



Наталья МИЧКОВСКАЯ

В Новый год украинцы нередко балуют себя бутербродами с красной икрой, поэтому наша сегодняшняя экспертиза посвящена именно этому деликатесу

Рассматриваем баночки

Времена, когда лососевую икру практически невозможно было достать, канули в Лету. В нынешних магазинах от представленного разнообразия рябит в глазах, так что определиться с выбором непросто! Данный продукт относится к разряду дорогих, и потому особенно обидно, когда потраченные деньги не оправдываются высоким качеством. Чтобы помочь читателям "Комсомолки" избежать разочарований за новогодним столом, мы подвергли лососевую икру скрупулезному тестированию.

Для начала внимательно рассмотрели упаковки купленных баночек. Все пять образцов — украинского производства, но икра-то в них привозная! Тем не менее ни на одной этикетке не указано, откуда именно прибыл данный деликатес. По мнению начальника научно-исследовательского центра испытаний продукции "Укрметртестстандарта" Владимира Семеновича, налицо прямое нарушение законодательства.

- Действующее законодательство гласит: если продукция фасуется в Украине, а завозится из другой страны, указание страны происхождения является обязательным условием, — разъясняет эксперт. — Таким образом, надписи "камчатская" или

"сахалинская" на банках являются просто названием и никакой полезной информации потребителю не несут. Данный продукт вполне может быть завезен к нам из США или Канады — из этих стран импортируется много мороженой икры. В Украине она размораживается и фасуется с добавлением соли и консервантов.

Кроме того, говорит эксперт, производители зачастую не указывают, из какого вида рыбы данная икра. И несмотря на то что жестких требований законодательства в нашей стране по этому поводу нет, такое умолчание для потребителя — безусловно, минус.

- В результате у нас покупка икры превращается в игру в наперстки, — резюмировал Семенович. — Продукт этот совсем не дешевый, но, открыв банку, покупатель нередко видит безрадостную картину. И вина за это полностью лежит на производителе, который по понятным причинам скрывает свои "секреты производства".

Как из одной бочки...

Согласно нормативным документам в одну банку запрещено класть икру разных видов рыб, и это требование производителями было выполнено. Еще одним положительным моментом является тот факт, что икринки во всех купленных образцах чистые, однородные по цвету, без пленок и сгустков крови.

Вполне приемлемой ситуация выглядит и с консервантами. Согласно требованиям нормативных документов 0,1 процента не должно превышать не только содержание каждого из консервантов (сорбиновой кислоты и уротропина), но и их суммарное количество. Последнее требование не выполнила лишь "Икра по правилам", у четырех из пяти образцов содержание консервантов в норме.

К сожалению, на этом хорошие новости заканчиваются. По общему мнению экспертов, во всех банках икра выглядит так, будто взята "из одной бочки". Икринки- не упругие, влажные, среди них немало лопнувших. Из-за значительного количества отстоя (говоря простым языком, это такая оранжевая слизь) икра выглядит сплошной оранжевой массой, из которой будет трудно соорудить приличный бутерброд даже теоретически.

- И внешний вид икры во всех купленных образцах, и количество отстоя, и вкусовые ощущения полностью соответствуют икре второго сорта, — констатировала начальник химико-аналитической лаборатории "Укрметр-тестстандарта" Тамара Назаренко.

С тем, что ни один образец икры не отвечает требованиям первого сорта (который, кстати, заявлен на четырех банках из пяти), полностью согласен и Владимир Семенович. По его словам, такая ситуация, скорее всего, сложилась из-за неправильного процесса разморозки. Если бы на производствах были грамотные технологи, они бы такого не допустили.

Если нет никакой разницы, зачем платить больше?

Баночки с икрой все "на одно лицо" только на первый взгляд. На самом же деле они могут быть массой в 140, 130 и 120 граммов. Нам, правда, "большие" банки не попались: два купленных образца оказались 130-граммовыми, а три — 120-граммовыми.

При пересчете цены за 100 граммов, оказалось, что стоимость самой дешевой и самой дорогой икры различается более чем в два раза. Но при этом органолептическая оценка особых различий не выявляет. Более того: некоторым экспертам вкус дешевой икры показался даже более приятным.

- Цена 49 грн. за баночку икры зачастую не привлекает, а отпугивает покупателя, полагающего, что деликатесный продукт не может быть настолько дешевым, — говорит Тамара Назаренко. — Однако в данном случае мы столкнулись с удивительным парадоксом: между икрой за 49 грн. и икрой за 94 грн. нет практически никакой разницы!

Словом, негласное правило "чем выше цена — тем выше качество", которого при выборе товара придерживаются многие покупатели, в случае с икрой не работает!

С результатами сравнительных анализов йогуртов, сухих завтраков, мороженого, шоколада, сосисок, сладких десертов, печенья, мармелада, плавленых сырков,

подсолнечного масла, томатной пасты и майонеза от ведущих производителей вы можете ознакомиться [ЗДЕСЬ>>>](#)

Важно!

Температура хранения баночной икры, можно сказать, уникальная: от -2 до -6 градусов. В домашних условиях такую температуру получить невозможно, а значит, все, кто уже купили красную икру к новогоднему столу, автоматически нарушают заданные производителем условия хранения!

Впрочем, как показала проверка, проведенная "Комсомолкой", такими специальными условиями хранения могут похвастаться далеко не все торговые сети. Менеджер одного из крупнейших столичных супермаркетов (где, кстати, икра хранилась в открытом холодильнике при температуре +2 градуса) об условиях хранения этого деликатеса с удивлением узнал только от корреспондента "Комсомолки"!

Отсюда совет: покупая икру, будьте бдительны и обращайте внимание на температуру в холодильнике.

