

Икра

это обработанные и засоленные икринки рыб различных пород



Икра является ценным пищевым продуктом

Белки = 21-30%

Жиры = 13-18%

Лецитин = 1-2%

Витамины группы В, А,
D, E (Осетровая)



Икра осетровых рыб имеет цвет от светло-серого до черного, у лососевых рыб — оранжево-красный.

По размерам наиболее крупной является **икра лососевых**, икра осетровых — мельче, самая мелкая — икра частиковых рыб.

Черная икра (осетр, белуга, севрюга, стерлядь)

Красная икра (кета, горбуша, нерка, кижуч)

Розовая икра (икру сигов и ряпушки, минтая)

Частиковая икра (икру щуки, судака, воблы, тарани, кефали, лобана).



По способу обработки икру классифицируют на зернистую, паюсную, ястычную, пробойную и др.

Самой ценной является икра зернистая.

Содержание соли во всех сортах зернистой икры — от 3,5 до 5%, консерванта (буры) — 0,6%.

Зернистая баночная икра

Зернистую баночную икру готовят из ястыков только что убитой рыбы. Ее фасуют в банки из белой жести массой нетто до 2 кг. Выпускают высшего, 1 и 2-го сорта

Зернистую бочоночную икру готовят реже. В такой икре больше соли (6-10%) и нет антисептиков. Упаковывают в дубовые бочки вместительностью 50л. Выпускают высшего, 1-го и 2-го сорта.



Зернистая пастеризованная икра

изготавливают из свежего зерна или зернистой баночной икры 1 или 2-го сорта. Икру укладывают в прокипяченные баночки по 28,56 и 112 г. И герметично укупоривают на вакуум-закаточных машинах, а затем пастеризуют.





Паюсная икра

готовят из икры всех осетровых рыб со слабой оболочкой . Промытое зерно просаливают, набивают в холщовые мешочки, в которых икру прессуют. Отпрессованную икру плотно укладывают в бочки, в металлические банки емкостью 2 кг. С надвигающимися крышками и в стеклянные банки по 60 и 120г. Выпускается высшего, 1 и 2-го сортов.

Ястычная икра

готовят из ястыков с очень слабым зерном или из незрелой икры с большими жировыми отложениями в ястыках. Куски ястыков длиной 15-20 см. солят в насыщенном тузлуке. По вкусовым свойствам ястычная икра значительно уступает зернистой и паюсной и вырабатывается ограниченно.



Лососевая Икра

готовят из ястыков с очень слабым зерном или из незрелой икры с большими жировыми отложениями в ястыках. Куски ястыков длиной 15-20 см. солят в насыщенном тузлуке. По вкусовым свойствам ястычная икра значительно уступает зернистой и паюсной и вырабатывается ограниченно.

Икру лососевых рыб вырабатывают из ястыков дальневосточных лососей : кеты, горбуши, нерки , чавычи, кижуча , симы .

По качеству икру лососевых рыб подразделяют на 1-й и 2-й сорта (ГОСТ18173-04). В 1-м сорте икра одной породы рыб, одного цвета; икринки, отделяющиеся одна от другой, без кусочков пленки и сгустков крови, с незначительным количеством лопанца; вкус, запах-приятные, без порочащих признаков, присущие данному виду икры, допускается слабый привкус горечи и остроты. Во 2-м сорте допускается смешивание икры различных видов рыб, неоднородный цвет, наличие лопанца и кусочков пленок, могут быть слабые кисловатый запах и привкус горечи и остроты. Массовая доля соли 1-го сорта от 4 до 6 %, 2-го сорта- от 4 до 7 %. Массовая доля уротропина не более 0,1 %.

Икра из частиковых

и других видов рыб получают из воблы, сазана, кефали, щуки, судака, тресковых, сельдевых, океанских и других. Эта икра бывает пробойной, ястычной, пастеризованной, мороженной, солено- вяленой. Фасуют икру прочих рыб в металлические и стеклянные банки, стаканчики из полимерных материалов, тубы; икру соленую пробойную выпускают и в бочковой таре

Белковая икра зернистая

сравнительно новый вид икорных товаров. Основу ее составляют молочный казеин и желатин, растительные масла, витамины и другие продукты. Форму ей придают дозированием горячеплавленной массы через каплеобразователь. Застывшие в холодильнике растительном масле гранулы отделяются от масла и рассортировываются по форме и размерам. Затем им придают типичный цвет.



Упаковка икры



Икра упаковывается в стеклянные и лакированные металлические банки различной ёмкости (от 20 до 1800 грамм). Зернистую икру расфасовывают в жестяные банки вместимостью до 2 кг, покрытые внутри пищевым лаком. Банки зашивают в бязевые мешки и по 2-4 шт. укладывают в чистые деревянные бочки. Бочоночную зернистую икру упаковывают в дубовые бочки емкостью 50 л. Зернистую пастеризованную икру расфасовывают в стеклянные банки массой нетто 28, 56 и 112 г, герметически укупоривают и пастеризуют при температуре 60°C. Паюсную икру упаковывают в лакированные жестяные банки массой до 2 кг.



Условные обозначения на банках

первый ряд — дата изготовления
(число — две цифры, месяц — две
цифры, год — две последние цифры)

второй ряд — ассортиментный знак
«икра»; третий ряд — номер завода (до
трех знаков), номер смены (одна
цифра), индекс рыбной
промышленности — буква Р (на
литографированные банки не наносят)



Условия хранения

Икру всех видов необходимо в условиях холода, не допуская ее замораживания, при температуре 2- 8 С и относительной влажности воздуха 70-90%, за исключением паюсной и мороженой икры, которые хранятся при температуре от – 18 до -20 С. Продолжительность хранения икры – 2-12 мес.

