Venerdì (13) pesce...?

L’origine dei cattivi odori… e perché li percepiamo come sgradevoli…

Volendo trattare argomenti curiosi e inusuali, di cui si parla poco, prenderemo in considerazione i motivi che determinano il cattivo odore del pesce non più tanto fresco… per usare un eufemismo.

Fortunatamente non capita spesso di percepire lo sgradevole odore di un pesce dimenticato o lasciato in balia degli elementi che ne causano il degrado. Può succedere, tuttavia, che la carta che proteggeva un bel trancio di salmone o un qualunque scarto di pesce gettato nella pattumiera possa far tornare in mente alla massaia distratta il frutto di una cena organizata qualche giorno prima.

Questi inconvenienti, purtroppo abbastanza frequenti, oltre a ricordarci i menu di passate libagioni, ci rammentano quanto sia importante sbarazzarci al più presto di scarti ittici, gusci di cozze o interiora di calamari…

Entrando nello specifico delle cause biologiche che determinano la cosiddetta ***puzza di pesce avariato*** incontreremo una sostanza volatile prodotta dai batteri durante la decomposizione: la **trimetilammina**.

Bisogna anticipare che nei tessuti di molti pesci marini è presente l’**ossido di trimetilammina**, quasi inodore. Dopo la morte, i batteri lo trasformano in trimetilammina, responsabile del caratteristico odore pungente di pesce deteriorato.

Con il progredire della putrefazione si aggiungono altre sostanze:

* Composti solforati, come l’**idrogeno solforato**, dall’odore di uova marce.
* **Ammoniaca**, dall’odore acre.
* **Putrescina** e **cadaverina**, prodotte dalla degradazione degli amminoacidi, che contribuiscono al fetore.

Il pesce fresco ha generalmente un odore tenue: il forte odore “*di pesce*” si sviluppa soprattutto quando comincia ad alterarsi.

Consideriamo gli aspetti positivi: noi percepiamo l’odore del pesce avariato come qualcosa di altamente disgustoso, questa reazione ci impedisce di ingerire un prodotto potenzialmente molto pericoloso che oltre a non essere appetibile può produrre effetti molto deleteri per la nostra salute.

Se l’evoluzione delle specie ha determinato una reazione di disgusto verso le sostanze deteriorate significa che la Selezione Naturale ha lavorato favorendo coloro che percepiscono bene gli odori.

Se considerassimo, come dovremmo fare, la percezione degli odori come un grande aiuto o una difesa contro le sostanze tossiche, probabilmente non ne saremo meno infastiditi… ma almento ne avremmo colto un aspetto positivo tutt’altro che trascurabile.

© 2026 CIVICO20NEWS – riproduzione riservata

Data di pubblicazione: 13/11/2026

Salvato in PDF in data: 13/11/2026

Link all'articolo: https://civico20-news.it/cucina/108528/13/11/2026/