



Foto: Møreforsking

Kongekrabberogn: Markeds- muligheter og markedsuttesting

Siden august 2005 har det, i områder langs Finnmarkskysten, vært lov å fiske etter hunnkongekrabbe. Dette har for første gang gitt tilgang til kongekrabberogn. Forskning viser at rognen har markedspotensial til å kunne bli et nisjeprodukt fra Norge og Finnmarkskysten.

Et kaviarprodukt foredlet fra kongekrabberogn har blitt testet i Norge, Spania, Frankrike og Japan. 50 ulike restauranter har mottatt produktprøver og spørreskjema, og blitt fulgt opp med intervju.

Kaviarproduktet ble godt mottatt, og de fleste uttasterne ga produktet høy score. En stor andel av restaurantene ønsket å sette produktet på menyen.

Produktegenskaper

Kongekrabberogngen kan brukes både rå

og varmebehandlet. Bruksområdene er mange, blant annet naturell som garnityr, som tilsetning i forskjellige retter, og i saus. Flere påpekte at rognen passer som sushi.

Oppfatninger om *smak* varierer i alle markedene. Mange mente at rognen smakte skalldyr, sjø og alger, mens flere mente at den hadde en nøytral smak. Noen nevnte at den hadde en metallisk eller bitter etersmak.



Mange likte den sprø og crispy *konsistensen* godt. De som var negative, syntes rognkornene var små og harde. Kongekrabberogngen mangler den fethetsfølelsen som fiskerogn gir, og oppleves som tørrere.

Fargen på kongekrabberogn varierer gjennom året og mellom individene, fra lilla til brun. De fleste likte den lilla fargen best, men så lenge fargeforskjellene var naturlige, hadde de ikke noe imot å bruke den brune. Dette er positivt med tanke på å få utnyttet mest mulig av rognen. I Japan foretrekker de den lilla, og den blir også priset høyest.

Kjøp og pris

Det er mest aktuelt å introdusere og selge rognen til restaurantsegmentet. Et nytt produkt må gjøres kjent, og det gjøres best gjennom restauranter. Det at det er små kvanta som skal omsettes, gjør også at det må begrenses hvor en skal selge produktet.

Undersøkelsene viser at de fleste restaurantene ønsker å kjøpe kongekrabberogn gjennom hele året. Spesielt i Spania var kjøpsinteressen stor.



Pris er ofte et veldig vanskelig spørsmål, og restaurantene vegrer seg for å oppgi for høy pris. Resultatene viser en spredning fra 150 til 2800 kr/kg, med en gjennomsnittspris i Norge på 950 kr/kg. Oppnåelig pris vil være avhengig av tilgjengelig kvantum, distribusjon, merkevarebygging og hvordan produktet blir solgt.

Utfordringer og muligheter

Viktige utfordringer for produktet vil være å skaffe nok råstoff og opparbeide marked. Produsentene må samarbeide og ikke utkonkurrere hverandre.

Det vil være nødvendig å differensiere kongekrabberogn og skape positive og unike assosiasjoner. I merkevarebyggingen er det også viktig å fortelle om opprinnelse og presentere en god historie som fenger.

Selv om ikke alle likte rognen, var det mange som var positive. Potensialet vises blant annet av at topp restauranter med flere stjerner i Michelin-guiden synes dette er et godt produkt, og ønsker mer av det. Undersøkelsen viser at det er store muligheter for å lykkes med produktet.



Kongekrabbe

Kongekrabben (*Paralithodes camtschaticus*) ble innført fra det nordlige Stillehavet til Kola i Russland på 60-tallet. I begynnelsen av 90-tallet hadde kongekrabben vandret over til norske farvann, og fiske etter arten begynte.

Globalt er det forbud mot å fangste hunnkongekrabbe, for å bevare bestanden. I Barentshavet vokser derimot bestanden på bekostning av andre arter, og norske myndigheter har derfor åpnet for fiske etter hunnkongekrabbe.

Kongekrabbe vandrer til grunnere områder i april for å gyte. Den gyter 100–400 000 egg, noe som utgjør 5–10 % av krabbens totalvekt. Eggene er rundt 1 mm i diameter (omtrent som for lodde og rognkjeks). Etter gyting bærer kongekrabben utrogn som klaser under haleklaffen i 11–12 måneder. Fargen varierer fra lilla til brunlig. Rognen er befruktet, i motsetning til den rognen en vanligvis bruker til kaviar. Det foregår derfor en larveutvikling i eggene gjennom sesongen.



Råstoffegenskaper

Kvaliteten på kongekrabberogn varierer mellom individene og gjennom sesongen. Beste innhøstingsperiode er juni–september. Deretter fører larveutviklingen i eggene til redusert næringsinnhold, smak og utseende.

Næringsinnhold

Vann	64,5 %
Aske	3,8 %
Protein	22,1 %
Fett	11,5 %

Fettsyresammensetning

Umettet fett	15,5 %
Enumettet fett	30,7 %
Flerumettet fett	53,9 %
Omega-3	42,6 %
Omega-6	8,2 %

Viktigste aminosyrer (g/100g)

Asparaginsyre	1,8
Glutaminsyre	3,07
Leucin	1,64

Medvirkende organisasjoner

FHF **Forskningsfondet FHF** tar initiativ til og finansierer forskning og utvikling på vegne av fiskeri- og havbruksnæringen. Sammen med næringen utformer FHF strategiske handlingsplaner, omsetter planene til prosjekter og tilgjengeliggjør resultatene for hele næringen, blant annet på www.fhf.no.

Fiskeri- og havbruksnæringens forskningsfond (FHF)
Postboks 429 Sentrum
0103 Oslo
Tlf. 23 89 64 08
post@fhf.no
www.fhf.no



Fiskeri- og havbruksnæringens landsforening

(FHL) er en medlemsstyrt organisasjon tilknyttet Næringslivets Hovedorganisasjon (NHO). Medlemmene består av omlag 500 bedrifter med 8 000 ansatte innen fiskeindustri, havbruk, fôrproduksjon og marin ingrediensindustri.

Fiskeri- og havbruksnæringens landsforening (FHL)
Postboks 5471 Majorstuen
0305 Oslo
Tlf. 99 11 00 00
firmapost@fhl.no
www.fhl.no



Møreforskning er et regionalt forsknings-

institutt lokalisert i Møre og Romsdal. Møreforskning Marin ønsker gjennom næringsrettet forsknings- og utviklingsarbeid å bidra til økt verdiskapingen i den marine og maritime næringen.

Møreforskning Marin
Postboks 5075
6021 Ålesund
Tlf. 70 11 16 00
epost@mfaa.no
www.moreforsk.no

For mer informasjon, se www.fhf.no, prosjektnummer 263064, "Markedsmuligheter og markedsuttesting av kongekrabberogn".

Kontaktpersoner

Wenche E. Larssen
Vitenskaplig konsulent Møreforskning
Tlf. 70 11 16 03
wenche@mfaa.no

Kari Lisbeth Fjærtøft
Forsker Møreforskning
Tlf. 70 11 16 05
kari@mfaa.no

Kristian Prytz
Prosjektleder Skalldyrforum
Tlf. 99 58 53 87
Kristian.Prytz@fhl.no