



CANGREJO JONAH

(Cancer borealis)

Guía para el comprador



ÍNDICE

Los siguientes títulos son enlaces directos a sus correspondientes secciones.

EL CANGREJO JONAH ESTADOUNIDENSE

1. PRESENTACIÓN
2. UN POCO DE HISTORIA
3. EL CANGREJO JONAH, SINÓNIMO DE CALIDAD SUPERIOR
4. MEDIDAS DE GESTIÓN Y EXPLOTACIÓN DE LA PESCA
5. UN VISTAZO RÁPIDO AL CANGREJO JONAH
6. VALOR NUTRICIONAL
7. PROCESAMIENTO DEL CANGREJO JONAH
8. PRODUCTOS DE CANGREJO JONAH
9. PRODUCTOS DE VALOR AÑADIDO
10. EN MOVIMIENTO
11. QUIÉNES SOMOS



PRESENTACIÓN DEL CANGREJO JONAH



Durante mucho tiempo, los pescadores de bogavantes del noreste de EE. UU. han considerado la pesca del cangrejo Jonah salvaje como una captura incidental. Hasta la década de 1990, no hubo apenas esfuerzos por comercializar el producto.

Los pescadores de bogavantes tiraban los cangrejos por la borda, se los llevaban a casa o los vendían en pequeñas lonjas.

El cangrejo Jonah se pesca principalmente en Massachusetts y Rhode Island, y la temporada alta de pesca va de enero a marzo. Aún tenemos pocos datos biológicos sobre el crecimiento, la mortalidad y la reproducción del cangrejo Jonah. La mayoría de las capturas son cangrejos machos. Se está investigando para saber más.

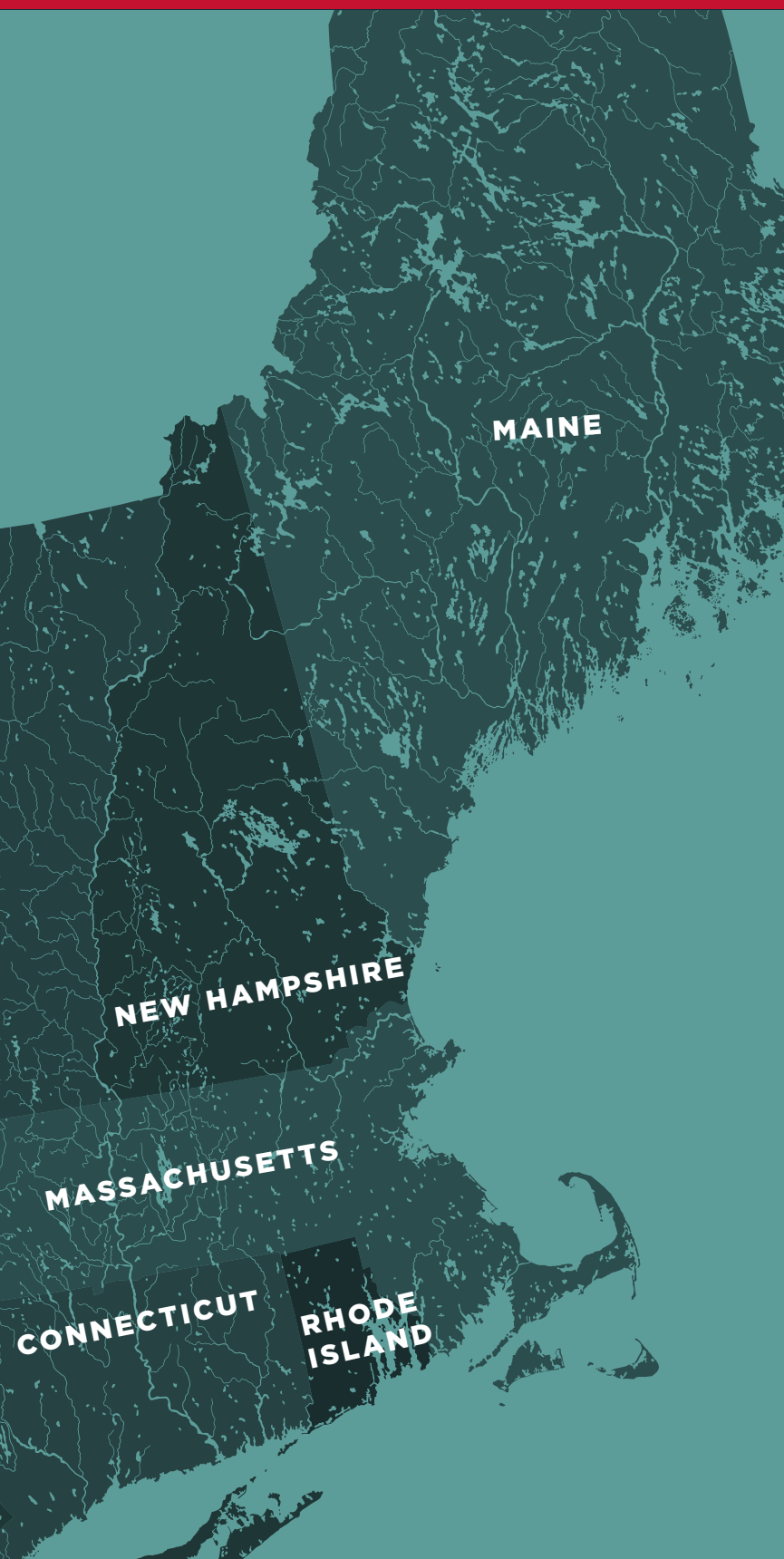
El cangrejo Jonah es similar, en cuanto a estructura corporal, aspecto y textura de la carne, al buey de mar (*Cancer pagurus*), que se encuentra en el Mar del Norte, en Europa.

