

# НАТУРАЛЬНА ЧЕРВОНА Й ЧОРНА ІКРА ПРИ РОЗДАВЛЮВАННІ ЛОПАЄТЬСЯ В РОТІ, А ПІДРОБЛЕНА - ПРИЛИПАЄ ДО ЗУБІВ ЯК ЗВИЧАЙНИЙ ЖЕЛАТИН

*Окрім того, в справжній ікринці чітко проглядається зародок, тоді як у сфальсифікованій - його немає*

**Н**ині на продовольчому ринку ікорні товари займають велику питому вагу. Якщо раніше купити баночку чорної або червоної ікри вважалося неабиякою удачею, то нині цей продукт є практично в будь-якому продовольчому магазині. На ринку з'являються все нові різновиди цього делікатесу й покупцеві непросто вибрати якісну ікру. Тому як у виробників, так і реалізаторів виникають спокуси підробити або збільшити обсяги своєї реалізації шляхом підміни одного виду ікри іншим - штучними фальсифікатами. Окрім того, сьогодні нелегальний ікорний бізнес сягає близько 80 % усього обсягу виробництва цього продукту.

Найбільш цінною за смаковими й поживними властивостями вважається чорна ікра чотирьох осетрових порід - білуги, стерляді, севрюги й осетра. Однак назва "чорна" не завжди відповідає її справжньому кольору. **Навпаки, чим світліші зерна, тим вище вони цінуються. Наприклад, найкраща золотиста "царська" ікра (видобувається з осетрових, старших за шістьдесят років) - бурштинового кольору.**

Забарвлення хорошої осетрової ікри - від сріблясто-чорного до сірувато-коричневого. Продукт має легкий, ледь вловимий запах риби, блискучі, однакові за розміром ікринки, які не злипаються між собою. Ікра білуги за поживністю займає перше місце. Вона найбільша, перлинно-сірого кольору й за смаком нагадує лісовий горіх. За нею йде стерляжа (кольору мокрого асфальту) - найдрібніша, але за корисністю не поступається білуговій.

Ікра із севрюги, дійсно, чорна (величина її зерен може бути різною) і містить найбільшу кількість жирів і білків. **А ось осетрову ікру можна назвати, скоріше, коричневою, зерна її - середнього розміру, а за смаком вона трохи м'якша севрюжій. Делікатес з кожного виду риби упаковують в банки певного кольору. Білугувий і стерляжий - в сині, севрюжий - в червоні, а осетровий - в жовті.**

Менш дорогою червону ікру отримують здебільшого з лосося й форелі. Кольорова гамма її теж не обмежується одним червоним забарвленням. Відтінки можуть бути від ніжно-рожевого до жовто-оранжевого (колір на якість ніяк не впливає), трохи флуоресцуючі на світлі. Зерна лососевої ікри - яскраво-помаранчеві, досить великого розміру, а

форелевої - трохи дрібніші й мають рожево-червоний відтінок. Ікру прісноводних риб - щуки, ляща й сазана - більше любляють за смакові, аніж поживні властивості.

Ікру солону делікатесну з риб океанічного промислу отримують від тушок уже в охолодженому або замороженому стані. З-поміж її різновидів - ікра з мінтая солонка делікатесна, оселедця, тріски, палтуса, нототенії, прісноводних риб тощо. **А є ще й ікра екзотична зі своєрідним смаком і запахом, яку використовують переважно в східній кухні. Це ікра літаючих риб, морського іжака та інших незвичних видів.**

На стадії підготовки виокремлюють три види ікри - зернисту, паюсну та ястикову. Для отримання найціннішої (зернистої) використовують тільки сформовану ікру, що легко відділяється від ястиків. Дрібну й суху столову сіль додають в такій кількості, щоби зерна виходили розсипчастими, залишалися цілими й легко відокремлювалися один від одного. Кращу зернисту ікру фасують у банки. **Такий продукт найменш солоний, оскільки для його приготування використовують не більше 5 % солі від загальної ваги ікри. Тому й зберігається вона порівняно недовго - усього 2-2,5 місяця.**

Виробники, зазвичай, наповнюють банку до країв, а потім її закривають і "віджимають". Після цього поверхню її нагадує дзеркало, а кришка залишається сухою, без прилиплих ікринок. Фальсифікована ж ікра не заповнює вщерть банку, вона псується значно швидше, бо ж волога - найкраще середовище для розвитку бактерій.

Бочкова ікра - дещо грубіша, оскільки при її приготуванні використовують до 10 % солі. **З доброякісної, високосоротної зернистої ікри отримують ще й пастеризовану (верхня оболонка - тверда, а всередині ікринки залишаються м'якими й ніжними). Від цього тривалість її зберігання збільшується до 8 місяців у скляній банці й до 1 року - в желяній, хоча при цьому дещо втрачаються смакові та поживні властивості.**

Зі свіжої ікри виготовляють також паюсну. Такою технологією передбачено використовувати спеціальний водний розчин солі, а потім легке пресування, від чого продукт перетворюється в однорідну масу. Зберігається паюсна ікра - 8 місяців. Що ж до ястикової, то її виробляють у невеликій кількості шляхом розрізання на шматки завдовжки 15-20 см несформованих ястиків, засолених у насиченому підгіртому або холодному тузлуці.

