

ВЫБИРАЕМ КРАСНУЮ ИКРУ

Красная икра имеет высокую пищевую ценность и является источником легкоусвояемых белков, богата йодом, кальцием, фосфором, железом. В ее составе есть витамины А, В2, В6, В12, С, D, РР, а также цинк, фолиевая кислота, а также полиненасыщенные жирные кислоты.



Красную икру продают, как правило, зернистой, но встречается также красная икра в ястыках (естественных пленках-пузырях).

Согласно Техническому регламенту Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» (ТР ЕАЭС 040/2016), принятого решением Совета ЕЭК от 18.10.2016г. №162, **зернистая икра** - пищевая рыбная продукция, изготовленная из икры-зерна рыбы семейства лососевых или семейства осетровых, обработанная поваренной солью или смесью поваренной соли с пищевыми добавками, с добавлением или без добавления растительного масла.

Межгосударственный стандарт ГОСТ 31794-2012 «Икра зернистая лососевых рыб. Технические условия» (от 29.11.2012г. №1632-ст) распространяется на зернистую икру тихоокеанских лососевидных рыб таких пород как **кета, горбуша, чавыча, нерпа, кижуч, сима, мальма, кунджа**.

На российском рынке распространены такие **виды красной икры**:

- ❖ **Икра горбуши** – икринка среднего размера (3–5 мм), оранжевого цвета, точнее – типичного лососевого, вкус универсальный, яркий.
- ❖ **Икра нерки** – самая мелкая, примерно 3 мм, ярко-красного цвета, насыщенный пикантный вкус со свойственной горчинкой.
- ❖ **Икра кеты** – самая крупная, до 7 мм, цвет оранжевый с красноватым отливом, считается эталоном этого зернистого продукта, вкус универсальный и сливочный, без горчинки и рыбного запаха, мягкий, так как данный вид икры содержит большее количество липидов.
- ❖ **Икра форели** – самая распространенная икра, благодаря искусственному размножению этого вида рыб. Икринки имеют плотную оболочку, цвет варьируется от темно-желтого до багряного. Во вкусе присутствует заметная горчинка.

Также имеется категория **заменителей икры**, которые готовятся из полисахаридов бурых водорослей с окрашиванием и ароматизацией под лососевую икру. К подделке они не относятся до тех пор, пока эти названия честно указываются на упаковке.

Так как икра достаточно дорогой деликатес, ее часто подделывают. Сок и оболочку делают из желатина или агар-агара. Фальшивая икра имеет однородный цвет, сами икринки — иногда эллипсоидную форму, но самое главное — у икринок отсутствует жировое пятно-зародыш. Это признак, по которому можно отличить настоящую икру.

Поэтому чтобы приобрести качественный и безопасный продукт не стоит приобретать красную икру с рук и в местах несанкционированной торговли.

Выбирая понравившуюся банку икры, внимательно прочитайте этикетку, на ней **должно быть указано:**

- ❖ - название рыбы, из которой была изъята икра,

- ❖ - состав, номер партии,
- ❖ - дата изготовления и срок годности, дата фасовки, условия хранения,
- ❖ - объем банки,
- ❖ - название компании-производителя,
- ❖ - место производства.

Маркировка на жестяной банке обязательно должна содержать **дату изготовления продукта, слово «ИКРА», номер завода-изготовителя, номер смены, индекс рыбной промышленности «Р»**. Согласно ТР ЕАЭС 040/2016 при маркировании литографированных банок на крышку (дно) банки допускается не наносить этот индекс. Обратите внимание на то, что надпись должна быть «выбита» изнутри.

Кроме собственно икры продукт может содержать **питьевую воду, поваренную соль и консерванты**— сорбиновую кислоту, бензоат натрия, рафинированное подсолнечное, оливковое или кукурузное масло.

Если икра соответствует ГОСТу, в банке могут быть лишь соль, консерванты и растительное масло. Срок годности икры обычно не превышает 12 месяцев.

