

ویژگی های ماهی سالم و تازه چیست؟

محل عرضه ماهی چه ویژگی هایی باید داشته باشد؟

در محل عرضه ماهی باید بهداشت محیط رعایت شود یعنی عدم وجود بوهای زننده در محیط و آلودگی های سطحی و سایر آلودگی ها باید مدنظر قرار بگیرد همین طور در محل عرضه ماهی باید بهداشت متصدیان این امر هم خیلی مورد توجه است که دارای کارت سلامت، کارت بهداشت نصب شده در محل فروشگاه باشند و همینطور محل عرضه اگر این دو شرایط را داشت باید از نظر اصول نگهداری هم الزامات ملزوم را رعایت کرده باشند به طور مثال ماهی را کنار مرغ و تخم مرغ در یک یخچال عرضه نکنند چون اینها هرکدام شرایط نگهداری خود را دارند و مناسب نیست هر سه فرآورده را در یک یخچال عرضه کنیم.

ویژگی های ماهی سالم و تازه چیست؟

چند نکته وجود دارد، یکی توجه به سطح ماهی است که ماهی دارای سطح درخشنده با رطوبت طبیعی و عدم خشک شدگی یا رطوبت زیاد حالت موکوسی سطحی که ناشی از بیماری های قبلی می تواند باشد یعنی سطح ماهی باید مرطوب طبیعی باشد، موکوس به حالت زیاد روی آن ترشح نشده باشد و همینطور قوام بافت ماهی می تواند خیلی در تشخیص کمک کننده باشد. انگشت را روی گوشت ماهی فشار دهید حالت ارتجاعی دارد ماهی تازه طی چند ثانیه به حالت اول خود برمی گردد اما اگر ماهی کهنه یا مانده باشد اثر انگشت و فشاری که فرورفتگی ایجاد کرده باقی می ماند. اما توجه به فلس ها می تواند کمک کند، فلس ها باید پیوسته باشد، جایی ریختگی نداشته باشد و همینطور به آسانی از بدن ماهی جدا نشود چون در ماهی های مانده و کهنه فلس ها به راحتی از روی بدن ماهی کنده می شوند.

توجه به چشم ماهی می تواند خیلی کمک کند تحذب قرنیه ماهی نشانه تازگی ماهی است. ماهی کهنه به علت از دست دادن آب تحذب قرنیه کم می شود و مسطح می شود تا حالت فرورفتگی و تیرگی ایجاد می شود.

همچنین می توان به سرپوش آبخشی ماهی دقت کرد، وقتی ماهی تازه است رنگ صورتی طبیعی در آبخش ها دیده می شود ولی در ماهی مانده و کهنه این تا مرز سیاهی هم پیش می رود.

در نهایت می توان به بوی ماهی دقت کرد، در صورت ماندگی بوی کاملاً مشخص است.

گردآوری کننده : نسترن الهدادی