



# CUA JONAH MỸ

(*Cancer borealis*)

Tài Liệu Tham Khảo Mua Hàng





# MỤC LỤC

Bấm mục bên dưới để đến trang cần xem

## CUA JONAH MỸ

1. GIỚI THIỆU
2. LỊCH SỬ SƠ LƯỢC
3. GIÁ TRỊ THƯỢNG HẠNG CỦA CUA JONAH MỸ
4. QUẢN LÝ & KHAI THÁC NGUỒN HẢI SẢN
5. KHÁI QUÁT VỀ CUA JONAH
6. GIÁ TRỊ DINH DƯỠNG
7. CHẾ BIẾN CUA JONAH
8. CÁC SẢN PHẨM TỪ CUA JONAH
9. SẢN PHẨM GIÁ TRỊ GIA TĂNG
10. VẬN CHUYỂN
11. VỀ CHÚNG TÔI





# GIỚI THIỆU CỦA JONAH MỸ



Việc đánh bắt Cua Jonah tự nhiên từ lâu được xem là nghề phụ của những ngư dân khai thác tôm hùm vùng Đông Bắc. Không nhiều nỗ lực để tiếp thị Cua Jonah trước thập kỷ 1990. Ngư dân thường ném chúng trở lại biển, mang về nhà hoặc bán lại cho các chợ cá nhỏ.

Cua Jonah chủ yếu được đánh bắt tại Bang Massachusetts và Rhode Island, cao điểm từ Tháng 1 đến Tháng 3. Hiện có rất ít dữ liệu sinh học về việc sinh trưởng, sinh sản hay chết đi của Cua Jonah. Hầu hết cua đánh bắt được là cua đực. Nhiều nghiên cứu đang được tiến hành để tìm hiểu thêm về chúng.

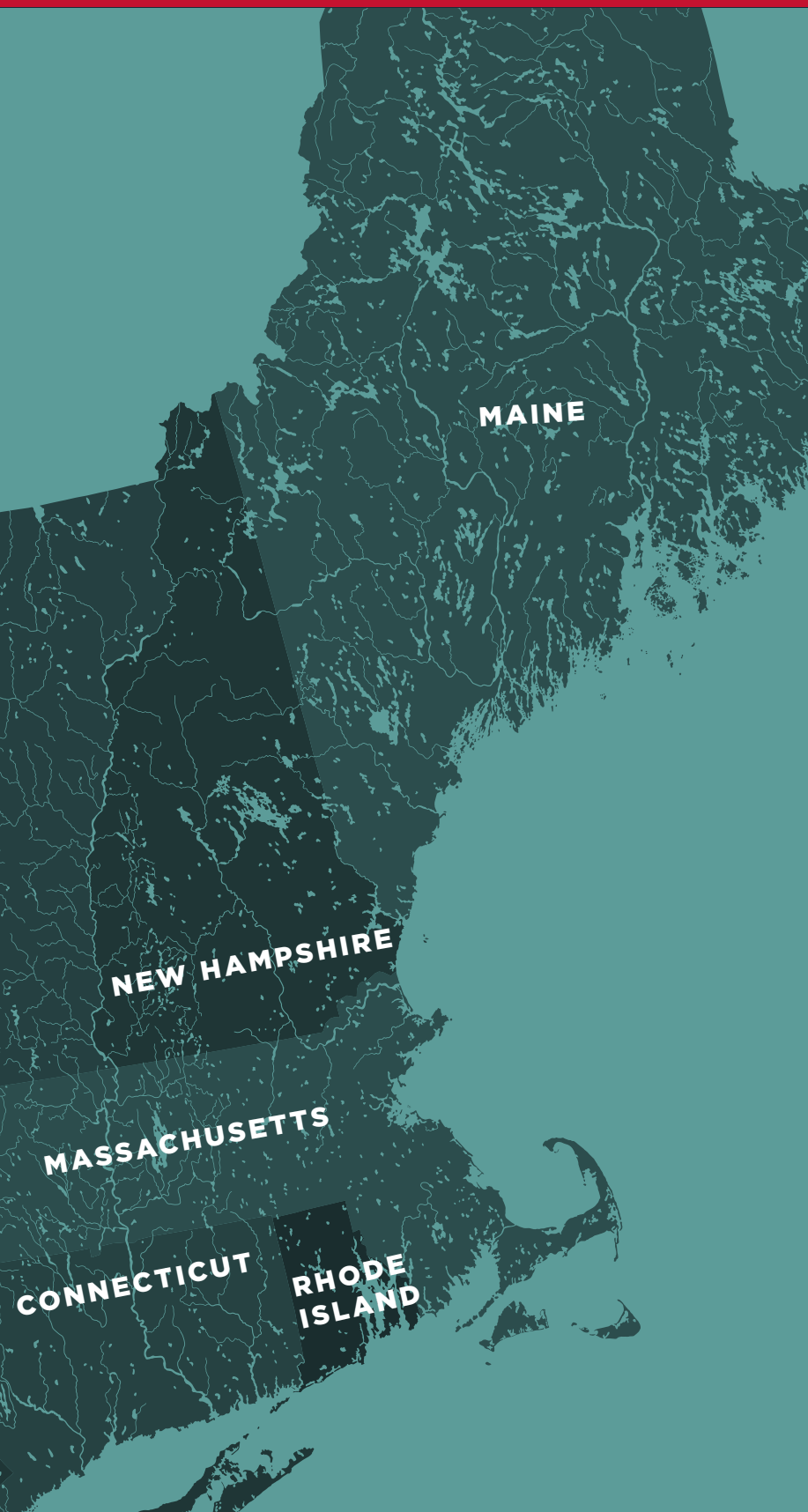
Cua Jonah có hình dáng cơ thể, phân bố và kết cấu thịt tương tự như Cua Nâu (*Cancer pagurus*) thường thấy ở vùng biển Bắc Âu.

