**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 Е-239 (уротропин).** Разрешенными консервантами для икры остаются **Е-200, Е-201, Е-202, Е-203, Е-211, Е-212, Е-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.

