

СПОСОБЫ ВЫЯВЛЕНИЯ НАСТОЯЩЕЙ ИКРЫ

Балтаева Г. З. магистрант 1 курса факультета ветеринарной
медицины и биотехнологии
Научный руководитель – Проворова Н.А., кандидат ветеринарных
наук, доцент
ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ

***Ключевые слова:** черная икра, подделка, фальсификация.*

Проведена работа по изучению признаков и методов фальсификации икры.

Невероятно вкусный, полезный для здоровья продукт во все времена символизировал достаток, благополучие, поработавшая гурманов из всех уголков планеты [1]. Продолжительный, неподконтрольный вылов осетровых сделал икру редкостью. Стоимость взлетела к небесам. Относительно сорта, за стандартную 50-граммовую баночку деликатеса сегодня просят 2500 – 4000 рублей. А там, где вращаются крупные капиталы, всегда вертятся мошенники, которые небезуспешно продают якобы натуральный продукт по заниженной стоимости [2,3,4,5].

Рассмотрим признаки фальсифицированного продукта, дадим рекомендации, как правильно хранить и употреблять икру осетровых рыб.

Какие же существуют способы выявления настоящей икры: признаки подделки? В этом вопросе проще разобраться, если иметь представление, что могут продать под видом царского деликатеса: подкрашенные зерна шуки, мойвы, трески, палтуса, которые подмешивают в оригинальный продукт или реализуют отдельно. Фальсификат, произведенный из морских водорослей. Подделку на основе желатина с добавлением вредной для организма химией. Теперь вернемся к проблеме, как отличить черную икру от контрафакта:

Низкая стоимость сигнализирует провести более глубокий анализ. Не факт, что относительно дешевый продукт окажется имитацией. Возможно, потребителю посчастливилось попасть на презентацию

новой компании, которая ради привлечения клиентов продает настоящую качественную икру дешевле конкурентов.

С фасовкой все однозначно: настоящая осетровая икра реализуется исключительно в металлических или стеклянных баночках с герметичными жестяными крышками.

Приобретая царский деликатес в стеклянной таре, можно произвести визуальный анализ лакомства. Зерна не должны иметь налет, слипаться в единую массу, течь при наклоне банки.

Но, как отличить настоящую икру, если она расфасована в жестяные банки? Способ единственный – потрясти баночку. Если потребитель чувствует водянистость содержимого, целесообразно поставить банку обратно на магазинную полку.

Не лишним напомнить, какая должна быть черная икра – высшего, а также I, II сорта. Кроме этих категорий на рынке присутствуют возрастные виды. Например, царское лакомство от 35-летней севрюги – икра классическая серая. Или деликатес, добытый у 20-летних осетров, который гордо носит название «Королевский черный».

Поделимся рекомендациями относительно хранения продукта. Осетровая икра сберегает свои вкусовые и диетические свойства при температуре хранения от -2°C до $+2^{\circ}\text{C}$. В устаревших холодильниках – полка под морозильником. В современной технике – специальный отсек с нулевой температурой.

Как выглядит настоящая черная икра? Задумавшись над ответом на этот вопрос, большинство людей даст традиционное описание. Обязательно упомянут – это мелкие зерна черного цвета. Более того, бытует мнение, чем черней лакомство, тем качественней. Это заблуждение, которым не гнушаются пользоваться мошенники. В реальности эталоном является светлое зерно. Оттенок высококачественного зрелого продукта варьируется от черно-серебристого до коричнево-серого. Настоящий продукт отличает от подделки также следующие характеристики: зернышки должны быть целыми, без вмятин, одинакового диаметра; размер колеблется относительно возраста осетровых – чем старше рыба, тем больше диаметр зерна; едва различимый слабовыраженный запах, который многими людьми неуловим; насыщенный слабосоленый вкус с орехово-сливочными нотками – признак царского лакомства наивысшего качества.

Продукция, не отвечающая этим характеристикам – фальсификат.

Как выбрать настоящую осетровую икру в магазине? Масло на тосте, галете или тарталетке, а сверху тонкий слой слабосоленой осетровой икры – праздник души! Даже в сочетании с обыденными продуктами икра придаст блюду неповторимый вкус. Например, пожаренные баклажаны, приправленные царским деликатесом – элементарно, необычно и невероятно вкусно.

Несколько слов о том, как проверить черную икру в домашних условиях. Есть несколько методов: можно залить икру кипятком – с фальсификатом ничего не случится, а натуральный продукт вызовет помутнение воды из-за высокого содержания белков, которые под воздействием тепла начнут сворачиваться; открыв упаковку, слегка сожмите зернышко между двумя пальцами – настоящая икринка лопнет, а имитация удивит упругостью; фальсификат имеет резкий, ярко выраженный рыбий запах и насыщенный черный цвет.

На этом инструкцию можно считать законченной. Будьте бдительны – не поддавайтесь на уловки мошенников!

Библиографический список:

1. Николаева М.А. и др. "Идентификация и фальсификация пищевых продуктов". – М.: Экономика, 2006.
2. Чепурной И.П. Идентификация и фальсификация продовольственных товаров, М., 2008.
3. Проворова, Н.А. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза / Н.А. Проворова// – Ульяновск: УлГАУ, 2017. – Режим доступа: <http://www.learning.ugsha.ru>
4. Проворова, Н.А. Судебная ветеринарная экспертиза / Н.А. Проворова, А.С. Проворов, А.А. Степочкин // Ульяновск: УГСХА, 2011.
5. Проворова, Н.А. Значение экспертизы пищевых продуктов / Н.А. Проворова // Материалы II Международной научно-практической конференции, посвященной актуальным вопросам профессионального и технологического образования в современных условиях - Том. 1. - Ульяновский государственный педагогический университет им. И.Н. Ульянова, 2019.

WAYS TO DETECT REAL CAVIAR

Baltaeva G. Z.

Keywords: *black caviar, fake, falsification.*

Work has been carried out to study the signs and methods of caviar falsification.