

COLEGIO DE VETERINARIOS DE GRANADA

MARIO RODRIGUEZ. Veterinario e inspector de sanidad nos da las claves para comprar pescado fresco

EL ANISAKIS UN PARASITO CADA VEZ MÁS FRECUENTE

Todos, en algún momento, hemos tenido la necesidad de comprar un buen pescado. Para ello una de las cuestiones más importantes es tener conocimiento sobre sus características organolépticas y algunos aspectos sanitarios. No se trata de ser un especialista en la materia, ya se encargan los Veterinarios de Salud Pública poniendo en práctica sus conocimientos mediante las correspondientes inspecciones en buques factoría, lonjas, industrias de la pesca, pescaderías, etc.; si no de adquirir unos conocimientos mínimos que garanticen desde el punto de vista sanitario la inocuidad del producto adquirido.

Hoy, Mario Rodríguez, veterinario e inspector de sanidad responde a algunas preguntas.

¿Cuándo se considera que un pescado fresco es de calidad?

—Cuando se habla de "calidad en el pescado fresco", hacemos referencia a sus características organolépticas y aspectos sanitarios como pueden ser la presencia de bacterias, parásitos, sustancias químicas, etc.

¿Cómo podemos saber si el pescado está fresco?

—En relación al pescado fresco hay que tener en cuenta que se trata de un alimento altamente perecedero, siendo importante conocer la época de captura de la especie a comprar.

A la hora de comprar debemos comprobar los caracteres organolépticos, como son el color, olor, tacto, etc. ya que desde su captura como indicamos anteriormente se producen cambios en este sentido.

Los ojos deben ser transparentes, brillantes, globosos. La piel debe estar intacta, brillante e ir-

discente. Las branquias serán de color rojo intenso, sin mucus y con olor a mar. El abdomen no debe estar perforado y su peritoneo bien adherido a la carne. El pescado debe estar terso y duro y su carne firme, translúcida y difícil de separar de la espina dorsal.

¿Cuándo deja el pescado de estar fresco?

—El pescado tras su muerte comienza a sufrir procesos de descomposición/ desnaturalización procedentes tanto de sus propios enzimas como de los procesos que desencadenan las bacterias existentes tanto en su superficie como las presentes en su interior. Estos cambios están íntimamente ligados con su frescura.

En una primera fase, el pescado muy fresco tiene sabor a algas marinas, dulce y delicado.

En una segunda fase existe una pérdida de olor y del gusto, característico de la especie a consumir. Aun no aparecen olores ni sabores extraños o desagradables. La textura aún se mantiene, así como la forma. Puede comenzar la opacidad del cristalino hecho este que nos puede servir para fijar la atención en sus caracteres organolépticos.

En una tercera fase comienzan a presentarse signos manifiestos de deterioro de sus caracteres organolépticos derivados de los procesos degradativos apareciendo

A la hora de comprar hay que comprobar los caracteres organolépticos, como color, olor o tacto.



olores anormales, ojos planos o cóncavos, pérdida de textura y dureza, falta de brillo tanto en piel como en branquias, pérdida de colores intensos y brillantes, aparición de mucus con olor desagradable, etc.

Finalmente, el pescado, entra en un estado de deterioro significativo, considerándose la fase pútrida del pescado.

—Para mantener el pescado en condiciones óptimas tras su compra ¿Qué debemos hacer?

—Efectuar la compra una vez que hemos efectuado otro tipo de compra. Si es posible, comprar piezas enteras y no trocear hasta que no vaya a ser consumido. La evisceración debe ser lo más rápido posible.

No perder la cadena de frío manteniéndolos a la temperatura de

fusión del hielo, para lo cual es conveniente llevar una bolsa nevara e introducirlos rápidamente en ella. Debemos evitarles traumatismos, no darles golpes, aplastamientos, ya que favorecen el deterioro rápido del producto

El tiempo de manipulación del pescado deberá ser el mínimo necesario. No debemos quitarles las escamas hasta que el pescado no vaya a ser elaborado para su consumo, estas actúan a manera de barrera, limitando la entrada de gérmenes en el organismo. El pescado debe refrigerarse lo más rápido posible al llegar a casa.

—Recientemente hemos tenido un problema grave con el anisakis en la provincia de Granada ¿Qué nos recomienda para evitarlo?

—El Anisakis es un parásito que se encuentra en el pescado y cuyas

larvas pueden pasar al aparato digestivo humano al ingerir pescado crudo o insuficientemente cocinado, provocando alteraciones digestivas y reacciones alérgicas. Recientemente se ha visto implicada en una alerta sanitaria una empresa de la provincia, cierto. La anisakiasis es un problema de salud pública cuya incidencia, aun siendo todavía baja, está aumentando en los últimos años

Los veterinarios, inspectores de sanidad, realizan controles relacionados con el parásito Anisakis se realizarán en todos los establecimientos que comercialicen productos de la pesca a lo largo de toda la cadena alimentaria, desde los buques pesqueros y las lonjas pesqueras hasta su puesta a disposición en el mercado, así como en establecimientos que sirven comida a los consumidores finales y/o a colectividades.

Todos los productos que se van a consumir crudos o prácticamente crudos (ahumados, escabeches o salazones) es obligatorio congelarlo si lo dispensan establecimientos públicos y recomendable si lo realizamos a nivel particular. La normativa obliga a congelarlos a -20 °C durante al menos 24 horas.

Si congelamos este producto en nuestro domicilio debemos tener en cuenta varios factores, el primero es que debemos saber si nuestro congelador alcanza esa temperatura de congelación y en segundo lugar tener en cuenta que no se trata de introducir el pescado en el congelador durante 24 horas si no que el producto debe alcanzar esa temperatura (-20 °C) y a partir de ese momento empezar a contabilizar el tiempo de congelación.

Cuando compre pescado, asegúrese que está fresco

ojos

- OK Transparentes, brillantes, salientes, pupila oscura
- Opacos, hundidos, pupila gris

branquias

- OK Rojas, brillantes, sin mucus y olor a mar.
- Parduzcas, con mucus amarillento denso



músculo

- OK Firme y elástico, bien adherido, corte brillante
- Blando y flojo, se desprende con facilidad

escamas

- OK Unidas, bien adheridas, con brillo metálico, no viscosas
- Opacas, viscosas, con pérdida de escamas

olor

- OK Agradable, olor marino
- Anormal, amoniacal, fétido.

cavidad abdominal

- OK Superficie sin desgarres, bien eviscerada
- Desgarres en abdomen, restos de vísceras



El pasado 5 de agosto el periódico IDEAL publicó una magnífica entrevista al compañero Mario Rodríguez Espigares, Inspector de Sanidad del SAS. En ella Mario nos da las claves más importantes para poder distinguir la frescura del pescado en el momento de la compra, así como las condiciones óptimas de mantenimiento hasta su consumo. Finaliza con unas recomendaciones sobre las parasitaciones por Anisakis, y como evitarlas, y el papel de los veterinarios en las inspecciones sanitarias.