Не приобретайте икру, в состав которой входит пищевая добавка E-239 (уротропин). Разрешенными консервантами для икры остаются E-200, E-201, E-202, E-203, E-211, E-212, E-213.

Крышка банки не должна проминаться и не должна быть вздутой, икра должна заполнять баночку полностью, поэтому если при встряхивании вы услышите какое-то бульканье, такую икру не следует покупать.

Икринки натурального продукта мелкие, однородные, рассыпчатые и цельные, не имеют пленок и трещинок. Если икра истекает соком, а икринки – «сдувшиеся», вероятно, икру уже размораживали.

Натуральные икринки лопаются при слабом нажатии, оболочка искусственных икринок более жесткая, сложно лопающаяся.

Подделку также выдаёт некачественная полиграфия и отсутствие на этикетке подробной информации о продукте и изготовителе.

Покупая икру на развес, убедитесь, что у продавца есть документы, подтверждающие происхождение, безопасность и качество продукта.

Икра - скоропортящийся продукт, поэтому хранить её необходимо в холодильнике при температуре, указанной производителем на упаковке товара. При соблюдении этих условий можно гарантировать качество продукта. В открытой жестяной банке икру лучше не хранить, рекомендуется переложить ее в чистую сухую стеклянную емкость.

С 15 апреля 2023г. по 31 марта 2024г. на территории Российской Федерации проводится эксперимент по маркировке средствами идентификации икры осетровых и икры лососевых, упакованных в потребительскую упаковку (постановление Правительства РФ от 14.04.2023г.№598). Маркировка позволяет проследить путь каждой единицы товара от производства до прилавка, сократить нелегальный оборот и обеспечить потребителей качественной, проверенной и безопасной для здоровья продукцией.



КАК ВЫБРАТЬ КРАСНУЮ ИКРУ



РОСПОТРЕБНАДЗОР

ЕДИНЫЙ КОНСУЛЬТАЦИОННЫЙ ЦЕНТР
РОСПОТРЕБНАДЗОРА 8-800-555-49-43

⚠ НА УПАКОВКЕ ДОЛЖНО БЫТЬ УКАЗАНО:

1. Название рыбы, из которой получили икру
2. Дату производства и упаковки
3. Индекс* рыбной промышленности «Р» на упаковке
4. Срок годности



РАЗРЕШЕННЫЕ КОНСЕРВАНТЫ

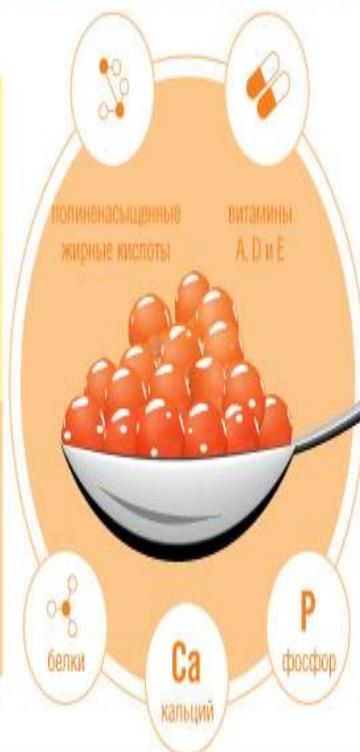
E200, E201, E202, E203, E211, E212, E213



ЗАПРЕЩЕННЫЕ КОНСЕРВАНТЫ

E239

Подробнее на www.rosпотребнадзор.ru



СРОК ХРАНЕНИЯ

Сроки хранения при температуре -4 -2°C

- невскрытая упаковка до 2 лет
- вскрытая упаковка не более 3 суток

Натуральная икра

Икринки лопаются при слабом нажатии

В горячей воде икринки слегка белеют и опускаются на дно

Искусственная икра

Икринки жесткие и лопаются с трудом

Икринки растворяются и окрашивают воду



НЕ ПОКУПАЙТЕ ИКРУ В МЕСТАХ НЕСАНКЦИОНИРОВАННОЙ ТОРГОВЛИ