**Тема: Икра рыбная**

**1.Товароведная характеристика икры осетровых рыб**

Икру осетровых рыб получают из белуги, осетра, шипа и севрюги. Наиболее крупной и ценной является белужья икра. Икра осетровых рыб – от светло – до темно-серого, почти черного цвета. Различают икру зернистую, паюсную и ястычную.

**Зернистая икра.** Это целые зерна-икринки, отделенные от зрелых ястыков на грохоте, промытые холодной водой и посоленные мелкой поваренной солью с добавлением антисептиков или без них. Посол икры длиться 1–3 минуты. Бочоночная икра в отличие от баночной отличается повышенным содержанием соли, отсутствием антисептиков и острым вкусом.

По качеству икру делят на высший и 1,2 сорта.

Икра баночная высшего сорта состоит из одного вида рыб, одного засола, однородная по размеру, крупная или средняя, от светло – до темно-серого цвета с желтоватым или коричневатым оттенком у осетровой икры, рассыпчатая, без посторонних привкусов и запахов.

К 1 сорту относится мелкая икра от светло-серого до черного цвета; допускается привкус «травки». В икре 2 сорта допускаются: примись икры других видов осетровых рыб, различные по величине и цвету икринки, посторонние естественные привкусы и острота, влажная или густая консистенция. Содержание соли в икре любого сорта – 3,5–5%.

**Паюсная икра.**Получается из мелкой севрюжьей икры или икры других осетровых, как правило, со слабым зерном, не пригодным для производства зернистой икры. Солят икру в течение 1,5 – 2 минут, в прокипяченном и охлажденном до 38–45оС растворе соли. Расфасовывают в жестяные банки емкостью 1 или стеклянные банки массой до 200 г. По качеству ее делят на высший, 1 и 2 сорта.

Икра высшего сорта – однородного темного цвета, однородной консистенции, с приятным вкусом и запахом. В 1 сорте допускается недостаточно однородная консистенция, незначительный привкус остроты и горечи. В икре 2 сорта допускаются пестрота цвета, жидкая или твердая консистенция, слабый запах окислившегося жира, горечь или илистый привкус

**Ястычная икра.** Готовят из разрезанных на куски длиной 15–20 см ястыков с перезревшей или недозревшей икрой.

**2.Товароведная характеристика икры лососевых рыб**

Вырабатывают из дальневосточных лососей, икру называют кетовой или красной. Лучшими вкусовыми свойствами характеризуется икра кеты и горбуши. Икра нерки и чавычи имеет привкус горечи. Лососевую икру изготавливают в основном зернистой, остальную ястычной.

Для получения зернистой икры отсортированное однородное зерно солят в течение 6–18 минут в прокипяченном и охлажденном до 10оС рассоле. После отделения тузлука в икру вносят антисептик (смесь уротропитна и сорбиновой кислоты), затем добавляют немного рафинированного подсолнечного или кукурузного масла (для предотвращения слипания икринок) и глицерина (для смягчения привкуса горечи и предохранения от высыхания). Расфасовывают икру в жестяные банки от 100 до 500 г., допускается расфасовка икры в банки емкостью до 3 кг и стеклянные банки по 0,5 кг.

По качеству лососевую зернистую икру (ГОСТ 18173–72) делят на 1 и 2 сорта. Требование к качеству аналогичные предъявляемым к икре осетровых рыб 1 и 2 сортов. Содержание соли в икре 1 сорта 4–6%, 2 сорта 4–8%. Ястычную икру готовят из недозрелых или перезрелых ястыков, а также ястыков замороженных рыб. Соли в ястычной икре при мокром посоле 7–10%, при сухом 13–20% на сорта ее не делят.

**3.Товароведная характеристика икры частиковых (мелких рыб)**

Эта икра бывает пробойной, ястычной, пастеризованной, мороженой и солено-вяленой.

Пробойная икра. Получают посолом отделенной от ястыков икры сухой солью с добавлением селитры. На сорта не подразделяют.