Thịt và cangk của là sản phẩm chủ lực của Cua Nâu. Cua Jonah có thể đắt hơn Cua Nâu vào một vài thời điểm trong năm nhưng có nhiều lựa chọn linh hoạt hơn về hình thức cangk cua. Phần thịt Cua Jonah có màu trắng hơn Cua Nâu.

Cua Jonah cũng được xem là “Cua Atlantic Dungeness” tương tự như Cua West Coast Dungeness, nhưng nhỏ hơn và ít thịt hơn. Hương vị của Cua Jonah rất tương đồng với Cua Dungeness, dù ngọt hơn. Việc quảng bá Cua Dungeness tập trung vào cua nguyên con hoặc thịt, còn Cua Jonah sẽ được tập trung vào phần cangk và thịt.

# CUA JONAH MỸ

Lịch sử sơ lược



Vào thập kỷ 1990, các ngư dân bắt đầu đánh bắt Cua Jonah cùng với tôm hùm, rồi gửi chúng đến các nhà chế biến (NCB) trong vùng. Vì chỉ có một số NCB có hệ thống chế biến cua chuyên dụng hoạt động quanh năm, nên việc chế biến cua tại vùng Đông Bắc hầu hết được thực hiện bởi các NCB tôm hùm vào những tháng mùa đông (khi mùa chế biến tôm hùm kết thúc), thường từ Tháng 12 đến Tháng 4.

Việc giảm sút sản lượng tôm hùm tại phía nam New England cùng việc Cua Dungeness và cua đá ngày càng có giá hơn, các ngư dân tại đây đã bắt tập trung vào việc đánh bắt Cua Jonah. Sản lượng cua tăng lên đáng kể trong suốt 15 năm qua tại vùng Đông Bắc vì cua di chuyển dần lên phía bắc để thích nghi với biến đổi khí hậu. Sản lượng đánh bắt tăng đến 650% từ năm 2003 đến năm 2018. Cua Jonah được đánh bắt bởi các bẫy môi trong quá trình đánh bắt tôm hùm hoặc sử dụng bẫy cua chuyên dụng (chủ yếu khi đánh bắt xa bờ). Ngư dân đánh bắt Cua Jonah phải có giấy phép khai thác tôm hùm.

