

Πώς να ξεχωρίζεις το φαγκρί ιχθυοτροφείου, από το κανονικό φαγκρί, το τσαούσι, το λυθρίνι, τη συναγρίδα...



Μεγάλες οι απάτες στην αγορά. Καμία αρχή δεν ασχολείται !!!

Πώς να ξεχωρίζεις το φαγκρί ιχθυοτροφείου (ιαπωνική τσιπούρα), από το κανονικό φαγκρί, το τσαούσι, το λυθρίνι,

Πώς να ξεχωρίζεις το φαγκρί ιχθυοτροφείου (ιαπωνική τσιπούρα), από το κανονικό φαγκρί, το τσαούσι, το λυθρίνι, τη συναγρίδα...

Χωρίς αιδώ, συνεχίζει την εξαπάτηση του καταναλωτή, από μεγάλη μερίδα ιχθυοπωλών, οι οποίοι πουλάνε ως φρέσκα ψάρια ελευθέρως βοσκής, ψάρια ιχθυοτροφείου, επιμολυσμένα από ορμόνες, αντιβιοτικά, φορμόλη και λοιπές καρκινογόνες ουσίες.



ORGANIC LIFE 2023

Τον Φεβρουάριο Πανελλαδικά στα περίπτερα, με πλούσια ΔΩΡΑ !!!

η ενημέρωση στο... Πιάτο !!!

Ακολουθήστε τη σελίδα του Organic Life στο Facebook ΕΔΩ

Το χειρότερο μάλιστα είναι, πως οι κρατικές αρχές, τόσο ο ΕΦΕΤ, όσο η αγορανομία (Συντονιστικό Κέντρο Εποπτείας Αγοράς και Αντιμετώπισης Παρεμπορίου), οι κτηνιατρικές υπηρεσίες και οι υπόλοιποι « αρμόδιοι » φορείς, ματώνουν τη τσουγγράνα και δε διενεργούν ελέγχους, θέτοντας τον καταναλωτή τόσο σε κίνδυνο για την υγεία του, όσο και εύκολο θύμα στα νύχια των απατεώνων, που πουλάνε πανάκριβα ψάρια ιχθυοτροφείου, ως ελευθέρως βοσκής ή βαφτίζουν φθηνότερα ψάρια, ως παρόμοια ακριβότερα (πχ τσαούσι για φαγκρί ή λυθρίνι, θράψαλο για καλαμάρι, μοσχίο για χταπόδι, κρανιό για μυλοκόπι ή σηκίο κλπ...)

Μοναδικό όπλο λοιπόν στα χέρια του καταναλωτή, για να προστατέψει τον εαυτό και την οικογένεια του, αποτελεί η ίδια γνώση.

Η μεγάλη απάτη.

Πουλάνε ως φαγκρί ιαπωνική τσιπούρα ιχθυοτροφείου με χρωστικές !!!

Είναι πραγματικά απίστευτη, η μεγάλη απάτη, που διαδραματίζεται σε πολλά ιχθυοπωλεία της χώρας, όταν ασυνείδητοι επαγγελματίες εξαπατούν τους καταναλωτές, πουλώντας τα φύκια, για... μεταξωτές κορδέλες !!!

Συγκεκριμένα, οι ιχθυοπώλες και εστιάτορες, εκμεταλλευόμενοι την άγνοια του καταναλωτή και την παντελή απουσία των ελεγκτικών υπηρεσιών, διαθέτουν στην αγορά, το ξενικό είδος read seabream - ιαπωνική τσιπούρα - ιχθυοτροφείου και τη βαφτίζουν φαγκρί ή ακόμα και συναγρίδα...



Γίνετε μέλος της ομάδας Βιολογικά στο Facebook **ΕΔΩ**

Μάλιστα, σύμφωνα με καταγγελίες, στο ψάρι ιχθυοκαλλιέργειας, έχουν χορηγηθεί χρωστικές, ώστε να πάρει αυτό το ερυθρό χρώμα και να παρομοιάζει με το δικό μας φαγκρί ή συναγρίδα !!!

Και η απάτη δεν σταματάει εδώ, αφού αρκετοί πωλητές σε ιχθυοπωλεία και λαϊκές, εντέχνως αποκρύπτουν πως πρόκειται για ψάρι ιχθυοκαλλιέργειας, πουλώντας ψάρια ιχθυοτροφείου, στις τριπλάσιες τιμές που κοστίζουν τα ελευθέρως βοσκήσ...

