

阡里毛虾领到国字号地域“身份证”

成功注册地理标志证明商标 青岛国家地理标志水产品达到14个



日前,国家知识产权局发布证明商标核准注册公告,阡里毛虾(31类)地理标志证明商标成功注册,取得国字号地域“身份证”,这意味着青岛市水产品地理标志再添新成员。截至目前,我市已经拥有14个水产品国家地理标志证明商标。

阡里毛虾 形体虽小味道鲜美

据了解,阡里毛虾在青岛西海岸新区灵山湾沿岸浅海水域多有分布,因集中产地在原胶南东南阡里沿海一带,故称“阡里毛虾”。

“西海岸新区地处山东半岛西南隅,港湾众多、滩涂广阔、水质肥沃,孕育了丰富的水产品。”据西海岸新区海洋发展局工作人员介绍,阡里毛虾属毛虾之上品,富含钙、镁、磷等多种矿物质,蛋白质、虾青素等营养物质丰富,能促进人体骨骼健康、保护心脑血管、增强免疫力。阡里毛虾的生长对自然条件要求非常严格,只有在小北风过后或小北风转小东南风,海水清澈、水面平静的枯潮、半潮时,它们才会在近岸集群。虾群盛时,海水泛红,虾跳出水面,十分壮观。

据悉,阡里毛虾分为大银环、二银环和臚虾3个品种。与一般毛虾不同,阡里毛虾形体细小,身长仅有10—15毫米,宽2—3毫米,其皮薄如蝉翼,虾毛细小,尾部有4个针尖大小的黑点。阡里毛虾一般用来制作虾皮和虾酱,味道独特,入口鲜美,久嚼回味悠长,营养价值高,是当地的珍贵特产,迄今已有三四百年历史。据悉,制作1斤干虾皮需要数万只阡里毛虾。

品牌兴区 深挖地方特色水产

青岛地处山东半岛东南沿海,辖区有海域面积1.22万平方千米,海区内面积大于0.5平方千米的海湾共有49个,海岛69个,总面积约为13.82平方千米;港湾众多,岸线曲折,海岸线总长816.98千米;10米等深线以内海域为578.03平方千米;沿岸滩涂广阔,总面积达56.3万亩,以泥滩和半沙半泥滩为主。海水含盐度31.6‰—32.0‰,终年呈现垂直均匀状态;海水表层温度最低为3—3.3℃,最高为26.5—27.3℃,且具有负梯度特征;水质良好,浮游生物众多,孕育了丰富海产品。

近年来,青岛深入挖掘地方特色水产品资源,积极申报、注册、使用、保护、管理地理标志证明商标,推动海洋产业品牌创建与产业创新发展,以品牌实践助力海洋经济向“新”迈进。

作为青岛市海洋渔业强区,西海岸新区近年来大力践行“品牌兴区”战略,深入挖掘地方特色水产,以地理标志品牌作为助力乡村振兴的重要抓手,积极指导行业协会申报注册地理标志证明商标。截至目前,已成功注册灵山岛海参、琅琊玉筋鱼、泊里西施舌、阡里毛虾国家地理标志产品4个,省级知名渔业品牌3个,市级知名渔业品牌14个,区级品牌12个。

此外,西海岸新区还发布了省内首个海洋渔业区域公用品牌“灵琅八鲜”,构建海洋渔业品牌推广运营体系和产品品质认证标准,并与小米有品、京东、抖音等平台达成战略合作意向,为10家渔业企业授权赋能。组织开展海洋渔业品牌培育沙龙、海洋品牌与产业赋能论坛、海参产业高质量发展研讨会、“灵琅八鲜”系列产品品鉴会等一系列活动,打造渔业品牌传播平台,推出《耕海记》系列宣传片,全面推动西海岸新区海洋渔业产业品牌化、高质化发展。



形体细小的阡里毛虾。

细数青岛国家地理标志水产品

截至目前,青岛已成功注册泊里西施舌、琅琊玉筋鱼、灵山岛海参、神汤沟牡蛎、即墨海参、青岛对虾、青岛梭子蟹、青岛鲍鱼、青岛海参、胶州星鳗、阡里毛虾等14个水产品国家地理标志证明商标,海洋渔业日趋品牌化。

泊里西施舌

泊里西施舌是北方海域中个体较大型贝类,上尖下阔,光滑圆润,酷似人舌,肉质细腻,味道鲜美,是一种高蛋白、低脂肪、低胆固醇食物。西施舌肉中含有8种氨基酸。

琅琊玉筋鱼

琅琊玉筋鱼体呈长柱状,成鱼体长在10厘米以上,身体半透明,口大,有犬齿。琅琊玉筋鱼形体小、肉质细腻、味道鲜美,富含人体所需的多种氨基酸、维生素B1、维生素B2、维生素D以及钙、铁等。

