

Por Gessyca Wanderley

A Semana Santa se aproxima e a procura pelo peixe aumenta! Por isso, a Secretaria de Saúde de Olinda faz uma alerta aos consumidores repassando dicas de como escolher um pescado de qualidade.

- 1- O pescado deve apresentar aspecto geral limpo e brilhante, bem próximo ao de um pescado vivo;
- 2- Não apresentar manchas, furos ou cortes na superfície;
- 3- As escamas devem estar bem firmes (resistentes ao puxá-las) e brilhantes;
- 4- A pele deve estar úmida e bem aderida ao músculo;
- 5- Os olhos devem ocupar toda a cavidade ocular, ser brilhantes e salientes;
- 6- A membrana que reveste as brânquias (guelras) deve oferecer resistência à sua abertura;
- 7- As brânquias (guelras) de peixes devem variar de rosa a vermelho-intenso, ser úmidas e brilhantes, com presença discreta de líquido viscoso e transparente;
- 8- O músculo e abdômen (barriga) em boas condições de conservação devem apresentar-se elásticos e firmes (quando pressionado, volta à sua forma original e não fica marcado);
- 9- O odor não pode ser forte, e sim parecido com cheiro de algas, característico da espécie.

Atenção!

Por lei a embalagem de todo pescado deve ter as seguintes informações:

- Tipo do pescado, estabelecimento de origem, peso líquido, data de embalagem, prazo de validade, forma de conservação e informação nutricional.

