**Рекомендации по выбору красной икры**

В новогодние праздники одним из популярных деликатесов на столе является красная икра (икра лососёвых пород рыб, таких как горбуша, кета, нерка, семга, форель). Ассортимент этого продукта достаточно большой, вместе с тем, чтобы приобрести безопасный и качественный продукт необходимо обратить внимание на ряд условий.

Основное правило – не покупать икру в местах несанкционированной торговли, а также с рук у частных лиц.

Другой важный момент – это информация, указанная на этикетке продукции.

Для потребителей должны быть указаны следующие сведения:

- наименование продукта (икра и вид рыбы, из которой икра получена);

- наименование и адрес завода-изготовителя;

- маркировка на жестяной банке обязательно должна содержать дату изготовления продукта, слово «ИКРА», номер завода-изготовителя, номер смены, а также индекс рыбной промышленности «Р». При этом маркировка должна быть нанесена лазером или выбита изнутри на крышке.

Обратите внимание на дату производства. Нерест лососевых рыб происходит в июле-августе. Соответственно, если дата производства продукта указана позже сентября, продукт изготовлен из замороженного сырья;

- состав (икра, соль, консервант). Разрешенными консервантами для икры остаются Е-200, Е-201, Е-202, Е-203, Е-211, Е-212, Е-213.

Обратите внимание: ранее применявшаяся в качестве консерванта пищевая добавка уротропин (Е-239) запрещена к использованию с 2008 года;

- условия хранения;

- срок годности;

- сведения о пищевой ценности продукта.

Икра, произведенная из замороженного сырья, должна иметь соответствующую информацию в маркировке.

Внешне у качественной икры все икринки одинакового размера, целые, правильной округлой формы, без примятости и сухости. Натуральные икринки имеют ядро, искусственные же икринки однородны.

Натуральные икринки лопаются при слабом нажатии, оболочка искусственных икринок более жесткая, сложно лопающаяся.

В содержимом банки не должно быть посторонних примесей, аромат должен быть чистый, рыбный. Вкус может отличаться в зависимости от вида рыбы, из которой добыли икру, но он не должен быть горьким или чересчур соленым. Небольшая горчинка имеется только у икры кижуча.

Хранить икру необходимо в холодильнике при температуре, указанной производителем на упаковке товара. При соблюдении этих условий можно гарантировать качество продукта. В открытой жестяной банке лучше не хранить икру, рекомендуется переложить её в чистую сухую стеклянную емкость.