Nh□n bi□t tôm b□m t□p ch□t nh□ th□ nào?

Th□ t□, 04 Tháng 2 năm 2015

Th□y s□n nói chung và tôm nói riêng khi b□ b□m t□p ch□t (đ□c bi□t t□p ch□t d□ng l□ng) là môi tr□□ng phù h□p cho nhi□u lo□i vi khu□n phát tri□n. N□u ăn ph□i s□ có nguy c□ ng□ đ□c, m□c các b□nh nguy hi□m nh□ t□, tiêu ch□y, th□□ng hàn, r□i lo□n tiêu hóa… Cách nh□n bi□t tôm b□ b□m t□p ch□t Lo□i tôm đ□□c ch□n đ□ b□m t□p ch□t ph□n l□n là tôm sú. Khi ch□n tôm, n□u th□y con tôm c□ng, th□ng đ□ thì đó là tôm đã đ□□c b□m t□p ch□t. Bình th□□ng mình tôm m□m, cong. Mang tôm b□m t□p ch□t c□ng, ph□ng căng trong khi mang tôm th□□ng m□m, ph□ng. Nh□n bi□t tôm b□m t□p ch□t nh□ th□ nào? Tôm đã b□ b□m hóa ch□t. Hình minh h□a V□ màu s□c, g□n nh□ không th□ phân bi□t đ□□c tôm b□m và tôm s□ch. Mình tôm b□m t□p ch□t th□□ng m□p, căng b□t th□□ng, m□p đ□n n□i các đ□t trên thân tôm g□n nh□ b□ giãn ra, nh□t là đ□t n□i gi□a đ□u và thân. Tôm b□m khi m□i ch□t th□□ng b□ phù đ□u, gai v□nh, xòe đuôi. Đ□u và thân nhanh chóng r□i nhau. Nh□n bi□t tôm b□m t□p ch□t nh□ th□ nào? Tôm b□m t□p ch□t mình th□□ng căng ph□ng, m□p b□t th□□ng. Hình minh h□a Tôm b□m khi n□u ch□y nhi□u n□□c, th□t tôm b□ teo l□i. Khi ăn th□t b□, v□ nh□t h□n so v□i bình th□□ng. N□u là tôm b□ b□m th□ch, khi n□u chín, bóc v□ tôm ra s□ d□ dàng th□y l□p rau câu n□m gi□a l□p th□t và v□ tôm. Nh□t là □ ph□n đ□u, d□□i mang. Cách ch□n tôm t□□i ngon Ch□c ăn nh□t, b□n hãy tìm mua tôm còn "nh□y tanh tách", không r□t chân càng, đây là cách an toàn nh□t đ□ ch□c ch□n r□ng b□n đang mua tôm t□□i s□ng. Cách ti□p theo là dành cho tôm đông l□nh ho□c đã h□p, b□n hãy b□t tôm lên, c□m ph□n đ□u và ph□n đuôi tôm đ□ kéo th□ng tôm ra. N□u các kh□p n□i gi□a các đ□t tôm khít thì là tôm m□i, còn n□u các kh□p này r□ng ra t□c là tôm đã b□ đ□ đông l□nh quá lâu. Nh□n bi□t tôm b□m t□p ch□t nh□ th□ nào? Tôm t□□i, ngon là tôm còn s□ng, v□ sáng bóng, còn nguyên chân, càng. Hình minh h□a V□i tôm sú: Không ch□n tôm đã chuy□n sang màu h□ng vì đó là tôm đã □□n. V□i tôm he, ngoài đ□c đi□m còn s□ng, b□n nên ch□n con nào v□ có màu h□ng tr□ng, m□t xanh đen. Riêng v□i tôm s□t, không ch□n con có màu h□ng đ□m vì khi đó tôm đã cũ, không còn t□□i ngon. V□ m□t c□m quan, khi mua b□n nên ch□n nh□ng con tôm có v□ sáng bóng, t□□i t□n. Th□t trong g□n ch□t vào v□. Ng□□i ta b□m tôm b□ng nh□ng ch□t gì? Dung d□ch đ□ b□m tôm nh□m tăng tr□ng l□□ng ch□ y□u là tinh b□t nh□ rau câu, a dao, CMC (ch□t □n đ□nh dùng đ□ ki□m soát đ□ nh□t c□a th□y h□i s□n)… Các ch□t này th□□ng đ□□c n□u chín ho□c hòa v□i n□□c thành dung d□ch s□n s□t. Sau đó dùng □ng tiêm chích tr□c ti□p vào đ□u, thân và đuôi tôm. Nh□n bi□t tôm b□m t□p ch□t nh□ th□ nào? T□p ch□t đ□□c b□m vào tôm qua đ□u, thân và đuôi. Hình minh h□a Ngoài ra, đ□ gi□ đ□□c v□ b□ ngoài cho tôm t□□i lâu h□n, nhi□u th□□ng lái còn dùng hàn the, diêm tiêu, ure… đ□ □□p tôm. Tôm b□m t□p ch□t có h□i nh□ th□ nào? Theo các chuyên gia v□ th□y, h□i s□n, khi tôm, cá có ch□a t□p ch□t l□, nh□t là d□ng l□ng s□ tr□ thành môi tr□□ng thu□n l□i cho nhi□u lo□i vi khu□n nguy hi□m phát tri□n. C□ th□, vi khu□n vibrio cholarae gây b□nh th□ t□, vi khu□n salmonella gây b□nh th□□ng hàn, ng□ đ□c, tiêu ch□y, nhi□m trùng máu. Vi khu□n shigella gây b□nh ki□t l□, vi khu□n escheria coli gây tiêu ch□y, r□i lo□n tiêu hóa… Ngoài ra, vi□c ngâm gi□ tôm trong hàn the, ure… cũng làm tăng kh□ năng ng□□i tiêu dùng b□ ng□ đ□c c□p tính. Ure tích t□ trong c□ th□ có th□ gây ng□ đ□c m□n tính, m□t ng□, suy nh□□c c□ th□, gi□m trí nh□, gây b□nh gan, th□n…