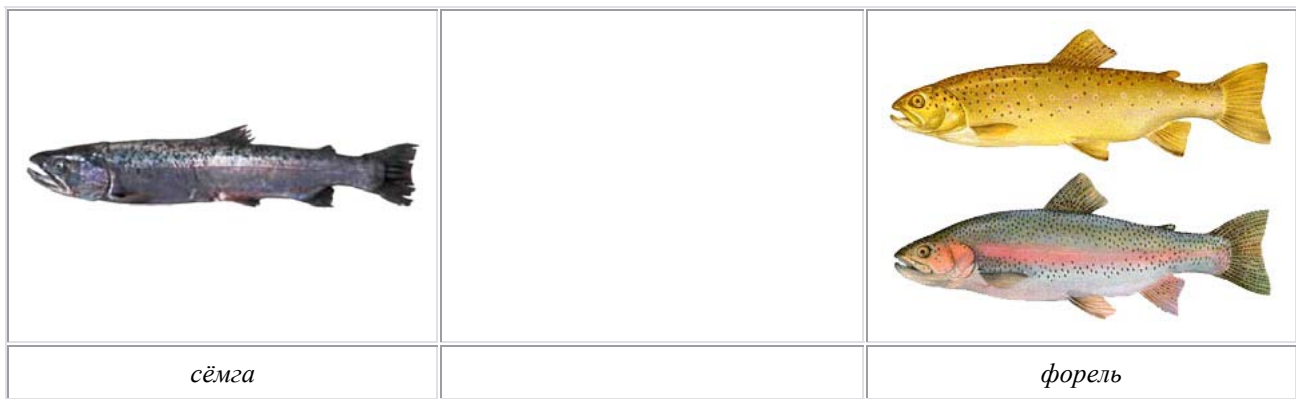




Икра многих видов рыб – исключительно нежный, вкусный и питательный продукт. Высокими пищевыми достоинствами икра обязана значительному содержанию полноценных белков, жиров, минеральных веществ, а также витаминов А, Д, группы В, РР. Икра отличаются от мяса рыбы пониженным содержанием влаги, повышенным содержанием протеинов и большим содержанием жира. Особенно ценится икра осетровых рыб (черная) и лососевых рыб (красная). Красная икра в наши дни более представлена в магазинах и гораздо доступнее черной по цене. Поэтому речь далее пойдет о красной вкуснятине.

Лососевая – значит из лосося! На самом деле понятие лососевая икра подразумевает, что она взята от рыб семейства лососевых. Семейство это не такое уж и маленькое. Чаще встречается красная икра из кеты, горбуши и нерки. Практически не встречается, но может быть отобрана икра из симы, кижуча или чавычи. Не смотря на то, что все эти рыбы лососевые икра у них разная. И по цвету, и по размеру, и по вкусу тоже. Икра кеты и горбуши по цвету скорее оранжевая, нежели красная, икринки крупные (у кеты самые крупные), привкус горечи практически отсутствует. Икра нерки имеет явный привкус горечи, она мельче и ярко красного цвета. Именно икру нерки потребители часто воспринимают как подделку или некачественный продукт. На самом деле она просто другая и должна быть некрупной. Чтобы избежать такого несовпадения видимого и желаемого, внимательно читайте все надписи на баночках с икрой. Заботливый производитель указывает из икры какой именно рыбы изготовлен продукт. Такая информация может быть в самом названии, непосредственно в составе, на дополнительной этикетке или на дне банки или крышке нанесена краской или тиснением. Однако многие производители по-прежнему не конкретизируют рыбу. К слову, форель и семга также относятся к семейству лососевых, но ценны не столько икрой, сколько мясом. Хотя в последнее время в продаже икра форели начала встречаться.

<p>кета</p>	<p>горбуша</p>	<p>нерка</p>
<p>сима</p>	<p>кижуч</p>	<p>сахалинский таймень (чавыча)</p>



Икре без консервантов никак не обойтись! Это правда. В отличие от остальных продзапасов в консервных банках икра не проходит стерилизацию. Слишком нежная, она при нагреве превратится в кашу. Единственный способ сохранить икру – добавить консерванты и расфасовать под вакуумом. Можно изготовить икру без консервантов, но храниться она будет только 4 месяца, а значит от нереста рыбы до Нового года она "не дотянет". Добавление консерванта позволяет хранить икру 12 месяцев и покупать круглый год. Консерванты в икре – не прихоть производителей, а необходимость, вызванная особенностями продукта.

При всем страхе и ужасе потребителей, нужно трезво оценивать ситуацию: не так страшно слово "консервант", как конкретное вещество, которое за ним кроется. Обычная кухонная соль в икре выступает не только как вкусовая добавка, но и как консервант. Отравиться солью тоже можно: доза в 30-45 г вызывает острое отравление. Для консервирования икры применяют смесь двух консервантов: сорбиновой кислоты E200 и уротропина E239. Оба разрешены к применению, присутствие обоих в икре в определенном количестве предусмотрено в ГОСТ 18173-2004 "Икра лососевая зернистая баночная".

Икра из морских водорослей. Она же искусственная или имитированная икра. Бывает красная и черная, можно сделать любого другого цвета в зависимости от красителя, но вряд ли синяя икра будет пользоваться популярностью. Имитированную икру производят не из нефти или еще чего-то совершенно несъедобного, как думают многие, а из веществ, полученных из морских водорослей – агара, агароида, альгината. Из них готовят желе, из которого формируют икринки. Именно поэтому искусственную икру легко на вкус отличить от настоящей. Настоящие икринки имеют жидкое содержимое и оболочку, которая при нажатии лопается. Имитированные же икринки однородные по структуре и просто разжевываются. Преимущество искусственной икры в ее меньшей стоимости, особенно на фоне настоящей черной.

