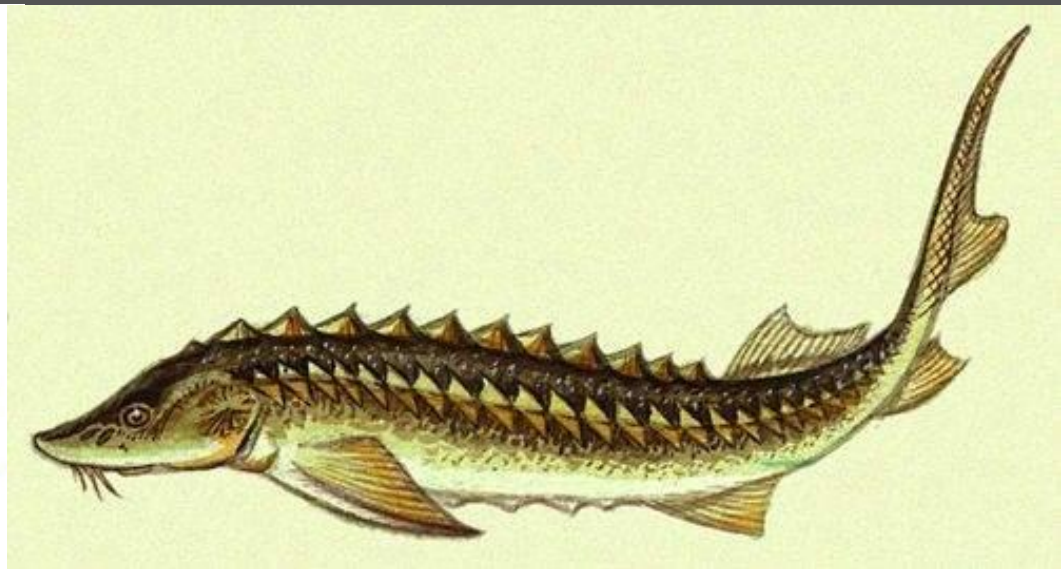


Икра рыб

- Икра рыб обладает высокой пищевой ценностью. В икре осетровых и лососевых рыб содержится около 30% белков и 10-13% легкоусвояемых жиров (см. табл. 44). Икра богата лецитином, витаминами А, Е, D и группы В, фосфором, железом и некоторыми другими минеральными веществами. Однако в икре много холестерина и поваренной соли (3-10%).

Лосось

Осертрина



Основной способ консервирования

- Наиболее ценные икорные продукты получают из икры осетровых и лососевых рыб. Икра других видов рыб уступает по питательной ценности и вкусовым качествам.
- Основной способ консервирования икры - посол, который иногда сочетают с дополнительной обработкой икры прессованием, пастеризацией, вялением.

ВИДЫ ИКРЫ

- зернистая - из крепкого зерна путем посола сухой солью (осетровые) или в солевом растворе (лососевые)



- паюсная – из ослабевшего зерна, просоленную в горячем солевом растворе и отпрессованную;



- пробойная - из рыб пресноводных (сазана, леща, муксуна, жереха, щуки, судака и др.), океанических и морских (трески, минтая, сельди, камбалы, кефали, нототении и др.);



- ястычная - из целых или разрезаннь ястыков, просоленную солевым раствором или сухой солью



Фото Максима Сырникова

По качеству икру подразделяют

- По качеству икру осетровую зернистую (баночную и бочковую) и паюсную подразделяют на высший, 1-й и 2-й сорта, икру зернистую лососевую и ястычную - на 1-й и 2-й сорта. Икру осетровую пастеризованную и икру пробойную на сорта не подразделяют.
- Качество икры определяют по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, консистенция, вкус и запах).

Содержание поваренной соли

- в икре осетровых рыб зернистой баночной должно быть от 3,5 до 5%, в бочковой - от 6 до 10, в пастеризованной - от 3 до 5, в паюсной высшего сорта - 4,5, 1-го - 5 и 2-го сорта - 7%. В икре зернистой лососевых рыб 1-го сорта содержание поваренной соли - от 4 до 6%, в икре 2-го сорта - от 4 до 8, в пробойной баночной - от 5 до 8, в бочковой слабосоленой - от 5 до 10, в среднесоленой - от 10 до 12, в икре из минтая - от 12 до 14%.

Содержание влаги

- в паюсной икре осетровых рыб не должно превышать 40%, в ястычной из тарани и воблы - 58%. В икре осетровых, лососевых рыб и икре пробойной содержание антисептиков (борные препараты, бензойно-кислый натрий, уротропин и др.) - не более 0,1%, в зернистой и пастеризованной баночной икре осетровых рыб содержание солей олова - не более 0,02%.

Хранение

- Хранят икру осетровых рыб в ястыках на холодильниках при температуре не выше -18°C не более 4 мес, икру зернистую осетровых рыб баночную при температуре от -2 до -4°C - 2,0-2,5 мес. (без антисептиков) и 4-6 мес. (с антисептиками), икру зернистую осетровую пастеризованную - 8 мес. (без антисептиков) и 12 мес. (с антисептиками), икру осетровых рыб паюсную в банках и бочках - до 8 мес. При температуре от -4 до -6°C икру лососевую зернистую в банках хранят до 12 мес, в бочках - до 8 мес. При температуре от -2 до -6°C икру пробойную слабосоленую в банках и бочках хранят до 5 мес, среднесоленую в бочках - до 7 мес.
- Допустимые сроки хранения на базах, складах и в магазинах икры осетровых и лососевых рыб баночной и бочковой при температуре от 4 до 6°C - не более суток, от 1 до -1°C - 7, от -2 до -4°C - 14, от -4 до -6°C - 30 суток.

- Нормы усушки для икры осетровых, лососевых и прочих рыб (круглый год) для I пояса составляют 0,35%, для II - 0,40%. Для икры боконой из осетровых, лососевых и прочих рыб при хранении в розничной сети до 3 суток нормы усушки устанавливают для обоих поясов в размере 0,02%, до 7 суток - 0,05, до 15 суток - 0,07, до 30 суток - 0,1%.

Перевозка

- При перевозке бочоночной икры всех видов рыб в холодный период года на расстояние от 25,1 до 50 км нормы усушки составляют 0,03%, от 50,1 до 100 км -0,05%; в теплый период года - соответственно 0,04 и 0,05%-При перевозке свыше 100 км нормы увеличиваются за каждые последующие 100 км для обоих периодов года на 0,02%.
нерыбные морепродукты

Спасибо за внимание