

المملكة الأردنية الهاشمية



المركز الوطني للبحث والإرشاد الزراعي

صفات الأسماك الطازجة



اعداد

م. أحمد عبدالله خريسات

2013

تعتبر الأسماك مصدراً بروتيناً مهماً، بالإضافة الى كونها غنية بمحتواها من الأحماض الدهنية والعناصر المعدنية مثل الفسفور والكالسيوم والحديد والكبريت والبوتاسيوم والصوديوم والكثير من الفيتامينات. لذا يذهب الكثير منّا الى سوق السمك أو الأسواق المركزية لشراء أنواعاً معينة منها. إن هذه الأنواع يجب أن تحمل مواصفات الجودة.

تداول ونقل الأسماك:

لحوم الأسماك سريعة التلف فلا بد من التعامل معها بسرعة سواء أكان ذلك في عملية النقل أو التداول والتبريد والتجميد والتخزين منذ وقت صيدها وحتى إستهلاكها. لذا يجب أن يكون الفقد في عوامل الجودة فيها أقل ما يمكن. فيجب ألا تبقى الأسماك في شباك الصيد على المركب أكثر من ساعتين، ولا أكثر من ست ساعات داخل شباك الصيد في الماء. كما يجب أن يتم تداولها بعناية تامة، فيتم إمساكها من رؤوسها وليس من جسمها خصوصاً الأسماك كبيرة الحجم وعدم إلقاءها بشدة على الأجسام الصلبة وذلك لتجنب خدشها أو كسر عظامها. والعمل على نقلها بالسرعة الممكنة الى الثلاجات وإلا يجب إستعمال الثلج عند نقلها.



تند تبريد الأسماك في المحلات التجارية أو المنازل. فيجب أن تكون درجة التبريد قريبة من الصفر المئوي. ويكون الثلج المستخدم في هذه العملية وخصوصاً في المحلات مجروشاً شراً ناعماً بحيث ترص الأسماك بانتظام بصورة طبقات متبادلة مع الثلج المجروش. وأن تكون الأواني والمعدات المستخدمة في نقل وحفظ الأسماك نظيفة جنباً لنقل بكتريا والملوثات إلى الأسماك. ويفضل أن تكون مصنوعة من مواد البلاستيكية. مع مراعاة ألا تزيد مدة تخزين السمك المبرد على سبعة أيام من تاريخ صيده. أما عند استخدام الثلجة المنزلية، فيحفظ في جزئها الأعلى بالسرعة الممكنة حتى يستهلكها أثناء الأسبوع الأول من الشراء لغرض الجودة.

تجميد الأسماك:

تجمد الأسماك بالطريقة السريعة عند درجة حرارة (40° س) ثم يحفظ تحت درجة (18° س) من أجل الحصول على الجودة العالية. وذلك لأن التجميد البطيء يؤدي إلى حدوث إرتخاء في لحم الأسماك عند ذوبانها. تعباً وتغلف الأسماك بعبوات بلاستيكية غير منفذة للهواء أو الرطوبة. تعتمد مدة صلاحية



الأسماك المجمدة على أسلوب تجميدها. فالسمكة المجمدة كاملة تكون صالحة لمدة ثمانية شهور والمنظفة المقطعة تكون صالحة لمدة 12 شهراً.

يفضل تجميد الأسماك في مجموعات أفضل من تجميدها كل على حدة. وذلك للتقليل من مساحة السطح المعرض للهواء فتقل فرص حدوث عملية الأكسدة للدهون. وهنا يجب التنويه على أن ليس كل سمك معروض بداخل الثلج يكون طازجاً. وأن عرض الأسماك بدون ثلج حتى ولو كانت طازجة يفسد من قيمتها أثناء وقت قصير جداً. لذا وجب عرضها للبيع مغطاة بالثلج. فإنها تبقى طازجة ورائحتها الطيبة لفترة أطول. ويحذر من إعادة تجميد الأسماك التي سبق تجميدها وإذابتها. لأن ذلك يؤدي إلى زيادة فرص نشاط ونمو البكتريا، وإلى سرعة فساد السمكة. الذي يغير من طبيعتها ومذاقها للأسوأ. وتصبح السمكة غير صالحة للإستهلاك البشري. لذا يجب عدم إخراج كميات كبيرة من الأسماك المجمدة للبيع وعرضها بكميات محدودة ضمن الحدود المتوقعة لبيعها كاملة بنفس اليوم. وعند نفاذها يمكن إعادة إخراج كميات قليلة أخرى وعرضها للبيع. جنباً لتلف التخزين.

كيف تستدل على السمك الطازج

هناك علامات ومؤشرات يستطيع المستهلك معرفتها حسياً أو عضوياً بالعين المجردة واللمس الدقيق. عليه مراعاتها وملاحظتها عند شرائه للسمك فيحصل على سمك طازج محتفظ بقدر الإمكان بقيمته الغذائية. وأن تكون الأسماك بعيدة عن عوامل الفساد. لذا يجب مراعاة ما يلي:

1. أن تكون رائحة السمك مميزة وهي رائحة الحشائش البحرية الطازجة وخالية من الروائح الكريهة مثل رائحة النشادر التي تدل على الفساد.



ملاحظة :

- يجب أن تتوافر هذه الصفات في الأسماك المباعة لتعتبر طازجة وليس من الضروري جمعها. فهذه الصفات تختلف تبعاً لنوع السمكة وطريقة ومكان صيدها.
- يمكن التعرف على الأسماك الطازجة بتجربة بسيطة جداً وهي وضع السمكة في إناء مملوء بالماء فإذا غطست تعتبر طازجة وإذا طفت تعتبر فاسدة مع مراعاة أنه لا يمكن معرفة الأسماك الفاسدة لو كانت مثلجة أو موضوعة بالثلج. حيث أن الثلج يخفي بعض معالم الفساد مثل الرائحة الكريهة للسمك التالف.

المملكة الأردنية الهاشمية

المركز الوطني للبحث والإرشاد الزراعي

هاتف: ٤٧٢٥٠٧١ - فاكس: ٤٧٢٦٠٩٩

ص.ب: ٦٣٩ - البقعة ١٩٣٨١ - الأردن

www.ncare.gov.jo

2. أن يكون لون الخياشيم وردية طبيعية وخالية من المواد المخاطية السمكية، التي تتحول الى اللون البني في حالة فسادها.
3. أن تكون العيون ناضرة مائية لامعة والقرنية شفافة وليست غائرة أو مشوشة.
4. أن يكون سطح السمك براقاً لامعاً خالياً من المخاط البكتيري وان تكون الطبقة اللزجة عليها شفافة.
5. عند ضغطك على لحم منطقة الظهر في السمك، يجب ان يعود اللحم لوضعه الطبيعي بعد رفع الضغط عليه بأصبعك عنه بسرعة، أي دون ترك أثر لمكان الضغط.
6. صعوبة نزع القشور عن الأسماك القشرية أما الأسماك غير القشرية الطازجة فيجب أن يكون جلدنا أملس وغير مجعد وسليم وخالي من أي خدوش .
7. أن لا يوجد تغير في لون جوانب البطن عن اللون الطبيعي للسمكة ولا يوجد أي إنفجار في منطقة البطن.
8. وأن يكون لون اللحم الداخلي طبيعياً وشفافاً.
9. أن يكون قوام السمكة متماسك عند وضعها على راحة اليد ولا يميل ذيلها للأسفل.

