

# 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, подсолонечное 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 лососево́й 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.







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 г, углеводы 0 г. Производство до: [blank]. Выпущено [blank].

# 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



4 607059 600968

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](#)