

LA DESCOMPOSICION DE LOS ALIMENTOS



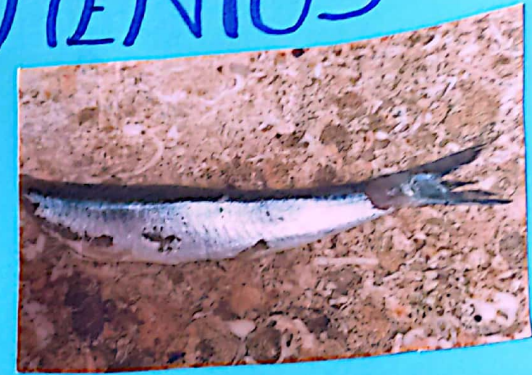
Día 1

El pescado está normal



Día 2

El pescado empieza a oler un poco.



Día 3

El pescado empieza a estar gelatinoso, con una fina capa amarillenta la cual no se aprecia bien en cámara, y también huele más fuerte.



Día 4

El pescado huele muy fuerte y la capa amarilla es mucho más visible y pegajosa.



Día 5

El olor del pescado es insuperable, la capa es más amarillada, mucho más visible y gruesa.



Pincha en este enlace para ver el video del pescado.

