

海参选择

干参的类型

淡干海参（含盐低）

盐干参、老淡干（含盐高）

糖干参（违法的）

如何区分三种参

淡干是能买到最好的类型，一般含盐5%-10%。

盐干海参盐量高，品质略差，但是保质期很长。

糖干是违法行为，但是糖干的参颜色黑亮，看着品质好，市面上一半都是糖干。

参型

纺锤形！！

参的纺锤形特征越明显，就以为着品质越好，这是最客观公正的。

细长条的圆柱形的一般都是南方参。

参刺

好的品质的纯淡干海参，参刺按压的质感非常坚硬，一般是不会被按弯，非常硬。

如果有糖份，受潮，参刺和参体都会变软。

养殖的劣质参，参刺细长，并且很尖

如果参刺根部粗，且长但不很尖的，一般品质相对会比较好。

颜色

第一点：拿到一只干参，先看它的整体外表的颜色。

海里生长的海参的颜色，在用最好的加工方式加工后，一定是颜色不统一，各式各样

而且同一批次的干参，颜色不会很统一，会深浅不一，不是特别美观

反而越是养殖海参或劣质加工方式的海参，颜色越趋同于一致

如果您看到黑心商家柜台上摆着的海参，每一盒里的干参都颜色都很统一，基本就是坑。

第二点：看干参腹部的吸盘。

一般添加东西的干参，吸盘颜色较深，整体颜色较浑浊。

参足

吸盘多/密/大的，品质相对较好，即便是养殖参，也是品质较好的养殖参，如果腹部吸盘很细小，很稀疏，品质相对不好。

参皮的纹路

如果参皮纹路比较清晰，褶皱感比较自然，同时没有很模糊或者表皮被覆盖着一层糊状的东西，也不半透明，参皮呈现出来的是本应该有的质感，则此干参质量相对较好。