



# الأسماك الطازجة

تعتبر الأسماك من الأطعمة السريعة الفساد لذلك وجب تناولها بعناية خلال كافة المراحل من مرحلة الصيد، النقل، الحفظ حتى تصل الى المستهلك.

## كيف نتعرف على الأسماك الطازجة

**الرائحة:** للأسماك السليمة رائحة لطيفة، و الفاسدة لها رائحة عفنة كريهة غير مقبولة.

**المظهر:** يكون ناصع وذو ألوان لامعة وأنسجة العضلات متماسكة ولا تترك أثرا عند الضغط عليها بالأصابع، اما في الفاسدة فيكون لين رخوا لزجا غير مقبول الرائحة ينخفض بالضغط عليه بالإصبع ويستمر الانخفاض بعد زوال الضغط.



أسماك فاسدة



أسماك سليمة

**العيون:** تكون متفتحة براقعة وجفنها اسود والقرنية شفافة وتشمل التجويف بأكمله الفاسدة لونها قاتم، وتكون مغطاة بقليل من اللزوجة والقرنية صفراء .



أسماك فاسدة



أسماك سليمة

**الجلد:** محكم وملصق مع طبقة اللحم السفلية، بدون تقاطعات (إصابات) أما جلد الفاسدة فيكون فاقد اللعان ومغطى بطبقة مخاط لزجة ويختلف لونه عن الطبيعي.

**الخياشيم:** لونها أحمر زاهي وليس لها رائحة، أما الفاسدة لونها بني قاتم أو أصفر أو أخضر عليها مخاط لزج كريه الرائحة.

**الغشاء البطني:** يكون مشرقا ورطبا وملصق بالتجويف وعندما يفتح فان الأحشاء تبدو ناعمة، نظيفة ومشرقة.

**العمود الفقري:** ملتصق بتجويف الصدر والعضلات الصدرية ، حيث يكون من الصعب إخراجها ، أما في الفاسدة في وجد احمرار بطول العمود الفقري وتخلل الدم بأنسجة اللحم وسهولة انفصاله عن العظم.

## طرق حفظ السمك:



- تنظف الأسماك وتغسل وتجفف مباشرة بعد شرائها، ثم تطهى مباشرة أو تحفظ في الثلاجة أو المجمد.

- أن تكون درجة تبريد الأسماك قريبة من الصفر المئوي.

- أن تكون الأواني والمعدات المستخدمة في نقل وحفظ الأسماك نظيفة لتجنب نقل البكتيريا وأن تكون مصنوعة من المواد البلاستيكية

- ألا تزيد فترة تخزين السمك المبرد على سبعة أيام من تاريخ صيده.

- تعبأ وتغلف الأسماك بعبوات بلاستيكية غير منفذة للهواء أو الرطوبة

- تجميد الأسماك في مجموعات أفضل من تجميدها كل على حدة وذلك للتقليل من مساحة السطح المعرض للهواء

- أن تتم عملية التجميد بأسرع ما يمكن لان التجميد البطيء يتسبب في تكون قطع ثلجية .

- لا يسمح بتجميد الأسماك التي تم تجميدها وإذابتها لأن ذلك يؤدي إلى زيادة فرص نمو ونشاط البكتيريا وإلى سرعة فساد الأسماك.

## بعض النصائح عند شراء السمك:

- الشراء من مصدر موثوق به ودائم لمحلات السمك.

- تجنب شراء الأسماك المعرضة للشمس أو الذباب أو وسائل التلوث الأخرى.

- شراء الأسماك المعروضة داخل صناديق من البلاستيك الغذائي بدل صناديق الخشب التي تشكل خطرا كبيرا على صحة المستهلك .

