

Рекомендации по выбору красной икры.

Красную икру нам разные виды лососевых - горбуша, нерка, кета, кижуч, форель. По количеству белка, жирности и степени полезности все икринки абсолютно одинаковы, но внешний вид и привкус могут сильно отличаться.

Признаки настоящей икры:

1) качественная икра упаковывается в стеклянные банки. Такая тара химически нейтральна, в отличие от жестяной баночки, в которой происходит окисление металлов. Кроме того, прозрачное стекло позволяет рассмотреть цвет, размер и качество зерна. Если икра выглядит как будто покрытая инеем, - она фальшивая;

2) хорошая красная икра всегда рассыпчатая, с икринками правильной формы, красивого цвета и одного размера;

3) на вкус она не должна горчить, пахнуть подсолнечным маслом или прогорклым жиром - это признаки нарушения технологии производства и хранения. Пересоленная икра может свидетельствовать о ее вторичной переработке.

Как правильно выбрать икру:

Определить хорошую баночную икру можно внимательно осмотрев, тару. О многом расскажет дата упаковки продукции. Обычно икру добывают в июле-августе. Так что если на крышке указан любой другой месяц, значит, солили икру мороженную либо фасовали произведенную ранее. В любом случае, качество продукта будет не на высоте.

Крышка банки не должна проминаться и не должна быть вздутой. Маркировка на крышке должна быть проштампована изнутри, если цифры вдавлены внутрь - перед вами подделка. Контрафактную продукцию выдает некачественная полиграфия и отсутствие на этикетке подробной информации о продукте и изготовителе.

Если при сотрясании что-то булькает внутри, значит, в баночке есть пустоты и от покупки лучше воздержаться. Качественная икра должна заполнять баночку плотно.

Если на этикетке указан ГОСТ и написано, что продукт относится к первому сорту. Это означает, что икринки идеально подобраны по размеру.

Второй сорт разрешает смешивать икру разных лососевых, отчего продукт выглядит менее презентабельно.

Кроме того, на этикетке производитель всегда указывает состав своего товара. Обычно это икра, соль и консерванты, без которых деликатес не может держаться больше двух месяцев (с добавками - примерно год и только в холодильнике).

До сих пор применяется сорбиновая кислота (E200). Антисептик уротропин (E239) является токсичным веществом. Применение уротропина при производстве икорной продукции запрещено. Согласно новому российскому ГОСТу, икру должны обработать только поваренной солью (без каких-либо консервантов), а затем - заморозить.

Хранить такой продукт необходимо при температуре не выше минус 18° С не более 12 месяцев, и минус 25° - не более 14 месяцев. Теперь на упаковке должно быть подробно расписано, как следует размораживать икру перед непосредственным употреблением. К сведению, делается это при температуре от 4 до 15° в течение суток.

Главная рекомендация - покупать икру у проверенных поставщиков, которые зарекомендовали себя на рынке, а также в специализированных магазинах, на рынках или напрямую у производителей.