

COLLANA



SICUREZZA
ALIMENTARE
PER IL CONSUMATORE

COME GESTIRE il PESCE in SICUREZZA

AGOSTINO MACRÌ
GIANLUIGI VALSECCHI

 **POINT VETERINAIRE ITALIE**

COLLANA



SICUREZZA
ALIMENTARE
PER IL CONSUMATORE

AGOSTINO MACRÌ
e GIANLUIGI VALSECCHI

COME GESTIRE il PESCE in SICUREZZA

Edizioni





Indice generale

| | |
|----------------------------|---|
| PRESENTAZIONE | 5 |
| INTRODUZIONE | 7 |

PRIMA PARTE

| | |
|--|----|
| Gli aspetti merceologici dei prodotti della pesca | 11 |
| La sicurezza igienico sanitaria dei prodotti ittici | 13 |
| L'acquisto consapevole in pescheria | 15 |
| Come riconoscere la freschezza dei prodotti ittici | 17 |
| Come riconoscere il pesce alterato | 19 |
| Gli aspetti nutrizionali dei prodotti ittici | 23 |
| Quali sono i prodotti ittici di cui disponiamo | 29 |
| I prodotti ittici trasformati e le preparazioni | 39 |
| I prodotti ittici di cui è vietato il consumo | 45 |
| La cottura dei prodotti ittici | 47 |
| La conservazione del pesce e la gestione degli avanzi per evitare sprechi | 55 |
| I metodi di conservazione dei prodotti ittici | 57 |
| I prodotti ittici congelati e surgelati e le informazioni in etichetta | 61 |
| Le malattie trasmissibili dai pesci | 69 |
| Le sofisticazioni e le frodi alimentari | 85 |
| Il consumo di pesce crudo e l'igiene della preparazione | 93 |
| I ristoranti etnici | 95 |

PARTE SECONDA

| | |
|---|-----|
| Il capitone: da piatto «povero» ad alimento di lusso? | 100 |
| A causa del cadmio, bisogna limitare il consumo di gamberoni? | 102 |
| Pesce crudo: pericoli da <i>Vibrio vulnificus</i> ? | 104 |
| Totani, polpi e calamari sbiancati: sai com'è? | 106 |
| Il mercurio nei pesci: quale pericolo? | 108 |
| Ostriche crude e consumo: minaccia dal Norovirus? | 110 |
| Congelamento e surgelazione: cosa succede agli alimenti? | 112 |
| Rane: vale la pena mangiarle? | 114 |
| Con le lumache si va piano, ma sani e lontano | 116 |

PARTE TERZA

| | |
|---|-----|
| Pregiudizi e quasi certezze sui prodotti ittici | 120 |
|---|-----|