

ІКРА ЧОРНАЯ, ІКРА ЧЫРВОНАЯ

**«Белрыба» гатова даказаць
высокую якасць сваёй прадукцыі**

**«А ікра ж несапраўдная!» —
заявілі нядаўна ветэрынарныя службы
Расіі і вярнулі пастаўшчыку
ААТ «Белрыба» больш за 15 тон
рыбнага далікатэсу. Беларускае
прадпрыемства не пагадзілася з такім
паваротам і заявіла пра гатоўнасць
да новых лабараторных выпрабаванняў.**

ВЫКЛЮЧНА ПА РЭЕСТРЫ

«Пры малекулярна-генетычным аналізе адабранага ў парадку планавага кантролю і назірання ўзору ікры ласасёвай крупчастай (стронга) вытворчасці ААТ «Белрыба», у даследаваным узору ДНК відаў рыб сямейства ласасёвых не выяўлена, што сведчыць аб штучным паходжанні прадукцыі», — паведаміў Рассельгаснагляд, вяртаючы ікру ў Беларусь.

Такія дзеянні «Белрыба» палічыла незаконнымі і ў адказ падала скаргу ў дэпартамент ветэрынарнага і харчовага нагляду Мінсельгасхарча Беларусі і ва ўпраўленне Рассельгаснагляду па Бранскай і Смаленскай абласцях Расіі.

СТАР 5

ІКРА ЧОРНАЯ, ІКРА ЧЫРВОНАЯ

(Заканчэнне.
Пачатак на 1-й стар.)

«З мэтай абваржэння інфармацыі, якая з'явілася ў інтэрнэце, ААТ «Белрыба» гатова правесці міжлабараторныя параўнальныя выпрабаванні сыравіны і гатовай прадукцыі (ікры ласасёвай крупчатай) на наяўнасць ДНК ласасёвых парод рыб пры наяўнасці афіцыйнай інфармацыі, якая пацвярджае факты фальсіфікацыі ў акрэдытаванай лабараторыі Расійскай Федэрацыі і Рэспублікі Беларусь», — гаворыцца ў афіцыйнай заяве ўпраўлення гандлю і паслуг Мінгарвыканкама, які з'яўляецца акцыянерам прадпрыемства.

«Калі б факт фальсіфікацыі ікры сапраўды меў месца, вытворчасць ужо закрылі б».

Займацца ікорным бізнесам «Белрыба» пачала ў лістападзе мінулага года. За гэты час прадпрыемства зрабіла 34 пастайкі ікры ў Расію. Ніякіх прэтэнзій у Рассельгаснагляду да беларускай прадукцыі дагэтуль не ўзнікала. Ды і якія могуць быць прэтэнзій, калі сыравіну «Белрыба» закупае ў Еўропе і партнёраў выбірае з рэестра выключна атэставаных Рассельгаснаглядам. Аднак за апошні час ветэрынарныя службы суседняй краіны адпраўлялі назад беларускую прадукцыю ўжо двойчы.

— Тэхналагічны цыкл перапрацоўкі ікры ў нас поўны, доступ пабочных інгрэдыентаў выключаны, вытворчасць сінтэтычнай ікры на базе нашага прадпрыемства таксама не вядзецца, — здзіўляецца рэакцыі расійскіх партнёраў генеральны дырэктар «Белрыбы» **Максім ЦЫГАНКОЎ**.

У цэхах паўсюль вядзецца відэа-назіранне, на ўваходах на ўчасткі стаяць кодавыя замкі. Пры паступленні сыравіны на прадпрыемства вытворчая лабараторыя робіць уваходны кантроль. Калі ўсе дакументы ў парадку, адбіраюць пробы, якія адпраўляюць у незалежную акрэдытаваную лабараторыю. Там сыравіну правяраюць на адпаведнасць адзіным санітарным патрабаванням. І толькі пасля становага заключэння лабараторыі ікру адпраўляюць

у тэхналагічны працэс, дзе кантроль ажыццяўляе служба галоўнага тэхнолага. Гатовая прадукцыя таксама праходзіць выпрабаванні на прадпрыемстве і ў незалежнай акрэдытаванай лабараторыі. На кожную партыю гатовай прадукцыі выдаецца пасведчанне аб якасці.

ШТО ПАКАЖА ТЭСТ НА ДНК?

