



# AMERYKAŃSKI KRAB JONASZ

*(Cancer borealis)*

Informacje dla konsumentów





# SPIS TREŚCI

Kliknij na wybrany temat, aby przejść do odpowiedniej sekcji

## AMERYKAŃSKI KRAB JONASZ

---

1. WPROWADZENIE
2. KRÓTKA HISTORIA
3. KRAB JONASZ TO NAJWYŻSZA JAKOŚĆ
4. KONTROLA POŁOWÓW I RYBOŁÓWSTWA
5. KILKA SŁÓW O KRABIE JONASZU
6. WARTOŚCI ODŻYWCZE
7. PRZETWARZANIE KRABA JONASZA
8. PRODUKTY Z KRABA JONASZA
9. WYSOKOWARTOŚCIOWE PRODUKTY
10. W DRODZE
11. O NAS





# AMERYKAŃSKI KRAB JONASZ – WPROWADZENIE



Dziko poławiany krab Jonasz był przez długi czas traktowany jako przyłów przez rybaków łowiących homary na północno-wschodnim wybrzeżu. Przed latami 90. XX w. rzadko próbowano go sprzedawać. Rybacy wyrzucali złowione kraby za burtę, zabierali je dla siebie lub sprzedawali na małych targach rybnych.

Krab Jonasz jest dostępny głównie w stanie Massachusetts i na Rhode Island, w okresie od stycznia do marca. Niewiele wiadomo o rozwoju, śmiertelności i rozmnażaniu tego gatunku. Rybacy zazwyczaj łapią męskie osobniki. Prowadzone są dalsze badania nad gatunkiem.

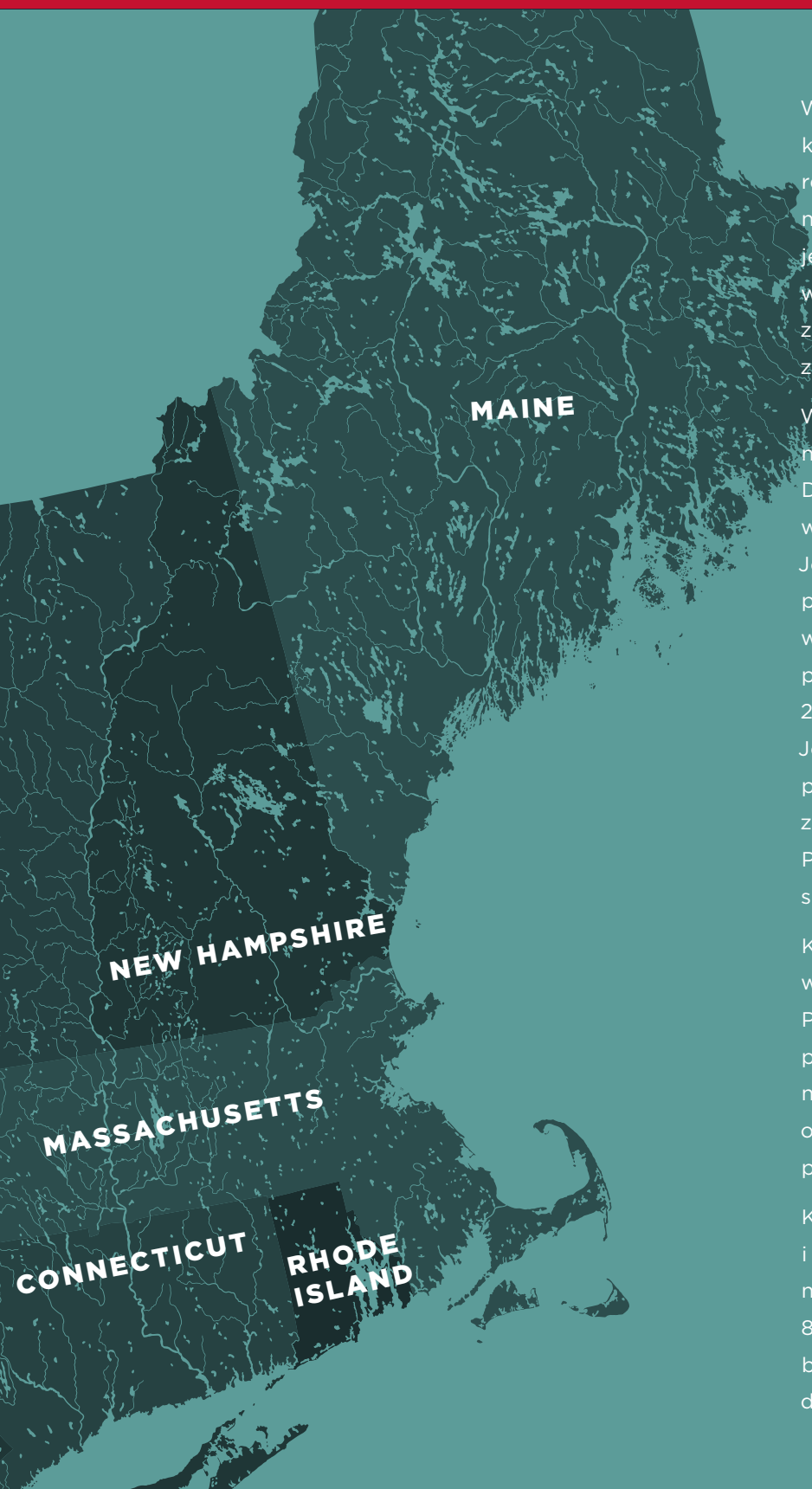
Krab Jonasz ma podobną budowę ciała oraz wygląd i konsystencję mięsa jak krab brązowy lub inaczej jadalny (*Cancer pagurus*) występujący w Morzu

