



CÓMO COMPRAR PESCADOS Y MARISCOS DE BUENA CALIDAD

El autor es Robert J. Price, Especialista en Tecnología de Productos de Pesca, Extensión Cooperativa, Davis.

Al igual que otros alimentos, la mayoría de las variedades de peces y mariscos frescos tienen su temporada especial. Pregunte en la pescadería de su zona cuáles son las variedades de temporada más económicas. Las variedades menos conocidas de pescado pueden resultar muy sabrosas y más económicas que las demás.

Los peces y mariscos congelados se envasan durante la temporada y se conservan congelados hasta su distribución. De este modo, el consumidor puede escoger de una amplia variedad de productos de pesca durante el año. Los peces y mariscos de alta calidad que se han procesado, congelado, envasado y conservado correctamente pueden compararse a los productos frescos.

Cuando compre pescados y mariscos, preste atención a estos signos de buena calidad.

PESCADO FRESCO ENTERO

La piel es brillante y de colores vivos. Los pescados recién sacados del agua tienen un aspecto iridescente. Cada especie tiene colores y marcas especiales que se van esfumando a medida que el pescado pierde su frescura.

Los ojos del pescado fresco son brillantes, claros, protuberantes y están bien abiertos. Cuando el pescado pierde su frescura los ojos se vuelven rosados, opacos y hundidos.

El pescado fresco tiene agallas rojas y limpias. El color se va perdiendo a medida que pasa el tiempo, y se vuelve rosado, gris, y por último verdoso o café.

La carne del pescado fresco es firme, elástica y no se separa de los huesos o espinas.

El pescado recién sacado del agua casi no tiene olor. El olor se acentúa a medida que pasa el tiempo, pero no debe ser desagradable.

PESCADO FRESCO EN FILETES, REBANADAS Y TROZOS

La carne es firme, elástica y parece recién cortada, sin partes secas ni oscuras de color café.

El olor es fresco y suave.

La envoltura es a prueba de humedad y vapor. No hay casi aire entre el pescado y su envoltura, y no hay líquido en el paquete.

PESCADOS CONGELADOS

La carne está sólidamente congelada, sin decoloración ni partes secas (quemaduras de congelamiento) en la superficie.

No tiene olor o, si hay olor, éste es muy leve.

La envoltura es a prueba de humedad y vapor, se ajusta bien al envase y no tiene roturas ni daños.

Los productos envasados se conservan debajo de la línea de carga del congelador y están sólidamente congelados.

Los productos empanados y no empanados tienen un aspecto limpio y uniforme. Los trozos individuales se separan fácilmente y no están pegados. El empanado o la cobertura están intactos.

CAMARONES

Los camarones frescos tienen un olor suave y una textura firme. La carne o la concha no es resbalosa y la carne queda firme cuando se la descongela. La concha puede ser de color verde grisáceo café rosado o rosado claro. Con la cocción, la concha y la carne de los camarones se vuelve rojiza; a veces, la carne tiene manchas rojo oscuro.

ALMEJAS Y OSTIONES

Las almejas y los ostiones están vivos dentro de su concha. Las conchas se cierran totalmente cuando se las golpea suavemente. Los ostiones sin concha son de color cremoso y tienen un líquido natural transparente. Cuando los ostiones se compran envasados, el líquido no debe exceder un diez por ciento del peso.

LANGOSTAS Y CANGREJOS

Las langostas, langostas espinosas y cangrejos vivos mueven las patas. La cola de una langosta viva se enrosca debajo del cuerpo y no queda colgando al levantar la langosta.

La carne de langosta de roca y espinosa es blanca, no tiene olor y está sólidamente congelada.

Los cangrejos y langostas cocidos tienen conchas de color rojo vivo y no tienen olor.

VENERAS

Estos mariscos tienen un olor dulzón y no tienen casi líquido cuando se compran frescas en paquetes. La carne de las véneras grandes de mar es blanca, anaranjada o rosada. La de las véneras pequeñas de bahía es blanca cremosa, café claro o rosada.

MARCAS DE INSPECCIÓN Y GRADOS DE CALIDAD

Las marcas de inspección y los grados sirven para determinar la calidad de pescados y mariscos. Estas marcas significan que los inspectores han examinado, clasificado y certificado los productos. Estas marcas y sellos certifican la limpieza, nutrición y conservación de los alimentos, y aseguran el cumplimiento con las especificaciones o normas de clasificación de los Estados Unidos.



NATIONAL SEA GRANT DEPOSITORY
PELL LIBRARY BUILDING
URI, NARRAGANSETT BAY CAMPUS
NARRAGANSETT, RI 02882

RECEIVED
NATIONAL SEA GRANT DEPOSITORY
DATE: FEB. 3 1987

Traducción al español de Irene Tenney, Coordinadora de Materiales en Español, Extensión Cooperativa, Berkeley.

UCSGMAP86-9

September 1986

La Universidad de California, en cumplimiento con las Leyes Federales pertinentes y el reglamento de la Universidad, no discrimina en ninguno de sus reglamentos, procedimientos o prácticas por raza, religión, color, origen nacional, sexo, estado civil, orientación sexual, edad, condición de veterano, estado de salud (según se define en la sección 12926 del Código de Gobierno de California) ni impedimento. Toda pregunta sobre los reglamentos de la Universidad para la igualdad de acceso puede dirigirse a Personnel Studies and Affirmative Action Manager, Agriculture and Natural Resources, 2120 University Avenue, Berkeley, CA 94720, (415) 644-4270.

Servicio de la Extensión Cooperativa para la agricultura y la economía del hogar. Cooperación del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos, la Universidad de California y del Departamento de Comercio de los Estados Unidos.