Большая часть рыболовов любителей имеет мнение о тунце, как о настоящей рыбе. Особи данного вида отличаются силой. Они ведут активный образ жизни и постоянно двигаются. Температура тела тунца незначительно выше температуры воды. Но чтобы поймать эту рыбу в одиночку – потребуется приложить много геройских усилий. С рыбаком может приключится целая история.

Характеристика рыбы

В мясе тунца очень много полезных микроэлементов и витаминов. Поэтому оно очень питательно и сравнивается с говядиной. Часто можно услышать такое выражение, что тунец – это корова океана. Мясо этой рыбы значительно полезнее даже самой отборной говядины. Кроме этого мясо тунца отличается высоким содержанием рыбьего жира. В говядине его значительно меньше, поэтому оно считается постным. Мясо обладает приятным ароматом, который совершенно не раздражает вкусовые рецепторы человека. Так что вкус тунца совсем не приедается. Недавно были опубликованы результаты научных работ. Ученые обнаружили в мясе тунца полезные омегакислоты. Их наличие в организме человека восстанавливает обмен липидами.

Интересное известие

Один из популярных и известный рестораторов Японии по имени Киеси Кимура приобрел тунца. Его характеристики:

* Стоимостью 37 тысяч долларов США.
* Масса рыбы составляет 170 кг.
* Порода – голубой тунец.

Эта рыба была продана в качестве основного лота аукциона рынка морепродуктов в Цукидзи.

Кимура является владельцем крупной сети ресторанов. Он сильно удивлялся тому факту, что сумел приобрести данную рыбу по своей предложенной цене. Правда этому поспособствовало отсутствие каких-либо конкурентов. Экспертами было отмечено, что количество особей тунца у берегов Японии растет с каждым годом.

Цена на эту рыбу приняла максимальное значение два года тому. Тогда покупатель приобрел рыбу массой 220 кг. Это было сделано в Токио. За право покупки было выложено 1,5 миллиона долларов США. Тогда аукцион выиграл сегодняшний герой рассказа.

Знакомые с обычаями японского народа знают, что продавать самых больших представителей тунцов происходит сразу же за первой рыбалкой в Токио. Эта распродажа теперь главное увлечение японских рестораторов, которые имеют необходимый капитал.

Также отмечается, что в данных мероприятиях все чаще принимают участие иностранные рестораторы. Также растет активность китайцев. В странах Азии в течении пяти лет сильно поднялся спрос на эту рыбу.