La carne y las pinzas son los principales productos comercializables del buey de mar. El cangrejo Jonah puede ser más caro que el buey de mar durante ciertas épocas del año, pero ofrece una mayor versatilidad en cuanto a la elección de las pinzas. La carne es más blanca que la del buey de mar.

El cangrejo Jonah también se considera el "buey del Atlántico", similar al buey del Pacífico, pero más pequeño y menos carnoso. El perfil de sabor del cangrejo Jonah es muy similar al de buey del Pacífico, pero más dulce. Mientras que la comercialización del buey del Pacífico se centra en el cangrejo entero y la carne, los productos del cangrejo Jonah son las pinzas y la carne.

EL CANGREJO JONAH

Un poco de historia



En la década de 1990, los pescadores empezaron a capturar cangrejo Jonah junto con los bogavantes y enviaban sus capturas a las procesadoras regionales. Pocas procesadoras establecieron una producción dedicada únicamente al cangrejo durante todo el año; de hecho, la mayor parte de la producción del noreste la realizan las procesadoras de bogavantes durante los meses de invierno, una vez que acabada la temporada de procesamiento del bogavante, que normalmente se extiende de diciembre a abril.

Ante el descenso de la pesca de bogavante en el sur de Nueva Inglaterra y el aumento del precio del buey del Pacífico y del cangrejo moro, los pescadores de esa zona se centraron en la captura del cangrejo Jonah. La captura ha aumentado considerablemente en los últimos quince años en el noreste, ya que los cangrejos se desplazan hacia el norte a consecuencia del cambio climático. Entre 2003 y 2018 se ha producido un aumento de las capturas del 650 %. Los cangrejos Jonah se capturan en trampas con cebo como captura incidental de la pesca de bogavantes o en trampas específicamente diseñadas para cangrejos (principalmente en pesca de alta mar). Los pescadores de cangrejo Jonah deben contar con una licencia de pesca de bogavantes.


El cangrejo Jonah, tanto de costa como de alta mar, se pesca durante todo el año. Al igual que ocurre con la pesca de bogavante, hay una época de muda para el cangrejo, que al parecer tiene lugar durante los meses de primavera y otoño, cuando los cangrejos mudan sus caparazones y les crece uno nuevo. En verano y a principios de otoño, los cangrejos se desplazan a alta mar. La temporada óptima de captura suele ser de diciembre a abril.

El cangrejo Jonah se alimenta de mejillones, artrópodos y caracoles, además de pequeños peces que se utilizan como cebo para la pesca de bogavantes. Prefieren zonas donde la temperatura del agua oscile entre 8-12°C. Habitan en las zonas rocosas más cercanas a la costa y en los fondos limosos o arcillosos más alejados de la costa.

EL CANGREJO JONAH, SINÓNIMO DE CALIDAD SUPERIOR



- El cangrejo Jonah es rico en proteínas y tiene muchos nutrientes clave, como el zinc y los ácidos grasos omega-3.
- Las procesadoras de cangrejo Jonah siguen estrictas normas de seguridad en lo que respecta a tenencia, procesamiento, transporte y almacenamiento.
- El cangrejo Jonah es muy versatilidad en cuanto a sus aplicaciones.
- Los productos procesados congelados están disponibles durante todo el año.
- El cangrejo Jonah tiene un precio muy razonable en comparación con el buey del Pacífico o el cangrejo moro.
- El cangrejo Jonah tiene un perfil de sabor delicado.