Ngày nay Cua Jonah được đánh bắt quanh năm cả ven bờ và xa bờ. Tương tự như tôm hùm, có một khoảng thời gian để cua thay vỏ, được cho là vào những tháng mùa xuân và mùa thu khi cua bắt đầu lột lớp vỏ cũ và mọc vỏ mới. Trong mùa hè và đầu thu, cua di chuyển ra xa bờ. Mùa đánh bắt tối ưu thường sẽ từ Tháng 12 đến Tháng 4.


Cua Jonah ăn các động vật họ Vẹm, chân đốt, ốc và các loại cá có vây dùng để bẫy tôm hùm. Chúng thích nhiệt độ nước vào khoảng 8-12°C (46-54°F). Chúng sống tại các bãi đá gần bờ biển hoặc vùng đáy biển có phù sa / đất sét ngoài khơi xa.



# GIÁ TRỊ THƯỢNG HẠNG CỦA CUA JONAH MỸ




- Cua Jonah giàu protein và nhiều dưỡng chất quan trọng như kẽm hay Axít béo Omega-3.
- Những nhà chế biến Cua Jonah luôn duy trì các tiêu chuẩn nghiêm ngặt, nhất quán trong việc lưu giữ, xử lý, vận chuyển và bảo quản.
- Cua Jonah có tính ứng dụng linh hoạt
- Các sản phẩm Cua Jonah đông lạnh luôn có quanh năm
- Cua Jonah có giá cả cạnh tranh hơn khi so với Cua Dungeness hay cua đá
- Cua Jonah mang hương vị béo bùi tinh tế cùng kết cấu dễ bóc tách



**NĂM 2012**, quản lý việc đánh bắt Cua Jonah trở thành một ưu tiên. Một số khuyến nghị đã được đưa ra để giải quyết các vấn đề về tính bền vững, bao gồm giấy phép đánh bắt, kích thước tối thiểu, bảo vệ con cái đang mang trứng và báo cáo về loài.

**NĂM 2014**, xây dựng kế hoạch quản lý ngư nghiệp nhằm đánh giá trữ lượng Cua Jonah. Các nhà khai thác và nhà khoa học đã làm việc cùng nhau để nghiên cứu về nguồn tài nguyên này.

## QUẢN LÝ & KHAI THÁC NGUỒN HẢI SẢN



**NĂM 2015**, thông qua các biện pháp duy trì bền vững: kích thước mai cua tối thiểu có thể đánh bắt là 12cm (4.75 inches), cấm đánh bắt cua cái, các quy định về bẫy cua và giấy phép khai thác.

**TỪ NĂM 2015**, thu thập dữ liệu sinh học loài theo Kế hoạch Quản lý Ngư nghiệp giữa các tiểu bang. Các thông số của Cua Jonah được thu thập bao gồm độ kích thước mai, giới tính, khả năng mang trứng của con cái và độ cứng vỏ cua. Nhiệt độ đáy biển cũng được theo dõi để phân tích thêm môi trường sống và hoạt động di cư.



TÌM HIỂU VỀ  
*Cancer borealis*

Thân  
(mai)

## Khái quát về CUA JONAH MỸ

Càng

Chân

### NHẬN ĐỊNH NHANH - CUA JONAH:

**Hình dáng bên ngoài:** hình bầu dục, mai nhám và 2 càng to. Trọng lượng bình quân khoảng 454g (1 lb.). Vỏ màu đỏ ở mặt trên và trắng ở dưới. Phần đầu càng màu đen.

**Phần thịt bên trong:** thịt có màu trắng nhạt. Khi nấu chín sẽ chuyển sang trắng pha nâu đỏ. Kết cấu thịt dễ bong tróc, mọng nước và ngọt. Hương vị tương tự nhưng ngọt hơn Cua Dungeness.

# GIÁ TRỊ DINH DƯỠNG

**Khẩu phần:  
85g**

Lượng chất béo  
**0.5g**

Bão hoà  
**0g**

Không bão hoà  
**0g**

Protein  
**16g**

Tổng lượng  
Carbohydrate  
**0g**

Chất xơ  
**1g**

Sodium  
**240mg**

Calories  
**70**  
Calorie từ chất béo  
**4.5**

Cholesterol  
**45mg**

Calcium  
**6%**

Sắt  
**4%**

Đường  
**0g**





# CHẾ BIẾN CUA JONAH MỸ



**TOÀN BỘ** cua cùng càng Cua Jonah thường được hấp chín và được bán tươi sống hoặc đông lạnh. Thời hạn sử dụng với loại tươi sống là 4 ngày. Với loại đông lạnh có thể lên đến 18 tháng từ ngày chế biến nếu được bảo quản ở nhiệt độ  $-18^{\circ}\text{C}$  hoặc thấp hơn.

