

المقدمة

نهر النيل منذ القدم غنى بالأسماك الثمينة ، وقد كانت الأسماك الطازجة والمجففة غذاء أساسيا للكثير من السكان ، ودلت الحفريات والرسومات والنقوش على ورق البردى على اهتمام المصريين القدماء بصيد الأسماك والأدوات المستخدمة للصيد. وتعتبر الأسماك ثروة إقتصادية مهمة حيث تمتاز الأسماك بأنها مصدر للبروتين الحيواني أرخص من كثير من المصادر الأخرى وعلى ذلك يعتبرها الكثير من علماء التغذية وكذلك ربات البيوت فى الدول المختلفة المصدر الرخيص للحوم بالإضافة إلى بساطة طرق إعدادها وتجهيزها للأكل وانخفاض تكاليفها وكذلك سعراتها الحرارية المعتدلة فبجانب أنها مصدر هام من مصادر البروتين الحيوانى ذى القيمة الحيوية العالية فإن لها فوائد إقتصادية أخرى. ونتيجة لزيوت الأسماك المميزة اتضح أن الشعوب التى تعيش على الأسماك كغذاء رئيسو أقل عرضة للإصابة بأمراض القلب وتصلب الشرايين. فزيوت الأسماك مصدر معتدل للطاقة الحرارية بجسم الإنسان بالإضافة إلى ماتحتويه من فيتامينات مهمة. يشتمل الفصل الأول على تقسيم الأسماك وكيفية التعرف عليها ويحتوى الفصل الثانى على فوائد الأسماك لصحة الإنسان. وتوجد طرق عديدة لحفظ الأسماك منذ القدم وكل طريقة منها تكون نتائجها ذات مميزات خاصة ونكهة مختلفة تزيد من قابليتها للأكل، ونظرا لأن تنمية الثروة السمكية بالبلاد هى الهدف السريع للخروج من أزمة نقص البروتين الحيوانى فإن أهم الطرق فعالية لزيادة الإنتاج من الأسماك هو إنشاء صناعة صيد السمك على أساس علمى حديث وإنشاء صناعة متطورة لتصنيع الأسماك فاشتمل الفصل الثالث على الطرق المختلفة لحفظ الأسماك.

وربما تحمل الأسماك ميكروبات مرضية للإنسان نتيجة للإقبال الكبير عليها وذلك لأن البيئة التي تعيش فيها الأسماك وأيضاً الخطوات العديدة والطرق الخاطئة من بداية صيدها وحتى استهلاكها يجعلها عرضة للتلوث وحدوث التسمم الغذائي في كثير من البلدان، ويحدث التسمم الغذائي من الأسماك نتيجة لتزايد البكتيريا خاصة الأنواع التي تفرز سموماً. وتعتبر ميكروبات السالمونيلا والمكور العنقودي الذهبي والكلوستريديم بوتوليوليم (المسبب لتسمم البوتيلزم) من الميكروبات شائعة الإرتباط بحالات التسمم الغذائي نتيجة تناول الأسماك، وهذه الميكروبات تصل إلى الأسماك غالباً عن طريق المياه الملوثة وكذلك العاملين الحاملين للميكروبات. لذلك اشتمل الفصل الرابع على التسمم الغذائي بالأمراض البكتيرية، ونظراً لخطورة تسمم البوتيلزم فلقد خصص الفصل الخامس بوصفه فصلاً مستقلاً لهذا النوع من التسمم، كما أن الفصل السادس يشمل التسمم، الناتج من استهلاك القشريات والمحاريات بينما اشتمل الفصل السابع على تسمم الهستامين.

وقد أصدر وزير التموين والتجارة الداخلية في مصر قراراً بمنع بيع أو حيازة أو تداول ٨ أنواع من الأسماك وذلك لاحتواء بعض أجزائها على سموم تضر بصحة وحياة المواطنين لذلك خصص الفصل الثامن للأسماك السامة في مصر وتصاب الأسماك بألاف الأنواع من الطفيليات. وتنتقل هذه الطفيليات للإنسان عن طريق تناول الوجبات التي تجهز من الأسماك النيئة كالسوشي وقد خصص لذلك الفصل التاسع. بينما شمل الفصل العاشر تلوث الأسماك بالموثات الكيميائية. وخصص فصلاً مستقلاً لربات البيوت وكيفية التعامل مع الأسماك ومنتجات الأسماك.

عزيزي القارئ يشتمل هذا الكتاب على أحد عشر فصلاً مدعماً بالصور مبيناً أهمية الأسماك ومنتجات الأسماك لصحة الإنسان، والطرق السليمة لمعاملة الأسماك وكيفية التفرقة بين الأسماك الصالحة للاستهلاك والأسماك الغير الصالحة.