Журналісты змаглі паназіраць за этапамі вытворчасці ласасёвай ікры на прадпрыемстве. Спачатку нам даводзіць тэхніку бяспекі, пасля прымушаюць надзець аднаразовыя шапачкі, халаты, бахілы і маскі.

Ікра фарэлі паступае ў Беларусь з Даніі ў кардонных каробках вагой 22,5 кг. Уся сыравіна захоўваецца на складзе пры тэмпературы -18 градусаў. Дэфростацыя (разморожванне) сыравіны адбываецца раніцай на спецыяльнай устаноўцы пры пэўных тэмпературна-вільготнасных рэжымах. Прыкладна праз шэсць гадзін разморожаная ікра ўпакоўваецца ў спецыяльныя латкі, у якіх яе прамываюць каля 5 хвілін. Пасля гэтага ястыкі (ікра ў тонкай шчыльнай плёнцы. — **Аўт.**) адпраўляюцца на сцяканне

ў перфараваны латок, а затым — на пасол і выдаленне бялковай ястычнай абалонкі. Для гэтага ікру двойчы праварваюць пры пэўнай тэмпературы ў падсоленай вадзе, пакуль абалонка не раскрыецца. Менавіта на гэтым этапе дэлікатэс набывае салёны смак. Яшчэ раз сцёкшы, ікра адпраўляецца на «грукатанне» — работнікі ў прымым сэнсе грукачуют рукамі па спецыяльным сіце, на якое высыпана ікра, каб выдаліць рэшткі бялковай абалонкі. Ачышчаная ікра праходзіць далейшую інспекцыю, дзе некалькі чалавек (каб не замыльвалася вока) па чарзе ўручную выдаляюць абалонку, якая магла застацца, і лопнутыя ікрынкі. Далей прадукт ідзе ў зону кансервацыі: ён нідзе не стэрылізуецца, таму ў яго неабходна ўнесці кансервант. Нарэшце гатовую ікру дадаткова інспектуюць, пакуюць, узважваюць, закрываюць і накіроўваюць на захаванне.

Уся вытворчасць ікры падзелена на блокі памерам па 7,5 кг сыравіны. Ад пачатку да канца працэс перапрацоўкі займае паўгадзіны. У дзень тут апрацоўваюць да трох тон сыравіны.

— З партыі, па якой узніклі пытанні ў Рассельгаснагляду, мы зрабілі адбор і сыравіны, і гатовай прадукцыі, а таксама НДІ цыталогіі і генэтыкі



Кожны латок узважаюць перад упакоўкай.

праводзіць тэст на ДНК. Я ўпэўнены на 100%, што яго вынікі абвергнуць інфармацыю аб «несапраўднасці» ікры, — расказвае гендырэктар. І дадае. — Калі б факт фальсіфікацыі ікры сапраўды меў месца, вытворчасць ужо закрылі б.

Аналіз, які дасць дакладныя звесткі аб змесце прадукцыі, зойме каля 20 дзён. За гэты час кіраўніцтва прадпрыемства спадзяецца дачакацца афіцыйнага адказу на даславы ім скаргі. А 15-тонная партыя чырвонай ікры пакуль ляжыць на складзе: беларускі бок мяркуе, што ў хуткім часе інцыдэнт будзе вычарпаны і пастайкі адновяцца.

Апроч якасці прадукту, расійскі бок выставіў прэтэнзій да маркіроўкі.

— У нас ёсць тэхнічны рэгламент Мытнага саюза па маркіроўцы прадукцыі. Паводле яго мы можам наносіць інфармацыю не толькі на ўпакоўку, але і пры дапамозе этыкеткі-стыкера, які складана выдаліць, — тлумачыць памочнік гендырэктара па вытворчасці **Вольга МУРАШКА**.

«Белрыба» ўваходзіць у тройку найбуйнейшых вытворцаў рыбнай прадукцыі ў Беларусі. Па выніках I квартала выручка кампаніі склала 128 800 000 000 рублёў (8,6 мільёна долараў ЗША па бягучым курсе). Асноўная частка прадукцыі прадпрыемства ідзе на экспарт.

Дзіяна СЕРАДЗЮК.
seradzyuk@zviazda.by



Разморожаныя ястыкі рыхтуюць да прамывкі.

Фота Аляксандра ШАБЛЮКА