

## CARACTERES GENÉRICOS DE FRESCURA Y ALTERACION DE LOS CRUSTACEOS

CARACTERES	FRESCOS	ALTERADOS
TONO MUSCULAR	Presente Articulaciones y antenas rígidas al cogerlas por el caparazón	Ausente Articulaciones y antenas péndulas
LIGAMENTO INTERTORACICO ABDOMINAL	Apenas visible, de color blanco	Muy aparente, de color azul o negrozco
LIQUIDOS QUE TRASUDAN	Incoloro (agua marina)	De color gris turbio
OLOR	A mar	Fétido o putrefacto
ESQUELETO EXTERNO QUI-TINOSO	Brillante Vítreo Ligeramente humedecido	Opaco Con coloraciones tendentes al amarillo Reseco
OJOS	Negros Brillantes Salientes	Pardo-verdosos Opacos Edematosos
MASA MUSCULAR	Blanca o ligeramente rosácea Consistencia dura	Amarillenta Consistencia disminuida, blanda o flácida

## ALTERACIONES

Melanosis	Ennegrecimiento como consecuencia de reacciones enzimáticas debidas a enzimas propios. (se evitaba con ácido bórico actualmente prohibido)
Deshidratación Intensa y Quemaduras Superficiales en Congelados	
Putrefacción	Aumentan las sustancia básicas volátiles Se eleva el pH
Enfermedades:	No suelen ser peligrosas para el hombre Aunque pudieran llegar a producir reacciones alérgicas

**CARACTERES ESPECÍFICOS DE FRESCURA Y ALTERACION DE LOS CRUSTACEOS**

	<b>FRESCOS</b>	<b>ALTERADOS</b>
<b>GRANDES CRUSTÁCEOS</b> BOGAVANTE LANGOSTA CANGREJOS	Reacciones reflejas a nivel de: ojos, antenas y patas	Muertos: ausencia de reacciones reflejas si presentan los caracteres de frescura (citados en las cigalas) se aconseja cocción rápida, en caso contrario decomiso
<b>CIGALAS</b>  PRESENTADAS HABITUALMENTE EN HIELO	Ojo negro brillante Músculos firmes Membrana torácico abdominal resistente, brillante y clara olor débil o nulo	Ojos descoloridos y apagados Músculos relajados Membrana torácico abdominal relajada, descolorida y negruzca olor pútrido (sobre todo a nivel de boca)
<b>GAMBAS</b> HABITUALMENTE SE PRESENTAN COCIDAS	Aspecto brillante Se deslizan fácilmente en la mano Olor agradable	Aspecto descolorido Caparazón grasoso y pegajoso Al introducir la mano se aprecia sensación de calor Olor nauseabundo
<b>PERCEBES</b>	Llenos de líquido Separados unos de otros por su extremo libre Olor a mar fuerte	Escasa cantidad de líquido Olor amoniacal Con frecuencia se aglutinan en montones Si hay fermentación desprenden calor

## FRAUDES Y ADULTERACIONES:

Disimular y conservar la frescura por procedimientos no autorizados	colorantes antioxidantes aplicación de hielo constantes riegos de agua fría
Recongelación en crustáceos descongelados	
Cocción de productos alterados	a) si se cocieron vivos: no hay agua en el interior del caparazón  b) si se cocieron recién muertos: hay agua y los apéndices quedan fuertemente adheridos  c) si se cocieron alterados: hay agua y desprendimiento fácil de los apéndices  Además en este caso se suelen introducir en un baño de aceite o manteca para recuperar el brillo perdido
Sustitución de especies	Langostino por gamba Bogavante/cola rape por langosta Marisco descongelado por fresco