



– حالت فلسها و پولکها در ماهی

ماهیهای تازه فلسها کاملاً به بدن چسبیده و به سختی جدا می شوند در حالی که در ماهیهای فاسد فلسها برجسته و به راحتی کنده می شود.



– شکل بدن ماهیها

بدن ماهیهای تازه قابلیت ارتجاعی دارد و فاقد ترشحات می باشند، ولی بدن ماهیهای فاسد اگر با انگشتان فشاری روی آن وارد شود، ایجاد فرو رفتگی می کند. و ترشحات بدن ماهی زیاد و حالت چسبندگی دارد. یکی از بهترین راهها برای شناسایی تازگی ماهی، فشردن انگشت نشانه بر گوشت ماهی است. اگر اثر فرو رفتگی روی عضله باقی نماند، نشانه تازه بودن است.

مقدمه:

راههای تشخیص ماهی سالم از مانده و همچنین اصول بهداشتی مهم در نگهداری آن همواره از سوالاتی است که ذهن خریداران این غذای سلامتی را به خود مشغول نموده است. بنابراین مهم ترین بحث در خصوص ماهی، بحث سلامت و رعایت نکات بهداشتی است. در همین راستا با توجه به اینکه ماهی، از مهمترین منابع تأمین پروتئین های حیوانی در سبد غذایی خانوارها بشمار می رود، از اینرو لازم است به منظور افزایش سطح آگاهی خریداران و آموزش اصول بهداشتی جهت نگهداری این فرآورده موارد زیر مورد توجه قرار گیرند:

– بوی ماهی

ماهیهایی که تازه هستند تقریباً بوی مطبوعی دارند و اگر از آبهای شیرین صید شده باشند بوی گیاهان آبی همان منطقه را می دهند. ولی ماهی فاسد بوی نامطبوعی دارد که بیشتر اوقات بوی آمونیاک و ترشیدگی و در اثر پیشرفت فساد بوی گندیدگی می دهد. همچنین هنگام خالی کردن امعاء و احشای بوی نامطبوع به مشام می رسد. ماهی بوی زهم خاصی می دهد. باید با این بو آشنا باشید تا در صورت استشمام بوی غیرطبیعی متوجه فساد ماهی شوید. بهترین قسمت برای بویدن ماهی داخل آبششها، دهان و پوست آن است.



وزارت جهاد کشاورزی

موسسه تحقیقاتی علوم شیلاتی کشور

مرکز تحقیقات ژنتیک و اصلاح نژاد ماهیان سردآبی شهید مطهری یاسوج

راههای تشخیص ماهی سالم

و اصول نگهداری آن



تهیه کننده:

سید عبدالحمید حسینی

محسن محمدپور

اصول نگهداری

اصل بسیار مهم در نگهداری ماهی رعایت اصول بهداشتی است که شامل موارد زیر می باشد:

✓ تمیز کردن و روده برداری

✓ افزایش درجه حرارت

✓ کاهش درجه حرارت

کاهش و افزایش درجه حرارت موجب به تعویق انداختن فعالیت باکتری و آنزیم ها می گردد.

✓ آبگیری

✓ استفاده از نمک

به منظور برداشت رطوبت از ماهی

تخریب فعالیت آنزیمها و تاخیر در عملکرد باکتریها



آدرس: یاسوج-کیلومتر ۲۶ جاده یاسوج-گچساران-مرکز تحقیقات
ماهیان سردابی شهید مطهری یاسوج-صندوق پستی: ۷۵۹۱۴/۳۵۸
تلفن: ۰۷۴-۳۳۲۶۲۲۱۷-۲۱-۰۷۴ نمابر: ۰۷۴-۳۳۲۶۲۲۱۶
وب سایت: yc.ifro.ir

- سرپوش آبششی

در ماهیهای تازه سرپوشها بطور کامل و تقریباً چسبیده هستند و سطح داخلی آنها لکه ندارد، ولی در ماهیهای فاسد سرپوشها تقریباً جدا هستند و بر روی سطح داخلی آنها لکه های قهوه ای و قرمز رنگ دیده می شود.



- حالت آبششها

در ماهیهای تازه آبشش ها مرطوب و به رنگ قرمز روشن هستند. ولی در ماهیهای فاسد آبششها مرطوب نبوده و رنگی خاکستری دارند.



- خون

خون محوطه شکمی ماهیان سالم روشن و بدون بو و ماهیان مانده دارای خون تیره بوده که کمی بوی غیرطبیعی دارد.



آزمایش ساده: ابتدا سر ماهی را در دست گرفته و ماهی را افقی نگه می داریم، اگر ماهی تازه باشد، قسمت پشتی باید کاملاً افقی مانده و خم نگردد.



- چشمهای ماهی

در ماهیهای تازه چشم علاوه بر این که شفاف و درخشان است، حالت کاملاً محدب دارد در صورتیکه در ماهیهای فاسد چشم ماهی تیره و کدر است و کره چشم بطور کامل در حفره چشم فرو رفته است.

