



Lagring og transport av levende kongekrabbe

– en veiledning utarbeidet av Nofima
på oppdrag fra FHF

Levendelagring

Under levndelagring bør man være obs på følgende:

- Sørg for å ha god vanntilførsel, helst fra bunn og opp ved bruk av dyser som sprer vannet over hele karts bunnareal.
- Vannets oksygennivå bør måles daglig og være over 70 % metning i avløpsvannet.
- Unngå å lagre krabbene lenge når temperaturen er over krabbens trivselstemperatur på 8 °C.
- Håndtering av krabbene bør reduseres til et minimum for å unngå skade på dyrene.
- Langtidslagring (to måneder) med individtetthet på 150 kg/m³ er mulig under vinterforhold (temperatur lavere enn 8 °C).
- Saltfiskkar er lite egnet for lagring dersom krabben skal føres, spesielt ved høye individtettheter.



Levende kongekrabbe lagres vanligvis i 700 liters plastkar (saltfiskkar), men disse er ikke spesielt godt egnet dersom krabben skal føres.

Fôring og velferd

Under levndelagring over lengre perioder reises det ofte spørsmål om dyrene trenger mat, både med tanke på å sikre god dyrevelferd og å bevare kvaliteten på dyrene.

Kongekrabben regnes for å være et relativt robust dyr. Den kan tåle lange sulteperioder uten at det går utover evnen til å overleve så lenge temperaturen holdes på et nivå hvor krabben trives (1–8 °C).

Forsøk viser at både fôret og ufôret kongekrabbe godt klarer opptil to måneders lagring under vinterforhold (temperatur lavere enn 8 °C).






- Krabber som ble fôret med blåskjell hadde maksimal velferdsscore etter to måneders lagring (tabell motstående side). Også ufôret krabbe hadde høy score, men litt lavere enn fôret krabbe.
- Ved langtidslagring uten fôring reduseres kjøttfylden i gangbeina.
- Ved langtidslagring med fôring øker kjøttfylden i gangbeina, slik at kjøttkvaliteten opprettholdes eller forbedres.

Vurdering av fysisk tilstand

Ved hjelp av enkle metoder er det mulig å vurdere kongekrabbens fysiske tilstand og ut fra det beslutte om dyret kan transporteres levende eller ikke. Tre kriterier benyttes til denne vurderingen:

1. Visuell bedømmelse av bevegelse
2. Test av krabbens gripeevne
3. Visuell bedømmelse av kløløfting

I tabellen under er det brukt fargekoder for å kategorisere krabbens fysiske tilstand basert på disse kriteriene. Dyr i kategori rød og gul bør ikke transporteres levende.

Velferdsscore	0	1	2	3
Bevegelse	 Ingen	 Begrenset, sakte	 Moderat	 Veldig aktiv
Gripeevne	Ingen	Lett	Moderat	 Sterk
Kløløfting	Ingen	Svak	Moderat	Sterk



Krabbene kan tåle inntil 48 timer tørttransport i flyfraktesker ved bruk av dagens pakketeknikk.

Levendetransport til marked

Under levendetransport av kongekrabbe foregår en opphoping av avfallsstoffer i blodet. Disse avfallsstoffene vil i hovedsak skilles ut via gjellene når krabben kommer i vann.

Etter en tørttransport har krabbene derfor et stort behov for friskt sjøvann for å kunne kvitte seg med avfallsstoffene.

Lav temperatur er den viktigste enkeltfaktor for reduksjon av mengden avfallsstoffer.

- Nedkjøling av krabben før transport senker stoffskiftet og dermed produksjonen av avfallsstoffer. Dette har størst effekt under sommerforhold ved høyere vanntemperaturer.
- Krabbene bør helst kjøles ned til under 4 °C for å oppnå ønsket effekt.