ТЕСТИРОВАНИЕ

Остались в прошлом те времена, когда лососевую икру практически не возможно было достать. Сейчас "красный деликатес" можно не только найти в любом магазине, но и просто потеряться в многообразии представленных марок. Дешевым продуктом лососевую икру не назовешь, оттого особенно обидно, если потраченные деньги не оправдаются высоким качеством. А если учесть, что обычно икру мы покупаем к праздникам и открываем уж никак не заранее, кроме денег становится обидно за откровенно испорченное настроение. Дабы помочь Вам избежать таких разочарований мы решили проверить качество красной икры путем тестирования. Чтобы картина о качестве была полной, мы оценили продукт и снаружи (маркировка и упаковка), и изнутри (органолептические и лабораторные исследования). В тесте 10 марок икры, половина из России, половина украинского производства. Вся отечественная икра, а также один продукт из России приготовлены по собственным Техническим Условиям. Четыре продукта изготовлены по ГОСТ 18173-2004.

Маркировка и Упаковка

Упаковка икры приятно порадовала: все баночки имеют ключик для легкого вскрытия. А вот к маркировке некоторых образцов замечания были. На этикетках икры "Красное золото", "Остров" и "Парамушир" **не обозначена рыба, от которой взята икра.** ГОСТ 18173-2004 требует обязательного указания на этикетке вида рыбы, из которой изготовлена икра. Для потребителя – это также принципиальный момент, ведь более мелка и ярко-красная икра нерки может быть воспринята потребителем как фальсификат, поскольку большинство привыкли к оранжевой и крупной икре горбуши. Поэтому три продукта ("Красное золото", "Остров" и "Парамушир") получили "плохо" по маркировке и снижение общей оценки. С другой стороны, производители икры "Красное золото" и "Парамушир" признались, что продукт произведен из замороженного сырья. В составе икры "Океан" пищевые добавки указаны без соответствующих индексов E.

Лабораторные исследования

Недовес – один из самых древних и распространенных способов фальсификации. Для икры это особенно актуально в виду ее немалой стоимости. Поэтому первый показатель, который мы решили проверить в лаборатории - **масса нетто.** Интересно, что в первой редакции старого ГОСТ 18173-72 было написано, что

отклонение в меньшую сторону от массы нетто не допускается!!! Позже в ГОСТ была внесена поправка, допускающая отклонение в 3% по массе. Действующий ныне ГОСТ 18173-2004 (ссылаясь на ГОСТ 8.579-2002) допускает отклонение в меньшую сторону в 4,5%, а предельное отклонение в большую сторону ("перевес") плюс 2%. Перевеса в протестированной икре не наблюдалось, **все отклонения в меньшую сторону**, но что важно, в пределах допустимого.

Второе направление лабораторных исследований – **консерванты**. Именно эта категория пищевых добавок больше всего пугает потребителей. В составе всех 10 образцов заявлены сорбиновая кислота и уротропин. Именно эти два консерванта предусмотрены ГОСТ 18173-2004, содержание каждого не должно превышать 0,1%. Такая же норма предусмотрена Медико-биологическими требованиями (МБТ 5061-89), а значит, распространяется на продукцию, изготовленную по ТУ. Больше дозволенного, а именно 0,124% сорбиновой кислоты и 0,12% уротропина содержала икра "Красное золото", что привело к существенному снижению общей оценки.

Органолептическая оценка

Качественная икра – продукт одновременно вкусный и красивый. Так уж человек устроен, что сначала оценивает красоту и привлекательность продукта, то есть его внешний вид, а уж затем "вкусность" - консистенцию, запах и вкус. В каждой банке должна содержаться икра только одного вида рыбы. Внешне икринки должны быть чистые, целые, однородные по цвету, без пленок. Для икры нерки и кижуча допускается неоднородность цвета. Кроме того, допускается незначительное количество оболочек икринок-лопанца. Что касается консистенции, то наиболее привлекательна упругая икра, в которой икринки отделяются друг от друга (разбористые). Запах и вкус должны быть приятные, присущие икре рыб, возможны слабые привкусы горечи и остроты. Привкус горечи в икре нерки допускается. Как видно из приведенных требований, икра нерки отличается и по внешнему виду, и по вкусу. Поэтому очень важно на этикетке указывать вид рыбы, от которой взята икра.

Цена и качество



Общие оценки по результатам тестирования распределились следующим образом. Общая оценка "отлично" у икры "Камчадал", "Русская икра" и "Шаланда". "Губернатор Камчатки", "Перлина Аляски" и "Сахалинская юбилейная" получили "хорошо", что совпадает с результатами дегустации. Икре "Остров" и "Парамушир" оценки были снижены до "удовлетворительно" из-за маркировки.

У продукции "Океан" общая оценка "плохо": подвела органолептика. Икра марки "Красное золото" поплатилась оценкой из-за превышения норм по обоим консервантам и получила "плохо".

На первый взгляд баночки с икрой на одно лицо. На самом же деле банки могут быть массой в 140 г, что более привычно, и в 130 г, и в 120 г. Поэтому некоторые марки существенно отличаются по цене за баночку, но только благодаря меньшему количеству икры в упаковке. Поэтому при покупке важно соотносить цену с массой нетто, иначе экономия потеряет всякий смысл.

Чтобы сравнить цену, мы посчитали стоимость 100г икры. Самый дешевый образец – "Океан", 100г которого обойдется в 34,15грн, оказался не вкусным. Еще один из наиболее доступных по цене образцов икра "Красное золото" – 38,91грн за 100г получила "плохо" из-за перебора с консервантами.