



ปลาอลาสก้าพอลล็อกธรรมชาติ

เกี่ยวกับปลา

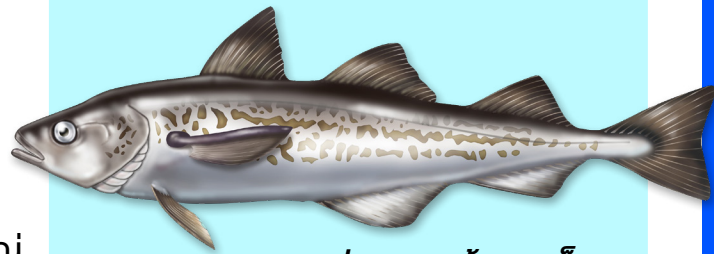
ปลาอลาสก้าพอลล็อก

การประมงที่ยั่งยืนที่ใหญ่ที่สุดในโลก

ปลาอลาสก้าพอลล็อก เป็นหนึ่งในปลาที่มีจำนวนมากที่สุดในโลก อาศัยอยู่ทั่วมหาสมุทรแปซิฟิกเหนือ ทะเลแบริง และอ่าวอลาสกา อุตสาหกรรมประมงปลาอลาสก้าพอลล็อกเป็นอุตสาหกรรมประมงที่ใหญ่ที่สุดในสหรัฐอเมริกา และเป็นอุตสาหกรรมประมงที่ได้รับการรับรองว่าเป็นการประมงที่ยั่งยืนที่ใหญ่ที่สุดในโลก ด้วยการจัดการที่รอบคอบ ในช่วง 20 ปีที่ผ่านมา ปริมาณการจับปลาอลาสก้าพอลล็อกในสหรัฐอเมริกา มีค่าเฉลี่ยอยู่ที่ 1.37 ล้านเมตริกตัน (หรือ 3 พันล้านปอนด์) ต่อปี

อร่อยและหลากหลายเมนู

ปลาอลาสก้าพอลล็อก เป็นปลาที่อยู่ในตระกูลเดียวกับปลาค็อด เนื้อสีขาว นุ่มละเอียด เนื้อแน่นเป็นแผ่น มีรสชาติอ่อนคล้ายปลาค็อด ใช้เป็นวัตถุดิบหลักในการผลิตอาหารมากกว่า 1,000 ชนิดทั่วโลก เช่น อาหารทะเลแปรรูป อาหารทะเลชุบเกล็ดขนมปัง เช่น ฟิชสตีก แชนดวิชปลา และฟิชแอนด์ชิปส์ รวมถึงผลิตภัณฑ์ซูริมิ (Surimi) หรือเนื้อปลาบดที่ใช้ทำปูอัด และผลิตภัณฑ์อาหารทะเลแปรรูปอื่นๆ นอกจากนี้ยังได้รับความนิยมในภาคธุรกิจบริการอาหาร ในฐานะตัวเลือกปลาขาวระดับพรีเมียม



ปลาอลาสก้าพอลล็อก

ชื่อวิทยาศาสตร์ *Gadus chalcogrammus*

ปลาอลาสก้าพอลล็อก

จะถูกจับเมื่อมีอายุ 3-4 ปีขึ้นไป

แม้ว่าปลาชนิดนี้สามารถเติบโตได้ถึง 15 ปอนด์

แต่โดยเฉลี่ยแล้วปลาที่จับได้

จะมีน้ำหนักอยู่ที่ 1-2 ปอนด์

