

Рекомендации для населения по выбору рыбы и рыбной продукции:

охлажденная рыба тушка должна быть покрыта тонким слоем прозрачной (но не белой!) слизи и иметь характерный для данного сорта рыбы цвет. Белая слизь на жабрах - плохой признак

чешуя должна блестеть и держаться очень крепко

при надавливании на спинку не должно оставаться никакой ямки - это показывает, что мякоть свежая и упругая. А вот долго не исчезающая ямка покажет, что рыбу замораживали и размораживали;

глаза у хорошей рыбы округлые, выпуклые и прозрачные, а не впавшие и не мутные;
-жабры - розовые или красные (а у осетровых рыб - темные, с красноватым оттенком), но не блеклые и не коричневые!

если опустить рыбу в воду, она должна утонуть. Всплывает брюхом кверху несвежая рыба;

Ободранная, покореженная, имеющая желтоватый оттенок и темные пятна, потерявшая форму или вообще «рваная» рыба - лучший показатель того, что она была неоднократно разморожена и заморожена вновь. О том же свидетельствует и запах старого жира. Мякоть у такой рыбы слоится и расползается при размораживании.



запах у свежей рыбы свежий и чуть сладковатый, но не слишком рыбный или тинный, хотя некоторые сорта речной рыбы могут чуть «отдавать» тиной, и для ликвидации этого запаха их специально промывают в холодной соленой воде

хвост должен быть прямым, а не загнутым вверх или высохшим

брюшко - плоское, не вздутое и без каких бы то ни было пятен;

филе, в идеале, должно быть очень ровно нарезано, на вид полупрозрачное и плотное