

深圳市绿色产业促进会团体标准

《深圳特色即食鲜活海葡萄》

编制说明

Shenzhen features ready-to-eat fresh sea grapes

(征求意见稿)

《深圳特色即食鲜活海葡萄》

标准编制组

二〇二三年四月

目 录

一、	项目背景.....	3
二、	工作简况.....	5
	(一) 任务来源.....	5
	(二) 主要起草过程.....	5
三、	编制原则及技术依据.....	6
	(一) 编制原则.....	6
	(二) 技术依据.....	6
	(三) 与国内领先、国际先进标准的对标情况.....	6
四、	主要条款说明.....	7
	(一) 标准属性.....	7
	(二) 标准架构.....	7
	(三) 范围.....	7
五、	是否涉及专利等知识产权.....	7
六、	与有关的现行法律、法规和强制性国家标准的关系.....	7
七、	重大意见分歧的处理依据和结果.....	7
八、	实施标准的措施建议.....	7
九、	其他需要说明的事项.....	8

一、项目背景

说起葡萄大家再熟悉不过，但是这种生长在海里的“葡萄”，您吃过吗？不过别看它长得像葡萄，而且名字也叫海葡萄，但是和我们经常吃的葡萄关系并不大。它是一种具有保健养生功能的食用海藻，叫做“长茎葡萄厥藻”，原产于东南亚、日本冲绳、大洋洲热带及亚热带等海域。它的口感像极了鲑鱼卵，还散发出一种海味的咸鲜芳香，颇有鱼子酱的神韵，所以被喻为植物中的“绿色鱼子酱”。它外观浑圆饱满、如一串串晶莹剔透的葡萄而得名，独特的外型与口感像极了鲑鱼卵，咬起来会有卜滋卜滋的声音，美丽的绿色小颗粒散发出海味的咸鲜芳香，颇有鱼子酱的神韵，所以被喻为植物中的“绿色鱼子”。

它主要分布在亚洲的冲绳、菲律宾等亚热带海域。当然，最早发现它食用价值的地方，也是日本冲绳。冲绳是世界闻名的旅游胜地，也是长寿之乡。

海葡萄是市面上在售的唯一活着的藻类食材，运输和保存条件苛刻，采摘分拣成本高，因此价格不菲。因含有较高的营养价值，被视作高级料理食材。在冲绳当地，会把海葡萄洗净与生蚝、三文鱼、鲑鱼卵等高级食材搭配，再蘸上昆布高汤调的酱汁。是一道非常奢侈的健康美味。

单纯的作为刺身拼盘里的配菜也是极好的。

目前海葡萄的主流做法皆以冷吃为主。因为海葡萄的生物活性决定了海葡萄是一级棒的生鲜食材，放进锅里加热会导致海葡萄口感变差。

据研究，海葡萄具有抗癌抗肿瘤、活化脑细胞、净化血液等作用，吃了能使人延年益寿，因而又被称为“长寿藻”。

海葡萄晶莹剔透，吃起来的口感很像鱼子，丰富多汁，因此又有“绿色鱼子酱”之称，是一种具有保健功能的生食海鲜，深受日本人推崇。

海葡萄在冲绳已经成为不可或缺的“长寿菜”，更是冲绳当地独有的特产，一想到海葡萄就联想到了冲绳人长寿的秘密，每到冲绳的旅游旺季，海葡萄就会脱销，大家都争先恐后地想买到新鲜的海葡萄，一享“长寿的滋味”。

由于海葡萄对环境要求极高，因此海葡萄的大规模养殖难度很大。经过多年的发展，目前在我国海南、福建、山东等沿海地区已经成功实现了海葡萄的大规模养殖。作为一种高价值海洋经济作物，海葡萄具有很大的市场空间。