Północnym w Europie. Głównymi produktami z kraba jadalnego są mięso i szczypcy. W pewnych okresach roku krab Jonasz może być droższy od kraba brązowego lub jadalnego, jednak jego szczypcy mają szersze zastosowanie. Jego mięso jest bielsze niż kraba jadalnego.

Krab Jonasz jest uznawany za „atlantyckiego Dungeness” podobnego do kraba Dungeness z Zachodniego Wybrzeża, tyle że mniejszego i mniej mięsistego. W smaku Jonasz jest bardzo podobny do kraba Dungeness, ale słodszy. Krab Dungeness jest sprzedawany głównie w całości lub jako samo mięso, natomiast produktami z kraba Jonasa są szczypcy i mięso.

# AMERYKAŃSKI KRAB JONASZ

## Krótką historia



W latach 90. XX w. rybacy zaczęli łowić kraba Jonasa razem z homarami i odsyłać do regionalnych przetwórców. Niektóre zakłady są nastawione na całoroczne przetwórstwo krabów, jednak większość producentów na północnym wschodzie kraju zajmuje się tym w miesiącach zimowych, po zakończeniu sezonu przetwórczego, zazwyczaj od grudnia do kwietnia.

W miarę zmniejszania się połowów homarów na południu Nowej Anglii i wzrostu cen krabów Dungeness i kamienistych (*stone crab*) rybacy w tych rejonach coraz częściej łowią kraba Jonasa. W ciągu ostatnich 15 lat połowy na północnym wschodzie znacznie się zwiększyły w związku z przemieszczaniem się krabów na północ w skutek zmian klimatycznych. W latach 2003-2018 połowy wzrosły o 650%. Kraby Jonasz są łapane do pułapek z przynętą jako przyłów homarów lub do pułapek specjalnie zastawianych na kraby (głównie na pełnym morzu). Poławianie kraba Jonasa wymaga posiadania specjalnej licencji.

Kraby są obecnie poławiane cały rok, zarówno w wodach przybrzeżnych, jak i na pełnym morzu. Podobnie jak homary kraby zrzucają stare pancerze i produkują nowe, prawdopodobnie na wiosnę i jesienią. Latem i wczesną jesienią odpływają na pełnię morze. Najlepszy sezon na połów trwa od grudnia do kwietnia.

Kraby Jonasz żywi się małżami, stawonogami i ślimakami oraz rybami używanymi jako przynęta na homary. Żeruje w wodzie o temperaturze 8-12°C (46-54°F). Zamieszkuje skaliste tereny blisko linii wybrzeża i mułowe lub gliniaste dno dalej od lądu.




# AMERYKAŃSKI KRAB JONASZ OZNACZA NAJWYŻSZĄ JAKOŚĆ



- Krab Jonasz zawiera dużo białka i innych ważnych składników odżywczych, takich jak cynk czy kwasy tłuszczowe omega-3
- Przetwórcy kraba Jonasz stosują rygorystyczne standardy bezpieczeństwa podczas przetwarzania, transportu i magazynowania

- Krab Jonasz ma wszechstronne zastosowanie
- Mrożone produkty są dostępne przez cały rok
- Krab Jonasz jest tańszy niż krab Dungeness czy kamienny (*stone crab*)
- Krab Jonasz ma delikatny, maślany smak i warstwową konsystencję






**W 2012 R.** kontrola połowów kraba Jonasza została uznana za priorytetową. Zalecenia mające chronić populację krabów obejmują obowiązek posiadania licencji, minimalne rozmiary, ochronę samic noszących jaja oraz raportowanie wg gatunków.

**W 2014 R.** opracowano plan badania liczebności populacji kraba Jonasza. Rybacy i naukowcy prowadzą wspólne badania, aby dowiedzieć się więcej na ten temat zasobów kraba.

