

技術詞彙表

本技術詞彙表載有本文件所用若干技術詞彙的釋義。因此，該等詞彙及涵義未必與標準行業涵義或該等詞彙的用法相符。

「人工智能」	指	人工智能
「施氏鱘魚子醬」	指	取自成熟雌性施氏鱘的魚子醬，其平均成熟年齡為八歲，體重為15至40千克
「水產養殖」	指	在受控條件下，於魚類等水生生物生命週期的部分或全部階段進行繁殖、飼養和加工
「歐洲鱈魚子醬」	指	取自成熟雌性歐洲鱈的魚子醬，其平均成熟年齡為二十歲，體重為80至200千克
「大數據」	指	能夠藉由新型處理模型揭示隱藏規律、未知關聯、市場趨勢、顧客偏好及其他有用資訊資產的大型多樣化數據集，以提升決策能力、洞察力和處理優化能力
「黑珍珠餐廳」	指	美團於黑珍珠餐廳指南中認可及評級的餐飲場所，該指南為由烹飪專家及美團大數據認證的精選餐飲指南
「BRC全球食品安全標準」	指	一項國際公認的認證，為食品和食品原料製造及生產設施的食品安全、品質管理及過程控制制定嚴格要求
「親魚」	指	在水產養殖中用於繁殖目的的成熟個體群
「複合年增長率」	指	複合年增長率
「魚子醬」	指	取自成熟雌性鱘魚並經加工處理後以少量鹽醃製保存的魚卵
「CIP」	指	「運費、保險費付至」，賣方將貨物交付予第一承運人時，即完成交付並將貨物的損失或損壞風險轉移至買方
「瀕危野生動植物種國際貿易公約」	指	《瀕危野生動植物種國際貿易公約》，為各國政府間達成的國際協議，旨在確保野生動植物標本之國際貿易不會威脅到該物種的生存

技術詞彙表

「食品法典委員會」	指	一個於1963年由聯合國糧食及農業組織與世界衛生組織共同成立的政府間國際組織，旨在保護消費者健康並促進公平食品貿易慣例
「DHA」	指	二十二碳六烯酸，一種omega-3脂肪酸
「EPA」	指	二十碳五烯酸，一種omega-3脂肪酸
「精緻食品」	指	以卓越品質、獨特風味及極高營養價值而著稱的精緻食品產品
「精緻食品公司」	指	專門銷售魚子醬等高級珍饈的食品公司。此類產品多具地域性且相對稀缺，其選材、生產與加工皆須符合嚴格標準，以確保品質與安全。
「魚苗」	指	在水產養殖環境中培育以供放養的幼魚及新孵化魚類，其性別尚未確定，因此為雌雄混養族群
「海洋之友」	指	世界可持續發展組織的一個項目，用於認證和推廣來自可持續漁業及可持續水產養殖的海產品
「GMV」	指	商品交易總額，指扣除折扣前消費者訂單中產品的銷售價值
「HACCP」	指	危害分析與關鍵控制點，一種專注於識別及控制食品安全危害的食品安全風險管理系統
「雜交鱈魚子醬」	指	取自成熟雌性雜交鱈的魚子醬，其平均成熟年齡為九歲，體重為30至50千克
「國際食品標準」	指	一項國際公認的認證，用於評估食品產品的質量和安全性，以及其製造、加工和分銷過程
「物聯網」	指	物聯網
「ISO 9001」	指	ISO 9001品質管理體系，為國際標準化組織實施的國際公認的品質管理體系
「ISO 22000」	指	ISO 22000食品安全管理體系，為國際標準化組織實施的國際公認的食品安全管理體系

技術詞彙表

「達氏鯉魚子醬」	指	取自成熟雌性達氏鯉的魚子醬，其平均成熟年齡為十五歲，體重為80至200千克
「成熟雌性鱒魚」	指	性腺發育達到IV期或以上，且魚卵達到特定物種成熟尺寸閾值（通常為2.8至3.0毫米或以上）的雌性鱒魚。凡不符合上述一項或多項指標的雌性鱒魚，均應被視為未成熟雌性鱒魚
「米其林星級餐廳」	指	獲《米其林指南》授予一星或以上評級的餐飲機構，該指南為特定地理區域的少數幾家餐廳授予最多三星的米其林星級以表彰其卓越品質
「分子遺傳技術」	指	一套用於在分子層面直接分析遺傳結構和功能的實驗室方法
「快閃店」	指	於特定地點開設限時營業的零售店
「研發」	指	研究與開發
「俄羅斯鱒魚子醬」	指	取自成熟雌性俄羅斯鱒魚的魚子醬，其平均成熟年齡為十歲，體重為20至40千克
「閃光鱒魚子醬」	指	取自成熟雌性閃光鱒的魚子醬，其平均成熟年齡約為六至八歲，體重通常為8至15千克
「西伯利亞鱒魚子醬」	指	取自成熟雌性西伯利亞鱒魚的魚子醬，其平均成熟年齡為七歲，體重為10至20千克
「品系選育」	指	識別和選擇表現出特定理想遺傳特徵的品系以用於育種計劃的過程
「鱒魚種質資源庫」	指	專門用於系統保存和管理鱒魚遺傳材料的專門設施或儲存庫
「鱒魚製品」	指	鱒魚肉，取自雄性鱒魚及經取卵後的雌性鱒魚，按標準化工序加工（去除頭部、尾部及內臟），隨後速凍製成鱒魚肉及鱒魚加工製品
「噸」	指	質量單位，等於1,000千克