

סקר ארגון מגדלי הדגים:

# כמחצית הצרכנים מעדיפים דג טרי על דג קפוא

■ צריכת דגי הבריכות הטריים בישראל ממשיכה לעלות בהדרגה, עם עלייה של 50 טון בביקושים לקראת עונת החגים הקרובה

52% מצרכני הדגים בישראל מעדיפים דג טרי על דג קפוא. 75% צורכים דגים לפחות פעם בשבוע, ו-72% מעדיפים דג מפולט על דג שלם. כך עולה מסקר של ארגון מגדלי הדגים בישראל באמצעות מכון גאוקרטוגרפיה.

מנתוני ארגון מגדלי הדגים עולה כי צריכת דגי הבריכות הטריים בישראל ממשיכה לעלות בהדרגה וצפויה לעמוד על כ-1,600 טונות בעונת החגים הקרובה, עלייה של 50 טונות בביקושים לעומת התקופה המקבילה בשנת תשע"ט ועלייה של כ-100 טונות לעומת הביקוש בשנת תשע"ח. בין היתר צפויים להימכר לקראת החג כ-650

טון דגי קרפיון, 600 טון אמנונים, 200 טון דגי בורי, כ-150 טונות של דגי כס וכן דגי אדמונית, ברמונדי, לברק, ועוד. בארגון מגדלי הדגים מזהים עלייה בביקוש לדגי כס וברמונדי: "הצרכן הישראלי אוהב להתנסות ולחדש ומשלב, לצד המנות המסורתיות, גם טעמים חדשים ודגים שער כה היו פחות נפוצים בתקופת החגים". בארגון מגדלי הדגים מציינים כי השנה צפויים פחות ימי מכירה בהן החנויות ורשתות השיווק פתוחות וקוראים לציבור להצטייד בזמן, על מנת להבטיח נגישות לדגים טריים ואיכותיים לכל אורך תקופת החגים.



בארגון מגדלי הדגים ממליצים על סימני ההיכר לזיהוי דג טרי: \* עור הדג - על העור להיות מבריק, לח ומעט רירי. אם העור אינו רירי יש לחשוש בחוסר טריות של הדג. הריר מאפשר לדג התנגדות נמוכה בחיכוך עם המים. יש לזכור שהדג מייצר ריר כל עוד הוא חי.

\* גמישות בשר הדג - חשוב שהבשר לא יהיה גמיש מדי. בשר הדג צריך להיות אלסטי אך נר קשה. כלומר, כאשר לוחצים על בשר הדג עם האצבע חשוב לוודא כי לא נוצרה גומה, והעור נשאר מתוח.

\* עיני הדג - יש לוודא שעיני הדג אינן עכורות.

\* צבע הזימים - הזימים צריכים להיות אדומים, מבריקים ולא דבוקים זה לזה.

\* ריח הדג - ריח לא נעים מעיד על חוסר טריות. ריח הדג צריך להיות "דגי" אך לא בלתי נעים.