

О правилах выбора рыбных консервов

Консервы из рыбы не менее полезны, чем свежая рыба. Содержание белка, минеральных веществ, жирных кислот в продукции при обработке не изменяется, более того, консервы становятся источником биодоступного кальция и фосфора, которые содержатся в костях рыбы, и при других способах приготовления попадают в отходы.

Достоинства рыбных консервов в том, что они:

- богаты макро- и микроэлементами;
- содержат полезные омега-3 жирные кислоты;
- легко усваиваются;
- долго хранятся, не требуют холодильника.

Управление Роспотребнадзора по Ростовской области рекомендует потребителям при выборе рыбных консервов тщательно осмотреть внешний вид консервной банки и изучить маркировку.

Не приобретайте консервы, имеющие дефекты: бомбаж, хлопуши, подтеки, пробоины, трещины, вмятины. При вмятинах нередко повреждается внутренний слой, который защищает консервы от порчи. Не употребляйте в пищу консервы, если после вскрытия банки на её внутренних стенках вы обнаружили ржавчину или тёмные пятна. Подтеки на банке появляются из-за нарушения герметичности шва.

Очень опасен бомбаж - вздутие банки с обеих сторон. Бомбаж появляется при

производстве продукции из недоброкачественного сырья, при нарушениях режимов стерилизации, герметичности банки, при замораживании и последующем размораживании консервов и др.

Консервы с хлопушей – это выпуклость на доньшке, исчезающая при нажатии на одном или возникающая на другом конце, появляется из-за использования крышек из тонкой жести, переполнения банок, а также может являться первой стадией бомбажа.

Консервы с перечисленными выше внешними дефектами нельзя употреблять в пищу. Такая продукция должна быть отбракована продавцом и не допускается в реализацию.

При приобретении консервированной рыбной продукции обращайте внимание на наличие необходимой информации на продукте. Маркировка рыбных консервов должна содержать наименование пищевой рыбной продукции, в том числе наименование вида рыбной продукции, зоологическое наименование вида водного биологического ресурса или объекта аквакультуры; вид разделки, информация о составе, наименование и место нахождения изготовителя, импортера (для импортной продукции), наименование и место нахождения уполномоченного изготовителем лица (при наличии), дата производства и срок годности пищевой рыбной продукции; условия хранения, масса нетто, показатели пищевой ценности, сведения о наличии в пищевой рыбной продукции компонентов, полученных с применением генно-модифицированных организмов, использование рыбы с нерестовыми изменениями при производстве рыбных консервов; единый знак обращения продукции на рынке Европейского Союза.

На наружную поверхность банок рыбных консервов методом выдавливания или несмываемой краской наносятся знаки условных обозначений:

дата производства продукции: число - две цифры (например, 09), месяц - две цифры (например, 05), год - две последние цифры (например, 22);

ассортиментный знак (до трех знаков - цифры или буквы, кроме буквы "Р") и номер предприятия-изготовителя (до трех знаков - цифры и буквы, при наличии), номер смены (одна цифра) и индекс рыбной промышленности (буква "Р").

При покупке рыбных консервов обратите внимание на место нахождения предприятия-изготовителя, чтобы избежать покупку продукции, изготовленной из замороженного сырья. Предпочтение следует давать консервам, выработанным на балтийском и черноморском побережье, Дальнем Востоке. Сроки путины некоторых видов рыб:

- Лососевые добывают с середины июля до конца сентября.
- Сайру вылавливают с августа по октябрь.
- Кильку и салаку на Балтике добывают в июле и августе.

Особый сорт рыбных консервов — это пресервы. В отличие от консервов, пресервы не проходят термическую обработку. В отличие от консервов, в пресервы добавляются консерванты. Срок годности пресервов небольшой — несколько месяцев. Пресервы должны храниться в холодильнике — в том числе и в магазине, обратите на это внимание.