

COMMON NAME(S)	Albacore tuna; Pacific albacore; longfinned tuna; albacore
LATIN NAME	<i>Thunnus alalunga</i>
DESCRIPTION	Dark blue to black above with silvery white belly. Pectoral fins are extremely long. Pacific albacore are abundant from southern California to Canada during summer and fall, caught primarily by surface troll (jig). Albacore is the only "white meat" tuna. Fat content is around 10 percent.
SIZE	Troll-caught albacore average 4.1 to 11.3 kg (9 to 25 lbs) round weight. Export size is generally 4.1 to 8.2 kg. (9 to 18 lbs) round weight.
AVAILABILITY	Available fresh or frozen May - October off U.S. west coast & North Pacific; January - April in South Pacific. Bled, blast frozen onboard for sashimi grade. Brine frozen for canning. H&G fish average 4.1 to 11.3 kg (9 lbs to 25 lbs),. Loins average 0.9 to 3.6 kg. (2 lbs to 8 lbs), randomly graded by size. Smoked, vacuum-packed loins & steaks available. Canned albacore packed in oil or water, usually in 184.3 g. (6.5 oz) cans, and labeled as "white meat" tuna.

NOMBRE(S) COMÚN(ES)	Atún blanco, bonito, caballa, albacora
NOMBRE EN LATÍN	<i>Thunnus alalunga</i>
DESCRIPCIÓN	De color azul oscuro a negro en la parte dorsal y blanco plateado en la parte ventral. Las aletas pectorales son extremadamente largas. El bonito es abundante desde el sur de California hasta Canadá durante el verano y el otoño, se captura principalmente con anzuelo sencillo. La albacora es el único atún de "carne blanca". El contenido de grasa es aproximadamente de un 10 por ciento.
TAMAÑO	La albacora capturada con anzuelo sencillo tiene un peso total medio de 4.1 a 11.3 kg (de 9 a 25 libras). El tamaño de exportación generalmente es de 4.1 a 8.2 kg (de 9 a 18 libras) de peso total.
DISPONIBILIDAD	Está disponible fresco o congelado de mayo a octubre fuera de la costa oeste de EE.UU. y en el norte del Pacífico; de enero a abril en el sur del Pacífico. Desangrado y congelado instantáneamente a bordo para producir sashimi. Congelado en salmuera para enlatarlo. El pescado descabezado y sin vísceras pesa un promedio de 4.1 a 11.3 kg (de 9 a 25 libras), las rodajas tienen un peso medio de 0.9 a 3.6 kg (de 2 a 8 libras), clasificadas al azar por tamaño. Hay disponibles rodajas ahumadas y empacadas al vacío. La albacora enlatada en aceite o agua generalmente se presenta en latas de 184.3 g (6.5 onzas), y se etiqueta como atún de "carne blanca".

NOM(S) COMMUN(S)	Thon blanc, thon blanc du Pacifique, thon à longues nageoires, thon blanc
NOM LATIN	<i>Thunnus alalunga</i>
DESCRIPTION	Couleur variant du bleu foncé au noir sur le dos avec ventre blanc argenté. Ses nageoires pectorales sont extrêmement longues. Le thon blanc du Pacifique est abondant en été et en automne entre la Californie du Sud et le Canada ; il est pêché principalement par ligne traînante en surface (faux). Le thon blanc est le seul thon à chair blanche. Sa teneur en graisse est d'environ 10 %.
TAILLE	Le poids brut des thons blancs pêchés par ligne traînante varie en moyenne entre 4,1 kg (9 livres) et 11,3 kg (25 livres). Le poids brut des thons blancs exportés est généralement de 4,1 kg (9 livres) à 8,2 kg (18 livres).
DISPONIBILITÉ	Peut être obtenu frais ou congelé de mai à octobre, au large de la côte Ouest des États-Unis et du Pacifique Nord, de janvier à avril dans le Pacifique Sud. Il est vidé de son sang et congelé par souffle d'air à bord pour produire du sashimi ou congelé dans de la saumure pour produire des conserves. Les poissons étetés et éviscérés pèsent en moyenne entre 4,1 kg (9 livres) et 11,3 kg (25 livres), les longes pèsent en moyenne entre 0,9 kg (2 livres) et 3,6 kg (8 livres) et sont répertoriés aléatoirement par taille. Les longes et les steaks fumés peuvent être obtenus emballés sous vide. Le thon blanc à l'huile ou à l'eau en boîtes, habituellement de 184,3 g (6,5 onces) est désigné par thon à chair blanche.

