**О рекомендациях как выбрать красную икру**

В преддверии Новогодних праздников при выборе красной икры следует обратить внимание на следующие моменты.

Икра лососёвых пород рыб, таких как горбуша, кета, нерка, семга, форель – весьма ценный пищевой продукт. Красная икра является источником легкоусвояемых белков, она богата йодом, кальцием, фосфором, железом, витаминами А, D, Е, группы В, фолиевой кислотой, содержит полиненасыщенные жирные кислоты.

Хорошая икра рассыпчатая, блестящая, видно каждую икринку, однородного цвета, в банке лежит плотно, посторонние включения отсутствуют, на вкус среднесоленая, без резкой горечи.

Потребителям следует помнить о правилах выбора красной икры:

- не приобретайте красную икру «с рук» и в местах несанкционированной торговли, покупайте только в специализированных и хорошо известных магазинах;

- внимательно прочитайте этикету, на ней должно быть написано название рыбы, из которой была изъята икра, дата изготовления и дата фасовки;

 - маркировка на жестяной банке обязательно должна содержать дату изготовления продукта, слово «ИКРА», номер завода-изготовителя, номер смены, а также индекс рыбной промышленности «Р». Обратите внимание, что надпись должна быть «выбита» изнутри;

- не приобретайте икру, в состав которой входит пищевая добавка Е-239 (уротропин). Ранее ее применяли как консервант, однако с 2008 года она была запрещена, так как при разложении в кислой среде желудка из уротропина выделяются ядовитые токсические вещества (формальдегиды). Разрешенными консервантами для икры остаются Е-200, Е-201, Е-202, Е-203, Е-211, Е-212, Е-213;

- крышка банки не должна проминаться и не должна быть вздутой. Икра должна заполнять баночку полностью;

- икринки натурального продукта мелкие, однородные, рассыпчатые и цельные, не имеют пленок и трещинок. Если икра истекает соком, а икринки - «сдувшиеся», вероятно, икру уже размораживали;

- натуральные икринки имеют ядро, искусственные же икринки однородны;

- натуральные икринки лопаются при слабом нажатии, оболочка искусственных икринок более жесткая, сложно лопающаяся;

- если положить икру в горячую воду, натуральная икра немного побелеет и опустится на дно, а искусственная растворится, окрасив воду;

Хранить икру необходимо в холодильнике при температуре, указанной производителем на упаковке товара (обычно это +2…+6°С). Предпочтительна стеклянная или пластиковая тара. В открытой жестяной банке лучше не хранить икру, следует её переложить в чистую сухую стеклянную банку (предварительно стекло следует обработать паром или обдать кипятком). После вскрытия икру следует употребить в течение 3 суток.

При соблюдении этих условий можно гарантировать качество продукта.

Уважаемые потребители, напоминаем, что в случае возникновения вопросов по качеству красной икры, Вы можете обратиться за консультацией по телефону «горячей линии» -  [**8-800-350-5060**](http://54.rospotrebnadzor.ru/press_center/-/asset_publisher/0L3h/content/%D0%B3%D0%BE%D1%80%D1%8F%D1%87%D0%B0%D1%8F-%D0%BB%D0%B8%D0%BD%D0%B8%D1%8F-%D1%80%D0%BE%D1%81%D0%BF%D0%BE%D1%82%D1%80%D0%B5%D0%B1%D0%BD%D0%B0%D0%B4%D0%B7%D0%BE%D1%80%D0%B0-%E2%80%93-8-800-350-5060?redirect=http%3A%2F%2F195.26.169.112%2Fpress_center%3Fp_p_id%3D101_INSTANCE_0L3h%26p_p_lifecycle%3D0%26p_p_state%3Dnormal%26p_p_mode%3Dview%26p_p_col_id%3Dcolumn-1%26p_p_col_pos%3D1%26p_p_col_count%3D2).