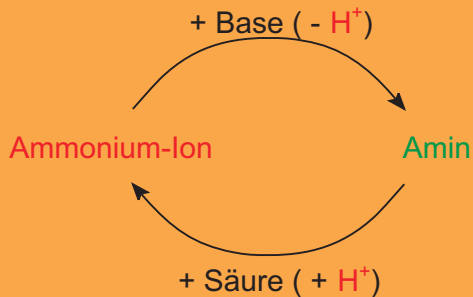


Erläuterung:

Fisch enthält sehr viele Proteine (Eiweiß), die wiederum aus Aminosäuren aufgebaut sind und die somit Stickstoffverbindungen enthalten.

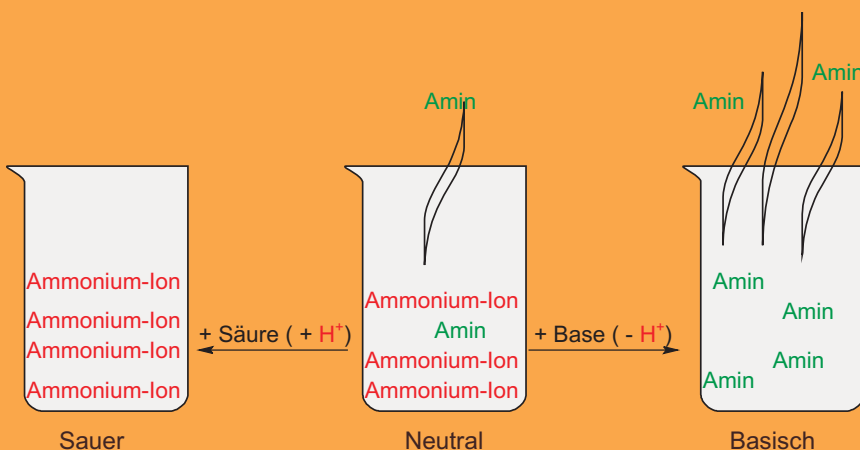
Diese Stickstoffbindungen, die Amine, die mit zunehmender Lagerdauer verstärkt freigesetzt werden, haben die Eigenschaft, in zwei Varianten vorliegen zu können:

Als freies Amin oder nach der Reaktion mit einer Säure als Ammonium-Ion, also als Salz:



Amine sind ungeladen, deswegen leicht flüchtig und können so in die Nase gelangen, wo sie als "fischig stinkend" wahrgenommen werden.

Ammonium-Ionen sind geladene Salze, nicht flüchtig und gelangen deswegen nie in die Nase - sie stinken also nicht.



Durch die Zugabe von Zitrone (oder Essig - in England) stinkt ein Fisch also weniger fischig und wirkt frischer. Dadurch kann das echte Alter oder sogar Verderb kaschiert werden.