

# 美国乔纳蟹

(*Cancer borealis*)

消费者指南





# 目录

点击下方目录，跳转至详情

## 美国乔纳蟹

1. 介绍
2. 简史
3. 乔纳蟹的超高价值
4. 捕捞&管理
5. 乔纳蟹速览
6. 营养价值
7. 乔纳蟹加工
8. 乔纳蟹产品
9. 增值产品
10. 运输
11. 关于我们





# 乔纳蟹介绍



一直以来，美国东北部的龙虾渔民都把乔纳蟹当作是捕捞龙虾的附加物。在20世纪90年代以前，他们没试图将乔纳蟹市场化。乔纳蟹捕捞上来后，渔民会将其扔回海里，自食，或者卖给鱼市场。

乔纳蟹主要生长区域在马萨诸塞州和罗德岛州，捕捞高峰期为1月到3月。目前有关乔纳蟹的生长、死亡和繁殖等生物数据较少。大部分捕捞上来的乔纳蟹为雄蟹，更多研究正在进行中。

乔纳蟹在体型结构、肉质上和欧洲北海的面包屑、可食用蟹相似。可食用蟹类的主要产品是蟹肉和整只蟹钳。乔纳蟹在某些月份，比面包蟹和可食用蟹更贵，但是乔纳蟹蟹钳的食用方法更多。和可食用蟹相比，乔纳蟹肉质更白。

乔纳蟹也被认为是“大西洋珍宝蟹”，只是个头微小，肉量稍少。

乔纳蟹口味和珍宝蟹非常相似，只是更甜。珍宝蟹营销重点是整只螃蟹和蟹肉，乔纳蟹的重点产品是蟹钳和蟹肉。

# 乔纳蟹

## 简史



缅因州

自20世纪90年代起，美国东北部渔民开始和龙虾一起捕捞乔纳蟹，然后送去当地的加工厂。东北部只有少数几个专门加工乔纳蟹的工厂，大部分是龙虾加工厂。这些工厂一般会在12月-4月，龙虾季节结束后，加工乔纳蟹。

随着新泽西州南部龙虾捕捞量的减少，以及珍宝蟹和石蟹价格的上涨，东北部渔民开始重视乔纳蟹的捕捞。在过去15年的时间里，由于气候变化，乔纳蟹不断北迁，因此美国东北部乔纳蟹的上岸量大幅增长。在2003年至2018年，乔纳蟹捕捞量猛增650%。乔纳蟹捕捞使用龙虾捕捞笼或专门的乔纳蟹捕捞笼（主要在近海渔场），捕捞乔纳蟹的渔民必须持有龙虾许可证。

乔纳蟹在近海和沿岸全年登陆。和龙虾一样，乔纳蟹也会蜕皮。在春季和秋季的几个里，螃蟹脱落旧壳，长出新壳。在夏天和早秋，乔纳蟹移居海里，因此乔纳蟹最佳捕捞季节是从十二月至四月。

乔纳蟹以贻贝、节肢动物，蜗牛，龙虾饵料鳕鱼类为食。乔纳蟹适宜水温范围是8-12°C (46-54°F) 之间，偏爱居住在靠近海岸线的岩石地区和离岸的淤泥粘土底部。




# 乔纳蟹的超高价值



- 乔纳蟹富含蛋白质, 和多种关键营养素, 包括锌和omega-3 脂肪酸
- 乔纳蟹加工者在加工, 运输和储存保持严格和一致的安全标准

- 乔纳蟹应用广泛
- 冷冻乔纳蟹产品全年供应
- 与珍宝蟹或石蟹相比, 乔纳蟹价格更合理
- 乔纳蟹有细腻的黄油风味, 片状质地






**2012年**, 乔纳蟹渔业管理成为当地的重点。一系列解决可持续性的建议包括: 颁发许可证, 最小捕捞尺寸要求, 保护产卵雌性螃蟹, 按物种报告。

**2014年**, 一项用于乔纳蟹种群评估的渔业管理计划成立。渔民和科学家的合作研究开始更多地了解乔纳蟹。

## 渔业捕捞&管理措施



**2015年**, 颁发一系列可持续性措施: 最小背甲尺寸限制为12厘米 (4.75英寸), 禁止捕捞雌性螃蟹, 持许可证捕捞, 限制捕捞笼。

**自2015年起**, 在州际渔业管理计划下, 有关乔纳蟹的生物学数据还在收集, 乔纳蟹管理计划会根据需要进行修改。乔纳蟹数据参数包括甲壳宽度, 公母, 带卵雌性和甲壳硬度。监控乔纳蟹底部温度, 以便进一步进行栖息地和迁徙运动分析。



# 了解乔纳蟹

身体  
(外壳)