GEBRÄUHLICHE NAMEN	Thunfisch, Albacore, amerikanischer Albacore, langflossiger Thunfisch
LATEINISCHER NAME	<i>Thunnus alalunga</i>
BESCHREIBUNG	Dunkelblau bis schwarz, Bauch silberweiß. Äußerst lange Brustflossen. Reiche Vorkommen zwischen Südkalifornien und Kanada im Sommer und Herbst, vornehmlich mit Oberflächen-Schleppnetz gefangen. Albacore ist die einzige Thunfischart mit "weißem Fleisch". Der Fettgehalt liegt bei ca. 10 Prozent.
GRÖSSE	Im Schleppnetz gefangener Albacore, durchschnittliches Rundgewicht 4,1-11,3 kg (9-25 Pounds). Exporteinheit ist i. a. 4,1-8,2 kg (9-18 Pounds) Rundgewicht.
VERFÜGBARKEIT	Frisch oder tiefgefroren von Mai-Oktober vor der USA-Westküste und im Nordpazifik; Januar-April im Südpazifik. Ausgeblutet, an Bord schnellgefroren für die Sashimi-Klasse. In Salzlake gefroren für Konserven. Durchschnittsgewicht (ausgenommen, ohne Kopf) 4,1-11,3 kg (9-25 Pounds), Lendenstücke 0,9-3,6 kg (2-8 Pounds), nach Größe klassifiziert. Geräucherte, vakuumverpackte Lendenstücke und Steaks erhältlich. Konservierter Albacore in Öl oder Wasser, normalerweise in Dosen zu 184,3 g (6,5 Ounces), als "white meat" Thunfisch gekennzeichnet.

الأسماء المألوفة: سمك البقورة، سمقري المحيط الهادئ؛ سمك تن مزود بزعانف؛ البقورة

الاسم اللاتيني: *Thunnus alalunga*

الوصف: اللون: أزرق داكن مع ميولة إلى السواد في الناحية العليا وبطن أبيض فضي. تكون الزعانف الصدرية طويلة جدا. يتوفر سمك البقورة في المحيط الهادئ بكثرة من جنوب كاليفورنيا إلى كندا خلال الصيف والخريف. يتم صيده عن طريق صنارات سطحية أو بالجيفة. البقورة هو سمك التونة الوحيد ذو اللحم الأبيض. 10% من المحتويات الدسمة.

الحجم: يبلغ وزنه من 4,1 - 11,3 كغ (9 إلى 25 باوند) أما وزن التصدير فيكون عادة من 4,1 - 8,2 كغ 9 إلى 18 باوند

التوفر: يتوفر طازجا أو مجمدا من شهر مايو إلى أكتوبر في السواحل الغربية لأمريكا وشمال المحيط الهادئ. ومن يناير إلى أبريل في جنوب المحيط الهادئ. مفرغ من الدم ومجمد بالهواء المنذف على متن الباخرة فيما يخص صنف السوشي (أكلة يابانية). مملح ومجمد وجاهز للتقليب. متوسط وزن أسماك H&G 4,1 - 11,3 كغ (9 إلى 25 باوند). يبلغ معدل وزن الشرائح من 0,9 - 3,6 كغ (2 - 8 باوند)، تصنف عشوائيا حسب الحجم. معالج بالتعرض للدخان، معبأ بالهواء المضغوط. متوفر في شكل شرائح لحم. يتوفر لحم البقورة أيضا معبأ في زيت الزيتون أو في الماء، في علب 184,3 غرام (6,5 أونس) تحت علامة لحم تونة أبيض.