# KONTROLA POŁOWÓW I ZARZĄDZANIE RYBOŁÓWSTWEM



**W 2015 R.** wdrożono szereg ograniczeń w połowie krabów: minimalny rozmiar pancerza 12 cm (4,75 cali), zakaz poławiania samic, obowiązek posiadania licencji i ograniczona liczba pułapek.

**OD 2015 R.** w ramach Międzystanowego planu kontroli poławiania kraba Jonasza zbierane są dane biologiczne, a plan jest aktualizowany w miarę potrzeb. Zbierane parametry dotyczą szerokości pancerza, płodności samic czy twardości skorupy. Monitorowana jest również temperatura dna w celu analizy siedlisk i ruchów migracyjnych.

POZNAJ  
*Cancer borealis*

Tułów  
(Pancerz)

Kilka słów o  
**AMERYKAŃSKIM  
KRABIE  
JONASZU**

Szczypce

Odnóża

**NA PIERWSZY RZUT OKA - KRAB JONASZ:**

**Wygląd zewnętrzny:** Ovalny pancerz o chropowatych krawędziach i dwie pary dużych szczypiec. Średnia waga to 454g (1 lb). Skorupa na zewnątrz jest koloru czerwonego, a od spodu - biała. Szczypce mają czarne końcówki.

**Mięso:** Mięso surowe jest półprzezroczyste do białego. Po ugotowaniu mięso jest białe z brązowo-czerwonym odcieniem. Mięso ma warstwową konsystencję, jest soczyste i słodkie. W smaku jest podobny do kraba Dungeness, tyle że nieco słodszy.



# WARTOŚCI ODŻYWCZE

**Porcja:  
85g**

Tłuszcze  
całkowite  
**0,5g**

Tłuszcze nasycone  
**0g**

Tłuszcze trans  
**0g**

Białko  
**16g**

Błonnik  
pokarmowy  
**1g**

Węglowodany  
łącznie  
**0g**

Kalorie  
**70**

Kalorie z tłuszczu  
**4,5**

Sód  
**240mg**

Wapń  
**6%**

Cholesterol  
**45mg**

Cukier  
**0g**

Żelazo  
**4%**





# PRZETWARZANIE KRABA JONASZA



**W CAŁOŚCI** ze szczypcami kraba zazwyczaj gotuje się na parze na ruchomej taśmie i sprzedaje świeżego lub mrożonego. Świeże produkty należy spożyć w ciągu 4 dni. Termin przydatności mrożonych produktów przechowywanych w temperaturze  $-18^{\circ}\text{C}$  lub niższej wynosi 18 miesięcy. W produkcji nie używa się żadnych ulepszcaczy ani konserwantów. Produkty z kraba Jonasz są całkowicie naturalne.

**MROŻONY**, gotowany krab w całości ze szczypcami jest mrożony za pomocą płynnego azotu. Po zamrożeniu szczypce są glazurowane wodą pitną, co chroni mięso i pozwala na szybkie i równomierne rozmrożenie kraba. Szczypce są sprzedawane w całości albo przygotowane na trzy sposoby.

**NACINANE SZCZYPCE KRABA:** szczypce i ramiona nacinają się piłą taśmową, aby ułatwić oddzielanie mięsa.












**SZCZYPCE KOKTAJLOWE:** usuwa się spodnią część szczypców, aby odłonić mięso.

**SZCZYPCE OBRANE:** usuwa się całą skorupę z mięsa.

**MIĘSO KRABA** z odnóży i tułowia zamraża się w małych pojemnikach. Część przetwórców stosuje technologię HPP (przetwarzanie pod ciśnieniem) do obróbki surowych szczypców i mięsa z odnóży kraba.



# PRODUKTY Z AMERYKAŃSKIEGO KRABA JONASZA

Opis produktu	Okres przydatności	Waga opakowania	Zastosowanie	Gastronomia	Sprzedaż detaliczna
Krab gotowany w całości	18 miesięcy	6,80kg	Działy garmazeryjne w sklepach/targi rybne		
Szczypce w całości z ramieniem	18 miesięcy	2,27kg	Restauracje/działy garmazeryjne w sklepach		
Szczypce nacinane z ramieniem	18 miesięcy	907g/2,27kg	Restauracje/działy garmazeryjne w sklepach/działy z owocami morza w sklepach/e-handel		
Szczypce koktajlowe	18 miesięcy	907g	Restauracje/działy garmazeryjne w sklepach/działy z owocami morza w sklepach/e-handel		
Szczypce obrane	18 miesięcy	907g	Restauracje/e-handel		
Mięso z odnóży	18 miesięcy	454g/227g	Restauracje/działy garmazeryjne w sklepach		
Mięso rozdrobnione	18 miesięcy	454g/227g	Restauracje/składnik dań		
Mięso mielone	18 miesięcy	2,27kg	Restauracje/składnik dań		



Gotowany w całości

Szcypce w całości z ramieniem

Szcypce nacinane z ramieniem

Szcypce koktajlowe

Mięso z odnóży

Mielone



# WYSOKOWARTOŚCIOWE PRODUKTY



**Krab Jonasz gotowany w całości, szcypce i mięso kraba są sprzedawane w sklepach spożywczych i specjalistycznych.**

Produkty z kraba Jonasza są dostępne w postaci gotowych dań na działach garmazeryjnych lub pakowane na działach z mrożonymi owocami morza w sklepach. Są łatwe w przygotowaniu – wystarczy rozmrozić przed podaniem.



