

# Тема 3.7.1. Икра



МДК 01.01 Товароведение продовольственных товаров и продукции предприятий общественного питания

Специальность: 43.02.01 Организация обслуживания в организациях общественного питания

Преподаватель: Юрченко Елена Александровна

## Это интересно:

Царям икру стали подавать, начиная с Ивана Грозного. Тогда черную икру варили в молоке мака или уксусе. Вкус, наверное, был еще тот! Простым людям черная икра тоже вполне была по карману. Даже середняки могли бочонками покупать икру. Солить в больших количествах икру стали только в 19 столетии, а до этого в основном сушили, жарили или варили вместе с кашей. Деликатесом в те времена считали вовсе не черную, а янтарную икру щуки.





# Икра

Икра рыб - ценный и питательный продукт. Основной составной частью икры являются белки и жиры. Белки икры полноценные.

В икре имеются также свободные аминокислоты, минеральные вещества, ненасыщенные жирные кислоты. Жир икры содержит витамины А, В, С и D.

Икра обладает высокой энергетической ценностью и усвояемостью. Химический состав икры зависит от вида рыб, их возраста, места лова и других факторов.



• ↓

- зернистая
- баночная

• бочоночная

• баночная пастеризованная

• паюсная

• ястычная





- Икра осетровых рыб

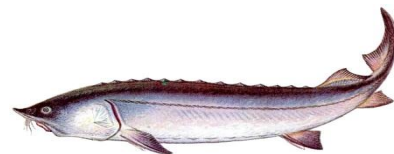
- из калуги

- из белуги

- из осетра

- из севрюги

- из шипа



# Зернистая баночная икра осетровых



Зернистую баночную икру изготавливают из крупного и среднего крепкого зерна от светло- до темно-серого цвета. Ястыки пробирают через грохот, зерно промывают водой для удаления крови, слизи, пленок, солят смесью соли и антисептиков, перемешивают и дают стечь образовавшемуся тузлуку. Фасуют икру в металлические лакированные банки.





# Зернистая бочоночная икра осетровых

Зернистую бочоночную икру готовят редко из зерна всех размеров и любого цвета.



# Паюсная икра

Паюсную икру вырабатывают из слабого зерна, непригодного для приготовления зернистой икры. Зерно освобождают от ястычных пленок, солят в подогретом насыщенном растворе соли, вынимают из раствора, прессуют, перемешивают, фасуют в металлические, стеклянные банки, бочки.



# Ястычная икра осетровых



# Лососевая икра

Готовят икру из дальневосточных лососевых и в основном зернистой. В подсолоненную икру добавляют антисептики (уротропин), растительные масла (оливковое, подсолнечное и др.) и глицерин. Масло предохраняет икринки от слипания, а глицерин — от высыхания и смягчает привкус горечи в икре. Фасуют икру в бочки и банки.

Икра зернистая кетовая содержит 31,5 % белка, 13,8 % жира, 46,9 % воды. Энергетическая ценность 100 г икры 249 ккал.

# Отличия икры лососевой разных видов рыб

Вид рыбы	Цвет	Зернистость	Вкус	Питательность на 100 гр
Горбуша	Яркий оранжевый	Икринки среднего размера, около 5 мм. Имеют очень тонкую оболочку, поэтому легко лопаются.	У этого сорта икры самый традиционный вкус: насыщенный, с очень тонкой горчинкой.	Белки: 31.2 Жиры: 11.7 Углеводы: 0 Калорийность: 230
Нерка	Яркий красный	Маленькие икринки по 3 мм. Добывается раньше всех остальных видов.	Имеет ярко выраженный пикантный вкус с приятной горчинкой.	Белки: 32.7 Жиры: 14.4 Углеводы: 1 Калорийность: 260
Кета	Янтарный или оранжевый	Крупные икринки по 6 мм. В икринках хорошо видно небольшое пятнышко – маленький зародыш.	Слегка горчит. Вкус имеет насыщенный, а вид самый презентабельный.	Белки: 31.5 Жиры: 13.2 Углеводы: 1 Калорийность: 249
Кижуч	Темный красный или бордовый	Маленькие икринки около 4 мм. Оболочка плотная.	Имеет горьковатый вкус, за что ценится меньше, чем другие сорта.	Белки: 21.6 Жиры: 6 Углеводы: 1 Калорийность: 140

