



Каспийские деликатесы

Памятка по хранению черной икры

Черная икра – дорогостоящий, скоропортящийся продукт, поэтому к вопросу хранения нужно подходить с особой ответственностью. Если не соблюдать требуемые правила, продукт быстро испортится.

Самое главное требование к хранению черной икры в заводской упаковке - температурный режим от -2 ДО -4 С. При данной температуре икра не замораживается, не размножаются бактерии и может храниться на протяжении всего срока годности указанного на упаковке.

Икра, которая хранится в банках не должна взаимодействовать с воздухом. Если не соблюдать это условие, внутри банки будут размножаться бактерии. Чтобы избежать таких последствий, производитель кладет икру в банку с “верхом”. ПОЭТОМУ НЕ НУЖНО НАЖИМАТЬ НА КРЫШКУ БАНКИ, иначе икринки будут лопаться, а в последствии будет вытекать икорный сок и в банке появится воздух.

С момента вскрытия банки икру необходимо хранить в холодильнике не более 24 часов.

Чем выше температура при которой хранится икра, тем быстрее она портится. Поэтому мы настоятельно рекомендуем не рисковать и не подвергать этот ценный продукт воздействию высоких температур, даже на короткое время. ПЕРЕВОЗКА ДОПУСКАЕТСЯ ТОЛЬКО В ТЕРМОБОКСЕ ИЛИ ТЕРМОПАКЕТЕ С ХЛАДОЭЛЕМЕНТАМИ, даже на короткую транспортировку по городу.

Категорически нельзя допускать попадания прямых солнечных лучей на банку с икрой.

Теоретически допускается хранение черной икры в морозильной камере, по возможности используйте функцию шоковой заморозки. Но если вы будете размораживать икру при комнатной температуре, это может привести к ухудшению вкуса и консистенции икры. Поэтому перед употреблением икру необходимо ДЕРЖАТЬ В ХОЛОДИЛЬНИКЕ ДО ПОЛНОЙ РАЗМОРОЗКИ. Такое размораживание позволит ей оттаять постепенно, сохранив консистенцию. Замораживать продукт повторно НЕ РЕКОМЕНДУЕТСЯ.