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. Этот деликатес - источник легкоусвояемых белков, богат йодом, кальцием, фосфором, железом, витаминами, содержит полиненасыщенные жирные кислоты. Но главное - купить качественную красную икру и избежать подделки.

**Правила выбора икры**

При покупке икры в заводской упаковке, прежде всего необходимо обращать пристальное внимание на маркировку, тару, а также на консистенцию продукта — если банка прозрачная.

**Маркировка.**На банке обязательно должна быть следующая информация:

**1.Наименование продукта.**На этикетке должно быть написано название продукта: «Икра лососевая зернистая, вид (например, нерка), первый (или второй) сорт».

**2.** **Состав.**Кроме собственно икры продукт может содержать поваренную соль и консерванты — сорбиновую кислоту либо, в крайнем случае, бензоат натрия, рафинированное подсолнечное, оливковое или кукурузное масло. Кроме того, может содержаться питьевая вода. Содержание поваренной соли может варьироваться от 3 до 5% от массы продукта, а консерванта —не более 0,2% от массы продукта. Никакие другие примеси в икре не допускаются.

**3. Объем банки** — по ГОСТу он не может превышать 270 мл.

**4**. **Дата изготовления и срок годности.** Икра хранится не более 12 месяцев. На упаковке всегда указывают дату изготовления продукта и срок хранения.

**5. Сведения, позволяющие идентифицировать партию продукта,** например, ее номер.

**6. Название компании-производителя и место производства.** Большую часть икры в России добывают в Японском, Охотском и Баренцевом морях. Есть два способа производства красной икры: на судне в море, сразу после добычи, либо на заводе на берегу. Икра, произведенная непосредственно после добычи в море, считается более качественной, чем произведенная на берегу. На банке не указано, изготовлена икра в море или на берегу, но эту информацию производитель обычно указывает на своем сайте.

**Тара.** Икру продают в жестяной, пластиковой или стеклянной таре. Удобнее всего фасовать икру на производстве в обычные металлические консервные банки. Единственный минус такой упаковки — после того как банку открыли, хранить в ней икру нельзя. Продукт надо переложить в пластиковую или стеклянную тару. В остальном, если банка не вздулась, а этикетка не вызывает подозрений, жесть — неплохой выбор. Икра в стеклянной таре обычно дороже, зато этот материал инертен к икре, то есть не взаимодействует с продуктом на химическом уровне. А покупатель может оценить содержимое. Что касается пластиковых банок, стенки у такой упаковки тоже прозрачные, но они не гарантируют герметичности. Икру в пластиковой таре очень легко повредить во время транспортировки. Обычно в пластике продают продукцию на развес. Этикетка должна быть наклеена на банку ровно, надписи — чёткие и читаются без проблем, а краска не расплывается. Упаковка не должна иметь видимых дефектов: нарушений герметичности, подтеков, ржавчины, загрязнения, вздутий, деформаций, трещин и сколов. Обратите внимание на продольные и закаточные швы у металлических банок: они не должны быть деформированы.

**Консистенция.** Икра должна быть зернистой, а не представлять из себя желеобразную массу. Заводскую стеклянную или пластиковую упаковку можно перевернуть: если основная масса, не стечет вниз, а прилипнет ко дну и лишь несколько штук упадет — это хороший продукт. Если внутри есть жидкость — значит, в банке много лопнувших икринок, а это уже точно не первый сорт. Жестяную банку можно потрясти и послушать: если слышно бульканье, лучше такую икру не покупать. Излишняя жидкость говорит о том, что банка с икрой была заморожена, а разморозили её непосредственно перед продажей.

**Особенности выбора икры на развес**

На развес икра обычно продается в пластиковой таре. Храниться в магазине или на рынке продукт должен в холодильнике при температуре −4…−6 С. Покупая икру на развес, ее можно понюхать и попробовать перед покупкой. Но даже если всё понравилось, стоит сначала попросить документы на икру. У продавца должны быть товарно-транспортная накладная, удостоверение качества, сертификат или декларация соответствия и ветеринарное свидетельство. Там будут указаны дата и место производства, сорт, соответствия требованиям безопасности, состав, а также изготовлен продукт по ГОСТу или ТУ. Если у продавца нет необходимых документов, от покупки лучше отказаться. Часто на развес продают икру, произведенную кустарным способом. Такой продукт может быть опасным для здоровья: изготавливают его, естественно, не по ГОСТу и часто с нарушением санитарных норм.

**Правила хранения**

Красная икра, очень нежный продукт, который необходимо правильно хранить. В закрытых металлических консервных банках, пластиковой и стеклянной таре икру можно хранить не более года при температуре −4…−6 С. Из открытой жестяной банки икру надо переложить в неметаллическую емкость. Хранить икру в пластиковой, керамической или стеклянной таре в общем отделении холодильника можно не более семи дней. Если не получается съесть все сразу, икру можно разделить на порции и положить в морозилку. Размораживать ее лучше в общем отделении холодильника, так как при комнатной температуре икринки расползутся и выльется сок. Но в любом случае стоит быть готовым к тому, что вкус икры после заморозки изменится.

**Признаки искусственной икры**

Икра — дорогой деликатес, поэтому 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 ключевой признак, по которому можно отличить настоящую икру. А еще поддельная икра более упругая. На вкус имитация тоже отличается от настоящей икры. У настоящей икры более рыбный вкус. Но если имитация качественная, то отличий можно и не обнаружить. Обычно имитационную икру смешивают с настоящей, чтобы имитацию было труднее определить даже по вкусу. Некоторые фальсификаторы имитируют и жировое пятно-зародыш. Однозначно определить подделку можно только в лаборатории, но человек, который часто ест красную икру, скорее всего, поймёт по вкусу, что перед ним фальшивка.

*Будьте бдительны!*

***г. Ленинск-Кузнецкий, ул. Земцова, 6 Б, Тел.:***

***8 951 615 68 19***

**Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Кемеровской области-Кузбассе» в городе Ленинске-Кузнецком, городе Полысаево и Ленинск-Кузнецком районе**



**Консультационный пункт для потребителей**

**ПАМЯТКА**

**«Как выбрать красную икру для новогоднего стола?»**



г. Ленинск-Кузнецкий, 2022