

Thầy sẽ nói chung và tôm nói riêng khi bọ mọt p chọt (đặc biệt t p chọt đ ng l ng) là môi trường phù hợp cho nhũu lo i vi khuẩn phát triển. Nếu ăn phải i sẽ có nguy cơ ng đ c, m c các bệnh nguy hiểm như t , tiêu ch y, th ng hàn, r i lo n tiêu hóa... Cách nhận biết tôm bọ mọt p chọt Lo i tôm đ c ch n đ bọ mọt p chọt ph n l n là tôm sú. Khi ch n tôm, nếu thấy con tôm c ng, th ng đ thì đó là tôm đã đ c bọ mọt p chọt. Bình th ng mình tôm m m, cong.

Mang tôm bọ mọt p chọt c ng, ph ng căng trong khi mang tôm th ng m m, ph ng. Nhận biết tôm bọ mọt p chọt nh th nào? Tôm đã bọ m hóa ch t. Hình minh h a V màu s c, g n nh không th phân biệt đ c tôm bọ m và tôm s ch. Mình tôm bọ mọt p chọt 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 bọ 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. Nhận biết tôm bọ mọt p chọt nh th nào? Tôm bọ mọt p chọt mình th ng căng ph ng, m p b t th ng. Hình minh h a Tôm bọ m khi n u ch y nhũu 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. Nếu là tôm bọ m th ch, khi n u chín, bóc v tôm ra sẽ d dàng thấy l p rau câu n m gi a l p th t và v tôm. Nh t là p ph n đ u, đ 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. Nếu các kh p n i gi a các đ t tôm khít thì là tôm m i, còn nếu các kh p này r ng ra t c là tôm đã b đ đông l nh quá lâu. Nhận biết tôm bọ mọt p chọt 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 bọ m tôm b ng nh ng ch t gì? Dung d ch đ bọ m tôm nh m tăng tr ng l ng ch y 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. Nhận biết tôm bọ mọt p chọt nh th nào? T p chọt đ c bọ 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, nhũu th ng lái còn dùng hàn the, diêm tiêu, ure... đ p tôm. Tôm bọ mọt p chọt 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 chọt l , nh t là đ ng l ng sẽ tr thành môi trường thu n l i cho nhũu lo i vi khuẩn nguy hiểm phát triển. C th , vi khuẩn vibrio cholerae gây bệnh th t , vi khuẩn salmonella gây bệnh th ng hàn, ng đ c, tiêu ch y, nhi m trùng máu. Vi khuẩn shigella gây bệnh ki t l , vi khuẩn escheria coli gây tiêu ch y, r i lo n tiêu hóa... Ngoài ra, v 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 bệnh gan, th n...