

Рекомендации по выбору красной икры.

Для праздничного новогоднего стола россияне любят делать бутерброды с красной икрой. В наших магазинах можно купить икру таких лососёвых пород рыб, как: горбуша, кета, нерка, сёмга, форель. Эксперты отмечают, что этот деликатес - также источник легкоусвояемых белков, богат йодом, кальцием, фосфором, железом, витаминами, содержит полиненасыщенные жирные кислоты.

Покупайте продукт в торговых сетях. Не берите товар в переходах у случайных продавцов.

Этикетка. Добросовестный производитель обязательно указывает: название рыбы, слово «ИКРА», дата изготовления и фасовки. Сроки выбивают с внутренней стороны крышки. На боку банки указывают № ГОСТа.

Помимо дат на качественной икре указывают код предприятия, № смены. Перед маркировкой изготовителя указывают букву «Р» с пробелом. Так обозначают индекс промышленности.

Внимательно прочитайте этикетку, на ней должно быть написано название рыбы, из которой была изъята икра, дата изготовления и дата фасовки. **В нашей стране красная икра производится на Камчатке и на Сахалине и заготавливается в период нереста рыб, с июня по сентябрь.**

Маркировка на жестяной банке обязательно должна содержать дату изготовления продукта (не расфасовки), слово "ИКРА", номер завода-изготовителя, номер смены, а также индекс рыбной промышленности "Р". **Обратите внимание, что надпись должна быть "выбита" изнутри, вдавленная надпись свидетельствует о подделке.**

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

- Качественный продукт можно распознать по плотности крышки. Крышка банки не должна проминаться и уж ни в коем случае не должна быть вздутой. Она не меняет форму при нажатии. Икра должна заполнять баночку полностью, поэтому если при встряхивании вы услышите какое-то бульканье, такую икру не следует покупать.

Состав. Маркировка должна содержать информацию: вид рыбы, от которой получена икра; если это зернистая икра, произведённая из мороженой икры рыб семейства лососёвых, - слова "произведена из мороженого сырья"; если икра, получена от гибридов рыб семейства осетровых, - наименование гибрида или сочетание видов водных биологических ресурсов (например, слова "икра зернистая русско-ленского осетра").

Красная икра бывает только двух сортов:

- 1 сорт — расфасовка одного вида без посторонних запахов и добавок. Все икринки легко отделяются друг от друга, имеют одинаковый цвет и размер. Содержание соли не превышает 4%.
- 2 сорт допускает смешивание икры разных представителей лососевых. По стандартам ГОСТ допускается небольшое содержание примесей в виде ястыка — оболочки, в которой находятся икринки в добываемой рыбе. Содержание соли может достигать до 8%.

Так какая же бывает красная икра и в чем отличия каждого из видов?

Сегодня для промышленной добычи красной икры выделяют, в основном, шесть представителей лососевых, икра которых различается размером и вкусом.

Красная икра разных рыб

Горбуша  3-5 мм - ярко-оранжевый - нежный - мягкая	Форель  2-3 мм - от желтого до ярко-оранжевого - нейтральный - средней жесткости
Кижуч  3 мм - темно-красная, бордовая - пикантный с легкой горчинкой - средней жесткости	Кета  5-6 мм - светло-оранжевый - нежный, сливочный - мягкая
Нерка  2-3 мм - красно-оранжевый - пикантный, с горчинкой - мягкая	Чавыча  5-6 мм - ярко-красный - очень нежный - средней жесткости

Чем полезна красная икра?

- Белки
- Кальций
- Фосфор
- Витамины A, D, E
- Полиненасыщенные жирные кислоты

Правила хранения

- В холодильнике, но не замораживать
- Открытую банку хранить не более 5-ти дней

Признаки качества икры

- Нет резкого селедочного запаха
- Неидеальные икринки с глазками-зародышей

**Деликатеска.ру**
качество дарит удовольствие

- диаметр
- цвет
- вкус
- жесткость

Икра горбуши

Этот вид икры чаще всего встречается в продаже. У нее универсальный вкус, знакомый каждому, ярко-оранжевый цвет и среднего размера икринки с тонкой оболочкой. Крупные икринки горбуши — свидетельство низкого качества продукта. Это перезрелая икра с плотной оболочкой.

