

ویژگیهای ماهی کهنه و فاسد



کبود و تیره رنگ - خشک - بوی آمونیاکی

کدر و نرم - در حدقه فرو می رود و لکه های قرمز روی عنبره

فلس ها به راحتی کنده می شوند - کدر و چسبناک

گوشت ماهی شل شده و زمانی که با انگشت روی آن فشار وارد می شود اثر انگشت می ماند و گودی از خود باقی می گذارد.

بوی غیر طبیعی بین بوهای اسیدی تند یا آمونیاکی و بوی لجن سیاه به مشام می رسد.

سرپوش آبشش تقریباً از بدن فاصله گرفته است و در سطح داخلی سرپوش آبشش لکه قرمز یا خاکستری یا آبی رویت می شود.

نرم و برآمده می باشد.

رنگ تیره و بوی نامطبوع به مشام می رسد. در برخی از گونه ها پرده حفره داخلی به صورت طبیعی سیاه است.

آبشش

چشم

فلس

مقاومت گوشت

بوی ماهی

سرپوش آبشش ها

شکم

احشاء داخلی

ویژگیهای ماهی تازه



قرمز یا صورتی رنگ - مرطوب و درخشان - بوی طبیعی و بوی آب

شفاف و درخشان - تمام حدقه را پر نموده است - دارای قوام طبیعی نسبتاً سفت

درخشان - دارای جلای فلزی - فلس ها سفت و درخشان و مرطوب

گوشت دارای قوام نسبتاً سفت می باشد و زمانی که با انگشت روی آن فشار آورده می شود اثر انگشت باقی نمی ماند.

بوی دریا و بوی آب به مشام می رسد.

تقریباً به حفره آبشش ها چسبیده است و مرطوب بوده و در سطح داخلی فاقد لکه می باشد.

نسبتاً سفت می باشد.

از نظر رنگ - قوام و بو کاملاً طبیعی می باشد.



اداره کل دامپزشکی استان قزوین