



Рыбные консервы по праву можно назвать продуктом на все случаи жизни: их берут с собой в походы, добавляют в салаты, из них готовят ароматные супы. Как правильно выбрать рыбные консервы, на что обратить внимание, чтобы приобрести качественный и безопасный продукт?

При выборе рыбных консервов, в первую очередь, необходимо обращать внимание на заводскую маркировку. Очень важно посмотреть дату производства, срок и условия хранения продукта. При этом сразу можно определить, соблюдаются ли данные условия в торговом зале.

Большинство консервов не требует особых условий хранения, они хранятся в основном при температуре от 0 до 20°C. Однако не лишним будет все же посмотреть информацию в маркировке.

При составлении рациона питания большое значение для потребителя имеет пищевая и энергетическая ценность продукта, которая также должна указываться в маркировке.

В соответствии с ГОСТ 11771-93 «Консервы и пресервы из рыб и морепродуктов. Упаковка и маркировка», Техническим регламентом Таможенного Союза 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» на этикетке любых консервов должна быть указана следующая информация: наименование пищевой продукции, состав пищевой продукции; количество продукции; дата изготовления; срок годности; условия хранения; информация об изготовителе; показатели пищевой ценности; информация о подтверждении соответствия. На дно или крышку с бумажной этикеткой жестяных и алюминиевых банок с рыбными консервами наносят условные обозначения в три ряда:

- первый ряд: дата изготовления продукта (число, месяц, год).
- второй ряд: ассортиментный знак – от одного до трех знаков (цифры или буквы, кроме буквы Р); номер предприятия-изготовителя – от одного до трех знаков (цифры и буквы);

- третий ряд: номер смены – одна цифра; индекс рыбной промышленности – буква Р.

Если маркировка на консервах не «выбита», а нанесена краской, то цифры и знаки не должны стираться даже при воздействии влаги.

Наиболее вкусные консервы производят из свежельовленного сырья, определить из какого сырья можно по дате производства. Существуют установленные периоды вылова промысловых рыб. Например, консервы из горбуши лучше покупать, если они изготовлены на Дальнем Востоке в период путины лососевых рыб (июль – октябрь). Это своего рода гарантия, что они выработаны из свежельовленного сырья.

Сезонность вылова рыбы, конечно, может оказывать влияние на вкусовые качества консервов. В течение года у рыбы меняется питание, условия обитания, фазы развития. Это естественным образом отражается на составе мышечной ткани (например, содержании жира, белка), что влияет на вкус продуктов, приготовленных из рыбы.

Но если рыба изготовлена в другой период, это не говорит о ее низком качестве. Просто она изготовлена из замороженного сырья.

Каким консервам отдать предпочтение, зависит от вкусовых приоритетов покупателя и от того, для чего он приобретает консервированную рыбу. Однако, выбирая рыбные консервы, например, в собственном соку, масле или томатном соусе, нужно учитывать нюансы.

Естественно, консервы в масле калорийнее консервов в томатном соусе или в собственном соку. Об этом следует помнить, если вы следите за калорийностью потребляемых продуктов. Но в этом случае надо учитывать еще и жирность самой рыбы. Например, скумбрия более жирная рыба, а треска, минтай – более постная.

Для рыбных консервов в масле или томатном соусе важно соотношение составных частей (рыбы/масла или томатного соуса) – оно указано в нормативном документе, в

соответствии с которым консервы выпускают. Поэтому производители стараются соблюдать эту норму. В натуральных консервах этот норматив не прописан, поэтому недобросовестный производитель может злоупотреблять и уменьшать массу рыбы в банке.

Не допускаются к реализации консервы и пресервы в банках:

- бомбажных - со вздутыми доньшками и крышками, не принимающими нормального положения после надавливания на них пальцами;
- пробитых, подтечных, с птичками, черными пятнами (места, не покрытые полудой), имеющих острые изгибы жести, помятость закаточного шва, нарушение целостности полуды на закаточных и продольных швах, а также хлопушу (выпуклость доньшка банки или крышки банки, которая при нажатии исчезает на одном конце банки и одновременно возникает на другом конце, сопровождаясь при этом характерным хлопающим звуком);
- имеющих на наружной поверхности банки ржавчину, после удаления которой, остаются раковины.

После вскрытия банки с рыбными консервами, стоит обратить внимание на внешний вид, вкус и запах рыбы, наличие посторонних включений - они должны быть нормальными, приятными, свойственными виду рыбы и способу обработки, без посторонних привкусов и запахов.

Внутренние дефекты в рыбных консервах:

Белковый налет (творожистый осадок на поверхности рыбы) – чаще всего возникает в натуральных консервах, изготовленных из мороженого сырья, и свидетельствует о том, что для изготовления консервов использовали не безупречно свежее или неправильно замороженное сырье. Это не опасно для потребителя.

Скисание консервов (плоскокислая порча) – банки не вздутые, но содержимое имеет кислый вкус и запах, в консервах томатный соус бледнеет и «тянется нитками». Причиной может быть задержанное сырье, нарушение режима охлаждения консервов после стерилизации. Есть такой продукт нельзя!

Повышенный водный отстой – характерен для консервов в масле. Возникает при использовании задержанного сырья, нарушения режима тепловой обработки. Это не опасно для потребителя.

Струвит – прозрачные или полупрозрачные кристаллы фосфорнокислой соли магния и аммония. Дефект характерен для натуральных консервов из горбуши, кеты, скумбрии, трески, крабов, кальмаров. Струвит безвреден для здоровья и считается недостатком только из-за неприятных ощущений от хруста кристаллов на зубах.

Потемнение внутренней поверхности банки (сульфидная коррозия) – фиолетовые и черные пятна на внутренней поверхности банки, напоминающие «мраморность», появляются в результате взаимодействия выделяющихся из рыбы летучих сернистых соединений с оловом и железом тары. Это не опасно для потребителя.

В случае обнаружения недостатков товара, потребитель имеет право:

- замены недоброкачественного товара товаром надлежащего качества;
- отказаться от исполнения договора розничной купли-продажи и потребовать возврата уплаченной за товар суммы.

Указанные требования предъявляются потребителем продавцу либо уполномоченной организации или уполномоченному индивидуальному предпринимателю, а так же изготовителю, уполномоченной организации или уполномоченному индивидуальному предпринимателю.