

Table 8 Flesh quality parameters following exposure

Treatment	Species	pH (mean \pm SE)	Protein	Lipid
Sweet Orange	<i>O. niloticus</i>	6.8 \pm 0.07 ^a	18.5 \pm 0.21 ^a	5.2 \pm 0.14 ^a
Sweet Orange	<i>C. gariepinus</i>	6.9 \pm 0.08 ^a	17.9 \pm 0.16 ^a	5.4 \pm 0.13 ^a
Sour Orange	<i>O. niloticus</i>	6.7 \pm 0.09 ^b	18.1 \pm 0.19 ^a	5.0 \pm 0.11 ^b
Sour Orange	<i>C. gariepinus</i>	6.6 \pm 0.08 ^b	17.5 \pm 0.15 ^b	5.1 \pm 0.12 ^b
Lemon	<i>O. niloticus</i>	6.5 \pm 0.07 ^c	17.0 \pm 0.18 ^c	4.8 \pm 0.13 ^c
Lemon	<i>C. gariepinus</i>	6.4 \pm 0.08 ^c	16.8 \pm 0.14 ^c	4.7 \pm 0.12 ^c