

# Ассортимент и оценка качества икры



# Икра

- Икра – самая ценная в пищевкусовом и товарном отношении часть рыбы. Хорошо обработанная икра – очень вкусный, нежный, легкоусвояемый продукт.
- Ассортимент представлен икрой осетровых, лососевых, частиковых, тресковых и прочих рыб. В зависимости от способа обработки и степени зрелости различают икру зернистую, паюсную, ястычную, вяленую, мороженую, в зависимости от способа упаковки — бочковую и баночную.



# Икра осетровых рыб

- *Икру осетровых рыб* вырабатывают в следующем ассортименте: зернистая баночная (3,5—50% соли, иногда 0,6% антисептиков) и бочковая (6-10% соли), зернистая, пастеризованная при 60 °С (3,5% соли), паюсная (4,5—7% соли), ястычная. Наиболее крупная и ценная икра — белужья. Цвет икры осетровых может быть от светло до темно-серого и черного.





## Икра осетровых рыб

- *Зернистую икру осетровых рыб по качеству подразделяют на высший, 1-й и 2-й сорта, учитывая величину и окраску зерна, консистенцию, наличие привкуса «травки». Соли 3,5—5,0%.*
- *Пастеризованная икра должна быть от рыб одного цвета, иметь зерно одного размера и цвета. Вкус и запах — свойственные икре, без порочащих признаков. Содержание соли 3—5%. На сорта ее не делят.*
- *Ястычная икра должна быть кусками длиной не более 12 см, зерно может быть ослабевшим. Допускаются слабый привкус и запах окислившегося жира или «травки». Содержание соли в икре 1-го сорта — не более 9%, 2-го сорта — не более 12%.*

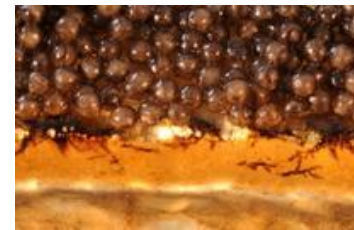
# Икра осетровых рыб

- *Паюсную икру* подразделяют на высший 1-й и 2-й сорта, принимая во внимание органолептические показатели, содержание соли и аммиака. Паюсная икра высшего сорта должна быть однородного темного цвета, средней мягкости, равномерной солености, с приятными свойственными паюсной икре вкусом и запахом, с едва ощутимой нестойкой горечью. В икре 1-го сорта допускаются неоднородная консистенция, соленость, незначительный привкус «остроты» и горечи. Икра 2-го сорта может иметь различные оттенки («пестрая»), неоднородную консистенцию (от жидкой до твердой) и неравномерную соленость; допускаются илистый привкус и запах окислившегося жира. Влажность паюсной икры всех видов не более 40%. Содержание соли в икре высшего сорта не более 4,5%, 1-го — до 5% и 2-го сорта — до 7%.



## Наиболее распространенными дефектами икры осетровых рыб являются следующие.

- *Травянистые и илистые запахи и вкус* обусловлены условиями обитания рыб на илистых грунтах и их питания.
- *Запах «травки»* типичен только для икры осетровых.
- *Острота* — специфический, едва уловимый запах, возникающий при хранении икры в тепле. В результате этого в ней увеличивается количество молочной кислоты.
- *Кислянка (окись)* — неприятный привкус, который появляется в икре, если количество молочной кислоты в ней около 0,5%. Такая икра считается нестандартной.
- *Горечь* обычно сопутствует повышенной солености.
- *Густоватая консистенция* — результат пересола икры. В результате икринки склеиваются большим количеством выделившегося белка.
- *Влажная консистенция* — икринки не склеиваются. Дефект возникает при недосоле икры.



# Икра лососевых рыб

- *Икру лососевых рыб* называют также красной, кетовой. Реализуют икру баночную и бочковую зернистую (4—8% соли), а также и ястычную. Икру зернистую лососевую делят на 1-й и 2-й сорта. Икра 1-го сорта должна быть от одной породы рыб и однородного цвета. Икринки чистые, без примесей кусочков пленки и сгустков крови. Допускается незначительное количество лопанца, а в икре нерки и кижуча, кроме того, и неоднородность цвета. **Запах икры** должен быть приятным, без порочащих признаков, вкус — присущим данному виду икры. Содержание соли 4-6%. Икра 2-го сорта может быть от разных видов лососевых рыб с зерном неоднородного цвета и размера, вязкой, с наличием кусочков пленок, но без значительного отстоя икорной жидкости. Допускается слабокисловатый запах с привкусами горечи и остроты. Содержание: соли — до 8%, буры — 0,3 и уротропина — 0,1%.



