

الفصل الرابع عشر

توضيب وتسويق الأسماك

علامات الطزاجة والجودة في الأسماك

يوجد العديد من المدلولات يمكن أن تتخذ كأسس عامة للحكم على طزاجة الأسماك ودرجة جودتها، نذكر منها:

- المظهر الخارجي للسمة.

- قوام جسم السمكة.

- بريق العينين.

- لون الخياشم (الغلاصم).

- رائحة السمكة.

- تماسك القشور على اللحم.

- لون اللحم عند السلسلة العظمية.

- اختبار الطفو على الماء.

- تماسك اللحم مع الجلد.

- حالة الدم.

ويجري عادة فحص السمكة بناءً على هذه المدلولات، فالأسماك الطازجة

والجيدة هي التي أن تتصف بما يلي:

1- السمك الطازج ليس له رائحة عدا في حال بعض الأصناف التي تكون

لها رائحة مميزة ومقبولة. ويلاحظ أن السمك المخلوط مع الثلج المجروش لا تظهر رائحته قبل زوال أثر الثلج عنه، وذلك بتركه في الجو العادي لمدة مناسبة.

2- السمك الطازج يكون جسمه متماسكاً ومرناً. الجلد متماسك باللحم

واللحم متماسك بالعظم. وعلى ذلك فإن السمك التالف أو الذي بدأ الفساد يعتريه

يكون اللحم فيه طرياً ومهترئاً وناعم الملمس ويفصل عن العظام بسهولة تاركاً

ألواناً تشبه إلى حد ما لون صدأ الحديد. وفي حال تقدم الفساد يصبح جسم السمكة منتفخاً.

3- السمكة الطازجة إذا أمسكت من رأسها وجعلت في وضع أفقي يلاحظ أن الذيل لا ينثني إلى الأسفل، وهذا دليل على تماسك الأنسجة، على العكس من ذلك فإن السمك غير الطازج يكون نصفه الأخير متدلياً إلى الأسفل. إلا أن هذا الاختبار لا ينطبق على الأسماك الكبيرة أو الأسماك ذات الأجسام المرنة كالشعبان.

4- السمك الطازج إذا ضغط على جسمه بالإصبع يلاحظ أن اللحم لا يتهشم ولا ينسلخ عن الجلد، وعند رفع الإصبع لا يرى له أي أثر على جسم السمكة. أي أن جسم السمكة يستعيد شكله. بينما يلاحظ أن لحم السمك التالف أو الذي بدأ الفساد يعتريه يتحطم بالضغط، ويبقى أثر الإصبع على سطح الجسم ظاهراً لفترة أطول.

5- الأسماك الطازجة تكون العينان ظاهرتين ولامعتين وممتلئتين. أما الأسماك الفاسدة أو التي بدأ الفساد يعتريها تكون العينان غائرتين وذابلتين ورائحتهما كريهة.

6- الأسماك الطازجة تكون خياشمها ذات لون أحمر لامع وتكون نظيفة وسليمة وذات رائحة مقبولة. عكس الأسماك التالفة أو التي بدأ الفساد يعتريها تكون الخياشم ذات لون باهت أو داكن وقذرة.

7- الأسماك الطازجة إذا وضعت في الماء فإنها تغطس، بينما الأسماك التالفة أو التي بدأ الفساد يعتريها تعوم على سطح الماء.

8- الأسماك الطازجة يكون قد تحول دمها إلى الحالة المتخثرة بعد الصيد، وعند بدء فسادها يتحول الدم ثانية إلى الحالة السائلة مصحوباً برائحة كريهة، ويكون لونه بنياً غامقاً أو باهتاً.

تسويق الأسماك الطازجة

يتم جمع الأسماك في المزرعة في نهاية مرحلة التسمين، أي بدءاً من شهر

تشرين الأول. وهو الوقت المناسب لتناول الأسماك خصوصاً وإن المستهلكين اعتادوا على تناولها ابتداءً من منتصف فصل الخريف وانتهاءً بمنتصف فصل الربيع، وهي الفترة من السنة التي يكون فيها الجو بارداً. ويجب جمع الأسماك من الأحواض بالكميات المطلوبة للأسواق.

