



Технологии изготовления икры лососевых рыб

ООО «ВЕСТА-ВАР»
www.vesta-var.ru

Лососевая икра – это доступный деликатес и атрибут настоящего праздника. Спрос на неё высок круглый год. Чтобы заготовленная в летнюю путину зернистая икра не испортила праздник тем, кто купит её спустя несколько месяцев, изготовителю икры необходима комплексная помощь в сохранении её высокого качества. А значит, нужны комплексные пищевые добавки ВАРЭКС®-1 и ВАРЭКС®-2. Используя их, вы сможете без забот хранить продукцию вплоть до следующей путины.

Преимущества ВАРЭКС-1 и ВАРЭКС-2

- Действуют комплексно: **эффективно замедляют процессы порчи**, препятствуют появлению нежелательных привкусов (окислившегося жира, горечи и др.), обеспечивают микробиологическую безопасность лососевой икры.
- **Сохраняют натуральный вкус и неповторимый букет свежей икры** в течение всего срока годности и позволяют **снизить расход поваренной соли** (массовая доля поваренной соли в готовом продукте составляет от 3,0%).
- **Безопасны для здоровья**, поскольку не содержат вредных ингредиентов (уротропина, бензоата натрия (БКН), парабенов, антибиотиков и т. п.).
- **Дают возможность хранить икру при положительной температуре**. Это обстоятельство играет очень важную роль при выборе розничными сетями своих поставщиков, поскольку торговые точки недостаточно обеспечены холодильными установками, рассчитанными на небольшую отрицательную температуру (от 0° до -6°С), а нарушение температурных режимов при хранении и транспортировке существенно снижает вкусовые качества икры. **ВАРЭКС обеспечивает «запас прочности» продукта** при температуре до +4°С.
- **Просты в применении** и почти не требуют изменения технологического процесса изготовления лососевой икры.
- Икру с ВАРЭКС-1 и ВАРЭКС-2 можно **поставлять на экспорт**.
- Икра с ВАРЭКС-2 **изготавливается в соответствии с ГОСТ**.
- Содержание пищевых добавок ВАРЭКС-1 и ВАРЭКС-2 в готовом продукте **регламентируется только по сорбиновой кислоте**, остаточное содержание которой составляет не более 0,2%.

ГОСТ 31794-2012

Согласно **ГОСТ 31794-2012 «Икра зернистая лососевых рыб. Технические условия»**, икра лососевых рыб изготавливается с применением безопасной пищевой добавки-консерванта ВАРЭКС-2. В качестве сырья используются ястыки дальневосточных лососевых рыб 3-й и 4-й стадий зрелости. ГОСТ 31794-2012 введен взамен действовавшего с 2005 года ГОСТ Р 52336-2005.

Среди важных преимуществ ГОСТ 31794-2012 перед ГОСТ 18173-2004 и ГОСТ 1629-97 – следующие:

- Икру с ВАРЭКС-2 упаковывают в различную тару: в стеклянные и металлические банки, деревянные бочки, **полимерные контейнеры** и ведра. **Допускается фасовать** икру из бочек, полимерных контейнеров и ведер в банки **в течение всего срока годности**.
- Икра с ВАРЭКС-2 **хранится в потребительской таре при температуре от +2°С до +4°С в течение 12 месяцев** в торговой сети; в полимерных контейнерах, ведрах и деревянных бочках – при температуре от -4°С до -6°С в течение 8 месяцев с даты изготовления.
- В икре с ВАРЭКС-2 можно **снизить содержание поваренной соли**.

Сравнительная характеристика требований ГОСТ на зернистую икру лососевых рыб

		ГОСТ 31794-2012	ГОСТ 18173-2004 Изм. №1	ГОСТ 1629-97 Изм. №1
Пищевые добавки / консерванты и их дозировка		пищевая добавка ВАРЭКС-2 – 6 г/кг (в т.ч. сорбиновая кислота – 2 г/кг)	сорбиновая кислота – 1 г/кг и бензоат натрия – 1 г/кг	сорбиновая кислота – 1 г/кг и бензоат натрия – 1 г/кг
Другие ингредиенты		растительное масло (по желанию изготовителя)	растительное масло и глицерин	растительное масло и глицерин
Упаковка		металлические и стеклянные банки, деревянные бочки, полимерные контейнеры и ведра	металлические и стеклянные банки	деревянные бочки
Фасовка в потребительскую тару		допускается в течение 8 мес.	не допускается	допускается в течение 1 мес.
Массовая доля поваренной соли, %		3,0 – 5,0	4,0 - 6,0 (1 сорт) 4,0 - 7,0 (2 сорт)	4,0 - 6,0 (1 сорт) 4,0 - 7,0 (2 сорт)
Температура хранения икры в различной таре	в бочках, контейнерах, ведрах	от -4° до -6°С	не допускается	от -5° до -6°С
	в потребительской таре	от +2° до +4°С – в розничной сети; от -4° до -6°С – на оптовых складах и базах (допускается)	от -4° до -6°С	не допускается

ТУ «Икра зернистая лососевых рыб»

Поскольку при изготовлении лососевой икры рыбопереработчики используют и **ястыки 2-й стадии зрелости** (недозрелой, так называемой «жировой», «морской» икры), и мороженые ястыки, полученные при разделке дальневосточных лососевых рыб, мы также разработали технологии, рассчитанные на использование этих видов икры-сырца и объединили их в **ТУ «Икра зернистая лососевых рыб»**. Требования ТУ также распространяются на икру лососевых рыб родов *Oncorhynchus*, *Salvelinus* и *Salmo* (к ним, в частности, относятся форели), в том числе выращенных **в аквакультуре**.

Сроки годности готовой продукции и температура ее хранения совпадают с указанными в ГОСТ 31794-2012 «Икра зернистая лососевых рыб. Технические условия». Так же, как и в соответствии с ГОСТ, **допускается фасовать** икру из бочек, полимерных контейнеров и ведер в банки **в течение всего срока годности**. Согласно нашим ТУ, в случае использования незрелой икры в качестве консерванта используется ВАРЭКС-1, а в случае переработки мороженых зрелых ястыков и икры рыб родов *Oncorhynchus*, *Salvelinus* и *Salmo* – ВАРЭКС-2.

Технологу на заметку



Пищевые добавки ВАРЭКС-1 и ВАРЭКС-2 вносятся после посола, стекания и сортирования икры, то есть технология изготовления икры практически не изменяется.

При внесении пищевой добавки ВАРЭКС-1 или ВАРЭКС-2 можно отказаться от использования глицерина и растительного масла, поскольку при соблюдении технологии и использовании свежей (не задержанной) икры-сырца готовая продукция имеет блеск и сухо-рассыпчатую консистенцию.

Благодаря возможности хранения при положительной температуре, увеличению срока годности и сохранению высокого качества ваша лососевая икра становится более востребованной в торговой сети и у потребителей, может поставляться на новые рынки по всей территории России и за рубеж.

Используя наши пищевые добавки, вы обеспечиваете стабильное качество икры в процессе хранения, а также сохраняете полезные свойства продукта, которые высоко оценят покупатели.

ООО «ВЕСТА-ВАР»

Тел.: (495) 769-44-68; (916) 956-24-21; (916) 908-33-78

Факс: (495) 911-97-70

E-mail: info@vesta-var.ru

www.vesta-var.ru

www.варэкс.рф