## 乔纳蟹速览

蟹钳

蟹腿

### 乔纳蟹概览：

**外貌：**椭圆形，躯体边缘粗糙，两只大钳。平均重量为454克（1磅）。甲壳顶部颜色偏红，底部泛白色，钳子尖部呈黑色。

**蟹肉：**生肉是半透明白色，煮熟的肉白色偏棕红色调。肉质松软，多汁，清甜。口味与珍宝蟹相似，但更甜。

# 营养价值





# 乔纳蟹加工



**整只** 乔纳蟹和蟹腿通常在传送带上蒸煮，有新鲜和冷冻两种产品形式。新鲜产品的保质期为4天。冷冻产品自生产之日起，如在-18°C或更低温度下冷冻保存，保质期为18个月。加工过程中，不使用任何添加剂或防腐剂，保持纯天然。

**冷冻** 整只熟乔纳蟹和蟹腿使用液氮急冻。冷冻后，蟹钳用饮用水施釉，保持鲜度，以便均匀解冻。除了整只蟹腿，还有三种处理蟹腿的简易方法。

**切割蟹腿**：蟹壳做切割痕迹处理，更容易取出蟹肉。

**蟹钳**：剔除蟹钳底部蟹壳，露出蟹肉。

**整只蟹腿**：蟹腿上的肉全部露出。

**蟹肉**：从蟹腿和身体剥出蟹肉，放置在小容器里冷冻。

一些加工厂正在研究使用HPP高压加工法来处理蟹钳和蟹腿肉。



# 美国乔纳蟹产品

产品说明	保质期	包装尺寸	最佳用途	餐饮服务	零售业
整只熟蟹	18个月	6.80千克	杂货店海鲜柜台/鱼市		
整只蟹腿	18个月	2.27千克	餐厅/杂货店海鲜柜台		
切割蟹腿	18个月	907克/2.27千克	餐厅/杂货店海鲜柜台/冷冻海鲜产品/电商		
去壳蟹钳	18个月	907克	餐厅/杂货店海鲜柜台/冷冻海鲜产品/电商		
切割蟹腿	18个月	907克	餐饮/电商		
蟹腿肉	18个月	454克/227克	餐厅/杂货店海鲜柜台		
混合肉	18个月	454克/227克	餐饮/食品加工原料		
蟹肉碎	18个月	2.27千克	餐饮/食品加工原料		



整只煮熟

整只蟹腿

切割蟹腿

蟹钳

蟹腿肉

肉糜



# 乔纳蟹增值产品



整只煮熟乔纳蟹，蟹腿，蟹肉的推广市场是杂货店和海鲜专卖店。

蟹产品可以在熟食店，零售店冷冻区的品牌零售包装上看到。这些产品准备简单--解冻后即可食用。

整只蟹解冻加热后，就能轻松获得整盘食用的体验。

整只蟹腿，蟹钳，切割蟹腿，去壳蟹钳都可配蘸酱作为冷菜食用。

蟹肉应用广泛，可用来做蟹饼，馅料、沙拉和蘸料。

蟹钳和蟹肉也可在电商平台购买。



# 运输

## 冷冻产品运输

### 美国乔纳蟹

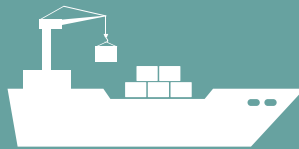
- 手工捕捞
- 在严格监控下加工
- 多种产品形式, 应用广泛
- 现代便捷的包装
- 适合全球厨师和零售店



### 国际运输, 以下选择:



**空运:** 产品和干冰放在一起, 用隔热托盘或航空集装箱运输。



**海运:** 产品放在-18°C或温度更低的冷库, 运送至码头后, 装入集装箱船, 用于运输。



全程保持温度至关重要。许多出口商使用温度计全程监控温度。

**产品不会二次冷冻。**



## 了解更多有关乔纳蟹产品的信息

---

Food Export USA® — Northeast  
美国费城, 肯尼迪大街1617号, 潘恩中心, 420室  
电话: 215.829.9111 • 传真: 215.829.9777 • [info@foodexport.org](mailto:info@foodexport.org)  
[www.foodexport.org](http://www.foodexport.org)

