



Технологии изготовления икры лососевых рыб



Веста~ВАР

www.vesta-var.ru

Лососевая икра – это 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 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 1629-2015 – следующие:

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

Сравнительная характеристика требований ГОСТ на зернистую икру лососевых рыб

| | ГОСТ 31794-2012 | ГОСТ 18173-2004 Изм. №1 | ГОСТ 1629-2015 |
|--|---|---|---|
| Пищевые добавки / консерванты и их дозировка | пищевая добавка ВАРЭКС-2 – 6 г/кг (в т.ч. E200* – 2 г/кг) | E200 – 1 г/кг и E211* – 1 г/кг | <ul style="list-style-type: none"> • E200 – 1 г/кг и E211 – 1 г/кг; • E200 – 2 г/кг; • ВАРЭКС-2 – 6 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, полимерные контейнеры и ведра |
| 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) | 3,0 - 6,0 (1 сорт) 3,0 - 7,0 (2 сорт) |
| Температура хранения икры в различной таре, °С | в бочках, контейнерах, ведрах | от -4 до -6 | от -4 до -6, -18, -25 |
| | в потребительской таре | от +2 до +4 – в розничной сети; от -4 до -6 – на оптовых складах и базах (допускается) | от -4 до -6 |

* E200 – сорбиновая кислота, E211 – бензоат натрия (БКН).

ТУ «Икра зернистая лососевых рыб»

Поскольку при изготовлении лососевой икры рыбопереработчики используют не только ястыки 3-й и 4-й стадий зрелости, но также **ястыки 2-й стадии** (недозрелой, так называемой «жировой», «морской» икры), **5-й стадии зрелости** (от «зубатки» – лососевой рыбы с нерестовыми изменениями) и **мороженые ястыки**, полученные при разделке дальневосточных лососевых рыб, мы разработали технологии, рассчитанные на использование этих видов икры-сырца и объединили их в ТУ «Икра зернистая лососевых рыб».

Сроки годности готовой продукции и температура ее хранения совпадают с указанными в ГОСТ 31794-2012. Так же, как и в соответствии с ГОСТ, икру **допускается перефасовывать** из транспортной в потребительскую тару **в течение всего срока годности**. Дополнительно, согласно ТУ, икру **допускается замораживать** и хранить в потребительской таре при температуре -18 °С до 14 месяцев с даты изготовления. Икру в транспортной таре допускается хранить при температуре -18 °С до 12 месяцев, а при -25 °С – до 14 месяцев с даты изготовления.

Согласно нашим ТУ, для незрелой икры в качестве консерванта применяется ВАРЭК-1, а для мороженых ястыков и ястыков 3-5 стадий зрелости родов *Salmo* (в частности, **форели**), *Oncorhynchus*, *Parasalmo* и *Salvelinus* – ВАРЭК-2.

Технологу на заметку



Пищевые добавки ВАРЭК-1 или ВАРЭК-2 вносят в тузлук во время посола или в соленую икру после посола.

При внесении нашей пищевой добавки 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, замораживанию, 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.: +7 916 956-24-21

+7 495 769-44-68

+7 916 908-33-78

e-mail: info@vesta-var.ru

www.vesta-var.ru

www.варэкс.рф