

VOEDINGSINFORMATIE



Hoe herken je verse vis?

Onmiddellijk na de vangst treden er enkele belangrijke veranderingen op bij de vis:

- de vorming van slijm
- lijkstijfheid (rigor mortis)
- de enzymatische afbraak van weefsel
- microbiologisch bederf

Vooral de laatste twee punten moeten absoluut vermeden worden want deze leiden tot het bederf van de vis. De lijkstijfheid die optreedt na de vangst, begint bij de kop en verspreidt zich naar de staart. Typische kenmerken hiervan zijn hard vlees, een moeilijk beweegbaar lichaam en een ingevallen kieuwdeksel. Als dit proces beëindigd is, wordt het vlees van de vis weer zachter. Hoe langer de vis op ijs bewaard wordt, hoe zachter het vlees wordt.

In een Europese norm zijn enkele gemakkelijk te herkennen criteria vastgelegd waaraan verse vis moet voldoen:

- Verse vis ruikt naar de zilte zee. Vis met een ammoniakgeur is niet langer geschikt voor consumptie.



- De ogen staan bol in de oogkassen, het hoornvlies is doorzichtig en de pupil is zwart en glanzend. Is het oog hol in het midden, het hoornvlies dof en de pupil grijs, dan is de vis bedorven.



- **De huid** van verse vis heeft een felle, glanzende kleur en vertoont geen verkleuringen. De schubben zitten goed vast. Het slijm op de huid is helder en doorschijnend. Naarmate de vis minder vers is, wordt de huid valer en het slijm melkachtig.
- **De kieuwen** zijn gelijkmatig, glanzend en meestal helderrood gekleurd. De kieuwplaatjes zijn afzonderlijk waarneembaar, niet verkleefd. Hoe ouder de vis, hoe geler en kleveriger de kieuwen worden.
- **Het visvlees** is vast en elastisch zonder verkleuringen langs de ruggengraat. Met de tijd wordt deze zone steeds roder. De visfilets zijn naargelang de vissoort egaal wit of rooskleurig.
- **Het buikvlies** hecht goed aan het vlees van verse vis. Bij bedorven vis komt het buikvlies los.