COMMON NAME(S)	Albacore tuna; Pacific albacore; longfinned tuna; albacore
LATIN NAME	<i>Thunnus alalunga</i>
DESCRIPTION	Dark blue to black above with silvery white belly. Pectoral fins are extremely long. Pacific albacore are abundant from southern California to Canada during summer and fall, caught primarily by surface troll (jig). Albacore is the only "white meat" tuna. Fat content is around 10 percent.
SIZE	Troll-caught albacore average 4.1 - 11.3 kg (9 - 25 lbs.) round weight. Export size is generally 4.1 - 8.2 kg (9 - 18 lbs.) round weight.
AVAILABILITY	Available fresh or frozen May - October off U.S. west coast & North Pacific; January - April in South Pacific. Bled, blast frozen onboard for sashimi grade. Brine frozen for canning. H&G fish average 4.1 - 11.3 kg (9 - 25 lbs.), Loins average 0.9 - 3.6 kg (2 - 8 lbs.), randomly graded by size. Smoked, vacuum-packed loins & steaks available. Canned albacore packed in oil or water, usually in 184.3 g (6 1/2 ounce) cans, and labeled as "white meat" tuna.

通稱:	長鰭金槍魚；太平洋長鰭金槍魚；長鰭金槍；金槍魚
拉丁名稱:	<i>Thunnus alalunga</i>
說明:	魚脊顏色介於深藍色與黑色兩者之間，魚腹呈銀白色，而且胸鰭特長。夏秋季節是南加州到加拿大沿海一帶的太平洋金槍魚捕撈盛季，主要捕撈方式為水面釣繩拖釣法（急拉誘餌釣法）。長鰭金槍魚是唯一一種“白肉”金槍魚，其脂肪含量比例約為10%。
規格:	使用拖曳釣法捕撈的長鰭金槍魚平均毛重為4.1公斤至11.3公斤（9至25磅）。供出口的長鰭金槍魚毛重一般為4.1公斤至8.2公斤（9至18磅）。
供貨情況:	有新鮮與冷凍兩種長鰭金槍魚，五月至十月份在美國西海岸及北太平洋海岸、一月至四月份在南大洋海域捕撈加工。可在捕撈漁船上加工無血速凍生魚片以及罐裝鹽水冷凍魚。去頭及內臟的金槍魚每條平均重量為4.1公斤至11.3公斤（9至25磅），魚脊片平均重量為0.9公斤至3.6公斤（2至8磅），並按大小隨意分類。還供有採用真空包裝的燻魚片與燻魚排。罐裝長鰭金槍魚還分為油浸與水浸兩種，每罐重量通常為184.3克（6.5盎司），並標明為“白肉”金槍魚。

一般名:	ピンナガマグロ、太平洋産ピンナガ、ヒレ長マグロ、ピンナガ
ラテン語名:	<i>Thunnus alalunga</i>
説明:	上部は黒ずんだ青から黒で、腹は銀色がかった白。胸びれは非常に長い。太平洋産ピンナガは南カリフォルニアからカナダにかけて夏と秋に豊富、漁獲方法は主に海面トローリング（ジグ）。自身のマグロはピンナガだけ。脂肪含有率は約10パーセント。
サイズ:	トローリングで獲れるピンナガの重さは平均4.1-11.3kg（9-25ポンド）。輸出サイズは一般に平均4.1-8.2kg（9-18ポンド）。
入手可能性:	生又は冷凍で入手可能。米国の西岸沖及び北太平洋では、五月から十月まで、南太平洋は一月から四月まで。刺身用に漁船上で血抜きプラス冷凍。缶詰め用にブライン凍結。H&G(頭とはらわた無し)で、平均4.1-11.3kg(9-25ポンド)。腰肉は平均0.9-3.6kg(2-8ポンド)でサイズにより任意に格付けされる。燻製し真空パックした腰肉及びステーキ入手可能。缶詰めのピンナガは油または水詰め。通常184.3g(6.5オンス)の缶詰で「白身のマグロ」("whitemeat")のラベルが付いている。