Ястычная икра.Получают из воблы, тарани, леща называют тарамой, а из судака – галаганом. Солят также как пробойную икру. Тарама содержит соли в обоих сортах не более 14%, влаги 58%, а галаган в обоих сортах не более 16%, соли. По качеству эту икру делят на 1 и 2 сорта.

Пастеризованная икра. Готовят из пробойной икры, расфасовывают в жестяные банки по 220 г. или в стеклянные банки по 350 г., на сорта не делят. Мороженая икра. Готовят из не соленой ястычной или пробойной икры, замораживают в формах или в парафинированных коробках. Солено – вяленая икра. Готовят из зрелых ястыков крупных кефалей. Расфасованные ястыки смазывают глицерином и покрывают расплавленной смесью воска и парафином.

**Показатели качества и дефекты икры и икорных товаров**

При оценке доброкачественности икры обращают внимание на следующие признаки. В зернистой икре осетровых рыб зерна должны быть светло- или темносерого цвета сухо-рассыпчатой консистенции. Икра с горьким вкусом и затхлым запахом недоброкачественна. Паюсная икра должна быть однородного темного цвета, мягкой, но не вязкой или жидкой консистенции, без горечи и неприятных привкусов. Не допускается присутствие посторонних примесей. Кетовая икра (лососевых пород) должна обладать приятным запахом, не иметь постороннего привкуса и отстоя. Ястычная икра воблы должна содержать 40% цельных ястыков, иметь однородную плотность и не давать отстоя; цвет ее ровный розовый. Посторонний запах и кисловатость во вкусе являются доказательством недоброкачественности.

К основным дефектам икры и икорных товаров относятся следующие:

Острота *–* слабо выраженный кисловатый привкус.

Скисание *–* появление у лососевой и реже у осетровой икры кислого вкуса и запаха в результате микробиологической порчи белковых веществ икры.

Горечь *–* возникает в паюсной икре при повышенных температурах хранения, при использовании соли с повышенным содержанием магниевых и калиевых солей.

Запах «травки» *–* напоминает запах гнилостного распада в начальных его стадиях, встречается только в осетровой икре, вызывается условиями обитания рыбы.

Запах ила *–* встречается в осетровой и белужьей икре. Икра имеет неприятный илистый запах с затхлым, болотистым, плесневелым оттенком.

Затеки *–* скопление в местах выбора икры икорной жидкости. Икра в местах затека может плесневеть, дефект характерен для осетровых и лососевых рыб.

Лопанец и отстой *–* появление в икре пустых оболочек лопнувших икринок. Больше всего отстоя дает лососевая зернистая икра.

Плесень *–* беловатый, серо-зеленый, с различными оттенками налет, издающий неприятный затхлый запах. Если плесень проникла в глубь икры, то дефект неустраним.

Хруст *–* загрязнение икры песком.

Вязкая консистенция паюсной икры *–* образуется при задержке икры-сырца до посола, а также при затянувшихся посолах в горячем тузлуке.

Неоднородность консистенции паюсной икры *–* возникает при упаковке в бочки разных переделов икры, без перемешивания ее в неостывшем виде.

Резинистость зернистой пастеризованной икрыосетровых рыб образуется от огрубения оболочки, вследствие воздействия высокой температуры пастеризации.

**Д/з: Составить конспект в виде таблицы:**

Тема: Икра Рыбная

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Название икры | Характеристика | Дефекты | Условия и сроки хранения |
| **Икра осетровых рыб** |  |  |  |
| *Зернистая икра:*  в/с  1/с  2/с |  |  |  |
| *Паюсная икра*  в/с  1/с  2/с |  |  |  |
| *Ястычная икра* |  |  |  |
| **Икра лососевых рыб** |  |  |  |
| *Зернистая* |  |  |  |

Информацию переслать по адресу: [egorova57@gmail.com](mailto:egorova57@gmail.com)