

Рыбка под жидким льдом



СЕГОДНЯ все знают о пользе рыбы и морепродуктов, вот только их настоящий вкус уже мало кто помнит. Рынки и магазины в основном предлагают замороженную рыбу, «упакованную» в толстый-толстый слой ледяной глазури. Дома такая покупка оттаивает пластами, и товар становится намного легче и безвкуснее. А у потребителей, помимо вопроса: «За что мы платим?», возникает и другой: «Что мы едим, если вся рыба похожа на пюре и практически одинакова на вкус?»

Но у этой проблемы, оказывается, уже давно есть решение. В развитых странах мира используется принципиально иная технология охлаждения пищевых продуктов: мяса, птицы, рыбы, овощей и фруктов. Их заливают жидким гелеобразным льдом – смесью микрокристаллов льда и морской или подсоленной воды. Она нежно обволакивает продукты со всех

сторон, изолируя от воздуха и препятствуя окислению тканей и развитию в них микроорганизмов и бактерий. С помощью жидкого льда продукт охлаждается до нуля градусов, сохраняя структуру тканей, которая при обычном замораживании может травмироваться из-за термических ожогов и механических повреждений.

Результаты исследований ВНИИ Рыбного хозяйства и океанографии показали, что рыба под жидким льдом сохраняется в течение 20 суток, не теряя качества (это в 4 раза больше, чем при традиционном способе охлаждения), и при этом намного увеличивается срок реализации продуктов.

Единственный в России разработчик и производитель генераторов жидкого льда – фирма ООО «Фабрика холода» – скоро отметит свой 10-летний юбилей. Когда-то генеральный директор фирмы Александр Самолетов начинал работу с изучения опыта исландских коллег. Рыба, выловленная ими накануне, заливалась жидким льдом, поступала в аэропорты и транспортировалась в европейские рестораны в первозданной свежести. И мурманские рыбаки

лишь завидовали скандинавским соседям. А сегодня оборудование «Фабрики холода» установлено на рыбодобывающих и рыбоперерабатывающих предприятиях Калининграда, Мурманска, Камчатки, Сахалина, Курил. Компания успешно освоила новые технологии. Поставляемые ей скороморозильные аппараты и льдогенераторы в 3 раза экономичнее импортных аналогов, проще в эксплуатации и при этом не уступают им в качестве.

Приятно отметить, что у «Фабрики холода» появились заказчики в Москве, и свежая охлажденная рыба в жидком льде скоро начнет поступать на прилавки столичных магазинов.

Многие из нас наверняка помнят сеть магазинов «Океан», где всегда можно было купить качественную и недорогую рыбу. Об их возрождении в рамках концепции продовольственной безопасности Москвы не раз писали СМИ. И новые технологии, уже зарекомендовавшие себя во всем мире, должны найти здесь свое применение. Чтобы у нас на столах всегда была вкусная, сочная, ароматная рыбка.

Галина СНОПОВА