



Способы фальсификации икры

Как выбрать качественный товар среди разнообразия предлагаемых продуктов?

Рынок икорных товаров растёт, появляются новые виды и разновидности данного продукта, что ставит в затруднительное положение потребителей. Ведь из такого многообразия продукции трудно выбрать качественный продукт. Именно из-за этого у производителей и реализаторов икорных товаров возникает соблазн подделать, фальсифицировать и увеличить объём реализации за счёт подмены одного вида икры другим, введения искусственных подделок, пищевых добавок и прочего.

Качественная икра должна иметь однородный цвет, быть не пересоленной. Икринки не должны быть лопнувшими, слипшимися, засохшими и без оболочки. Должна приятно пахнуть без лишних запахов. В наименовании икорного продукта должны быть обязательно обозначены

порода рыбы и способ обработки сырья. Существуют следующие способы и виды фальсификации икорных товаров: ассортиментная фальсификация, качественная, количественная и информационная. Ассортиментная фальсификация включает в себя пересортицу и подмену одного вида икры другим. Пересортица икры заключается только в подмене икры лососевой зернистой бочковой 1-го сорта 2-м сортом. Качественная фальсификация включает нарушение рецептурного состава, введение чужеродных добавок, нарушение технологических процессов и режимов хранения. Нарушение рецептурного состава черной икры происходит за счёт введения дополнительно соли или борной кислоты. Нарушение рецептурного состава красной икры осуществляется

за счёт введения уротропина, борной кислоты, растительного масла, глицерина. Также могут добавлять натуральный продукт введением искусственной икры. При введении искусственной икры до 15–20 % распознать фальсификацию по органолептическим показателям сложно, выявить ее можно только при проведении экспертизы. Икорные товары должны быть изготовлены только из свежего сырья. Свежесть икры можно определить по внешнему виду. Правильные условия хранения: икру осетровых рыб хранят при температуре от -2°C до -4°C, лососевых – от -4°C до -6°C.

К количественной фальсификации относится обвес. Это обман потребителя, связанный с отклонениями параметров массы, которые превышают предельно допустимые нормы от-

клонений. Выявить данный вид фальсификации очень просто, измерив предварительно массу нетто банки икры.

Информационная фальсификация икорных товаров включает обман потребителя с помощью неточной или искаженной информации о товаре, в том числе – и в товарно-сопроводительных документах и маркировке. Довольно часто искажаются или указываются неточно следующие данные: наименование товара, фирма-производитель, количество товара, вводимые пищевые добавки. Также к информационной фальсификации относят подделку сертификата качества, таможенных документов, штрихового кода, даты выработки икорных товаров и другие. Красную икру получают в основном из лосося и форели. Её цветовая гамма не ограничивается только



красным цветом: оттенки могут быть от нежно-розового до желто-оранжевого цвета.

В красной икре может появиться горечь при нарушениях технологии изготовления и при прогоркании жира. Она может проявиться при неправильном использовании консервантов. Пищевая добавка E-239 – уротропин, опасна для здоровья. Если в икре содержатся вкусовые добавки и красители, то, скорее всего, это может говорить о том, что они были добавлены с целью скрытия недостатков. Также к дефектам можно отнести отстой икорной

жидкости и лопнувшие слабые зерна икринок. По качеству зернистую икру подразделяется на икру первого и второго сорта. На дне не должно быть мутного осадка. Таким образом, качественная икра должна быть расфасована в стеклянную герметичную тару. Икра цельная, немая, однородного цвета, икринки хорошо разделяются. Не должно быть разорванных оболочек, кровяных сгустков, осадков, явных пятен растительного масла. Содержит не больше 2 консервантов; вкус среднесоленый, не горький.

Правильной формы и должного цвета

Требования к качеству рыбных консервов

Банки должны быть чистыми, без деформации, этикетка – целой, прочно приклеенной, без загрязнений с четким текстом. На внутренней поверхности банок не должно быть темных пятен.

Куски или тушки рыб (а также изделия из фарша) должны быть целыми, неразварившимися, правильной формы, с целым кожным покровом типичного цвета, консистенция – плотной, но не сухой и жесткой. При осторожном переключивании рыбки, куски рыбы, а также изделия из фарша должны сохранять форму, не допускать частичное размывание кусков рыбы или тушек мелких рыб.

