

Правила выбора сельди

Оценку качества сельди начинают с осмотра. Жабры являются главным индикатором качества. Они должны быть темно-красного цвета, упругими, без запаха горечи и гнили.

Сельдь должна быть чистой, не мятой, с неповрежденной кожей. Цвет кожи – серебристый, безо всякого налета, посторонних вкраплений, пятен, ржавчины.

1

ХОРОШАЯ СЕЛЬДЬ – ЧИСТАЯ, НЕ МЯТАЯ, ОНА ИМЕЕТ НЕПОВРЕЖДЕННУЮ КОЖИЦУ. ЛЕГКОЕ ОМЫЛЕНИЕ (СКОЛЬЗКИЙ НАЛЕТ СЕРОГО ЦВЕТА) ОЗНАЧАЕТ, ЧТО РЫБУ НЕПРАВИЛЬНО ХРАНИЛИ. ПРИ ЧРЕЗМЕРНОМ ОМЫЛЕНИИ ОНА НАЧИНАЕТ ИЗДАВАТЬ НЕПРИЯТНЫЙ ЗАПАХ, А ВКУС ПОСЛЕ СМЫВАНИЯ ПЛЕНКИ НЕ УЛУЧШИТСЯ

2

РАСПРОСТРАНЕННЫЙ НЕДОСТАТОК СОЛЕНОЙ СЕЛЬДИ - ЕЕ ПОЖЕЛТЕНИЕ, ПОХОЖЕЕ ПО ЦВЕТУ НА РЖАВЧИНУ. «РЖАВЧИНА» ВОЗНИКАЕТ ПОД ВЛИЯНИЕМ ОКИСЛЕНИЯ ЖИРА И НЕ ТОЛЬКО ПОРАЖАЕТ ПОВЕРХНОСТЬ РЫБЫ, НО И ПРОНИКАЕТ ГЛУБОКО В ТОЛЩУ ЕЕ МЫШЕЧНЫХ ТКАНЕЙ, ЧТО ЗНАЧИТЕЛЬНО УХУДШАЕТ КАЧЕСТВО ПРОДУКТА. ВЫБИРАЙТЕ УПАКОВКУ, В КОТОРОЙ МАСЛО ПОЛНОСТЬЮ ПОКРЫВАЕТ РЫБУ

3

ВСЕ КУСОЧКИ СЕЛЕДКИ ДОЛЖНЫ БЫТЬ ОДИНАКОВОЙ ВЫСОТЫ И БЕЗ КОСТОЧЕК. ПРИ НАЖАТИИ НА РЫБУ ВИЛКОЙ УПРУГОЕ МЯСО ДОЛЖНО БЫСТРО ВОССТАНОВИТЬ ФОРМУ. ЕСЛИ МЯСО РЫБЫ УЖЕ УСПЕЛО ПОТЕРЯТЬ УПРУГОСТЬ ИЛИ СТАЛО СЛИШКОМ МЯГКИМ И РАЗВАЛИВАЕТСЯ, ЗНАЧИТ, ОНО ИСПОРТИЛОСЬ ИЛИ ПЕРЕЗРЕЛО

4

В ОТЛИЧИЕ ОТ ОБЫЧНЫХ КОНСЕРВОВ, ПРЕСЕРВЫ НЕ СТЕРИЛИЗУЮТ. СРОК ГОДНОСТИ ПРЕСЕРВОВ, КАК ПРАВИЛО, СОСТАВЛЯЕТ НЕ БОЛЕЕ 45-60 ДНЕЙ ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ +2... +6 С. ПОСМОТРИТЕ НА ДАТУ ФАСОВКИ: ЧЕМ СВЕЖЕЕ СЕЛЬДЬ, ТЕМ ЛУЧШЕ. ОТКРЫТУЮ УПАКОВКУ РЕКОМЕНДУЕМ ХРАНИТЬ В ХОЛОДИЛЬНИКЕ НЕ БОЛЕЕ 2-Х СУТОК

5

ИЗБЫТОК ПРЯНОСТЕЙ МОЖЕТ БЫТЬ ОБЫЧНОЙ УЛОВКОЙ ПРОИЗВОДИТЕЛЕЙ, ОТВЛЕКАЮЩЕЙ ВНИМАНИЕ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ ОТ ВКУСА ПРОДУКТА И ЕГО РЕАЛЬНОГО СРОКА ГОДНОСТИ

6

ВСПЕННЫЙ РАСТВОР РАССОЛА В ПРОЗРАЧНОМ ПЛАСТИКЕ УПАКОВКИ - ПРИЗНАК ИСПОРЧЕННОГО ПРОДУКТА

7

ПЕРЕД ПОКУПКОЙ ПЕРЕВЕРНИТЕ УПАКОВКУ ПРЕСЕРВОВ КРЫШКОЙ ВНИЗ. СЛЕДЫ МАСЛА И РАЗЛИЧНЫЕ ПОДТЕКИ - ПРИЗНАК НАРУШЕНИЯ ГЕРМЕТИЧНОСТИ ТАРЫ. ПОСТУПАЮЩИЙ В НЕЕ ВОЗДУХ БЫСТРО ИСПОРТИТ ДАЖЕ ХОРОШО ЗАКОНСЕРВИРОВАННЫЙ ПРОДУКТ



7 СОВЕТОВ ДЛЯ
УСПЕШНОЙ ПОКУПКИ
СЕЛЬДИ

ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ НА
УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ ПРОДУКТА
В МАГАЗИНЕ

egon.rospotrebnadzor.ru