



Выбираем красную икру грамотно

Икра лососёвых рыб, таких как горбуша, кета, нерка, семга, форель – весьма ценный пищевой продукт. Красная икра является источником легкоусвояемых белков, богата йодом, кальцием, фосфором, железом, витаминами, содержит полиненасыщенные жирные кислоты.

Выбирая красную икру, помните:

- Натуральные икринки рассыпчатые и цельные, имеют ядро, не имеют пленок и трещинок. Натуральные икринки лопаются при слабом нажатии, оболочка искусственных икринок более жесткая.
- Цвет может различаться в зависимости от степени зрелости и породы рыбы, например алый - у чавычи, янтарный - у форели, оранжевый – у горбуши.
- Запах у натуральной икры слабый, рыбный, слегка копченый. Яркий окрас и сильный селедочный запах выдают искусственный или уже испорченный продукт.
- Если икра «плавает в собственном соку», а икринки - «сдувшиеся», скорее всего, такую икру уже размораживали.
- Если положить икру в горячую воду – натуральная икра немного побелеет и опустится на дно, а искусственная окрасит воду и растворится.

Не приобретайте красную икру в местах несанкционированной торговли или «с рук».

При покупке, обязательно, обратите внимание на маркировку:

- На этикетке должно быть указано название рыбы, из которой была изъята икра, дата изготовления и дата фасовки. В нашей стране красная икра производится на Камчатке и на Сахалине и заготавливается в период нереста рыб, с июня по сентябрь.
- Если это зернистая икра, произведенная из мороженой икры рыб семейства лососевых, - ищите слова "произведена из мороженого сырья".
- Не приобретайте икру, в состав которой входит пищевая добавка Е-239 (уротропин). Ранее ее применяли как консервант, однако с 2010 года она запрещена. Разрешенными консервантами для икры остаются Е-200, Е-201, Е-202, Е-203, Е-211, Е-212, Е-213.
- Маркировка на жестяной банке обязательно должна содержать дату изготовления продукта (не расфасовки), слово «ИКРА», номер завода-изготовителя, номер смены, а также индекс рыбной промышленности - «Р». Обратите внимание, что надпись должна быть «выбита» изнутри, вдавленная снаружи надпись свидетельствует о подделке.
- Некачественная полиграфия и отсутствие на этикетке подробной информации о продукте и изготовителе скорее всего свидетельствует о некачественном продукте.
- Крышка банки не должна проминаться и не должна быть вздутой. Икра должна заполнять баночку полностью, поэтому если при встряхивании вы услышите сильное бульканье, такую икру не следует покупать.

Хранить икру необходимо в холодильнике при температуре, указанной производителем на упаковке (оптимальным считается температура хранения от -4 до -6°C). Лучше всего подойдет стеклянная или пластиковая тара. В открытой жестяной банке лучше не хранить икру, следует ее переложить в чистую сухую стеклянную банку, предварительно обработанную горячим паром или кипятком. После вскрытия банки икру следует хранить не дольше 3 суток.

Если у вас возникли сомнения в качестве и безопасности продукта, обращайтесь:

— в Общественную приемную Управления Роспотребнадзора по Новгородской области по телефонам 971-106;

— в Центр по информированию и консультированию потребителей ФБУЗ «ЦГи Э в Новгородской области» по телефону 77-20-38, 73-06-77; E-mail: zpp.center@yandex.ru



- на «горячую линию» Единого консультационного центра Роспотребнадзора, который функционирует в круглосуточном режиме, телефон 8 800 555 49 43 (звонок бесплатный).
- на государственном информационном ресурсе в сфере защиты прав потребителей <http://zpp.rospotrebnadzor> вы можете найти памятки, образцы претензий, исковых заявлений и другую полезную информацию для потребителей

Источник: <http://cgon.rospotrebnadzor.ru/content/shkola-gramotnogo-potrebitelya>