



# 美國喬納蟹

(*Cancer borealis*)

消費者指南



# 目錄

點擊下方目錄，跳轉至詳情

## 美國喬納蟹

1. 介紹
2. 簡史
3. 喬納蟹的超高價值
4. 捕撈&管理
5. 喬納蟹速覽
6. 營養價值
7. 喬納蟹加工
8. 喬納蟹產品
9. 增值產品
10. 運輸
11. 關於我們



# 喬納蟹介紹



一直以來，美國東北部的龍蝦漁民都把喬納蟹當作是捕撈龍蝦的附加物。在20世紀90年代以前，他們沒試圖將喬納蟹市場化。喬納蟹捕撈上來後，漁民會將其扔回海裏，自食，或者賣給魚市場。

喬納蟹主要生長區域在馬薩諸塞州和羅德島州，捕撈高峰期為1月到3月。目前有關喬納蟹的生長、死亡和繁殖等生物數據較少。大部分捕撈上來的喬納蟹為雄蟹，更多研究正在進行中。

喬納蟹在體型結構、肉質上和歐洲北海的麵包屑、可食用蟹相似。可食用蟹類的主要產品是蟹肉和整只蟹鉗。喬納蟹在某些月份，比麵包蟹和可食用蟹更貴，但是喬納蟹蟹鉗的食用方法更多。和可食用蟹相比，喬納蟹肉質更白。

喬納蟹也被認為是“大西洋珍寶蟹”，只是個頭微小，肉量稍少。喬納蟹口味和珍寶蟹非常相似，只是更甜。珍寶蟹行銷重點是整只螃蟹和蟹肉，喬納蟹的重點產品是蟹鉗和蟹肉。

# 喬納蟹

## 簡史



自20世紀90年代起，美國東北部漁民開始和龍蝦一起捕撈喬納蟹，然後送去當地的加工廠。東北部只有少數幾個專門加工喬納蟹的工廠，大部分是龍蝦加工廠。這些工廠一般會在12月-4月，龍蝦季節結束後，加工喬納蟹。

隨著新澤西州南部龍蝦捕撈量的減少，以及珍寶蟹和石蟹價格的上漲，東北部漁民開始重視喬納蟹的捕撈。在過去15年的時間裏，由於氣候變化，喬納蟹不斷北遷，因此美國東北部喬納蟹的上岸量大幅增長。在2003年至2018年，喬納蟹捕撈量猛增650%。喬納蟹捕撈使用龍蝦捕撈籠或專門的喬納蟹捕撈籠（主要在近海漁場），捕撈喬納蟹的漁民必須持有龍蝦許可證。

喬納蟹在近海和沿岸全年登陸。和龍蝦一樣，喬納蟹也會蛻皮。在春季和秋季的幾個月裏，螃蟹脫落舊殼，長出新殼。在夏天和早秋，喬納蟹移居海裏，因此喬納蟹最佳捕撈季節是從十二月至四月。

喬納蟹以貽貝、節肢動物，蝸牛，龍蝦餌料鰭魚類為食。喬納蟹適宜水溫範圍是8-12°C (46-54°F) 之間，偏愛居住在靠近海岸線的岩石地區和離岸的淤泥粘土底部。

# 喬納蟹的超高價值



- 喬納蟹富含蛋白質，和多種關鍵營養素，包括鋅和omega-3 脂肪酸
- 喬納蟹加工者在加工，運輸和儲存保持嚴格和一致的安全標準

- 喬納蟹應用廣泛
- 冷凍喬納蟹產品全年供應
- 與珍寶蟹或石蟹相比，喬納蟹價格更合理
- 喬納蟹有細膩的黃油風味，片狀質地



**2012年**, 喬納蟹漁業管理成為當地的重點。一系列解決可持續性問題的建議包括: 頒發許可證, 最小捕撈尺寸要求, 保護產卵雌性螃蟹, 按物種報告。

**2014年**, 一項用於喬納蟹種群評估的漁業管理計畫成立。漁民和科學家的合作研究開始更多地瞭解喬納蟹。

## 漁業捕撈&管理措施



**2015年**, 頒發一系列可持續性措施: 最小背甲尺寸限制為12釐米 (4.75英寸), 禁止捕撈雌性螃蟹, 持許可證捕撈, 限制捕撈籠。

**自2015年起**, 在州際漁業管理計畫下, 有關喬納蟹的生物學數據還在收集, 喬納蟹管理計畫會根據需要進行修改。喬納蟹數據參數包括甲殼寬度, 公母, 帶卵雌性和甲殼硬度。監控喬納蟹底部溫度, 以便進一步進行棲息地和遷徙運動分析。



# 了解喬納蟹

身體  
(外殼)