Quá trình chế biến không sử dụng phụ gia hoặc chất bảo quản. Các sản phẩm Cua Jonah đều hoàn toàn tự nhiên.

**ĐÔNG LẠNH** nhanh cua và càng cua sau khi hấp chín bằng ni-tơ lỏng. Sau đông lạnh, càng cua được phủ tráng thêm một lớp nước để bảo vệ phần thịt bên trong và giúp việc rã đông nhanh và đều hơn. Ngoài toàn bộ càng, có thêm 3 hình thức càng để dễ dàng chế biến.

**CÀNG BẺ SẴN:** Càng được cắt sẵn bằng cua tại một số vị trí giúp dễ dàng tách thịt ra.

**CÀNG COCKTAIL:** Một phần càng được tách bỏ vỏ để lộ phần thịt bên trong

**CÀNG EMPRESS:** Bỏ vỏ để lộ toàn bộ phần thịt bên trong

**THỊT CUA** được chọn lọc từ phần thân, chân và được đông lạnh trong các thùng nhỏ.

Một số nhà chế biến đang nghiên cứu sử dụng HPP (xử lý áp suất cao) để xử lý phần thịt ở càng và chân cua.



# CÁC SẢN PHẨM TỪ CUA JONAH MỸ

Loại sản phẩm	Hạn sử dụng	Đóng gói	Phù hợp cho	Dịch vụ Thực phẩm	Bán lẻ
Cua nấu chín nguyên con	18 tháng	6.80kg	Quầy / chợ hải sản		
Toàn bộ càng cua	18 tháng	2.27kg	Nhà hàng / quầy hải sản		
Càng cua bẻ sẵn	18 tháng	907g/2.27kg	Nhà hàng / quầy hải sản / quầy hải sản đông lạnh / thương mại điện tử		
Càng cocktail	18 tháng	907g	Nhà hàng / quầy hải sản / quầy hải sản đông lạnh / thương mại điện tử		
Càng Empress	18 tháng	907g	Nhà hàng / thương mại điện tử		
Thịt chân cua	18 tháng	454g/227g	Nhà hàng / quầy hải sản		
Thịt tổng hợp	18 tháng	454g/227g	Nhà hàng / nguyên liệu chế biến thực phẩm		
Thịt cua băm	18 tháng	2.27kg	Nhà hàng / nguyên liệu chế biến thực phẩm		



Cua chín nguyên con

Toàn bộ càng

Càng bẻ sẵn

Càng cocktail

Thịt chân cua

Thịt cua băm



# SẢN PHẨM GIÁ TRỊ GIA TĂNG



Cua Jonah hấp chín nguyên con, càng và thịt được giới thiệu tại các cửa hàng thực phẩm và chợ hải sản. Sản phẩm Cua Jonah ăn liền còn có thể tìm thấy tại các quầy thức ăn và trong bao bì bán lẻ mang thương hiệu riêng tại quầy hải sản đông lạnh. Các dòng sản phẩm này đều rất dễ chế biến: rã đông và thưởng thức.



Cua nguyên con có thể rã đông rồi làm nóng lại để thưởng thức.

Các sản phẩm từ càng như toàn bộ càng, bẻ sẵn, cocktail hay Empress đều có thể thưởng thức lạnh cùng nước chấm.



Phần thịt cua có thể sử dụng đa dạng trong các món bánh, nhồi, salad và nước chấm.

Càng cua và thịt cua còn được bán trên các sàn thương mại điện tử.



