

Consejos para comprar pescado fresco

Las características de los pescados varían de acuerdo a su grado de frescura, pudiendo ser EXTRA, A o B.

Conocer los indicadores de pérdida de frescura es importante para evitar la compra de productos que pueden echarse a perder con mayor rapidez, o bien puedan representar un peligro para la salud.

Si en el momento de comprar pescado fresco se observa alguna de las siguientes características, se desaconseja su compra.



Olor (tanto en branquias como en cavidad abdominal)	Agrio
Carne	Blanda (flácida), superficie algo arrugada
Escamas	Se desprenden fácilmente
Piel	Pigmentación apagada
Mucosidad cutánea	Gris amarillenta; opaca
Ojos	Cóncavo en el centro, pupila gris, cornea lechosa
Branquias	Amarillentas; mucosidad lechosa

Fuente: Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente

http://www.alimentacion.es/es/conoce_lo_que_comes/bloc/pescados/criterios_frescura_conservacion/

Noviembre 2013