유용이름	날개다랑어 참치; 태평양 날개다랑어; 긴지느러미 참치; 날개다랑어
라틴 이름	<i>Thunnus alalunga</i>
특징	배부분은 은백색 바탕에 등쪽은 짙은 청자색이며, 가슴에 있는 지느러미가 매우 긴 편이다. 태평양 날개다랑어는 여름과 가을철에 California 남부로부터 Canada 연안에 풍부하며, 주로 해상에서 건지 낚시(낚싯봉)질로 잡힌다. 날개다랑어는 "White meat( 흰 살코기)" 참치로 적당하며, 지방은 10% 정도이다.
크기	건지 낚시로 잡은 날개다랑어의 크기는 평균 4.1-11.3kg(9-25 파운드)되며, 수출용은 일반적으로 대략 4.1-8.2kg(9-18파운드)이 된다.
구입 가능 기간	5 월에서 10 월 사이로 미국 서해안과 북태평양의 먼 바다에서 성성한 것과 냉동된 것을 구입할 수 있다. 선내에서 피를 빼내고 급속냉동시켜 사시미(생선회)감으로 만들며, 소금에 절여 냉동한 것은 통조림으로 나온다. H&G(머리와 배를 갈라서 다듬어 놓은)생선은 평균 4.1-11.3kg(9-25 파운드)되며, 크기별로 분류된 허리부분살은 어림잡아 0.9-3.6kg(2-8 파운드)된다. 허리살 부분이나 스테이크용으로 훈제하여 진공 포장한 것을 구입할 수 있다. 기름과 물이 들은 날개다랑어 통조림은 일반적으로 184.3g(6.5 온스)짜리 통조림에 "White meat( 흰 살코기)" 참치로 레벨이 붙여져 있다.

(CÁC) TÊN THƯỜNG DÙNG	Một loại cá thu; cá thu Thái Bình Dương; cá thu vây dài, cá thu
TÊN LA TINH	<i>Thunnus alalunga</i>
HÌNH DÁNG	Cá màu xanh đậm hoặc đen ở phía trên cùng với màu bạc trắng ở bụng. Vây cá thường rất dài. Cá thu biển Thái Bình rất phong phú tại miền nam California đến Canada vào mùa hè và mùa thu, bắt cá chính bằng cách câu nhắp (giật) trên mặt nước. Cá thu là một loại duy nhất có "thịt trắng". Cá thu có khoảng 10 phần trăm chất mỡ.
KÍCH THƯỚC	Cá thu bắt bằng cách câu nhắp nặng trung bình từ 4.1 kg - 11.3 kg (9 - 25 lbs). Cỡ để xuất cảng thông thường cân nặng từ 4.1 kg - 8.2 kg (9 - 18 lbs).
CÓ THỂ TÌM THẤY	Cá tươi hoặc đông lạnh thường có vào tháng Năm đến tháng Mười ở vùng bờ biển phía tây Hoa Kỳ & phía Bắc Thái Bình Dương; Tháng Giêng - Tháng Tư ở phía Nam Thái Bình Dương. Được xả hết máu, và đông lạnh thật nhanh trên tàu để dùng làm món cá ăn sống theo kiểu nhật. Cá ướp muối đông lạnh để đóng hộp. Cá đã bỏ đầu & ruột trung bình từ 4.1 kg - 11.3 kg (9 - 25 lbs), Thăn cá (loins) trung bình từ 0.9 kg - 3.6 kg (2 - 8 lbs), thỉnh thoảng có thay đổi về kích thước. Có sẵn loại cá đã được hun khói, thăn & cắt sẵn miếng đóng gói trong bao kín hơi. Cá thu được đóng hộp với dầu ăn hoặc nước, cá thường đóng trong hộp 184.3 grams (6 1/2 ounce), và có nhãn ghi là cá thu "thịt trắng".