# КАК ПРАВИЛЬНО ВЫБРАТЬ КРАСНУЮ ИКРУ



диаметр икринок



цвет икры



вкус икры

## ПОЛЕЗНЫЕ ВЕЩЕСТВА, СОДЕРЖАЩИЕСЯ В КРАСНОЙ ИКРЕ:



белки



Ca кальций



P фосфор



полиненасыщенные жирные кислоты



витамины А, D и E

## ПРИЗНАКИ КАЧЕСТВА:



## ПРАВИЛА ХРАНЕНИЯ:



Хранить в холодильнике, но не замораживать



Открытую банку хранить не более 5 дней

## ПРИЗНАКИ ИСКУССТВЕННОЙ ИКРЫ:



1 Слишком низкая цена



Резкий селедочный запах



Идеально круглые икринки без глазков-зародышей



При надкусывании икринки прилипают к зубам

## Горбуша



- 3-5 мм
- оранжевый (светло-оранжевый)
- наиболее универсальный, нравящийся большинству

## Кижуч



- 3-4 мм
- бордовый
- немного горьковатый

## Форель



- 2-3 мм
- от желтого до ярко-оранжевого
- соленый

## Нерка



- около 3-х мм
- ярко-красный, темно-красный
- с легкой горчинкой

## Кета



- до 7 мм
- янтарно-оранжевый с красным отливом
- нежный (это наиболее жирный из всех видов икры)

## Чавыча



- 6-7 мм
- красный насыщенный
- островато-горьковатый

# Зернистая баночная лососевая икра



# Ястыки лососевой икры





# ГОСТы на икру лососевую

- ✓ [ГОСТ 18173-2004](#) Икра лососевая зернистая баночная. Технические условия
- ✓ [ГОСТ 18173-72](#) Икра лососевая зернистая баночная. Технические условия
- ✓ [ГОСТ 31794-2012](#) Икра зернистая лососевых рыб. Технические условия
- ✓ [ГОСТ Р 53957-2010](#) Икра лососевая зернистая пастеризованная. Технические условия

# Икра прочих рыб

Кроме осетровых и лососевых рыб вырабатывают икру из воблы, сазана, тарани, щуки, судака, окуня, минтая и других рыб. Икру этих рыб готовят пробойную, консервированную поваренной солью с добавлением или без добавления бензойнокислого натрия. Икру фасуют в бочки, банки металлические, стеклянные, в банки из алюминиевой фольги, ламинированной пропиленом.

Икра пробойная минтаевая содержит 27,9% белка, 1,8% жира, 62,8 % воды. Энергетическая ценность 100 г икры 132 ккал.





**путина**

Икра

**МИНТАЯ**

СЛАБОСОЛЕНАЯ

ПРОДУКТ ГОТОВ К УПОТРЕБЛЕНИЮ  
САХАРОМ

Икра «Минтай», Рос-  
сия, Краснодарский пр.,  
г. Краснодар, 650088,  
ИП «Путина» (ИНН Краснодар  
3507033001), ОГРН 5007033001  
Иск. произв. охраняется сер-  
висным знаком «Путина»  
(г. Краснодар, 2005).

Икра Минтая, продукт  
Состав: икра минтая, лук, уксус,  
рафинированное растительное  
масло, лимонная кислота,  
лишайники, консерванты, стабилизаторы,  
ароматизаторы, усилители вкуса,  
средства для придания цвета,  
энергетические добавки,  
красители, хлорид натрия,  
соль. Годовая норма потребления  
сроч. Годовая норма потребления



САНТА БРЕМОР

САНТА БРЕМОР

САНТА БРЕМОР

**Икра**

№2

180 г



Икра, десертная. Состав: икра осетровых рыб, соль, специи. Энергетическая ценность: 100 г: белки 15,8 г, жиры 0,5 г, углеводы 0,7 г. Пищевая ценность: 100 г: белки 15,8 г, жиры 0,5 г, углеводы 0,7 г.

