



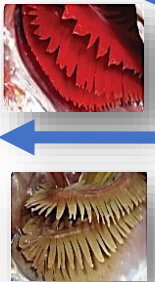
Calidad del pescado	
	Buen estado
	Mal estado

CONDICIONES PARA RECONOCER UN BUEN PESCADO PARA CONSUMO

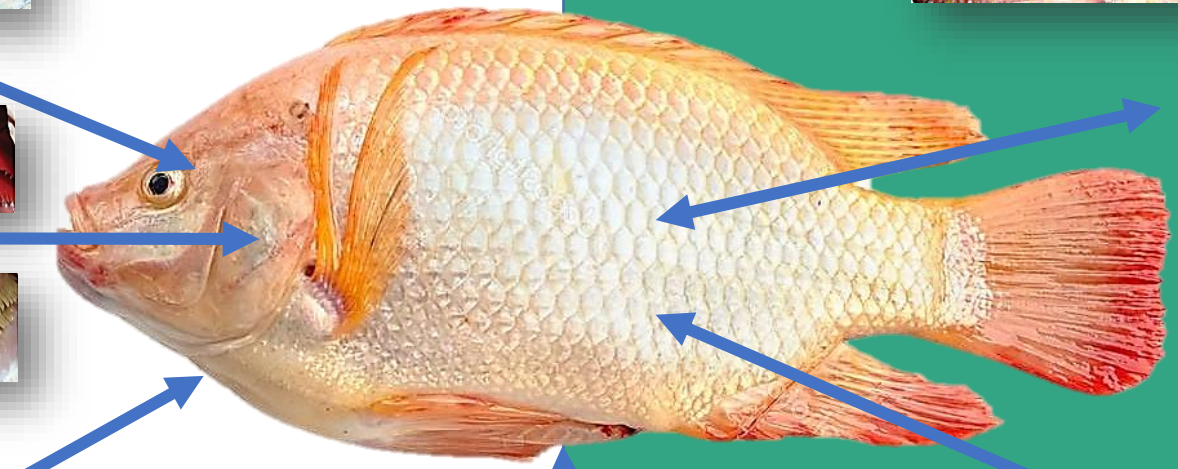
Ojos	
	Ocupa toda la cavidad orbitaria, transparentes, claros, brillantes, salientes, pupila oscura.
	Opacos, hundidos, nublados, pupila gris.



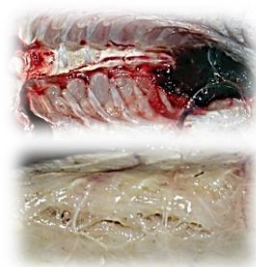
Branquias / Agallas	
	De rosado a rojo intenso, húmedas y brillantes, sin sustancias viscosas, olor suave.
	Café parduzco, mucus amarillento y espeso.



Olor	
	Agradable con aroma marino o a río.
	Anormal, amoniacal, fétido.



Músculo (carne)	
	Carne elástica, brillante y firme al tacto, bien adherida a los huesos y que no se desprenda de ellos al ejercer presión con los dedos; color propio con superficie de corte brillante.
	Blanda y floja, se desprende de los huesos y espinas con facilidad.



Cavidad abdominal	
	Completamente eviscerada y limpia, superficie sin desgarres, lustrosa.
	Desgarrada, huesos o espinas separadas del tejido, evisceración incompleta.



Escamas	
	Unidas entre si, bien adheridas a la piel, con brillo metálico, no viscosa.
	Opacas, viscosas, pérdida de gran cantidad de escamas al tacto.



“El estado de la frescura es la condición más importante de la calidad del pescado”