**Лососеву зернисту бочкову ікру підрозділяють на два сорти - 1-й і 2-й. Характерні показники такого продукту 2-го сорту - змішана ікра різних видів риб, неоднаковий колір, наявність шматочків плівки й оболонок ікринок (лопанця), зерна можуть бути слабкими, вологими, з кислуватим запахом і присмаком гіркоти.**

Асортиментна фальсифікація ікри відбувається завдяки пересортиці та підміні одного виду продукту іншим. Перша підробка відноситься лише до лососевої зернистої бочкової ікри 1-го сорту за рахунок підміни її 2-м сортом. А ось заміна цінних видів делікатесу сурогатами широко використовується відтоді, як були розроблені технології отримання штучної чорної, а останнім часом і червоної ікри. **Причому, вчені прагнуть настільки тонко її підробити, що пересічний споживач не може відрізнити сурогат від натурального продукту. Їм вдається все, окрім моделювання консистенції та аромату, оскільки навіть недосвідчений покупець відразу ж може відрізнити натуральний продукт від його підробки за такими критеріями:**

\* натуральна ікра має слабкий запах риби, а штучна ароматизується оселедцевим тузлуком з різким запахом;



- \* справжній делікатес під час роздавлювання лопається в роті, а підробка - прилипає до зубів як звичайний желатин;
- \* у природній ікринці завжди є зародок, який чітко проглядається, а в сфальсифікованій його немає;
- \* натуральна червона ікра має яскраво-помаранчевий або рожево-червоний колір, трохи флуоресцюючий на світлі, а підроблена - тьмяні червоно-помаранчеві відтінки. Причому, на поверхні проглядається нерівномірне забарвлення й патьоки на оболонці.

**Однак згаданих тонкощів багато споживачів не знають, тож цим, природно, користуються фальсифікатори, видаючи білкову ікру із желатину за чорну або червону.** Приміром, якісну підробку можна забезпечити такими способами - порушенням рецептурного складу, введенням чужорідних добавок, недотриманням технології і режимів зберігання.

Порушення рецептури приготування чорної ікри може відбуватися завдяки додатковому введенню солі й борної кислоти (антисептика). **До червоної ікри додають уротропін, борну кислоту, рослинну олію, гліцерин (проти злипання і висихання ікринок, а також для зниження природної гіркоти).** До натурального продукту частково вводять штучну ікру. Якщо додається до 15-20 % підробленої ікри, то розпізнати таку фальсифікацію за органолептичними показниками досить складно, а виявити її можна лише за допомогою інструментальних методів експертизи.

Ікру можна стримувати тільки зі свіжої сировини. Ніякої технології заморожування для неї не існує. Тому виготовленням делікатесу займаються лише підприємства, розміщені на узбережжі або плавзаводи. Уся знаменита російська чорна ікра готується з дозволу держави лише на кількох заводах Астрахані, Волгограда та Калмикії, а ікра лососевих порід - на державних заводах далекосхідного регіону. **Якщо ж ви на упаковці прочитаєте, що ікра виготовлена в ТОВ, розміщеному в Москві, Санкт-Петербурзі тощо, то перед вами - фальсифікат. Такий продукт у кращому випадку вироблений із замороженої сировини, а в гіршому - розбавлений штучною ікрою, виготовленою на желатиновому заводі.**

Чимало закладів громадського харчування купують бракон'єрську ікру в приватних осіб чи на дрібнооптових ринках, де про будь-які гарантії якості говорити взагалі не доводиться. Яку продукцію вибрати - легальну або бракон'єрську - кожен ресторан вирішує сам, залежно від тих цінностей і принципів роботи, які він вважає пріоритетними. **Одні купують багато дешевої ікри, інші - менше, але якісної. Першим шляхом частіше йдуть ресторани середнього та низького достатку.**

Свіжість ікри легко визначити за її зовнішнім виглядом. Ікринки повинні бути пружні, легко відділятися одна від одної, зі смаком і запахом, властивим даному виду риби. Ікру осетрових риб зберігають при температурі від -2 до -4 °С, лососевих - від -4 до -6 °С. Відкриту банку бажано використати протягом тижня. Обов'язково стежте за тим, щоби до неї не потрапила вода. Не можна куштувати ікру двічі однією ложкою - так у ній швидше розмножуються бактерії.

Якщо ікринки погано відокремлюються від сполучної тканини (коли в ікрі занадто багато жиру або вона перезріла), її ріжуть на шматки й солять. **Такий продукт називається ястиковим. Він найбільш солоний і грубий за смаком при високому вмісту жиру, а зберігається не більше місяця.**

Кількісна фальсифікація ікри (обважування) - це обман споживача за рахунок значних відхилень маси банки або порції в ресторані, що перевищують гранично допустимі норми. Наприклад, нетто банки з осетровою ікрою менше, ніж зазначено на упаковці. Виявити таку підробку досить просто, вимірявши попередньо вагу банки. **На її кришці обов'язково має бути тиснення. Причому, неодмінно у вигляді опуклих букв. Якщо ж вони увігнуті, то це відразу ж указує на підробку.**

Підготувала  
прес-служба  
редакції.