



太平洋海膽採捕業協會(Pacific Urchin Harvesters Association，簡稱PUHA)於1992年正式根據《卑詩省協會法》成立，分別代表著110名及49名紅海膽與綠海膽業持牌人，以及業界的潛水人員、船上員工和加工人員。

PUHA之目的和目標專注於可持續性與創新，並與沿海社區合作，以達至收成的最佳經濟效益。

我們的承諾

PUHA的成員專注提供最佳質素和最超值的產品，一貫地致力在產品和海膽業操作上超越客戶的期望。

PUHA是以下機構的會員



研究

PUHA每年會聯同加拿大聯邦政府漁業及海洋部、省政府農業和漁業部，原住民部落及其他社區機構，一起進行漁量勘測。研究項目會以社群利益、加拿大漁業及海洋部的要求和業界建議定下優先次序。已定下5個具代表性的採捕地區作為海膽的生物學及生態學長期研究地點，包括生長、補充、死亡率、與其它海洋生物的互相影響，以及繁殖能力的恢復。

網站連接

PUHA - puha.org

D&D Pacific Fisheries - d-dpacificfisheries.com
BC Seafood Alliance - seafoodalliance.com
Code of Conduct - responsiblefishing.com
我們網站備有海膽業界中所有處理商和出口商完整列表及其聯絡資料。



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

August 2017 Trad.Chinese



品質
盡在自然中



卑詩省的海膽

卑詩省出產兩個品種的海膽：綠海膽 (*Strongylocentrotus droebachiensis*) 是兩者中較小的，而紅海膽 (*S. franciscanus*) 是全球體積最大的海膽品種。綠海膽在整個北半球，以及約由華盛頓州北部、向北伸延過卑詩省和阿留申群島，西至北海道和韓國之太平洋盆地範圍內均可找到。另一方面，紅海膽則是北美洲之獨有品種，從阿拉斯州加東南部至下加利福尼亞州 (Baja California) 的太平洋沿岸均可找到。兩個品種基本上都是食草動物，主要食物是海藻，但也伺機食用其它多種有基物料。

紅海膽有少數天然敵人，當中以海獺最甚。在海獺再度繁殖的海域，海膽、鮑魚、蚌及蟹的數量均大大減少。海獺已被認定與卑詩省海膽業的持續保存有重大影響。

海膽業

潛水員採捕海膽是為拿取其儲藏在五縷柔軟、細膩組織中的豐富糖原 (glycogen)，稱為海膽籽 (uni)。它不但是日本菜餚中的一種高級刺身，也是被受世界各地老饕讚賞的名貴海鮮美食。卑詩太平洋海岸的水質清澈冰涼，其紅海膽和綠海膽所產的海膽籽是全球其中最甜美之一。

卑詩首次採捕紅海膽和綠海膽分別記錄於1978年和1986年。兩個海膽業的運作均以謹慎的制度管理，包括保守的採捕配額、漁量的年度勘測，以及最低體積限制。

協會負責收取和掌管牌照年費，用於提供研究工作及卸載認證，以具體行動落實我們對持續保存的承諾。在現行制度下，每一隻商業性採捕的海膽，都會經由另一間獨立的認證公司登記重量、採捕日期和區域，以及其他重要的採捕資料。

產品處理

所有卑詩省的海膽處理工場都已於聯邦政府註冊，並受加拿大食物檢驗局監察。我們的產品會以包括鮮活、新鮮、加工及急凍等多種不同形式空運至世界各地，讓海膽於採捕後的48小時內已經在亞洲、歐洲和美洲的商店出售。



海膽的營養資料

海膽籽 (Uni) 是熱能、奧美加三脂肪酸、多元不飽和脂肪酸、蛋白質、礦物質 (如鋅等) 及維生素的良好來源。

卡路里 — 172kcal/100g | 蛋白質合計 — 13.27% | 多元不飽和脂肪酸 — 1.75%
奧美加三脂肪酸 — 1.07% | 二十碳五烯酸 (EPA) — .79%
二十二碳六烯酸 (DHA) — 0.04% | 鋅 — 17.00ppm