

## Ultralydsmålinger gør krabbefiskeri mere bæredygtigt

Midt i Ugen nr. 197 19. oktober 2011  
Af FoodDTU



Kogte krabbekløer med brød, mayo og kølig hvidvin er indbegrebet af sommer. Men skal sommeren være rigtig god, skal krabbefiskeriet være bæredygtigt. Nu er forskere fra DTU Fødevarerinstitutionen sammen med Thyborøn Havns Fiskeriforening og firmaet BK Medical, som fremstiller hospitalsudstyr, ved at udvikle en ny metode til at kvalitetstjekke krabberne før de landes, så overfiskeri kan undgås og fiskeriet blive mere bæredygtigt.

### Magre krabber går til spilde

Taskekrabben er den største krabbearart i de danske farvande. Den lever i Kattegat, Skagerrak og Nordsøen og holder til på stenede rev. Derfor kan den ikke fiskes med trawl, men skal fanges i hummertejner. Man spiser

enten kløerne – der kommer fra hankrabberne, som slås ihjel efter fangsten – eller de hele hunkrabber. Herhjemme spiser vi flest krabbekløer, men fiskerisektoren mener, at der er potentiale for at eksportere de levende hunkrabber til eksempelvis Asien.

”Problemet for fiskerne er, at krabbernes kvalitet kan variere”, fortalte lektor Bo Jørgensen, DTU Fødevarerinstitutionen. Han præsenterede projektet på en konference, arrangeret af Fødevarerministeriets Grønt Udviklings- og Demonstrationsprogram, GUDP. ”Når krabben lige har skiftet skal, er krop og kløer ikke så kødfyldte – og det er svært at se på krabberne”. Det betyder dels, at der er et spild ved krabbefiskeriet, dels at fiskerne får mindre betaling, fordi kunderne kasserer krabberne.

### Økonomiske gevinster

”Det er svært at sætte præcise tal på hvor mange krabber, der i dag bliver fanget forgæves eller kasseret eller hvor mange, der kan genudsættes, men et gæt vil være i omegnen af 20-30 %”, siger Bo Jørgensen, som pointerer, at der vil være en økonomisk fordel for fiskerne. ”Priserne svinger meget, men hvis der er bedre garanti for, at krabberne er kødfulde, kan priserne stige.”

### Samme princip som fosterscanning

”Vi har derfor villet finde frem til en analysemetode, der kan bruges til at analysere krabberne lige efter de er fanget – og mens de stadig er i live”, sagde Bo Jørgensen. ”Så vil fiskerne nemlig kunne sætte de ‘magre’ krabber ud igen, så de kan vokse sig store”. Det stiller store krav til udstyret, som skal være hurtigt og robust, så det kan tåle tempoet og behandlingen ombord på en fiskekutter. Samtidig skal udstyret være non-destruktivt, så krabberne ikke bliver slået ihjel.

”Vi fandt frem til, at den bedste metode ville være at bruge ultralydsscanning, som man kender dem fra fosterscanninger”, forklarede Bo Jørgensen. ”Den kan godt nok ikke anvendes på hver enkelt krabbe – det vil gå alt for langsomt – men man ved, at de krabber, der går i en teje, normalt er nogenlunde på samme udviklingstrin, og derfor kan man måle på stikprøver og få oplysninger om en hel teje ad gangen”.

Ultralydsscanneren sender lydbølger ud, som reflekteres tilbage afhængigt af hvilket materiale, den støder på. Hos krabberne kan scanneren afsløre hvor stort indholdet af muskelvæv er i forhold til indholdet af væske – og det gør det let at afsløre de krabber, der med fordel kan genudsættes. ”Metoden vil i teorien kunne anvendes på andre krabbearter og på eksempelvis hummere”, fortæller Bo Jørgensen. ”Disse dyr har det til fælles, at de skifter skal når de vokser – og den nye skal er beregnet til at vokse i, så der vil være mere vand i forhold til muskelvæv i de dyr, der lige har skiftet skal.

### **Grønt Udviklings- og Demonstrationsprogram**

Bo Jørgensen præsenterede taskekrabbe-projektet på GUDP's konference om nytænkning i fødevarerhvervet den 12. oktober i Ørestad. Sammen med krabbe-projektet blev to andre projekter præsenteret: Et projekt, der har til formål at udvikle økologisk dyrkede, danske bælgfrugter, der kan erstatte importeret soja som foder til kyllinger, svin og kvæg, og et projekt, der har til formål at udvikle mere miljøvenlige svineproduktionsstalde.

GUDP, som er en del af Grøn Vækst, erstatter det Rådgivende Udvalg for Fødevarerforskning og Innovationsudvalget. Programmet, som har til formål at fremme nytænkning i fødevarerhvervet, lægger vægt på bæredygtighed på områder som miljø, sundhed og arbejdsmiljø, på effektivitet og produktivitet i produktion og proces samt på værdiløft i form af eksempelvis forbedret kvalitet eller markedsudvikling.

Projekter, der skal finansieres af GUDP, bliver bedømt på en række forskellige kriterier, blandt andet minimering af næringsstofoverskud, reduktion af pesticidanvendelsen, merværdi pr. råvareenhed samt nytænkning, tværfaglighed og kommunikation.