

# Kualitas

adalah **karakteristik** kami



*Kanada*

## Ikan Salmon Kanada

*Rajanya Ikan*



Berkilauan dan melompat-lompat saat mereka melawan arus deras sungai Kanada, salmon adalah salah satu ikan di dunia yang paling hebat. Saat ini, ikan salmon Kanada ada yang dibudidayakan dan ada yang ditangkap di alam liar. Tolak ukur industri makanan laut Kanada yang di ekspor ke seluruh dunia baik yang segar, beku, asapan atau kalengan di pabrik makanan modern, diproses menggunakan standar kualitas yang paling baik. Kanada adalah salah satu produsen dan eksportir ikan salmon terbesar di dunia.



Salmon Kanada yang berlimpah banyak membantu membentuk budaya Bangsa, dan banyak masyarakat Kanada yang berada di pantai Atlantik dan pantai Pasifik masih bergantung pada salmon untuk kemakmuran dan kehidupan mereka.

### Salmon Liar

Kebanyakan salmon liar Kanada berasal dari pantai British Columbia, jenis sockeye adalah spesies komersial yang paling penting. Perjalanan tahunan salmon sangat penting bagi perekonomian provinsi, dan penduduk asli Kanada masih menggunakan beberapa metode tradisional yang berupa jala dan tombak untuk menangkap ikan salmon di hulu sungai. Armada penangkapan ikan komersial bekerja jauh di lepas pantai, dan menggunakan berbagai metode penangkapan ikan yang modern.

Salmon liar Pasifik tersedia dalam bentuk utuh, atau dihidangkan dalam berbagai potongan seperti steak, fillet dan daging panggang. Sebagian besar dari panen salmon sockeye dan pink diolah dalam bentuk kalengan serta diekspor ke Inggris dan Australia. Salmon liar Kanada tersedia dalam banyak produk yang memiliki nilai tambah, seperti salmon kaviar, salmon asap panas dan dingin, fillet rendaman marinade, hidangan salmon beku, dendeng salmon, salmon asin, serta burger salmon dan perkedel. Produsen makanan laut Kanada selalu mengembangkan produk hidangan ikan salmon yang memiliki nilai tambah yang baru untuk dijual ke pasar domestik dan diekspor ke negara lain.

### Salmon yang Dibudidayakan

Budidaya Salmon Atlantik menyumbang sebagian besar ekspor salmon Kanada. Di pantai Atlantik, peternakan ikan salmon dimulai di Teluk Fundy, New Brunswick dan sekarang dipraktikkan secara luas di Nova Scotia dan sebagian kecil di Newfoundland. Di British Columbia, akuakultur salmon berpusat di Pulau Vancouver, di sini juga, spesies ternak yang paling umum adalah ikan salmon Atlantik.





Salmon budidaya Kanada tersedia dalam berbagai bentuk yang disesuaikan dengan permintaan konsumen. Pembeli dapat membeli salmon yang masih segar, beku atau asapan, maupun yang masih utuh berkulit atau steak tanpa kulit dan potongan. Walaupun jumlah permintaan kalengan relatif kecil, namun banyak produsen yang beralih ke produk-produk yang memiliki nilai tambah seperti salmon pate, kabob salmon, serta steak salmon yang diasinkan dan dibumbui.

### Nutrisi dan Kualitas

Salmon adalah pilihan yang sehat dan bergizi sebagai makanan pembuka, dan makanan ringan. Salmon memiliki protein yang tinggi serta rendah lemak jenuh dan kolesterol. Salmon memiliki kandungan minyak tinggi, mengandung konsentrasi asam lemak omega-3 yang tinggi, yang terkait dengan manfaat kesehatan seperti menurunkan tingkat penyakit jantung.

Salmon Kanada tidak hanya sehat tetapi juga sangat aman untuk dimakan, berkat salah satu sistem pemeriksaan ikan yang paling ketat di dunia dan sistem kontrol yang baik, yang diawasi oleh Canadian Food Inspection Agency (CFIA), yang menetapkan standar yang paling ketat untuk produk ikan, pengolahan ikan dan penanganan ikan. Semua instansi yang memanen atau memproses salmon untuk diekspor harus terdaftar dan harus sepenuhnya mematuhi prinsip internasional **ANALISIS BAHAYA DAN PENGENDALIAN TITIK KRITIS** (HACCP).

CFIA juga memeriksa salmon terhadap berbagai kontaminan dan memastikan bahwa hasilnya sesuai dengan pedoman yang ditetapkan oleh Health Canada, departemen dari pemerintah federal Kanada. Pedoman-pedoman ini memenuhi standar dari U.S. Food and Drugs Administration dan World Health Organization (WHO).

### Rasakan Keistimewaan Kanada

Diambil dari perairan yang paling bersih didunia, salmon Kanada terkenal akan kesegaran dan cita rasanya. Untuk informasi lebih lanjut tentang industri ikan salmon Kanada, silakan kunjungi:

#### Website Pemerintah

- Fish and Seafood Canada:  
[www.ats-sea.agr.gc.ca/sea-mer](http://www.ats-sea.agr.gc.ca/sea-mer)
- Fisheries and Oceans Canada:  
[www.dfo-mpo.gc.ca/fm-gp/index-eng.html](http://www.dfo-mpo.gc.ca/fm-gp/index-eng.html)
- Canadian Food Inspection Agency:  
[www.inspection.gc.ca](http://www.inspection.gc.ca)
- Government of British Columbia:  
[www.env.gov.bc.ca/omfd/index.html](http://www.env.gov.bc.ca/omfd/index.html)
- Government of New Brunswick:  
[www.gnb.ca/0027/Index-e.asp](http://www.gnb.ca/0027/Index-e.asp)
- Government of Newfoundland and Labrador:  
[www.fishaq.gov.nl.ca](http://www.fishaq.gov.nl.ca)
- Government of Nova Scotia:  
[www.gov.ns.ca/fish](http://www.gov.ns.ca/fish)

#### Website Industri

- Canadian Aquaculture Industry Alliance:  
[www.aquaculture.ca](http://www.aquaculture.ca)
- British Columbia Salmon Farmers Association:  
[www.salmonfarmers.org](http://www.salmonfarmers.org)
- New Brunswick Salmon Growers Association:  
[www.nbsga.com](http://www.nbsga.com)
- Aquaculture Association of Nova Scotia  
[www.aansonline.ca](http://www.aansonline.ca)