EN 2012, la gestión de la pesca del cangrejo Jonah se convirtió en una prioridad. Se publicaron una serie de recomendaciones para abordar los problemas de sostenibilidad, entre las que se incluían la concesión de licencias y los requisitos de tamaño mínimo, la protección de las hembras de cangrejo portadoras de huevos y la información por especies.

EN 2014, se estableció un plan de gestión de la pesca para una evaluación de la población del cangrejo Jonah. Se inició una investigación fruto de la colaboración entre pescadores y científicos para conocer mejor el recurso.

MEDIDAS DE GESTIÓN Y EXPLOTACIÓN DE LA PESCA

EN 2015, se adoptaron una serie de medidas de sostenibilidad: limitación del tamaño mínimo del caparazón a 12 cm, prohibición de pescar cangrejos hembra, concesión de licencias y restricciones para las trampas.

DESDE 2015, en el marco del Plan Interestatal de Gestión de la Pesca del cangrejo Jonah, se siguen recogiendo datos biológicos y se modifica el plan, según se cree necesario. Los datos que se recogen del cangrejo Jonah son la anchura y dureza del caparazón, el sexo y la puesta de huevos de la hembra, entre otros. También se controla la temperatura del fondo del mar para profundizar en el análisis del hábitat y los movimientos migratorios de esta especie.



CONOCE TU
Cancer borealis

Cuerpo
(Caparazón)

Un vistazo rápido al
CANGREJO
JONAH

Pinzas

EL CANGREJO JONAH A SIMPLE VISTA:

Aspecto exterior: Caparazón de forma ovalada, con bordes rugosos y dos grandes pinzas. El peso medio es de 454 g. El color del caparazón es rojizo en la parte superior y blanco en la inferior. Pinzas de punta negra.

En el interior: La carne cruda es entre translúcida y blanca. La carne cocida es de color blanco con una tonalidad marrón rojiza. La textura de la carne es escamosa, succulenta y dulce. Su sabor es similar a la del buey del Pacífico, pero más dulce.

Patatas

VALOR NUTRICIONAL

Tamaño de la ración:
85 g

Grasa total
0,5 g
Grasas saturadas
0 g
Grasas trans
0 g

Proteína
16 g

Carbohidratos
0 g

Fibra
1 g

Sodio
240m g

Calorías
70
Calorías de la grasa
4,5

Colesterol
45m g

Calcio
6 %

Hierro
4 %

Azúcar
0 g



PROCESAMIENTO DEL CANGREJO JONAH



EL CANGREJO DE JONAH ENTERO y las pinzas se cuecen normalmente al vapor en una cinta continua y se venden como producto fresco o congelado. La vida útil del producto fresco es de 4 días.

El producto congelado tiene una vida útil de 18 meses a partir de la fecha de producción, siempre que se mantenga congelado a una temperatura de -18°C o menos.

No se utilizan aditivos ni conservantes durante la elaboración. Los productos del cangrejo Jonah son totalmente naturales.

EL CANGREJO ENTERO COCIDO Y LAS PINZAS SE CONGELAN utilizando nitrógeno líquido. Tras la congelación, las pinzas se pasan por agua potable para proteger la carne y permitir que el cangrejo se descongele de forma rápida y uniforme. Además de las pinzas enteras, hay tres formatos de producto para mayor facilidad a la hora de servir.

PINZAS PELADAS: Se cortan la pinza y el brazo con una sierra para facilitar la extracción de la carne.





EXTREMOS DE LAS PINZAS: Se pela solo la base de la pinza, dejando la carne expuesta.

PINZA ENTERA: Se pela toda pinza, dejando la carne expuesta.

Se recoge la carne de las patas y del cuerpo y se congela en pequeños envases.

Varias procesadoras están investigando el uso de HPP (procesamiento a alta presión) para procesar las pinzas y la carne de las patas en crudo.

PRODUCTOS DE CANGREJO JONAH

Descripción del producto	Vida útil	Tamaño del envase	Mejores aplicaciones	Restauración	Venta al por menor
Cangrejo cocido entero	18 meses	6,80 kg	Sección de mariscos en supermercados/pescaderías		
Pinza y brazo enteros	18 meses	2,27 kg	Restaurantes/sección de mariscos en supermercados		
Pinza y brazo pelados	18 meses	907 g / 2,27 kg	Restaurantes/sección de mariscos/sección de congelados/tiendas virtuales		
Extremos de las pinzas	18 meses	907 g	Restaurantes/sección de mariscos/sección de congelados/tiendas virtuales		
Pinza entera	18 meses	907 g	Restaurantes/tiendas virtuales		
Carne de las patas	18 meses	454 g / 227 g	Restaurantes/sección de mariscos en supermercados		
Carne mezclada	18 meses	454 g / 227 g	Restaurantes/ingredientes para procesamiento de alimentos		
Carne de cangrejo picada	18 meses	2,27kg	Restaurantes/ingredientes para procesamiento de alimentos		



