

Superior. Continguts combinats. Dictat 34

A Odictats 99/034C

El peix

Amb el nom de peix es designen els vertebrats aquàtics que respiren per brànquies. El peix és ofert al consumidor com a peix fresc i peix congelat, que és el tema d'aquest opuscle. Hi ha peixos que es venen també salats, fumats, dessècats, en conserva, etc.

S'entén per peix fresc el que no ha estat sotmès a cap procés de conservació. No es considera que ho sigui el dessagnament, l'escapçament, l'evisceració, ni l'addició preventiva de sal, gel o el manteniment en frigorífic. Peix congelat és el que ha estat conservat mitjançant l'aplicació de fred intens i després mantingut permanentment a una temperatura molt baixa fins al moment de la venda al consumidor. Es diu que és ultracongelat quan el procés de congelació ha estat molt ràpid; així s'evita que, en congelar-se, els sucus cel·lulars formin cristalls o grans de gel, de manera que el producte conserva més intactes les seves característiques originals.

L'interès nutritiu del peix és degut principalment al seu contingut en proteïnes d'un elevat valor biològic, com les de la carn. El peix conté també greix, en una proporció que depèn de l'espècie, l'edat, l'època de l'any, l'alimentació... El greix dels peixos és ric en àcids grassos essencials, la qual cosa fa que tingui un gran valor nutritiu. Els glúcids o hidrats de carboni només hi són presents en quantitats insignificants.

El peix. Generalitat de Catalunya. Departament de Comerç, Consum i Turisme. Direcció General de Comerç Interior i Consum. (Què cal saber?) [Fragment adaptat]

Sota de cada línia podeu trobar totes les variacions possibles de puntuació. Cal que tingueu en compte els símbols següents:

- ∅ : Pot anar sense signe de puntuació
- // : Punt i a part
- = : Punt i seguit
- : Relació amb un altre signe de puntuació