Количество заливки, соуса или бульона должно быть в пределах 10 – 40 % для консервов разных видов; масляная заливка должна быть прозрачной; томатный соус не должен расслаиваться, а цвет его должен быть от оранжево-красного до коричневого. Бульон в натуральных консервах светлый, прозрачный, но допускается и помутнение от взвешенных частиц

белка. Вкус и запах должны быть приятными, свойственными копченой, жареной или вареной рыбе данного вида с привкусом и ароматом пряностей и других добавок, без посторонних привкусов и запахов.

Для всех консервов нормируется содержание поваренной соли 1,2 – 2,5%, солей олова – до 200 мг на 1 кг содержимого банок, а для консервов, приготовленных с кислотными заливками, кроме того, и кислотность до 0,6 %. В консервах с томатным соусом допускается до 8 мг меди на 1 кг, а в консервах из печени рыб – до 15 мг. Соли свинца не допускаются.

Пресервы должны отвечать всем требованиям, предъявляемым к консервированным продуктам. Кроме того, они должны обладать приятным вкусом созревшей рыбы с ароматом букета пряностей, легким привкусом уксусной кислоты в маринованных продуктах или вкусом и ароматом соответствующей заливки. Содержание рыбы – 75 – 90 %, заливки – 10 – 25 %.



Дефектами считаются лопнувшие брюшко рыбы с выпадением внутренностей, дряблая консистенция, острый вкус, неравномерность длины тушек, неправильная укладка, недозревшее или перезревшее мясо, бомбаж.

Хранят консервы в сухих прохладных помещениях, без резких колебаний температуры. Оптимальный режим хранения консервов при температуре от 0 до 5 °C при относительной влажности воздуха не выше 75%. Однако консервы в желе и в собственном

соку могут храниться при температуре 0 – 10 °C. Гарантийные сроки хранения консервов составляют до 3 лет в зависимости от вида изделия, рецептуры и условий хранения. Например, рыбу, обжаренную в масле – до года, рыбу в томатном соусе и паштеты – от 1,5 до 2 лет, шпроты в масле до 2,5 лет. Рыбные пресервы рекомендуют хранить при температуре от – 8 до 0 °C (но не допуская замораживания) и относительной влажности воздуха не более 75 %. Срок хранения пресервов – до 4 месяцев.

Как выбирать вареную колбасу

В ней не должно быть мяса курицы, растительных белков, клетчатки и крахмала



Вареная колбаса, произведенная по ГОСТ, должна иметь следующий ингредиентный состав: свинина, говядина, вода, яйца куриные или меланж яичный, молоко коровье сухое цельное или обезжиренное, соль поваренная пищевая, сахар-песок, пряности (орех мускатный или кардамон). При покупке вареной колбасы следует обращать внимание на состав и цвет продукта. Вареная колбаса должна иметь цвет от розового до светло-розового и быть упругой и без полостей. Ее консистенция не должна содержать комочков и явных цветочных пятен.

В вареной колбасе не должно быть мяса курицы, растительных белков, клетчатки и крахмала. Также нежелательны некоторые E-добавки. К ним относятся, например, E120 и E252, которые могут оказывать канцерогенный эффект. Стоит избегать и добавки E536. Производители, вырабатывающие колбасные изделия не по ГОСТ, могут использовать ее в качестве эмульгатора.

При этом ГОСТ допускает использование ряда E-добавок: разрыхлитель окраски (нитрит натрия) E250, антиокислители E300, например, чтобы избежать прогоркания – аскорбиновая кислота, E301, E304, E306. Регуляторы кислотности, такие как E331 (лимонная кислота), E262, E325, E326, E330 помогают

предотвращать развитие нежелательной микрофлоры в продукте. Кроме того, допускаются стабилизаторы и регуляторы кислотности E339, E451, E450, E452 – пищевые фосфаты, повышающие вязкость и плотность фарша, усилитель вкуса и аромата E621.

Из взятых для проверки образцов известных брендов эксперты в ходе тестов установили, что часть представленных образцов содержат мясо или ДНК птицы, пшеничную муку, шкуру птицы, переизбыток жира и каррагинан.

На этикетке должны быть указаны состав, пищевая ценность, срок годности, дата изготовления, условия хранения, а также, в зависимости от условий упаковки, надписи «упаковано под вакуумом» или «упаковано в модифицированной атмосфере».

При выборе и покупке вареной колбасы первым делом необходимо сверить реальные условия хранения с допустимыми. Температура в холодильнике должна быть от нуля до шести градусов Цельсия включительно. Важно помнить, что продукт, упакованный без вакуума, имеет меньший срок годности.