Cách phát hiện và loại trừ mùi lạ trong thịt tôm, cá

Một trong những chỉ tiêu quan trọng về chất lượng thịt tôm, cá chính là mùi hôi. Nếu thịt tôm, cá có mùi hôi như mùi bùn, hôi cỏ hay hôi dầu sẽ làm giảm chất lượng một cách đáng kể nên sẽ không bán được hoặc bán với giá rất thấp.

1. Nguyên nhân

Nguyên nhân chính gây ra mùi hôi trong thịt tôm, cá nuôi chính là do sự phát triển quá mức của một số loài tảo lam và nấm (Actinomycetes và Streptomyces) trong ao nuôi. Hai loài này sẽ sản sinh ra các hợp chất gây mùi hôi gồm geosmin ($C_{12}H_{22}O$), methyhsobomeol (MIB, $C_{11}H_{12}O$) và mucidone ($C_{16}H_{18}O_2$). Tôm, cá sẽ có mùi hôi nếu các chất này tích lũy trong thịt cá với hàm lượng nhỏ hơn 1 µg/kg cá. Điều này lý giải vì sao một số loài cá khi được nuôi trong ao có màu nước xanh đậm thường có mùi hôi mà bà con hay gọi là "hôi rong" hay "hôi cỏ".

Đối với một số ao không quản lý môi trường tốt sẽ dễ dẫn đến tình trạng lượng vật chất hữu cơ tích lũy nhiều, tạo điều kiện cho tảo lam và nấm phát triển nhanh, từ đó sản sinh ra nhiều hợp chất gây mùi hôi. Các hợp chất này có thể tồn tại trong nước, bùn, vi sinh vật… tôm, cá hấp thụ chúng từ mang và chuyển tới máu đi khắp cơ thể hoặc bằng đường tiêu hóa thông qua thức ăn.

Người nuôi cần chú ý kiểm tra chất lượng nước ao một cách định kỳ, quản lý tốt sự phát triển của tảo trong ao sẽ giúp cho tôm, cá phát triển nhanh, ít bệnh tật và đặc biệt không có mùi hôi. Có như vậy, tôm cá bán được giá cao, sẽ thu được nhiều lợi nhuận hơn. Ngoài các yếu tố trên thì nhiệt độ và độ kiềm cũng có ảnh hưởng đến sự phát triển của tảo lam và nấm trong ao nuôi.

2. Các biện pháp phòng ngừa

Thường xuyên kiểm tra sự phát triển của tảo lam trong ao nuôi bằng cách quan sát màu nước (tốt nhất là màu xanh đọt chuối non), thay nước định kỳ, quản lý thức ăn chặt chẽ, tránh cho ăn dư thừa, nhằm giảm lượng vật chất hữu cơ tích lũy trong ao.

Trước khi thả nuôi cần chuẩn bị đáy ao sạch sẽ, tát cạn nước và phơi đáy ao. Nếu lượng bùn đáy nhiều cần gạt bỏ lớp đất mặt trước khi cho nước vào. Trong trường hợp các loại tảo lam phát triển quá mức cần có biện pháp làm giảm mật độ tảo như thay nước. Có thể sử dụng các loại hóa chất như $CuSO_4$ để diệt tảo trong ao, tuy nhiên cần chú ý liều lượng và thời điểm sử dụng, tránh hiện tượng tảo chết đột ngột gây thiếu oxy cục bộ. Các loại cá biển thường ít gặp các vấn đề về mùi hôi hơn so với cá nước ngọt vì các loại nấm sinh ra hợp chất gây mùi hôi thường sẽ bị kiềm hãm khi nước có độ mặn. Vì thế đối với ao nuôi nước ngọt, có thể sử dụng muối ăn tạt xuống ao với liều lượng 1 kg cho 1.000 khối nước để ngăn ngừa sự phát triển của chúng.

Người nuôi cần chú ý kiểm tra chất lượng nước ao một cách định kỳ, quản lý tốt sự phát triển của tảo trong ao sẽ giúp cho tôm, cá phát triển nhanh, ít bệnh

tật và đặc biệt không có mùi hôi. Có như vậy, tôm cá bán được giá cao, sẽ thu được nhiều lợi nhuận hơn...

3. Loại bỏ mùi hôi

Trong trường hợp cần sử dụng các loại tôm, cá có mùi hôi làm thực phẩm, cần rửa sạch bằng nước sạch có pha một ít thiosulfat natri hoặc nhúng thịt cá vào dung dịch muối 80%, sau đó đem hun khói. Làm như vậy sẽ giúp loại bỏ được mùi hôi ra khỏi thịt tôm, cá. Đối với các hộ nuôi cần chú ý thu hoạch vào thời điểm chất lượng nước ao tốt nhất, không có tảo phát triển nhiều nhằm làm giảm đến mức thấp nhất lượng tôm, cá có mùi hôi. Tóm lại, bên cạnh các chỉ tiêu như màu sắc, vi sinh vật, dư lượng chất hóa học, kháng sinh… thì mùi hôi là yếu tố quyết định đến chất lượng của các sản phẩm thủy sản...