# Дефекты икры

Дефекты в икре возникают в результате нарушения технологии или при хранении, а также могут быть естественными. Дефекты могут снижать сорт товаров (допустимые стандартом) или переводить продукт в нестандартный или делать его совсем непригодным к употреблению.

**Травянистый и илистый запах и вкус** — зависит от характера питания рыб, обитания на илистых грунтах. Незначительный привкус «травки» допускается в I и II сортах икры осетровых рыб. Привкус ила допускается во II сорте икры осетровых рыб. Запах «травки» типичен только для икры осетровых.

**Острота и горечь** — появляется в результате неправильного хранения икры. Этот дефект снижает сорт икры.

**Горечь в икре лососевых** (кижуч, нерка).— естественный привкус, сорт икры не снижает.

**Плесень** появляется на поверхности икры при наличии воздуха между икрой и крышкой тары. Если плесень на поверхности, такую икру переводят в низший сорт, проникновение плесени вглубь продукта делает его нестандартным.

**Лопанец** — лопнувшие икринки (слабое зерно). В икре содержатся пустые оболочки. Это ухудшает качество продукта.

**Отстой икорной жидкости** — на дне банки или бочки скапливается густая жидкость, которая состоит из остатков тузлука и белковой массы икринок. Продукт переводится в нестандартный.

# Маркировка лососевой икры

- ✓ первый ряд — дата изготовления (число — двумя цифрами, месяц — двумя цифрами, год — двумя последними цифрами текущего года);
- ✓ второй ряд — ассортиментный знак — слово «икра»;
- ✓ третий ряд — номер завода (до трех знаков), номер смены (одна цифра), индекс рыбной промышленности — буква Р (на литографированные банки не наносят)

## Как должна выглядеть правильная баночка

### На крышке:

- дата выработки (то есть день и месяц, а лучше еще час, когда упаковали продукт);
- номер смены;
- код завода;
- код продукта.



### На боковинке:

- Производитель (лучше, если дальневосточный);
- срок годности (от 3 до 12 месяцев);
- ГОСТ;
- состав (не просто икра, соль, вода, но и все вещества, которые обязательно добавляют в икру со сроком годности 12 месяцев).



# Маркировка осетровой икры

- ✓ первый ряд — дата изготовления (декада — одна цифра — 1, 2, 3), месяц — двумя цифрами, год — одна последняя цифра;
- ✓ второй ряд — номер, присвоенный мастеру (одна или две цифры).

# ИКРА ЗЕРНИСТАЯ ОСЕТРОВЫХ РЫБ

Произведено и упаковано:  
**Фабрика «Весна»**  
Предприниматель Алексей Паршиков  
Россия, г. Астрахань, пер. Чугунова, 14а  
Тел.: +7 (8512) 56-31-84. Факс: +7 (8512) 56-56-53  
Web: <http://fabrika-vesna.ru> E-mail: [vesna@astranet.ru](mailto:vesna@astranet.ru)

ТУ 9264-015-86859862-13

Масса нетто 125 г

Состав: икра осетровых рыб (аквакультура), соль. 100 г. продукта содержат: белок – 28 г, жир – 8 г, энергетическая ценность – 184 кКал. Витамины: В1 – 0,35 мг, В2 – 0,4 мг. Продукт готов к употреблению, не содержит консервантов. Срок годности – не более 4 месяцев с даты изготовления. Хранить при температуре от -6 до -2 °С



Дата изготовления:  
см. маркировку на банке.

17.03.2015

# Видео

[Производство красной икры](#)

[Контрольная закупка «Икра красная лососевая зернистая»](#)

[Как отличить натуральную красную икру от фальшивой](#)