

Рекомендации при выборе красной икры

Красноуфимский филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области» советует при выборе красной икры обратить внимание на следующие моменты, чтобы приобрести качественный и безопасный продукт.

Икра лососёвых пород рыб, таких как горбуша, кета, нерка, семга, форель – весьма ценный пищевой продукт. Красная икра является источником легкоусвояемых белков, она богата йодом, кальцием, фосфором, железом, витаминами А, D, E, группы В, фолиевой кислотой, содержит полиненасыщенные жирные кислоты.

Потребителям следует помнить о правилах выбора красной икры.

- не приобретайте красную икру с рук и в местах несанкционированной торговли;
- внимательно прочитайте этикетку, на ней должно быть написано название рыбы, из которой была изъята икра, дата изготовления и дата фасовки;
- маркировка на жестяной банке обязательно должна содержать дату изготовления продукта, слово «ИКРА», номер завода-изготовителя, номер смены, а также индекс рыбной промышленности «Р». Обратите внимание, что надпись должна быть «выбита» изнутри;
- не приобретайте икру, в состав которой входит пищевая добавка Е-239 (уротропин). Ранее ее применяли как консервант, однако с 2008 года она была запрещена, так как при разложении в кислой среде желудка из уротропина выделяются ядовитые токсические вещества (формальдегиды). 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;
- 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 имеют ядро, искусственные же икринки однородны;
- натуральные икринки лопаются при слабом нажатии, оболочка искусственных икринок более жесткая, сложно лопающаяся;
- если положить икру в горячую воду, натуральная икра немного побелеет и опустится на дно, а искусственная растворится, окрасив воду;

Хранить икру необходимо в холодильнике при температуре указанной производителем на упаковке товара. При соблюдении этих условий можно гарантировать качество продукта. В открытой жестяной банке лучше не хранить икру, рекомендуется переложить ее в чистую сухую стеклянную емкость.

Если в случае приобретения красной икры у вас возникли сомнения в ее качестве и безопасности, обращайтесь в Управление Роспотребнадзора по Свердловской области, в г. Красноуфимск, по адресу, (г. Красноуфимск, ул. Советская, 13) для проведения проверочных мероприятий с лабораторным контролем.

Исп.: Богомолова В. Ю.