تتم عملية الجمع باستخدام إحدى الطريقتين الآتيتين:

1- في حال الرغبة بجمع جزء من أسماك الحوض تستعمل الشباك العادية

أو الملحقية.

2- في حال الرغبة بجميع الأسماك بأكملها من الحوض تستخدم الطريقة

الكهربائية أو طريقة حفرة جمع الأسماك الموجودة داخل الحوض أو خارجه وذلك بعد تصريف مياهه، ومن ثم تجمع الأسماك منها بواسطة الشبكة الملحقية.

وفي كلتا الحالتين يجب اتخاذ كافة الإجراءات للتقليل ما أمكن من تجريح

وتهشيم الأسماك أثناء جمعها وتداولها.

وكون الأسماك من المواد الغذائية القابلة للفساد السريع، لذا يجب المبادرة

فوراً إلى غسلها جيداً بالماء النظيف المكلور لتخليصها أولاً من التلوث العالق بها من المياه التي كانت تعيش فيها وذلك بعد صيدها مباشرة، ثم تبريدها فوراً لتصل

درجة حرارتها إلى درجة تعلو درجة التجمد بقليل. وتتم عملية التبريد هذه بغسل

الأسماك ثم خلطها بالتلج المجروش مباشرة بعد صيدها شرط أن يكون التلج

مصنوع من ماء نقي خال من التلوث المكروبي ومكلور بنسبة بسيطة. وعادة

تعبأ الأسماك في الصناديق بطبقات متبادلة مع التلج المجروش بحيث لا يزيد

وزن السمك في الصندوق الواحد عن 20 كغ حتى لا يزيد الضغط على الطبقات

السفلية. وتكون كمية التلج مع الأسماك بنسبة 1:1.

تسويق الأسماك المقطعة

في حال الأسماك الكبيرة يفضل تقطيعها إلى أجزاء مناسبة من حيث الوزن

تبعاً لمقدرة المستهلك العادي الشرائية، أو تبعاً لطلبات الفنادق والمطاعم

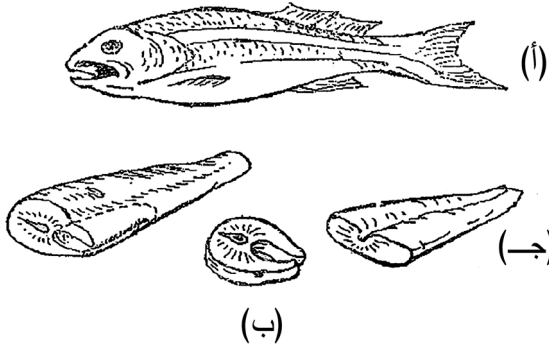
السياحية. وقد يتم التقطيع أيضاً للأسماك الصغيرة. وبهذه الحالة تنقل الأسماك

المغسولة والمبردة إلى ورشات متخصصة تعرف بورشات توضيب الأسماك، تنشأ بالقرب من مواقع التربية أو الصيد ليصار إلى تنظيفها وتقطيعها بالأشكال المناسبة.

وعادة تجمد الأسماك الصغيرة على حالتها الكاملة (أ). أما الأسماك الكبيرة الحجم فيفضل أن تقطع إلى نوعين من الشرائح:

1- شرائح عرضية Round steaks. (ب).

2- شرائح طولية Fillets وهذا النوع هو المفضل. (جـ).

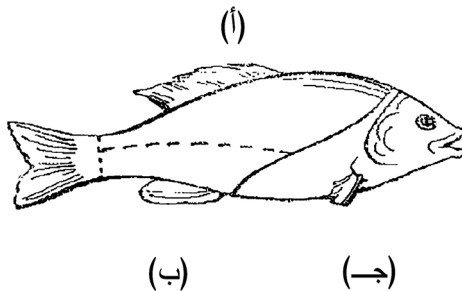


على أن يجري تنظيف وتطهير أدوات النقطيع والطاولات بشكل دقيق قبيل الاستعمال حتى لا يزيد من تلوث الأسماك. ولتحضير هذا النوع من الأجزاء نبين أولاً مناطق جسم السمكة.

