



Технологии изготовления икры осетровых рыб

ООО «ВЕСТА-ВАР»
www.vesta-var.ru

Шедевр, сотворенный природой, – осетровая икра – как никакой другой продукт требует от искусных мастеров самого деликатного обращения и умения сохранить неповторимый букет её вкуса. Более двадцати лет специалисты нашей компании находятся на передовом рубеже развития технологий этого уникального деликатеса. Мы предлагаем, пожалуй, лучшую альтернативу борным препаратам – безопасные консерванты ВАРЭКС®-11, ВАРЭКС®-12, ЛИВ®-1 и ЛИВ®-2. Сохраняя богатство вкуса зернистой осетровой икры, мы также бережём ваше здоровье.

ЛИВ-1, ЛИВ-2



Разработка комплексных пищевых добавок ЛИВ-1 и ЛИВ-2 позволила к середине 1990-х полностью отказаться от применения борных препаратов (Боракса) при производстве осетровой икры в России, поскольку икра, изготовленная с применением ЛИВ-1 и ЛИВ-2, по качеству и безопасности для здоровья человека абсолютно превзошла икру с борными препаратами.

Все действующие в настоящее время межгосударственные стандарты (ГОСТ 7442-2002, ГОСТ 6052-2004) и национальный стандарт России (ГОСТ Р 55486-2013) предполагают применение ЛИВ-1 и ЛИВ-2 для изготовления зернистой и зернистой пастеризованной икры осетровых рыб.

Для того чтобы производители осетровой икры имели возможность **перефасовывать готовую продукцию** в мелкую потребительскую тару **в течение всего срока годности**, утверждены ТУ «Икра осетровых рыб зернистая пастеризованная», согласно которым икра может храниться до 12 месяцев (в стеклянных и металлических банках) при температуре от -2° до -4°С; в качестве консерванта используется комплексная пищевая добавка **ЛИВ-2**.

ВАРЭКС-11, ВАРЭКС-12



С активным развитием аквакультуры осетровых появилась необходимость в изготовлении пищевой икры из икры-сырца 4-й стадии зрелости, а также из овулировавшей икры-сырца 5-й стадии зрелости, полученной прижизненным способом. В связи с этим компанией «Веста-ВАР» в 2000-х годах были разработаны новые технологии изготовления такой икры.

Главное отличие этих инновационных технологий состоит в том, что при изготовлении икры в качестве консервантов используются безопасные комплексные пищевые добавки ВАРЭКС-11 и ВАРЭКС-12. Разработанные на основе многолетнего успешного опыта применения консервантов ЛИВ-1 и ЛИВ-2 и усовершенствованной методологии создания комплексных пищевых добавок для рыбных продуктов, **они вывели технологию осетровой икры в России на качественно новый уровень.** Зернистую икру с пищевой добавкой ВАРЭКС-11 можно изготавливать в соответствии с ГОСТ Р 55486-2013, ГОСТ 7442-2002.

Благодаря использованию ВАРЭКС-11 и ВАРЭКС-12 стало возможным хранить икру **при положительной температуре в течение увеличенного срока годности.** 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 -2° до -4°С), а нарушение температурных режимов при хранении и транспортировке существенно снижает вкусовые качества осетровой икры. **ВАРЭКС-11 и ВАРЭКС-12 обеспечивают «запас прочности» продукта при температуре до +4°С.**

Преимущества пищевых добавок ВАРЭКС и ЛИВ

- Действуют комплексно: **эффективно замедляют процессы порчи,** препятствуют появлению нежелательных привкусов (окислившегося жира, горечи и др.), обеспечивают микробиологическую безопасность осетровой икры.
- **Значительно увеличивают срок годности** икры осетровых рыб.
- **Сохраняют натуральный вкус и неповторимый букет свежей икры** в течение всего срока годности.
- **Безопасны для здоровья,** поскольку не содержат вредных ингредиентов (борных препаратов, бензоата натрия (БКН), парабенов, антибиотиков и т. п.).
- **Просты в применении** и не требуют изменения технологического процесса изготовления осетровой икры.
- Икру с этими пищевыми добавками можно **поставлять на экспорт.**

Благодаря возможности хранения при положительной температуре, увеличению срока годности и сохранению высокого качества ваша осетровая 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.

Сравнительная характеристика требований ГОСТ и ТУ на зернистую икру осетровых рыб

	ГОСТ 7442-2002	ГОСТ Р 55486-2013	ТУ (разработаны ООО «Веста-ВАР»)	ГОСТ 6052-2004	ТУ (разработаны ООО «Веста-ВАР»)
Область применения	Для зернистой икры			Для зернистой пастеризованной икры	
Консервант	Варэкс-11 или ЛИВ-1	Варэкс-11, или ЛИВ-1, или др.	Варэкс-11	ЛИВ-2	Варэкс-12
Содержание поваренной соли в икре	от 3,5% до 5,0%	от 2,5% до 5,0%	от 2,5% до 5,0%	от 3,0% до 5,0%	от 2,5% до 4,5%
Температура хранения икры	от +2° до +4°С, допускается от -2° до -4°С – с Варэкс-11; от -2° до -4°С – с ЛИВ-1	устанавливает изготовитель	от +2° до +4°С, допускается от -2° до -4°С	от -2° до -4°С	от +2° до +6°С
Срок хранения икры, не более	10 месяцев – с Варэкс-11; 9 месяцев – с ЛИВ-1	устанавливает изготовитель	10 месяцев	12 месяцев	12 месяцев
Упаковка	металлические банки	металлические и стеклянные банки; допускается использование других видов упаковки	металлические банки; допускается использование других видов упаковки	металлические и стеклянные банки	металлические и стеклянные банки; допускается использование других видов упаковки
Остаточное содержание сорбиновой кислоты в икре, не более	0,2% – с Варэкс-11; 0,1% – с ЛИВ-1	0,2% – с Варэкс-11; 0,1% – с ЛИВ-1	0,2%	не содержит сорбиновую кислоту	не содержит сорбиновую кислоту

ООО «ВЕСТА-ВАР»

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

www.vesta-var.ru; www.варэкс.пф

Факс: (495) 911-97-70

E-mail: info@vesta-var.ru