

Crterios de Frescura y Conservación del Pescado

PESCADOS AZULES

(Atún blanco, atún rojo, patudo, bacaladilla, arenque, sardina, caballa, jurel, boquerón/anchoa)

	CRITERIOS			
	CATEGORÍA DE FRESCURA			NO ADMITIDOS
	EXTRA	A	B	
PIEL	Pigmentación tornasolada, colores vivos y brillantes con irisaciones; clara diferencia entre superficie dorsal y ventral.	Pérdida de resplandor y de brillo; colores más apagados; menor diferencia entre superficie dorsal y ventral.	Pérdida de resplandor y de brillo; colores más apagados; menor diferencia entre superficie dorsal y ventral.	Pigmentación muy apagada; la piel se desprende de la carne.
MUCOSIDAD CUTÁNEA	Acuosa, transparente.	Ligeramente turbia.	Lechosa.	Mucosidad gris amarillenta, opaca.
CONSISTENCIA DE LA CARNE	Muy firme, rígida.	Bastante rígida, firme.	Un poco blanda.	Blanda (flácida).
OPÉRCULOS	Plateados.	Plateados, ligeramente teñidos de rojo o marrón.	Parduscos y con extravasaciones sanguíneas amplias.	Amarillentos.
OJO	Convexo, abombado; pupila azul negruzca brillante, «párpado» transparente.	Convexo y ligeramente hundido; pupila oscura; córnea ligeramente opalescente.	Plano; pupila borrosa; extravasaciones sanguíneas alrededor del ojo.	Cóncavo en el centro; pupila gris; córnea lechosa.
BRANQUIAS	Color rojo vivo a púrpura uniforme, sin mucosidad.	Color menos vivo, más pálido en los bordes; mucosidad transparente.	Engrosándose y decolorándose, mucosidad opaca.	Amarillentas, mucosidad lechosa.
OLOR DE LAS BRANQUIAS	Fresco, a algas marinas; picante; a yodo.	Fresco, a algas marinas; picante; a yodo.	Olor graso un poco sulfuroso a tocino rancio o fruta descompuesta.	Agrio, descompuesto.