

8. Дослідження ринку та якості ікри лососевої

Юлія Канівець, Надія Анненкова

Національний університет харчових технологій

Вступ. Відомо, що ікру лососеву добувають на узбережжі Тихого океану і в процесі транспортування її до меж України, не запакованої належним чином може перевиститись кількість мезофільних, аеробних і анаеробних бактерій та спричинити загрозу для здоров'я людини. Якщо ікру транспортувати у замороженому стані, то після розморожування погіршуються органолептичні показники, якщо додавати надмірну кількість солі то вона буде надто солоною Сьогоднішній виробник може додавати надмірну кількість консервантів не завжди безпечних для людини.

Матеріали і методи: матеріалами слугували наступні торгові марки лососевої ікри: «Шаланда» (о. Сахалін, Росія), ТМ «Рыбный остров» (о. Сахалін, Росія), ТОВ «Аляска Л.Д.» (м. Київ, Україна), ТМ «Камчадал» (Петропавлівськ-Камчатський, Росія), Компанія «Медведь» (Петропавлівськ-Камчатський, Росія), які були запаковані у металеві баночки. Дослідження проводили за міждержавним ГОСТ 18173-2004 "Икра лососевая зернистая баночная. Технические условия" (1).

Результати досліджень. За проведеними дослідженнями встановлено, що найбільший відсоток (50%) на ринку м. Києва займає ікра ТОВ «Аляска Л.Д.» (м. Київ, Україна), 15% ікри камчатської, 10% ікри з о. Сахалін, а інша ікра (25%) це червона ікра штучна або ж виготовлена із ікри тріскових риб, щуки та ін. Останнім часом, у зв'язку з економічними обставинами, які склалися з Росією, існує тенденція зниження кількості їхніх товарів на рику України, у т.ч. ікриних.

Якість відібраних зразків досліджували за органолептичними, фізико-хімічними та мікробіологічними показниками. До упаковки і маркування не було зауважень: на баночках розміщена уся необхідна інформація, заявлена маса нетто відповідає фактичній. Проте баночка з ікрою від ТМ «Шаланда», має не тільки відкривачу на поверхні, а й кришечку, якою після відкривання баночки можна її закрити; інші баночки взагалі не мали зручної відкривачки на поверхні.

Щодо органолептичних показників, у зразках ікри ТМ «Медведь», «Рыбный остров», «Камчадал», «Шаланда», пружна консистенція, ікринки розсипчасті, не злипались, мали властивий їм колір, виражений аромат і смак свіжого продукту, присмак гіркоти був відсутній ікринки легко лопались у роті, на відміну від зразку ікри від ТОВ «Аляска Л.Д.» / м. Київ. За консистенцією ця ікра дещо щільнувата, ікринки злипаються, не розсипчасті, аромат слабкий, невиражений, мається виражений присмак гіркоти. Колір яскраво-помаранчевий – можливо присутні барвники. Можна припустити, що ця ікра виготовлена з мороженої ікри і штучно забарвлена. Фізико-хімічні показники відібраних зразків ікри лососевої виявились відповідними вимогам НД. Проте в ікрі ТМ «Аляска Л.Д.» усі показники мають граничні норми – вміст вологи – 40%, солі – 7%, сорбінової кислоти – 0,1%, присутній також уротропін, що не є позитивним фактором. Мікробіологічні показники у допустимих межах.

Висновки. Проаналізувавши ринок України та якість ікри лососевої можна сказати, що існує тенденція зниження ікри російського виробництва, а ікра, яку переробляють в Україні поки що має не високу якість.

Література

1. Икра лососевая зернистая баночная. Технические условия: ГОСТ 18173-2004 — [Введ. 30.06.2005]. — М.: Стандартинформ, 2004. — 50 с.