灵山岛海参

灵山岛海参生长在海水水质极佳的灵山岛海域,平均体长25.3厘米。体形肥满,肉质厚实、弹性强,肉刺挺直。其营养价值较高,富含蛋白质、氨基酸及硒,含有16种氨基酸,其中8种为人体不能合成的必需氨基酸。

神汤沟牡蛎

神汤沟牡蛎生长在鳌山湾海域。与寻常大个牡蛎不同,神汤沟牡蛎以个小味鲜的特色著称,其壳长一般为4—8cm,呈延长形或三角形,壳面有数层同心环状鳞片,有紫褐色或黑色条纹,收获季节在每年11月份至次年的5月份。神汤沟牡蛎肉味鲜美,口感滑嫩,营养丰富,含有丰富的蛋白质、脂肪、维生素、微量元素锌和降低血清胆固醇物质。

即墨海参

即墨海参产区水质优良,水温适宜,被公认为适合海参生长的海区之一。即墨海参肉肥味美,入口爽滑,食用、药用价值极高,富含蛋白质、多种氨基酸、海洋活性物质和微量元素等营养成分,是即墨“海上粮仓”的标志性产业之一。

青岛对虾

青岛对虾历来为黄海的传统名产,属于定居型对虾,常年栖于青岛海域沿岸浅海,不作大范围地移动和洄游。养殖对虾的渔民利用其特性进行养殖或放养增殖。青岛对虾体长大而侧扁,一般雌性成体长18—23.5厘米,雄性成体长13—17厘米;甲壳较薄,表面光滑,雌虾壳偏

青,雄虾壳偏黄;“虾枪”较长,虾身前段略上翘,长度明显超过虾头;出肉率高;虾肉香酥绵软,回味绵长。

青岛梭子蟹

青岛梭子蟹以人工放流蟹苗到砂质底海湾,或围起海区放养,再用定置网捕捞为主要生产方式。青岛梭子蟹个头大,体型健美;蟹钳较长,蟹足更长,能盘腿,单侧蟹足可以达到身体宽度的两倍;蟹腹部发亮,三角脐处发白,没有蟹池养殖蟹三角脐处都有的黑线;蟹肉呈丝状,色白丰腴,细嫩鲜美,很有嚼头,地方风味浓郁。

青岛鲍鱼

青岛鲍鱼生活在海水透明度大、潮流畅通、海草繁茂的浅海险峻岩礁间或岛屿峡角处。昼伏夜出,以海藻为食。贝壳大而坚厚,壳呈椭圆形,表面呈绿褐色或深绿色;壳一側边凸起一楞,有一串小孔,孔内为灰白色,有晶莹润滑珠光感。成鲍体长一般在7—14cm,软体部分比例高,肉质肥厚;活鲍腹足肌收缩有力,吸附力强;生鲍肉呈黄白色,富有弹性,无可见泥沙,无外来杂质及吸附物;肉无异味,口感细嫩,鲜而不腻,清而味浓,富含蛋白质、精氨酸、谷氨酸、β-胡萝卜素等营养物质。

青岛海参

青岛海参属于刺参,主要生长在竹岔岛、唐岛、灵山岛、斋堂岛等海域。青岛海参的参体粗壮,壳厚,呈纺锤形,两头尖中间粗,沙嘴大而坚硬,刺粗壮,粗细不一,颜色黑褐或黄褐色,有淡淡的鲜咸味。晒干后涨发率高,肉质筋道宽厚且饱满,肉质弹性好,非常耐煮,久煮后参刺透亮,具有口感软滑糯嫩等独特品质。

胶州星鳗

胶州星鳗因产于胶州湾,体侧有白色线状斑点而得名,是胶州湾的传统鱼货。其体呈长圆筒形,尾部侧扁,一般体长30—60厘米,体重300—700克;头呈锥形,两眼间隔宽而凹,吻部尖长,前端尖形,口阔而平,两颌牙细小,每侧2行,舌较宽,前端能活动;体无鳞,皮肤光滑,黏液多且滑。侧线完全,沿侧线及其上方各有一行呈白色点状的感觉孔,背侧为灰褐色,腹部为白色,背鳍、臀鳍和尾鳍相连,无腹鳍,胸鳍为黄色,其他各鳍均为淡黄色。少刺多肉,肉质细腻,鲜香软滑,富含维生素A和维生素E,还有优质的脂肪和钾、镁、锌、钙等矿物质。

本版撰稿 观海新闻/青岛早报记者 郭念礼
通讯员 王青 张镇 西海岸新区供图