# VẬN CHUYỂN

## Sản phẩm đông lạnh

### CUA JONAH MỸ

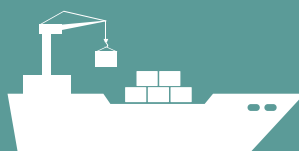
- Đánh bắt thủ công
- Quy trình xử lý nghiêm ngặt
- Nhiều loại sản phẩm đa dạng
- Đóng gói tiện lợi, hiện đại
- Phù hợp cho bếp và các cửa hàng bán lẻ trên toàn thế giới



Một số lựa chọn khi vận chuyển quốc tế:



**Bằng đường không:** Sản phẩm được đóng gói cùng đá khô và vận chuyển trong các pallet cách nhiệt hoặc trong container hàng không.



**Bằng đường biển:** Sản phẩm đóng gói chuyển từ kho lạnh sang container lạnh ở nhiệt độ  $-18^{\circ}\text{C}$  hoặc thấp hơn, rồi chuyển đến bến tàu để xếp lên các tàu container.



Quan trọng: duy trì nhiệt độ bảo quản trong mọi thời điểm. Nhiều nhà xuất khẩu sử dụng nhiệt kế để theo dõi nhiệt độ. **KHÔNG TÁI CẤP ĐÔNG SẢN PHẨM ĐÃ ĐƯỢC ĐÔNG LẠNH.**





## VỀ CHÚNG TÔI

Food Export USA-Northeast là tổ chức phi lợi nhuận từ 10 cơ quan xúc tiến nông nghiệp của các tiểu bang vùng Đông Bắc Hoa Kỳ, sử dụng nguồn lực của liên bang, tiểu bang và ngành nghề giúp các công ty tăng doanh số tại thị trường nước ngoài. Food Export USA-Northeast quản lý nhiều dịch vụ thông qua Chương Trình Mở Cửa Thị Trường (MAP) được tài trợ bởi Vụ Nông Nghiệp Đối Ngoại (FAS) thuộc Bộ Nông Nghiệp Hoa Kỳ (USDA).

## TÌM HIỂU THÊM VỀ CÁC SẢN PHẨM CỦA JONAH

Food Export USA® — Northeast  
One Penn Center • 1617 JFK Boulevard, Suite 420 • Philadelphia, PA 19103, USA  
telephone 215.829.9111 • fax 215.829.9777 • info@foodexport.org  
www.foodexport.org

Food Export-Midwest và Food Export-Northeast quản lý nhiều dịch vụ thông qua Chương Trình Mở Cửa Thị Trường (MAP) được tài trợ bởi Vụ Nông Nghiệp Đối Ngoại (FAS) thuộc Bộ Nông Nghiệp Hoa Kỳ (USDA). Food Export-Midwest và Food Export-Northeast nghiêm cấm việc phân biệt đối xử trong tất cả các chương trình và hoạt động của mình, bao gồm phân biệt chủng tộc, màu da, nguồn gốc quốc gia, tôn giáo, giới tính, bản dạng giới (bao gồm biểu hiện giới tính), khuynh hướng giới tính, khuyết tật, tuổi tác, tình trạng hôn nhân, tình trạng gia đình / bảo trợ, thu nhập từ chương trình bảo trợ công, niềm tin chính trị, trả thù các hoạt động dân quyền trước đây. Người khuyết tật vui lòng liên hệ chúng tôi nếu cần các hình thức làm việc hoặc cách tiếp cận khác về thông tin chương trình. Ngoài ra, thông tin chương trình có thể được cung cấp bằng các ngôn ngữ khác ngoài Tiếng Anh. Food Export Midwest & Northeast không dung thứ cho việc gian lận và luôn thận trọng trong việc ngăn chặn gian lận trong các chương trình của chúng tôi. Food Export bảo lưu quyền lựa chọn hoặc từ chối các đơn vị tham gia chương trình của chúng tôi. Để biết đầy đủ về chính sách tham gia và quy tắc đạo đức, hãy truy cập [www.foodexport.org/termsandconditions](http://www.foodexport.org/termsandconditions). Để nộp đơn khiếu nại về phân biệt đối xử, truy cập <https://www.ascr.usda.gov/filing-program-discrimination-complaint-usda-customer>. Food Export-Midwest và Food Export-Northeast là những nhà cung cấp và tuyển dụng bình đẳng.