Entero cocido

Pinza y brazo enteros

Pinza y brazo pelados

Extremos de las pinzas

Carne de las patas

Carne picada

PRODUCTOS DE VALOR AÑADIDO



El cangrejo Jonah entero cocido, las pinzas y la carne de cangrejo se comercializan en supermercados y tiendas especializadas. Los productos de cangrejo Jonah se pueden comprar en formato listo para comer en los mostradores de productos frescos y envasados en la sección de congelados.



Estos productos son fáciles de preparar, solo hay que descongelar y servir.

El cangrejo entero se puede descongelar y calentar para disfrutar de un plato completo.



Todas las preparaciones de pinzas de cangrejo (enteras, peladas o solo sus extremos) se pueden servir en frío acompañadas de alguna salsa.

La carne de cangrejo tiene una gran variedad de aplicaciones, como, por ejemplo, en pastelería, rellenos, ensaladas y salsas.

También se pueden encontrar pinzas y carne de cangrejo en plataformas de comercio electrónico.



EN MOVIMIENTO

Transporte de productos congelados

CANGREJO JONAH

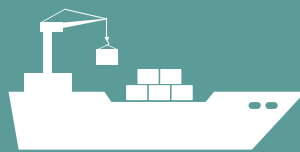
- Captura a mano
- Estrictos controles de procesamiento
- Variedad de formatos de productos que ofrecen aplicaciones versátiles
- Envase moderno y cómodo
- Para chefs y comercios de todo el mundo



Para el transporte internacional, hay varias opciones:



Por aire: El producto envasado se embala con hielo seco y se transporta en palés aislados o en contenedores aéreos.



Por mar: Los productos envasados se cargan en cámaras frigoríficas en contenedores refrigerados a una temperatura de -18°C o menos y luego se entregan en los muelles de embarque, donde se cargan en buques portacontenedores para su transporte.



Es importante mantener la temperatura adecuada en todo momento. Muchos exportadores utilizan termómetros para controlar la temperatura. **NO SE DEBE VOLVER A CONGELAR NINGÚN PRODUCTO PREVIAMENTE DESCONGELADO.**



QUIÉNES SOMOS

Food Export USA-Northeast es una organización sin ánimo de lucro compuesta por diez agencias de promoción agrícola de los estados del noreste que utilizan recursos federales, estatales e industriales para ayudar a las empresas a aumentar las ventas de sus productos en el extranjero. Food Export USA-Northeast administra muchos servicios a través del Programa de Acceso al Mercado (MAP), financiado por el Servicio Agrícola Exterior (FAS) de la USDA.

PARA SABER MÁS SOBRE LOS PRODUCTOS DE CANGREJO DE JONAH

Food Export USA® - Noreste
One Penn Center - 1617 JFK Boulevard, Suite 420 - Filadelfia, PA 19103, EE. UU.
teléfono 215.829.9111 - fax 215.829.9777 - info@foodexport
www.foodexport.org

Food Export-Midwest y Food Export-Northeast administran muchos servicios a través del Programa de Acceso al Mercado (MAP), financiado por el Servicio Agrícola Exterior (FAS) de la USDA. Food Export-Midwest y Food Export-Northeast prohíben la discriminación en todos sus programas y actividades por motivos de raza, color, origen nacional, religión, sexo, identidad de género (incluida la expresión de género), orientación sexual, discapacidad, edad, estado civil, estado familiar/parental, ingresos derivados de un programa de ayudas públicas, creencias políticas, o represalias por una actividad previa de derechos civiles. Las personas con discapacidades que necesiten adaptaciones razonables o medios de comunicación alternativos para consultar la información del programa deben ponerse en contacto con nosotros. La información del programa puede estar disponible en otros idiomas además del inglés. Food Export Midwest y Northeast no toleran el fraude y velan por prevenir el fraude en todos sus programas. Food Export se reserva el derecho exclusivo de aceptar o rechazar a las empresas el acceso a sus programas. Para consultar las políticas de participación completas y nuestro código de ética, visite: www.foodexport.org/termsandconditions Para presentar una reclamación por discriminación en el programa, vaya a <https://www.ascr.usda.gov/filing-program-discrimination-complaint-usda-customer> Food Export-Midwest y Food Export-Northeast son empleadores y proveedores de igualdad de oportunidades.