# Распространенными являются следующие дефекты икры лососевых рыб.

- *Отстой икорной жидкости* накапливается на дне бочки и состоит из остатков тузлука и белковой массы икринок. Возникает дефект при недостаточном стекании зерна после посола, при пересоле икры, а также при посоле незрелого зерна и зерна из задержанных ястыков. Икра над отстоем подлежит срочной реализации, а отстой используют для откорма животных.
- *Включения белковых кристаллов* между зернами — показатель перезревания икры в результате хранения ее при повышенной температуре. Икра подлежит срочной реализации.
- *Лопанец* характерен для икры из слабого зерна из задержанных ястыков, а также из ястыков размороженных рыб. Количество лопанца увеличивается при повышенной температуре хранения.
- *Кисловатый привкус* (острота, окись) появляется при задержке сырца до посола при повышенной температуре хранения икры.
- *Горечь* — естественный привкус икры кижуча и нерки. В икре других видов этот порок образуется при неправильном неравномерном распределении консерванта, применении нестандартной соли, а также при прогоркании жира.



# Икра частиковых и прочих рыб

- *Икра частиковых и прочих рыб* поступает в реализацию баночная и бочковая пробойная, т. е. освобожденная от соединительной ткани ястыков икры, а также икра ястычная. Ястычную икру судака и балхашского окуня называют галаганом, а воблы — тарамой. Из ястыков кефалевых рыб вырабатывают особый закусочный продукт — солено-вяленую икру ястычную, которую покрывают слоем воска для предотвращения высыхания и окисления жира. Пробойную икру на сорта не делят, ястычную подразделяют на 1-й и 2-й сорта. Икру частиковых рыб вырабатывают также несоленой замороженной.



# Упаковка и хранение икры

- *Упаковывают* икру в парафинированные внутри и покрытые снаружи олифой бочки, в лакированные жестяные банки. Наименее стойкая при хранении зернистая икра осетровых. Хранят ее при температуре от  $-2$  до  $-3$  °С не более 10 сут. Зернистую икру лососевых рыб и паюсную икру в этих же условиях можно хранить до 15 сут. Икру частиковых рыб в неохлаждаемых помещениях хранят до 15 сут.



# Икра белковая зернистая

- *Икра белковая зернистая* — это икорная продукция, основу которой составляют молочный казеин и желатин. Форму икре придают дозированием горяч расплавленной массы через каплеобразователь. Застывшие в холодном растительном масле гранулы отделяют от масла и рассортировывают по форме и размерам. Затем им придают типичный цвет. Для этого гранулы сначала выдерживают в настое чая, затем в настое хлорного железа, где ионы трехвалентного железа образуют с танином чая нерастворимый комплекс черного цвета. Вкус, запах, питательность и стойкость икры зависят от добавок глютамината натрия, рыбьего жира, масла кукурузного, аскорбиновой и сорбиновой кислот, пищевых ароматических аминов. Икра должна иметь однородный черный цвет, плотную консистенцию, икринки — одинаковую форму и размер. Содержание соли — 3,5-5%, белка — не менее 10, влаги — не более 80%. Хранят при температуре от -2 до 2 °С.

# Икра имитированная зернистая

- *Икра черная имитированная зернистая.* Для производства икры черной имитированной используются желтки яиц куриных, рыбий жир, икра соленая ястычная, молоки соленой сельди. В качестве красителя применяют экстракт чайного листа и раствор треххлорного железа. Хранят икру при температуре от 0 до  $-4^{\circ}\text{C}$ . Химический состав икры (в %): влага — 62-65, белок — 11—12, жир — 22—24, минеральные вещества — 1,4, углеводы — 0,8.
- *Икру красную имитированную зернистую* выпускают в небольших количествах. Получают ее из агароида кондитерского, масла подсолнечного или кукурузного, криля, жира пищевого из рыбы или млекопитающих, гидролизата белкового, молоко лососевых, соли, желатина, воды, кислот аскорбиновой и сорбиновой, глюконата натрия. Химический состав икры (в %): белок — 6, жир — 20, минеральные вещества — 1, вода — 72. Срок хранения при температуре от  $-2$  до  $-4^{\circ}\text{C}$  не более 15 сут.