

Enkle fakta

Det er **god overlevelse** under fangst, mellomlagring og transport av **vinterfangede reker**. Om vinteren er skallkondisjonen på rekene god og vanntemperaturene lave.

- Rekene må overføres direkte fra teine til kar med vanngjennomstrømming for å vaske bort sand og leire fra bunnen.
- temperatur på vann bør være **<4 °C** under fangst, mellomlagring og transport
- det anbefales en **oksygenmetning på >80%** og **ammoniakkonsentrasjoner <1000 µmol/l**.
- For å minimere håndtering og eksponering for luft er det hensiktsmessig å **lagre rekene i bæreenheter** (kasser) som kan raskt overføres fra båt til transportenhet og mellomlagring. Når rekene er pakket i en **tetthet på 165 kg/m³** i kasser med reker i lag på maks 5-7 cm kan en **overlevelse på 90 %** etter **5 dagers lagring** oppnås.

Tørtransport av reker på **saltet is** gir en **overlevelse på 95 %** etter **24 timers transport**.

- Bruk finknust is
- Isen saltes med 1,3 g salt/l is for å sikre en smeltetemperatur på **~-1,5°C**.
- Nedkjøling av reken i iset sjøvann med tilsvarende temperaturer kan bidra til økt overlevelse.
- Sensorisk og bakteriologisk **holdbarheten på iset ferske rå reker** er dokumentert tilfredsstillende i **4 døgn**.

Fangstskader er trolig en av hovedårsakene til dødelighet under mellomlagring av reker. Bruk av **teiner med knuteløs notlin**, i stedet for plastikk belagt metallgitter, **reduserte andel skade fra 40 % til 4 %**.

For mer informasjon se www.moreforsk.no eller ta kontakt med wenche.emblem.larssen@moreforsk.no eller snorre.bakke@moreforsk.no



- Egnede bæreenheter (kasser) kan bestilles på www.reflexequip.com.au
- Mellomlagringsenheter med resirkulering og kjøling kan bestilles hos www.adriasea.com
- Mellomlagringsenheter kan også brukes til våt transport. Et annet alternativ for større kvantum er containere fra www.aqualifeproducts.com