目前，海葡萄常作为高级料理出现在饭店的餐桌上，最常见于寿司的配料。

随着海葡萄养殖规模的扩大，将出现各种深加工产品，如海葡萄饮品、海葡萄饼干等有望问世。由于海葡萄是清洗后可生食的海藻，因此，必须秉持食品安全的观念，并以创新技术使海葡萄养殖技术标准化，促进海葡萄在食品市场的推广。海葡萄主要生长于太平洋的热带和亚热带的潮间带，喜欢生长在水流较缓的沙地或礁石。1837年，海葡萄首次被记录，目前在全球范围均被发现，主要分布于日本冲绳、马来西亚、菲律宾、越南、澳大利亚北部等热带太平洋沿岸，以及马尔代夫群岛、肯尼亚、阿拉伯海等热带印度洋海域。

日本冲绳地区人工养殖海葡萄的历史较长。作为世界闻名的长寿之乡，海葡萄是冲绳当地的一道很著名的食物。冲绳人习惯在退潮时采摘海葡萄食用，将其称为长命草。除了鲜食，海葡萄提取物还可用于美容，被誉为超级美容“魔法师”。“长命草”、“绿色鱼子酱”、“超级美容魔法师”……差点儿位列仙班的海葡萄，成为了海藻界的战斗机，将海带、紫菜、裙带菜甩出好几条街。然而，海葡萄的贵族身份，实际上得益于“物以稀为贵”，在热度逐渐升温的中国市场，它的江湖地位又能保持多久呢？

在1975年前后，日本市场对海葡萄的需求量大增，以至于在3月份发芽期就被滥采，自然资源遭到破坏。为了增加供给，1978~1982年，冲绳县水产试验场和宫古地方当局，在那霸湾进行人工养殖获得成功，于1983年授予了特定渔业权。

1985年，以平良市渔协为主，利用国家水产结构事业改造费1600万日元，在那霸湾设置了垂下式养殖木排102台及附属设施，配备生产人员10名，正式开始了海葡萄养殖。相比于日本，海葡萄在我国的认知度较低，人工引种养殖只是近些年的事。比如在福建莆田的产业历史。

2010年，在秀屿区埭头镇举办的一次村级渔技员培训会上，福建省水产研究所叶金聪研究员介绍了海葡萄，引起了技术人员的关注。

2011年5月，莆田市水技站与省水产研究所合作，从台湾引入海葡萄1.3公斤，在莆田市国家级僧帽牡蛎原种场室内的水池进行人工培养，经180多天的养殖试验，共培育藻体17万多株，总重量达40.5千克，成功实现引种扩繁。由于海葡萄对环境要求极高，因此海葡萄的大规模养殖难度很大。经过多年的发展，目前我国海南、福建、山东、广东等沿海地区已经成功实现了海葡萄的大规模养殖。

2011年11月，福建省莆田市国家级僧帽牡蛎原种场海葡萄新品种项目，顺利通过省水产研究所组织的引种验收。

有趣的是，就在同年5月，福建省水产技术推广总站从越南购进海葡萄3千克，挑选了500克健康的藻体进行试养，经过两个月的养殖，藻体重量达到了3千克，并对养殖情况做了初步的总结，以“长茎葡萄蕨藻养殖技术初探”为题目，发表在2012年2月的《科学养鱼》杂志上。

可见海葡萄是高经济作物，被誉为“21世纪的蓝金”。长期以来，海葡萄养殖产业在国内的发展面临着许多瓶颈，我国主要依靠台湾的少量养殖和从日本进口。现如今已经在沿海各大地区实现了大规模养殖。

二、工作简况

（一）任务来源

制定《深圳特色即食鲜活海葡萄》既是落实相关法律法规和党中央、国务院以及国家相关部委决策部署的具体措施，也是统筹即食鲜活海葡萄空间布局，加快即食鲜活海葡萄养殖能力建设的重要手段，规划的制定实施将进一步提升深圳特色即食鲜活海葡萄营养价值，确保处置能力与实际需求总体匹配，切实保障生态环境安全。

由深圳市绿色产业促进会提出并归口制定《深圳特色即食鲜活海葡萄》。本标准计划编号为T/SGIPA ××××—2023号，计划完成日期为2023年5月。本标准的提出和归口单位为深圳市绿色产业促进会。