К столу

Правильная подача

Икру — и черную, и красную — правильно есть не с хлебом и маслом, а отдельно, маленькой ложечкой. Дабы ощутить истинный вкус продукта, икру следует есть охлажденной. Для этого знающие люди подают деликатес в стеклянной икорнице, которую в свою очередь ставят на колотый лед в подыкорницу.

Различают всего четыре вида икры:

-

Черная икра. Икра осетровых рыб (осетр, белуга, севрюга, стерлядь)

-

Красная икра. Икра лососевых, преимущественно дальневосточных рыб (горбуша, кета, нерка, кижуч, чавыча).

-

Розовая икра (сиг, ряпушка, минтай).

-

Частиковая икра (щука, судак, вобла, кефаль, лобан).

В тему

Лососевая — не значит из лосося!

Те, кто полагают, что лососевая икра взята непременно из лосося, немного ошибаются. На самом деле понятие "лососевая икра" подразумевает, что тут потрудились рыбы семейства лососевых. Семейство это немалое, но чаще всего в продаже встречается красная икра из кеты, горбуши, нерки и форели.

Полезно знать

Икре без консервантов обойтись довольно трудно: в "чистом виде" она будет храниться всего несколько месяцев. А значит, от нереста рыбы до Нового года не дотянет. Так что

консерванты в икре (естественно, в количествах, не превышающих допустимые нормы!), можно сказать, являются необходимостью.

Кстати, эксперты развенчивают мифы о том, что икра в больших пластиковых упаковках, чаще всего продающаяся в Интернете, без консервантов.

- Нами были проверены три таких образца, и в каждом были обнаружены консерванты, так что подобные заявления — не более чем рекламный ход, — говорит Владимир Семенович. — В одном образце их было в пределах нормы, во втором доля консервантов превышала норму, а в третьем образце консервантов оказалось не два, а три: к сорбиновой кислоте и уротропину добавилась бензойная кислота.

Советы "КП"

Выбираем правильный деликатес

-

Выбирайте икру российского производства.

-

Желательно, чтобы на банке была указана информация о том, что икра фасовалась на месте вылова, и дата — июль-август.

-

Не покупайте продукт во вздутой либо деформированной банке.

-

Покупая икру на развес, обратите внимание на икринки: они должны быть одинаковыми по размеру и цвету, чистыми и целыми.

-

После открытия банки на внутренней стороне крышки не должно быть налипших икринок.

-

По консистенции икринки должны быть упругими, с немного влажной поверхностью, разбористые.

-

Не покупайте икру на рынках, в сомнительных банках, со смазанной датой изготовления.

-

Темная, плотная, как бы "резиновая" красная икра свидетельствует о том, что ее взяли из несвежей рыбы.

-

У правильной икры не должно быть слишком соленого, горького или острого вкуса.

-

В домашних условиях не стоит держать икру в морозильнике — после размораживания она вполне может превратиться в "кашу".

-

Специалисты советуют не держать открытую банку больше пяти дней.

Сравнительный анализ лососевой зернистой икры первого сорта

Название

Вес баночки

Цена за баночку

Цена за 100 г, грн.*

Массовая доля уротропина E239, % (норма — не более 0,1)

Массовая доля сорбиновой кислоты E200, % (норма — не более 0,1)

Состав

Комментарии экспертов**

ТМ "Икра по правилам"

130

49,39

37,99

0,06

0,054

Икра, соль, растительное масло, консерванты: уротропин, сорбиновая кислота.

Не указано, из какого вида рыб данная икра.

Запах — приятный, икорный, без посторонних запахов, вкус — приятный, характерный для лосося.

Несмотря на то что содержание каждого отдельно взятого консерванта в норме, их суммарная доза превышает норму.

Несмотря на название "Икра по правилам", на банке не указан сорт. Согласно органолептическим характеристикам, это икра лосося.

Парамушир

130

76,99

59,22

0,04

0,055

Икра лососевая зернистая, соль, масло, консерванты E200, E239.

Вкус и запах — приятные, характерные для лососевой икры. Икринки — ослабленные, с влажной

Несмотря на то что данная икра заявлена как икра 1-го сорта, согласно органолептической оцен

Камчатская

120

77,99

64,99

0,03

0,07

Икра лососевых видов рыб, соль поваренная, масло растительное, консерванты: сорбиновая кислота

Не указано, из какого вида рыб данная икра.

Икринки — слабые, влажные, икра — вязкая, отделение икринок одна от другой усложнено. За

Суммарное содержание консервантов на пределе нормы.

Как и в предыдущем случае, образец не соответствует заявленному 1-му сорту.

Сахалинская

120

79,99

66,66

0,01

0,046

Икра лососевых видов рыб, соль поваренная, масло растительное, консерванты: сорбиновая кислота

И снова не указано, из какого вида рыб данная икра.

Икринки — слабые, влажные, вязкость с несколько усложненным отделением икринок. Запах и

Как и в предыдущих случаях, образец не соответствует заявленному 1-му сорту.

ТМ "Шаланда"

120

93,99

78,33

0,03

0,044

Икра лососевая, соль кухонная, масло растительное, консерванты: сорбиновая кислота, уротроп

Несмотря на то что данный образец гораздо дороже остальных, он практически ничем не отлич

И снова, невзирая на немалую цену, образец не соответствует заявленному 1-му сорту.

**Образцы куплены 6 ноября 2011 года в магазине "Новус".*

***Наши эксперты — начальник химико-аналитической лаборатории "Укрметртестстандарта" Тамара Назаренко, начальник научно-исследовательского центра испытаний продукции "Укрметртестстандарта" Владимир Семенович.*

Джерело: [Комсомольская правда в Украине](#)