

ОРГАНОЛЕПТИЧНІ ПОКАЗНИКИ ЯК ВАЖЛИВІ КРИТЕРІЇ ІДЕНТИФІКАЦІЇ ШТУЧНОЇ ІКРИ

Щербак Є.І., гр. ТЕМС-51 м

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. Юдічева О.П.

Полтавський університет економіки і торгівлі

Штучна «ікра» – це сурогатний продукт, що імітує за смаком і кольором ікру осетрових чи лососевих риб, схожа на натуральну. Вона являє собою пружні кульки желатину з запахом риби і легким присмаком маргарину. Найбільш поширеними імітаціями дорогих видів ікри є наступні продукти: білкова ікра, яку отримують на основі желатину; ікринки, отримані з курячих яєць; ікринки, які виготовляють з використанням екстрактів водоростей. При фізичній дії (проколюванні або розрізанні) на натуральні ікринки риб спостерігається розривання їх оболонок і розтікання вмісту. При подібних маніпуляціях з штучною ікрою таких явищ не спостерігається: «ікринки» розпадається на дві рівні частини, вміст залишається в межах оболонок. А за консистенцією і структурою вмісту «ікринок» можна визначити, до якого виду штучної ікри відносяться той чи інший об'єкт дослідження. При термічній дії на натуральну ікру, а саме нагріванні, відбувається денатурація білка, тобто його згортання. Білкова ікра на основі желатину і ікра з курячих яєць за технологією свого виготовлення вже є денатурованим білком. Гранули такої ікри, як правило, мають білий або бежевий колір, а забарвлення таких «ікри» надають їй оболонки. Під час нагрівання ікринок, виготовлених з використанням екстрактів водоростей, відбувається їх перетворення в однорідну масу. Потрібно відзначити, що під час проведення ідентифікацій і наступних експертиз зустрічаються випадки, коли під час нагрівання на предметному склі «ікринки» не змінюють своєї форми і не розплавляються, а нібито «підстрибують і вистрілюють», видаючи специфічні звуки. При цьому консистенція самих гранул при такій термообробці тільки ущільнюється. Досить швидко ідентифікувати штучну ікру можна після занурення її в оцріп, адже в ньому вона миттєво розчиниться. Натуральна ікра в зазначених умовах зморщиться і побіліє – це результат руйнування структури білка (денатурація). Інший метод потребує відмінного зору експерта. Якщо уважно придивитися до натуральної ікринки, то під її оболонкою обов'язково виявиться маленька, дещо темна жирова пляма – це зародок.