（二）主要起草过程

1. 前期准备

2. 标准立项

2023年2月，根据项目需要联合成立标准编制组，共同讨论并确定了标准编制原则和内容，填写《深圳特色即食鲜活海葡萄》立项建议书，并在2023年3月21日提交至全国团体标准信息平台成功立项。

3. 确定标准编制原则

标准编制组充分查阅、对比并分析国内外深圳特色即食鲜活海葡萄的相关研究文献，结合国家绿色产业指导目录（2019年版）的工作目标，确定了本标准的编制原则。

4. 标准起草过程

2023年2-3月，标准编制组根据本标准的编制原则，在查阅大量有关深圳特色即食鲜活海葡萄等文献和标准资料的基础上，形成标准草案。

2023年3-4月，标准编制组组织了多次内部讨论会，对即食鲜活海葡萄产品的原料要求、加工流程、验收要求、标志、包装、运输、贮存与保质期等关键性内容进行讨论，形成标准征求意见稿。

三、编制原则及技术依据

(一) 编制原则

积极参考国内外现有的相关标准，充分考虑深圳特色即食鲜活海葡萄的实际情况，明确规程导则与具体行业技术规范的基本原则，突出体现团体标准《深圳特色即食鲜活海葡萄》的“先进性”、“创新性”和“可操作性”。

在标准制定过程中，标准起草工作组按照GB/T 1.1-2020给出的规则编写，主要遵循以下原则：

(1) 协调性：保证标准与国内现行国家标准、行业标准协调一致。

(2) 规范性：严格按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》给出的规则起草，保证标准的编写质量。

(3) 适用性：结合企业管理实践和主要环境影响，提出对企业服务质量要求和经营规范。

(二) 技术依据

1、编写规则是按照GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写规则》及GB/T 1.2-2020、《标准化工作导则 第2部分：标准中规范性技术要素内容的确定方法》的要求进行。

2、以即食鲜活海葡萄产品的原料要求、加工流程、验收要求、标志、包装、运输、贮存与保质期等为主要技术范围进行撰写方式。

(三) 与国内领先、国际先进标准的对标情况

本文件为首次自主制定，不涉及国际国外标准采标情况。

四、主要条款说明

(一) 标准属性

本标准为全国团体标准。

(二) 标准架构

标准主体内容由范围、规范性引用文件、术语和定义、即食鲜活海葡萄产品的原料要求、加工流程、验收要求、标志、包装、运输、贮存与保质期组成。

(三) 范围

本文件规定了深圳特色即食鲜活海葡萄的术语和定义、原料要求、加工流程、验收要求、标志、包装、运输、贮存与保质期。

本标准适用于深圳不同规格即食鲜活海葡萄产品生产。

五、是否涉及专利等知识产权

本文件不涉及专利及知识产权问题。

六、与有关的现行法律、法规和强制性国家标准的关系

本文件与相关法律、法规、规章及相关标准协调一致，没有冲突。

七、重大意见分歧的处理依据和结果

本文件在制定过程中未出现重大分歧意见。

八、实施标准的措施建议

本标准规定了《深圳特色即食鲜活海葡萄》的原料要求、加工流程、验收要求、标志、包装、运输、贮存与保质期。开展绿色产业发展，宜根据各行业的不同特点制定技术规范。本标准为活海葡萄行业制定绿色产业技术规程明确了总体要求以及技术架构，行业技术规程可围绕即食鲜活海葡萄导则制定的指标体系

框架明确行业的特性要求，以及具体的技术指标。标准发布实施后，可即刻指导活海葡萄行业技术规程的研制和绿色产业发展工作的推进，为构建深圳市绿色产业认定规则体系奠定技术依据，进而为进一步理清深圳市绿色产业边界，将深圳市现有政策和资金引导到对推动绿色发展最重要、最关键、最紧迫的产业上发挥重要作用。

九、其他需要说明的事项

无。