(أ) منطقة الشرائح المرغوبة. (درجة أولى).

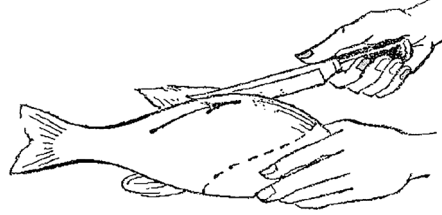
(ب) منطقة الشرائح المرغوبة. (درجة ثانية).

(جـ) منطقة الأمعاء.

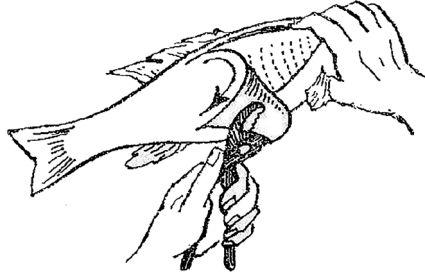


ولفصل الشرائح المرغوبة تتبع الخطوات التالية:

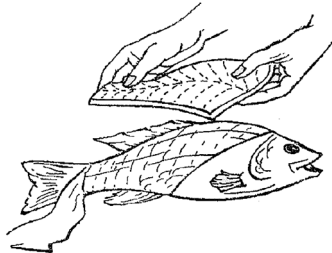
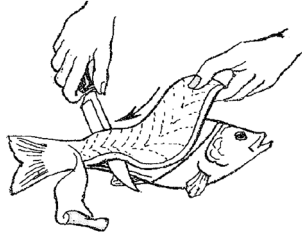
- 1- عمل شق سطحي بسكين حاد بحيث يقطع الجلد فقط موازياً للظهر وموازياً لاتجاه السهم.



- 2- يسحب الجلد كما هو مبين بالشكل باليد أو بأي أداة مناسبة مع الاستعانة بالسكين إذا لزم الأمر.

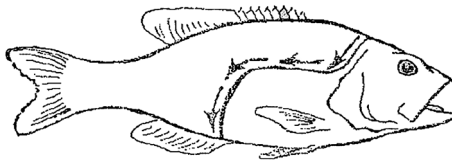


- 3- يفصل اللحم بعناية بإمرار السكين بهدوء فوق السلسلة العظمية من الأمام للخلف. وبنفس الطريقة تفصل الشريحة الطويلة من الجانب الآخر.

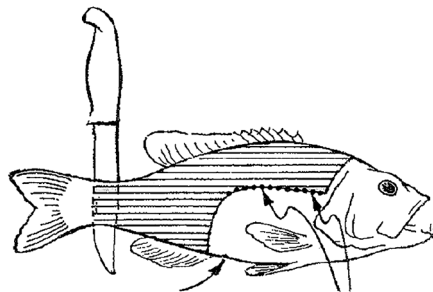


كما أن هناك طريقة أخرى لفصل الشرائح الطولية يمكن توضيحها كما يلي:

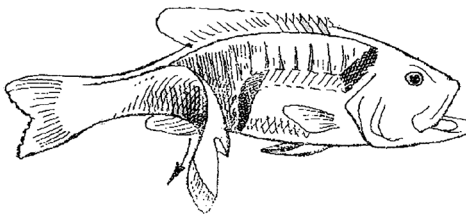
- 1- يقطع اللحم بالسكين من خلف الرأس على أحد الجانبين مع ملاحظة عدم وصول السكين في التجويف البطني.



- 2- يقطع اللحم بالسكين من الأمام للخلف ابتداءً من خلف الرأس مع ملاحظة عدم فصل الذيل.



- 3- تسحب الشريحة المذكورة للخلف وتحرر من الأشواك.



- 4- يفصل اللحم عن الجلد من الاتجاه المعاكس.

