及繁殖能力的恢复。

網站連接

PUHA - puha.org

D&D Pacific Fisheries - d-dpacificfisheries.com
BC Seafood Alliance - seafoodalliance.com
Code of Conduct - responsiblefishing.com
我们网站备有海胆业界中所有处理商和出口商完整列表及其联络资料。



902-4th Street
New Westminster, B.C. V3L 2W6
电话:604.524.0322
puha@telus.net
puha.org

August 2017 Sim.Chinese



品质
尽在自然中



卑诗省的海胆

卑诗省出产两个品种的海胆：绿海胆 (*Strongylocentrotus droebachiensis*) 是两者中较小的，而红海胆 (*S. franciscanus*) 是全球体积最大的海胆品种。绿海胆在整个北半球，以及约由华盛顿州北部、向北伸延过卑诗省和阿留申群岛，西至北海道和韩国之太平洋盆地范围内均可找到。另一方面，红海胆则是北美洲之独有品种，从阿拉斯州加东南部至下加利福尼亚州 (Baja California) 的太平洋沿岸均可找到。两个品种基本上都是食草动物，主要食物是海藻，但也伺机食用其它多种有机物料。

红海胆有少数天然敌人，当中以海獭最甚。在海獭再度繁殖的海域，海胆、鲍鱼、蚌及蟹的数量均大大减少。海獭已被认定与卑诗省海胆业的持续保存有重大影响。

海胆业

潜水员采捕海胆是为拿取其储藏在五缕柔软、细腻组织中的丰富糖原 (glycogen)，称为海胆籽 (uni)。它不但是日本菜肴中的一种高级刺身，也是被受世界各地老饕赞赏的名贵海鲜美食。卑诗太平洋海岸的水质清澈冰凉，其红海胆和绿海胆所产的海胆籽是全球其中最甜美之一。

卑诗首次采捕红海胆和绿海胆分别记录于1978年和1986年。两个海胆业的运作均以谨慎的制度管理，包括保守的采捕配额、渔量的年度勘测，以及最低体积限制。

协会负责收取和掌管牌照年费，用于提供研究工作及卸载认证，以具体行动落实我们对持续保存的承诺。在现行制度下，每一只商业性采捕的海胆，都会经由另一间独立的认证公司登记重量、采捕日期和区域，以及其它重要的采捕资料。

产品处理

所有卑诗省的海胆处理工场都已于联邦政府注册，并受加拿大食物检验局监察。我们的产品会以包括鲜活、新鲜、加工及急冻等多种不同形式空运至世界各地，让海胆于采捕后的48小时内已经在亚洲、欧洲和美洲的商店出售。



海膽的營養資料

海胆籽 (Uni) 是热能、奥美加三脂肪酸、多元不饱和脂肪酸、蛋白质、矿物质 (如锌等) 及维生素的良好来源。

卡路里 — 172kcal/100g | 蛋白质合计 — 13.27% | 多元不饱和脂肪酸 — 1.75%
奥美加三脂肪酸 — 1.07% | 二十碳五烯酸 (EPA) — .79%
二十二碳六烯酸 (DHA) — 0.04% | 锌 — 17.00ppm