

Slik behandler vi kongekrabben!

1. Fangst



Håndter krabbene varsomt. Ta tak i minst to gangbein når dyrene skal løftes.

Unngå slag på krabben når teinene tømmes.

2. Transport



Under transport om bord holdes krabbene i kar med rennende sjøvann.

Bruk vanntilførsel fra bunnen av transportkaret for å få best mulig fordeling av vannet. I fjordområder med innslag av ferskvann må krabbene transporteres tørt og tildekket, eller sjøvannet må tilføres oksygen. Hvis dette ikke er mulig, holdes krabbene fuktig ved spyling med sjøvann eller tildekking av kar.

Hvis krabbene ikke leveres fangstdagen, bør de levendelagres i områder hvor det er rikelig tilgang på friskt sjøvann, helst hengende over havbunnen.

Vannbehov

Vannbehovet til kongekrabbe varierer med vanntemperatur i fra 0,3 liter/min/kg ved 4 °C til 0,6 liter/min/kg ved 12 °C hos krabber med en gjennomsnittsvekt på 2 kg. Det betyr at under transport av 100 kg krabber har du et vannbehov på 60 liter/minutt ved 12 °C.

En enkel måte å kontrollere vannmengde på, er å bruke ei 10 liters bøtte og se hvor fort den fylles opp med vann. Hvis bøtta er full etter 10 sekunder har du nok vann for å transportere 100 kg krabber ved 12 °C.

Oksygennivå

Oksygenivået i transportkarene bør måles under transport (anbefaler håndholdt elektronisk oksygenmåler). Oksygenivået bør helst være over 80 % metning.

Pass på!

Ikke utsett krabbene for direkte sollys, trekk, frost eller regn under transport.

Unngå ferskvann under transport, det vil føre til høy dødelighet.

Kongekrabbe skal leveres levende!



Slik behandler vi kongekrabben!

3. Levendelagring



Kongekrabbene kan være stresset etter transport, spesielt gjelder dette tørrtransportert krabbe.

Under tørrtransport hopper avfallsstoffer seg opp i blodet. Disse skilles i hovedsak ut via gjellene, og krabbene har etter slik transport stort behov for friskt sjøvann for å kvitte seg med avfallsstoffene.

Pass på!

Oksygenivået under levende mellomagring bør være over 80 % metning.

Saltholdigheten skal holdes mellom 32 og 35 ‰ (fullt sjøvann).

Ved langtidslagring bør krabbene føres.

Ved høye sjøvannstemperaturer anbefales at krabbene kjøles ned i sjøvann med temperatur 4–2 °C minst et døgn før levende frakt til markedet.

Tabellen til venstre viser anbefalt vannbehov til kongekrabbe (2 kg eller større) under fangst/transport og levendelagring.

Temperatur	Vannbehov ved fangst-håndtering (liter/kg/minutt)	Vannbehov ved levende mellomagring (liter/kg/minutt)
4	0,3	0,15
8	0,4	0,20
12	0,6	0,30