## 喬納蟹速覽

蟹鉗

蟹腿

### 喬納蟹概覽：

外貌：橢圓形，軀體邊緣粗糙，兩隻大鉗。平均重量為454克（1磅）。甲殼頂部顏色偏紅，底部泛白色，鉗子尖部呈黑色。

蟹肉：生肉是半透明白色，煮熟的肉白色偏棕紅色調。肉質鬆軟，多汁，清甜。口味與珍寶蟹相似，但更甜。

# 營養價值



# 喬納蟹加工



**整只** 喬納蟹和蟹腿通常在傳送帶上蒸煮，有新鮮和冷凍兩種產品形式。新鮮產品的保質期為4天。冷凍產品自生產之日起，如在-18°C或更低溫度下冷凍保存，保質期為18個月。加工過程中，不使用任何添加劑或防腐劑，保持純天然。

**冷凍** 整隻熟喬納蟹和蟹腿使用液氮急凍。冷凍後，蟹鉗用飲用水施釉，保持鮮度，以便均勻解凍。除了整隻蟹腿，還有三種處理蟹腿的簡易方法。

**切割蟹腿：**蟹殼做切割痕跡處理，更容易取出蟹肉。

**蟹鉗：**剔除蟹鉗底部蟹殼，露出蟹肉。

**整只蟹腿：**蟹腿上的肉全部露出。

**蟹肉：**從蟹腿和身體剝出蟹肉，放置在小容器裏冷凍。

一些加工廠正在研究使用HPP高壓加工法來處理蟹鉗和蟹腿肉。

# 美國喬納蟹產品

產品說明	保質期	包裝尺寸	最佳用途	餐飲服務	零售業
整隻熟蟹	18個月	6.80千克	雜貨店海鮮櫃檯/魚市		
整隻蟹腿	18個月	2.27千克	餐廳/雜貨店海鮮櫃檯		
切割蟹腿	18個月	907克/2.27 千克	餐廳/雜貨店海鮮櫃檯/冷凍海鮮產品/電商		
去殼蟹鉗	18個月	907克	餐廳/雜貨店海鮮櫃檯/冷凍海鮮產品/電商		
切割蟹鉗	18個月	907克	餐飲/電商		
蟹腿肉	18個月	454克/227克	餐廳/雜貨店海鮮櫃檯		
混合肉	18個月	454克/227克	餐飲/食品加工原料		
蟹肉碎	18個月	2.27千克	餐飲/食品加工原料Restaurants		

整隻煮熟

整隻蟹腿

切割蟹腿

蟹鉗

蟹腿肉

肉糜



# 喬納蟹增值產品



整隻煮熟喬納蟹，蟹腿，蟹肉的推廣市場是雜貨店和海鮮專賣店。

蟹產品可以在熟食店，零售店冷凍區的品牌零售包裝上看到。這些產品準備簡單--解凍後即可食用。

整隻蟹解凍加熱後，就能輕鬆獲得整盤食用的體驗。

整隻蟹腿，蟹鉗，切割蟹鉗，去殼蟹鉗都可配蘸醬作為冷菜食用。

蟹肉應用廣泛，可用來做蟹餅，餡料、沙拉和蘸料。

蟹鉗和蟹肉也可在電商平臺購買。



# 運輸

## 冷凍產品運輸

### 美國喬納蟹

- 手工捕撈
- 在嚴格監控下加工
- 多種產品形式，應用廣泛
- 現代便捷的包裝
- 適合全球廚師和零售店



國際運輸，以下選擇：



**空運：**產品和乾冰放在一起，用隔熱託盤或航空集裝箱運輸。



**海運：**產品放在-18°C或溫度更低的冷庫，運送至碼頭後，裝入集裝箱船，用於運輸。



全程保持溫度至關重要。許多出口商使用溫度計全程監控溫度。

**產品不會二次冷凍。**



## 關於我們

美國東北部食品是非營利性組織，由美國東北部10個州的農業推廣機構組成。這些機構利用聯邦、州和行業資源，幫助東北部企業提高產品的海外銷量。美國東北部食品通過美國農業部農業局 (FAS) 提供的市場准入專案基金，管理不同專案。

## 了解更多有關喬納蟹產品的資訊

Food Export USA® — Northeast  
美國費城，甘迺迪大街1617號，潘恩中心，420室  
電話：215.829.9111 • 傳真：215.829.9777 • [info@foodexport.org](mailto:info@foodexport.org)  
[www.foodexport.org](http://www.foodexport.org)

美國中西部和東北部食品通過美國農業部農業局 (FAS) 提供的市場准入專案基金，管理不同專案。

美國中西部和東北部食品所有專案和市場活動以平等為基礎，禁止歧視種族、膚色、國籍、宗教、性別、性別認同 (包括性別表達)、性取向、殘疾、年齡、婚姻狀況、家庭/父母狀況、從公共援助計畫中獲得收入、政治信仰、報復或打擊報復民權活動等行為。殘障人士如住宿要求合理，或需要其他溝通方式獲取專

案資訊，請與我們聯繫。此外，專案資訊可以通過英文以外的其他語言提供。美國中西部和東北部食品不容忍任何欺詐行為，並警惕任何欺詐行為。美國中西部和東北部食品保留接受或拒絕公司加入我們專案的唯一權利。

瞭解完整的加入政策和道德準則，請訪問：[www.foodexport.org/termsandconditions](http://www.foodexport.org/termsandconditions)。

提交專案歧視投訴，請到<https://www.ascr.usda.gov/filing-program-discrimination-complaint-usda-customer>。美國中西部和東北部食品提供平等的工作機會。