Икра форели

Благодаря искусственному разведению этого вида лососевых, икра форели также достаточно распространена и не считается дефицитом. Икринки у форели мелкие, и часто имеют вид слипшихся, поэтому нередко используются при украшении канапе и бутербродов. Цвет варьируется от темно-желтого до багряного. Во вкусе присутствует заметная горчинка.

Икра кеты

Считается деликатесом и по праву является одним из эталонов вкуса этого зернистого продукта. Икринки кеты имеют крупный размер, светло-оранжевый насыщенный цвет и нежный сливочный вкус. Отличительной особенностью икры кеты является эффект таяния во рту, из-за тонкой оболочки, которая лопается при легком нажатии на нее языком. Вкус универсальный, без горчинки и рыбного запаха.

Икра нерки

Этот зернистый продукт оценит настоящий ценитель из-за достаточно насыщенного пикантного вкуса с весьма уловимой горчинкой. Икринки мелкие, схожие по виду с икрой форели, однако, имеют более насыщенный красный цвет.

Икра кижуча

Икра кижуча, или серебристого лосося, имеет достаточно мелкую структуру и горьковатый привкус, чаще всего темно-красная. Однако, благодаря высокому содержанию витаминов и минералов, икру кижуча считают наиболее полезной. Однако кижуч не добывается в промышленных масштабах, так как малочислен и считается ценной рыбой.

Икра чавычи

Чавыча, или королевский лосось, — самый крупный и редкий представитель этого семейства рыб. Вылов чавычи в России очень ограничен, что еще больше повышает ее ценность. Икра чавычи имеет крупный размер и нежный вкус с едва заметной горчинкой. Структура икры однородная, икринки не слипшиеся и легко отделяются друг от друга.

Красная икра: какая лучше — с консервантами или без?

Существует еще один критерий отличия красной икры, которая поступает в продажу — это наличие или отсутствие в ней консервантов. [Красная икра без консервантов](#) — продукт не распространенный и редкий в продаже.

Чтобы продлить срок годности, в состав красной икры производители добавляют консерванты — сорбиновую кислоту и бензоат натрия. Наличие этих добавок допустимо, они не вредят здоровью и сохраняют все уникальные свойства и полезность зернистого продукта.

Важно понимать, что зернистую лососевую икру можно покупать только у проверенных поставщиков, так как недобросовестные продавцы могут использовать добавку E239 (уротропин), которая быстро превращается в формальдегид, что наносит большой вред здоровью.

Красная икра без консервантов состоит только из икры и соли. Срок годности такого продукта достаточно короткий, поэтому он доступен не каждому. Однако современные технологии «шоковой заморозки» позволяют получить натуральный продукт с долгим сроком годности. Например, красная икра горбуши без консервантов при правильной дефрострации по вкусу совершенно не отличается от той, что не подвергалась шоковой заморозке.

После открытия банки или при покупке икры на вес обратите внимание на икринки:

- Икринки натурального продукта мелкие, однородные, рассыпчатые и цельные, не имеют плёнок и трещинок. Если икра истекает соком, а икринки - "сдувшиеся", скорее всего, её размораживали.
- Натуральные икринки имеют ядро, искусственные же икринки однородны.
- Цвет может различаться в зависимости от породы рыб и степени зрелости, например алый (у чавычи) или янтарный, желтоватый (у форели).
- Запах слабый, рыбный, слегка копчёный. Яркий окрас и сильный селедочный запах выдают искусственный или уже испорченный продукт.
- Дома можно проделать следующий эксперимент: положить икру в горячую воду - натуральная икра немного побелеет и опустится на дно, а искусственная растворится, окрасив воду.

Хранить икру необходимо в холодильнике при температуре, указанной производителем на упаковке товара (обычно это +2...+6°C). Предпочтительна стеклянная или пластиковая тара. В открытой жестяной банке лучше не хранить икру, следует её переложить в чистую сухую стеклянную банку (предварительно стекло следует обработать паром или обдать кипятком). После вскрытия икру следует съесть в течение 3 суток.