

## Дослідження якості ікри лососевої

Анжеліка Клименко, Анненкова Надія  
Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

**Вступ.** Ікра багатьох видів риби – ніжний, смачний і поживний продукт. Проте за відомостями ЗМІ лососева ікра не завжди відповідає сорту, вимогам щодо якості та безпечності. Тому дослідження цих властивостей ікри лососевої є актуальним питанням.

**Матеріали і методи досліджень.** Для дослідження якості ікри лососевої на ринку м. Києва відібрано п'ять видів лососевої зернистої ікри різних торгових марок: «Шаланда» та «Рыбный остров» (о. Сахалін, Росія), «Аляска Л.Д.» (м. Київ, Україна), «Камчадал» (Петропавлівськ-Камчатський, Росія), «Медведь» (Петропавлівськ-Камчатський, Росія). При органолептичній оцінці ікри визначали зовнішній вигляд, запах, смак, консистенцію, за фізико-хімічними показниками визначали: вміст, вологу, хлористого натрію, летких речовин, піску, сорбінової кислоти, за мікробіологічними – вміст бактерій МаФам, кишкової палички, згідно з ГОСТ 18173-2004 [1].

**Результати.** Найвищі органолептичні показники відзначені у зразку від компанії «Медведь»: злегка 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. У зразків ТМ «Камчадал» «Рыбный остров», «Шаланда», були незначні зауваження відносно наявності лопанцю та присмаку гіркоти. Найбільше зауважень отримала ікра від ТОВ «Аляска Л.Д.». У зразку забагато олії, за консистенцією ця ікра дещо щільнувата, ікринки злипались, не розсипчасті, аромат слабкий, невиражений, виражений присмак гіркоти. Колір яскраво-помаранчевий – можливо присутні барвники.

Фізико-хімічні показники відібраних зразків ікри лососевої виявились відповідними вимогам нормативних документів [1]. Проте в ікрі від ТОВ «Аляска Л.Д.» усі показники мають граничні норми, присутній також уротропін, що не є позитивним фактором. За мікробіологічними показниками відхилень не виявлено. Щодо безпечності, визначали вміст солей важких металів, радіонуклідів та ін. шкідливих речовин. Усі показники щодо безпечності відібраних зразків ікри – в нормі. Єдине, що небажано було б це вміст уротропіну у ікрі від ТОВ «Аляска», як уже було сказано вище. Уротропін особливо руйнуюче діє на нирки, печінку, центральну нервову систему, провокує рак.

**Висновки.** Таким чином за всіма розглянутими характеристиками найвищі показники відзначені у зразку ікри лососевої ТМ «Медведь» (Петропавлівськ-Камчатський, Росія). У допустимих межах стандарту, але граничні показники виявлені у зразку від ТОВ «Аляска Л.Д.» (м. Київ, Україна). Дослідження у даному напрямку продовжуються.

---

### Література.

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