

乌鲁木齐市市民今后可在北园春市场买到地产三文鱼



乌鲁木齐市市民今后可以在乌鲁木齐市老北园春海鲜批发市场的“天蕴天山跃出三文鱼”的直营店里买到整鱼或分割的地产三文鱼，后期还会建立配送体系，送货上门。



9月26日上午，“天蕴天山跃出三文鱼”北园春专卖店开业，店内设置了透明的加工区域，顾客可以现场看到鱼是如何分割装盒的过程。新疆天蕴有机农业有限公司董事长张秀表示，新疆天蕴三文鱼采用经过绿色认证的饲料投喂，全程没有使用任何激素和药物，同时就三文鱼的养殖、冷链运输及产品包装一一向顾客做了介绍，当即有

多名顾客表示愿意购买品尝。

市民段女士家住二毛，听说北园春市场要开店，一大早就乘车过来了解情况，听完张秀的介绍，立即决定购买一份“刺身”，工作人员表示开业期间，购买“刺身”赠送一份鱼头，段女士觉得很划算，又增加了一份鱼头，总共花费68元。张秀说，“用微信支付可以随机减钱，最高减20元。”

段女士告诉记者，之前都是在内地买三文鱼吃，现在新疆也有地产的三文鱼，她感到很高兴，“活水养殖三文鱼这应该算是新疆第一家，能把三文鱼养好不容易。”

这些三文鱼来自伊犁尼勒克河，由新疆天蕴有机农业有限公司引进养殖。“2013年，我们从美国阿拉斯加引进鱼卵，放在尼勒克河里饲养，经过3年的时间，目前每尾鱼已达到3.5公斤左右。为了能做到顾客现点现切，把好品质关，前期限量销售，目前北园春店里当天只准备200份的量。”新疆天蕴有机农业有限公司总经理张秀介绍说，目前已经有10余家加盟商正在装修店面，在元旦前陆续开业经营。

据了解，一份200克包装带酱料包的三文鱼48元。另外还有套票，也可以团购，团购可享8折优惠，后期还有半条装的三文鱼，来满足不同顾客的需求。

继续阅读

三文鱼一词是对英文Salmon的音译。从鱼类分类学上讲，Salmon（鲑鱼）是鲑科鱼类统称。在国际市场的标识上，没有三文鱼（Salmon）的这种表示方式，只有大西洋鲑，鳟鱼，银鲑等。绝大多数鲑科鱼类为洄游性鱼类，无论是野生的还是人工养殖的，产卵、孵化和幼鱼阶段在淡水中完成，生长期洄游或人工放回到海水中，待性成熟后，再回到淡水中产卵，部分种类也可以在淡水中完成其整个生活史。

三文鱼在天然、冷凉活水中生长很慢，出水上市需要三年时间，营养价值极高，鱼肉富含“ Ω -3”脑黄金活化脑细胞，含不饱和脂肪酸、虾青素等，可以抗衰老，而且不含胆固醇，对身体偏胖的人对身体保养最有帮助。肉味鲜浓，口感嫩活，适合各种烹饪，老少皆宜。