**Рекомендации для безопасной покупки красной икры.**

Во избежание риска приобретения некачественной красной икры перед Новым годом в Роспотребнадзоре напомнили некоторые правила выбора деликатеса, советы опубликованы 27 декабря на сайте ведомства.

1. Отказаться от покупки икры в местах несанкционированной торговли.

2. На этикетке должно быть указано название рыбы, из которой получена икра, а также даты изготовления и фасовки.

3. Если икра в жестяной банке, тогда она информация должна сопровождаться указанием даты изготовления, словом «ИКРА», номером завода и номером смены, а также литерой «Р», означающей что продукция в банке — рыбной промышленности. При этом надпись должна быть «выбита» изнутри.

4. Отказаться от приобретения икры с пищевой добавкой Е-239 (уротропин), так как с 2010 года она запрещена.

5. Крышка банки должна быть ровной, без промятин и вздутий, при этом банка должна быть заполнена полностью.

6. Натуральная икра состоит из мелких и однородных икринок, она не имеет пленок и трещинок. Если икра истекает соком, а икринки — «сдувшиеся», вероятно, икру уже размораживали.

7. В натуральных икринках есть ядро, а в искусственных — однородное заполнение.

8. При слабом нажатии натуральные икринки будут лопаться, а у искусственных икринок оболочка более жесткая.

9. В горячей воде натуральные икринки немного побелеют и опустятся на дно, в то время как искусственная икра растворится и окрасит воду.

Лучше всего икра сохраняется в холодильнике при температуре +2…+6°С. После вскрытия банки или упаковки икру необходимо употребить в течение трех суток. Если икра находилась в жестяной банке, то рекомендуется переложить ее в стеклянную емкость.

Подробности: <https://regnum.ru/news/society/2362699.html>