Kraby w całości można podgrzać po rozmrożeniu dla lepszych wrażeń smakowych.

Szcypce – w całości, nacięte, koktajlowe czy obrane – można podawać na zimno z dipami.

Mięso z kraba jest używane w różnych potrawach: w placuszkach, jako nadzienie, w sałatkach, w dipach.

Szcypce i mięso kraba można też kupić w sklepach internetowych.



# W DRODZE

## Transport mrożonych produktów

### AMERYKAŃSKI KRAB JONASZ

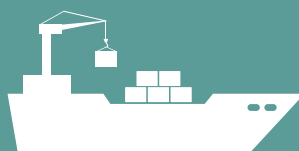
- Zbierany ręcznie
- Przetwarzany pod ścisłą kontrolą
- Różnorodność produktów do wielu zastosowań
- Nowoczesne i wygodne opakowania
- Dla szefów kuchni i sklepów detalicznych na całym świecie



### Jest kilka opcji transportu międzynarodowego:



**Drogą powietrzną:** Pakowane produkty są zabezpieczane suchym lodem i przewożone na termoizolacyjnych paletach lub w kontenerach do transportu lotniczego.



**Drogą morską:** Produkty są ładowane w magazynach chłodniczych do kontenerów mroźniczych ustawionych na temperaturę  $-18^{\circ}\text{C}$  lub niższą, a następnie dostarczane do doków portowych, gdzie są przeładowywane do kontenerów na statkach.



Ważne jest, aby przez cały czas utrzymywać wymaganą temperaturę. Wielu eksporterów używa termometrów do monitorowania temperatury. ROZMROŻONYCH PRODUKTÓW NIE NALEŻY MROZIĆ PONOWNIE.





## O NAS

Food Export USA-Northeast to organizacja non-profit skupiająca dziesięć agencji promujących rolnictwo ze stanów północnych, wykorzystująca środki państwowe, stanowe i sektorowe, aby pomagać firmom zwiększać ich sprzedaż zagraniczną. Food Export USA-Northeast prowadzi szereg usług dzięki środkom z programu Market Access Program (MAP) agencji Foreign Agricultural Service (FAS) Departamentu Rolnictwa USA.

## PRODUKTY Z KRABA JONASZA

Food Export USA® — Northeast  
One Penn Center • 1617 JFK Boulevard, Suite 420 • Philadelphia, PA 19103, USA  
tel.: 215.829.9111 • faks: 215.829.9777 • [info@foodexport.org](mailto:info@foodexport.org)  
[www.foodexport.org](http://www.foodexport.org)

Food Export-Midwest i Food Export-Northeast prowadzą szereg usług dzięki środkom z programu Market Access Program (MAP) agencji Foreign Agricultural Service (FAS) Departamentu Rolnictwa USA. Food Export-Midwest i Food Export-Northeast w swoich programach zabraniają dyskryminacji na tle rasowym, koloru skóry, pochodzenia, religii, orientacji seksualnej i płciowej (w tym sposobów wyrażania płeć), niepełnosprawności, wieku, stanu cywilnego, posiadania rodziny, korzystania z zasiłków, korzyści politycznych czy represji z powodu aktywności obywatelskiej. Osoby z niepełnosprawnością wymagające dostosowanego zakwaterowania lub alternatywnych środków transportu do udziału w programie prosimy o kontakt w tej sprawie. Możemy udostępnić informacje o programach w innych językach niż angielski. Food Export Midwest i Northeast nie tolerują oszustw finansowych i bacznie się przyglądają czy do nich nie dochodzi przy okazji naszych programów. Food Export zastrzega sobie wyłączne prawo do odmowy firmom udziału w naszych programach. Szczegółowe informacje na temat zasad udziału i naszego kodeksu etycznego można znaleźć na stronie: [www.foodexport.org/termsandconditions](http://www.foodexport.org/termsandconditions). Skargę na dyskryminację można złożyć za pośrednictwem strony <https://www.ascr.usda.gov/filing-program-discrimination-complaint-usda-customer>. Food Export-Midwest i Food Export-Northeast jako pracodawcy dają wszystkim równe szanse.

