

艾伯塔猪肉



艾伯塔猪肉由本省农场生产，这些农场致力于向本地和世界各地的消费者提供健康安全
的食品。





艾伯塔生产的猪肉质量上乘、安全、美味。其柔和的口味特别适合各种风味的搭配，麻、辣、酸、甜样样美味，是许多美味佳肴的主料。猪肉的多种切割部位，不论是有骨还是无骨，都适于各种烹饪方法。

艾伯塔猪肉富含优质蛋白质和12种重要的维生素和矿物质。而且，其本身钠含量低，完全不含反式脂肪。其脂肪大部分是多不饱和脂肪和单不饱和脂肪，适用于要求胆固醇含量低及对有益心脏的食谱。

艾伯塔猪肉生产者致力于保持产品质量和客户满意度。这些生产者在食品安全、爱护动物和环保方面均以最高标准要求自己。

食品安全优势

为了保证加拿大猪肉的卓越品质，猪肉行业开发和推出了加拿大质量保证® (CQA) 计划。这一基于科学的计划在农场实施，体现了我们积极主动的工作原则，旨在通过实行HACCP (有害物分析关键控制点) 原则确保食品安全。HACCP有一整套严格的标准，要求参加的生产商保存大量的记录。然后审查员会研究这些文件，并检查农场设施，以确保符合所有的项目标准。

在艾伯塔省，有5家经过联邦认证的猪肉加工厂。这些工厂均经过加拿大食品检验署 (Canadian Food Inspection Agency) 检查，该机构是全球认可的一家加拿大独立机构，提供与食品和动物健康相关的所有检查服务。

2011年出台了行业认可的新的生猪追溯规定。





负责任的动物关怀

人道和负责任的生猪生产是艾伯塔猪肉产业的重点之一。凡登记参加加拿大猪肉理事会的动物评估 (ACA) 计划的生产商，均自愿接受农场检查和生产设施审查。ACA是建立在CQA®计划的食物安全方面的要求之上的。人们认识到，促进农场食物安全的许多做法也对动物关怀至关重要。

环境优势

艾伯塔地域广阔，非常有利于控制疾病和保持猪群健康。养猪的农场在省内一般非常分散，艾伯塔这样的自然环境有利于动物健康，因而兽药用药少，产品也就质量更好、更健康。



生猪的品种优势

艾伯塔长期以来致力发展卓越的生猪品种。事实上，艾伯塔省有组织的生猪改良计划可追溯到1928年的生猪繁育测试计划。世界闻名的拉康姆品种 (Lacombe) 于1940和1950年代之间在艾伯塔省培育成功，并于1957年正式注册。

如今，像加拿大生猪改良中心 (Canadian Centre for Swine Improvement, CCSI) 和西部生猪检测协会 (Western Swine Testing Association) 这样的组织继续领导生猪繁殖遗传改良方面的工作。总部设在沃太华的CCSI是世界上最大的生猪繁殖遗传数据库之一。

艾伯塔省的大多数生猪都是经过精心培育和杂交的约克夏、长白和杜洛克品种，它们都具有出色的特性。艾伯塔注重生猪改良的传统使其猪肉产品出类拔萃。





饲料优势

艾伯塔是加拿大最大的饲料谷物生产基地，丰富的大麦、小麦、油菜籽和清洁的纯净水使艾伯塔省具备生猪生产的天然优势。艾伯塔的优质大麦是省内饲养生猪的饲料中的最主要成分。艾伯塔粮食喂养的猪肉以其肉嫩、脂肪雪白紧致而闻名，味道和质感均属上乘。



艾伯塔的出口优势

加拿大的猪肉出口量始终位居世界前三位。艾伯塔省是一个富有经验的猪肉出口者，其冷鲜和猪肉制成品被运往大约30个国家。

艾伯塔开放的商业环境以及其种种天然优势，均有助于我们成为主要农产品和制成品的主要出口商。艾伯塔出口产业的配套设施包括全面的公路网、水运网、空运和铁路运输，可以保证及时、有效地把猪肉产品运送到世界各地。

艾伯塔农业与农村发展部

网址：www.agrifoodalberta.ca

电邮：agrifoodexports@gov.ab.ca



Chinese 2012