

## Требования к качеству и безопасности икры лососевой зернистой

*Т.А.Скирпичникова, студентка направления подготовки 38.03.07*

*Товароведение, О.М.Бурмистрова, доцент к. с.-х. н.*

*Кафедра товароведения и экспертизы продовольственных товаров и ветеринарно-санитарной экспертизы ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ*

Красная икра - икра лососёвых пород рыб, таких как: тихоокеанские лососи - горбуша, кета, нерка, кижуч, атлантический лосось (сёмга), форель с её различными формами (палья и проч.), кумжа (в том числе - каспийский лосось), таймень и других. Красная икра - ценный пищевой продукт, имеет высокие вкусовые качества и относительно высокую стоимость, поэтому относится к деликатесам.

Красная икра - ценный пищевой продукт, имеет высокие вкусовые качества и относительно высокую стоимость, поэтому относится к деликатесам [2]. По качеству икра лососевая, зернистая должна соответствовать требованиям действующего стандарта ГОСТ 18173-2004 [1].

По органолептическим, физическим и химическим показателям зернистая икра должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1 - Требования предъявляемые к качеству икры лососевой, зернистой

Наименование показателя	Характеристика и норма для сорта	
	первого	второго
1	2	3
Внешний вид	Икра одного вида рыбы. Икринки чистые, целые, однородные по цвету, без пленок и сгустков крови.	
	Могут быть: - неоднородность цвета для икры нерки (красной) и кижуча;	
	- незначительное количество оболочек икринок - лопанца	- наличие кусочков пленки и оболочек икринок - лопанца; - смешение икры двух видов рыб, неоднородный цвет; - незначительный отстой

Продолжение таблицы 1

1	2	3
Консистенция и состояние	Икринки упругие, со слегка влажной или сухой поверхностью, разбористые - отделяются одна от другой.	
		Могут быть: - икринки слабые, влажные; - вязкость икры в пределах сохранения зернистой структуры
Запах	Свойственный икре данного вида рыбы, без постороннего запаха	
Вкус	Свойственный икре данного вида рыбы, без постороннего привкуса. Могут быть: - привкус горечи для икры нерки (красной) и кижуча;	
	- слабые привкусы горечи и остроты	- привкусы горечи и остроты
Массовая доля поваренной соли, %	4-6	4-7
Наличие посторонних примесей	Не допускается	

В наши дни, безопасность товаров, первостепенная задача технологий производства. Показатели безопасности икры лососевой, зернистой должны отвечать требованиям нормативных документов ТР ЕАЭС 040/2016 [5], ТР ТС 021/2011 [4] и СанПиН 2.3.2.1078-2001 [3]. По гигиеническим и микробиологическим показателям, икра лососевая, зернистая должна соответствовать требованиям указанным в таблице 2.

Таблица 2 - Гигиенические и микробиологические показатели икры лососевой зернистой

Показатель	Допустимый уровень, не более
Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	$1 \times 10^5$
Бактерии группы кишечных палочек (колиформы), не допускаются в массе продукта (г)	1,0
<i>S. aureus</i> , не допускаются в массе продукта (г)	1,0
<i>V. parahaemolyticus</i> , КОЕ/г, не более	100
Сульфитредуциру-ющие клостридии, не допускаются в массе продукта, (г)	1,0
Плесени, КОЕ/г (см <sup>3</sup> ), не более	50
Дрожжи, КОЕ/г (см <sup>3</sup> ), не более	300
Токсичные элементы, мг/кг <sup>2</sup> :	
Кадмий	1,0
Мышьяк	1,0
Ртуть	0,2
Свинец	1,0
Олово	200
Хром	0,5
Гистамин	100,0
Нитрозамины (сумма НДМА и НДЭА)	0,003
Диоксины	0,000004
Пестициды, мг/кг <sup>2</sup> :	
ГХЦГ ( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ изомеры)	0,2
ДДТ и его метаболиты	2,0
Полихлорированные бифенилы	2,0

Таким образом, в настоящее время действующая на территории РФ и государств-членов ЕАЭС нормативно-техническая документация регламентирует весь необходимый перечень показателей, позволяющих выпускать на рынок качественную и безопасную икру лососевую зернистую.

## Список использованной литературы

1. ГОСТ 18173-2004. Икра лососевая зернистая баночная. Технические условия - Взамен ГОСТ 18173-72; введ. 30.06.2005. - Москва: Стандартинформ, 2012. – 13 с.
2. Рубцова, Т.Е. Пищевая ценность икры лососевых / Т.Е. Рубцова. – Санкт-Петербург : Рыбпром №1, 2009. – 308 с.
3. СанПиН 2.3.2. 1078-01. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы [Электронный ресурс]. – Электрон. Дан. – Режим доступа: [http://www.consultant.ru/document/cons\\_dok\\_LAW\\_5214/](http://www.consultant.ru/document/cons_dok_LAW_5214/); (дата обращения: 04.11.17).
4. Технический регламент Таможенного союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» [Электронный ресурс]: Режим доступа: <http://www.tsouz.ru/dp/tekhreglam.pdf>; (дата обращения 06.04.2017).
5. Технический регламент Евразийского экономического союза 040/2016 "О безопасности рыбы и рыбной продукции" [Электронный ресурс]: Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/420394425>; (Дата обращения 24.12.2017).