**Πώς να ξεχωρίζεις το φαγκρί ιχθυοτροφείου,
από το κανονικό φαγκρί,
το τσαούσι, το λυθρίνι, τη συναγρίδα...**

Διαφορές φαγκριού και ιαπωνικής τσιπούρας

Πως μπορεί ο καταναλωτής να γνωρίζει όταν αγοράζει ψάρι, πως τρώει πραγματικό φαγκρί και συναγρίδα πελαγίσια ή ψάρι ιχθυοτροφείου επιμολυσμένο από αντιβιοτικά, φορμόλη και χρωστικές ;

Ο Organic Life σας παρουσιάζει τις διαφορές, γιατί καταναλωτής ενημερωμένος, ποτέ... εξαπατημένος !!!

Το φαγκρί



Φαγκρί. Χαρακτηριστικές οι δυο λευκές άκρες στην ουρά



Το φαγκρί έχει ροζ - κόκκινη απόχρωση, ενώ ξεχωρίζει από το συγγενικό τσαούσι ή λυθρίνι, κυρίως από τις δυο λευκές άκρες που έχει στην ουρά.

Η ιαπωνική τσιπούρα ιχθυοτροφείου



Ψευτοφαγκρί ιχθυοτροφείου. Χαρακτηριστική η ξεφτισμένη ουρά

Η ιαπωνική τσιπούρα ιχθυοτροφείου είναι λίγο πιο παχιά, αφού δεν κολυμπάει και από την ουρά απουσιάζουν οι δυο λευκές άκρες, ενώ και η διαφορά στο χρώμα είναι εμφανής.

Χαρακτηριστική διαφορά επίσης, υπάρχει και στην ουρά. Στην ιαπωνική τσιπούρα, η ουρά φαίνεται σα να έχει ξεφτίσει και δεν έχει το σχήμα του γυμνασμένου άκρου που έχει το πελαγίσιο φαγκρί, αφού στην ουσία δεν κολυμπάει, απλά επιπλέει και τρώει...

Το τσαούσι



Τσαούσι. Απουσιάζουν οι λευκές άκρες στην ουρά, ενώ αρκετά ψάρια του είδους έχουν πιο μακριά ραχιαία πτερύγια

Το τσαούσι φέρνει πολύ στο φαγκρί και ακόμα και αρκετοί έμπειροι ερασιτέχνες ψαράδες το μπερδεύουν.

Το τσαούσι δεν έχει τις χαρακτηριστικές λευκές άκρες στην ουρά, αλλά μια μαύρη και μια λευκή γραμμή. Αρκετά τσαούσια μάλιστα, φέρουν στη ράχη και ένα με δυο μεγάλα πτερύγια, που είναι χαρακτηριστικά μακριά.

Το λυθρίνι

Το λυθρίνι, παρομοιάζει αρκετά με το τσαούσι, το φαγκρί, τον μπαλά και λοιπά παρόμοια είδη. Ξεχωρίζει εύκολα από τα μεγάλα χείλη, τα μεγάλα κίτρινα μάτια και το στενόμακρο σώμα.





Η συναγρίδα.



Συναγρίδα. Χαρακτηριστική η διαφορά στα χρώματα



Φρέσκια συναγρίδα. Χαρακτηριστικά τα έντονα χρώματα που λαμпуρίζουν σαν μικρά διαμαντάκια. Εξού και... βασίλισσα !!!

Η συναγρίδα δεν έχει καμία σχέση με τα παραπάνω ήδη. Φέρνει λίγο στο σχήμα, αλλά τα χρώματα όπως βλέπετε και στην παραπάνω φωτο, είναι εντελώς διαφορετικά, αφού δεν έχει την κόκκινη απόχρωση. Όταν είναι φρέσκη, έχει ένα κίτρινο χρώμα κάτω από τα μάγουλα.

Αποκαλείται και βασίλισσα της θάλασσας, αφού όταν είναι ζωντανή, έχει εκπληκτικά χρώματα και το δέρμα λαμпуρίζει σαν στέμμα.

Ψάρι και σωστή τιμή...

Την επόμενη φορά λοιπόν, όταν θα πάτε να αγοράσετε ψάρια, προσέξτε τι πραγματικά σας πουλάνε και το βασικό και σε ποια τιμή. Ένα ψάρι ιχθυοτροφείου, πωλείται προς 10 - 12 ευρώ το κιλό συνήθως, ενώ το πελαγίσιο φαγγρί, προς 30 - 35 ευρώ / κιλό.

Ακόμα όμως και ιχθυοτροφείου να μην είναι, διαφορετική τιμή έχει το λυθρίνι και το φαγκρί από το τσαούσι ή τη συναγρίδα...

Παναγιώτης Μερεντίτης