



# 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 oksygenivå 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/m<sup>3</sup> 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     | <br>Ingen | <br>Begrenset, sakte | <br>Moderat | <br>Veldig aktiv |
| Gripeevne     | Ingen  | Lett  | Moderat   | <br>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.

