



Te invitamos a leer más

5.10: a)

Para una correcta conservación del pescado fresco, la exposición a la venta ha de realizarse en frío, ya sea mediante la utilización de escamas de hielo que lo recubra o bien en vitrina refrigerada.



El lavado con agua no es recomendable pues acelera su descomposición.

La buena iluminación y la superficie de acero, no impedirá el deterioro progresivo al encontrarse el pescado a temperatura ambiente.

En el caso de los pescados azules, tales como bonitos, atunes, sardinas, arenques y boquerones o anchoas, un excesivo tiempo de exposición a temperatura superior a 15°C (en fresco o en salazón), da lugar a la formación de histamina. La **intoxicación histamínica** cursa con ligera hipotensión, picor, enrojecimiento y edema facial, dolor de cabeza, y en ocasiones diarrea. La aparición de estos síntomas varía entre unos minutos y 3 horas desde la ingestión. Los síntomas suelen remitir entre 12 y 24 horas. En los casos más graves puede producir calambres, náuseas, diarrea, espasmos bronquiales, sofoco y trastornos respiratorios que suelen confundirse con una crisis alérgica.