

ИСКУССТВЕННАЯ ИКРА: НОВАЯ ЭПОХА В РЫБНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ **Artificial caviar: a new era in the fishing industry**

С. А. Дербилов, студент

М. Г. Ганбаров, студент

В. П. Кашковская, доцент, кандидат биологических наук

Уральский государственный аграрный университет

(Екатеринбург, ул. Карла Либкнехта, 42)

Рецензент: Е. Г. Скворцова, кандидат экономических наук, доцент

Аннотация

Современная технология производства искусственной икры – это настоящее открытие в мире рыбной промышленности. Эта продукция является альтернативой традиционной икре, получаемой из рыб различных видов. Она не только становится более доступной по цене, но также обладает рядом преимуществ. В этой статье мы рассмотрим, как искусственная икра производится, и что ждёт этот продукт в будущем.

Ключевые слова: производство искусственной икры, растительные компоненты, натуральные ингредиенты, экономия природных ресурсов.

Summary

The modern technology of artificial caviar production is a real discovery in the world of the fishing industry. This product is an alternative to traditional caviar obtained from fish of various species. It not only becomes more affordable, but also has a number of advantages. In this article, we will look at how artificial caviar is produced, and what awaits this product in the future.

Keywords: artificial caviar production, plant components, natural ingredients, saving of natural resources.

Результаты исследования

Одна из основных причин появления искусственной икры – это устойчивость потребления рыбы на мировом уровне. Производство натуральной икры требует больших затрат времени и денег. Использование технологий делает возможным получение высококачественного продукта за короткий период времени по доступной цене.

Искусственная икра – это новый продукт, который стал возможен благодаря развитию в области биотехнологии. Эта икра производится из растительных компонентов и имеет вкус, текстуру и питательные свойства настоящей икры.

Производство искусственной икры – сложный процесс, требующий множества этапов. Производство искусственной икры начинается с замены рыбьей икры растительным аналогом. Этот процесс осуществляется с помощью развитых биотехнологий, которые используют натуральные растительные компоненты, чтобы создать ту же структуру и консистенцию, что и у натуральной рыбьей икры. В данной технологии используются натуральные ингредиенты высокого качества, речь идет об альгинате натрия и агаре. Они не только обеспечивают правильную текстуру продукта, но и дают возможность регулировать степень железности.

Еще один важный этап - добавление ароматических веществ, которые придают искусственной икре соответствующий вкус. Некоторые производители используют натуральные ароматизаторы на основе рыбных экстрактов, морских водорослей или специй.

Наконец, перед упаковкой продукта его подвергают тщательной проверке на соответствие стандартам качества и безопасности.

Стоит отметить, что производство искусственной икры открывает новые возможности для рыбной промышленности, позволяет экономить природные ресурсы и обеспечивать потребность людей в высококачественном продукте.

Искусственная икра не содержит живых бактерий, вирусов или паразитов, что гарантированно исключает риск заражения какой-либо инфекцией, а также содержит меньше жиров и калорий. Важным является так же тот фактор, что производство искусственной икры гораздо экономичнее, чем производство традиционной. Это связано с тем, что для её создания используются специальные растительные компоненты, которые стоят значительно дешевле, чем природная икра.

Искусственная икра уже успела завоевать свою аудиторию благодаря уникальным свойствам, которые она имеет. Более того, искусственная икра производится без применения химических добавок, что делает ее экологически безопасной.

Это открытие нашло применение в различных сферах: кулинарии, фаст-фуд индустрии, производстве закусок и т.д.

В ближайшие годы ожидается значительный рост спроса на этот продукт со стороны потребителей по всему миру.

Библиографический список

1. Искусственная икра [Электронный ресурс]. Режим доступа: <https://rskrf.ru/tips/eksperty-obyasnyayut/imitirovannaya-i-strukturirovannaya-ikra/> (дата обращения: 18.04.2023).
2. Ингредиенты [Электронный ресурс]. Режим доступа: <https://ikrinka.de/ru/kak-delayut-iskusstvennuyu-ikru> (дата обращения: 18.04.2023).
3. *Бредихина О. В.* Инновационные технологии сырья животного происхождения [Электронный ресурс]: учебное пособие. СПб.: Троицкий мост, 2021. Ч. 2: Рыба и рыбные продукты. 2021. С. 116. Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/161393> (дата обращения: 15.05.2023).
4. Параметры [Электронный ресурс]. Режим доступа: https://aif.by/vybor/food/vkusno_i_bez_kaloriy_chno_nuzhno_znat_ob_imitirovannoy_ikre (дата обращения: 18.04.2023).