

ВЫЯСНИМ, КАКОЙ МАРКЕ КАБАЧКОВОЙ ИКРЫ  
МОЖНО ДОВЕРЯТЬ

## ЧТО НАША ЖИЗНЬ? ИКРА!

Текст: Юлия Штерн

Баночка-выручалочка на все случаи современной жизни. Кабачковая икра станет отличным дополнением к любому бутерброду или гарниру – грече, рису или макаронам. Но кроме экономии времени и отличного вкуса, овощная смесь еще и полезна. Покупайте смело, но выбирайте внимательно. Нам определить самый качественный образец помогли гости гипермаркета «Гипербола» и эксперты кафедры товароведения и экспертизы УрГЭУ-СИНХ.

### УЧАСТНИКИ

#### ИКРА ИЗ КАБАЧКОВ



### ОТЗЫВЫ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ

«2-й образец понравился больше»

«Я тоже за 2 образец: по вкусу чувствуется кабачок, икра более нежная по консистенции».

«Попробовала все 3 образца, голосую за 3-й образец – эта икра более пикантная».

«Понравился больше 3-й образец, у него натуральный вкус, все сбалансировано по специям».

«Нравится 2-й образец – икра более мелкая, похожа на икру, которую делаем дома».

«Я за 1-й образец – кабачковая икра, натуральная чувствуется».

«Понравился 1-й образец – вкусовые качества хорошие и цвет икры больше понравился, очень вкусно».

«Лучший образец №2 - очень насыщенный вкус, он более сладкий, и соли в меру, в отличие от других».

«За 2-й – икра более нежная, ароматная, цвет приятный, хороша по консистенции – мягкая, вкусная».



МАГАЗИННАЯ  
КАБАЧКОВАЯ ИКРА  
МОЖЕТ ТАИТЬ  
МАССУ СЮРПРИЗОВ.  
ПРИ ПОКУПКЕ СТОИТ  
ОТДАТЬ ПРЕДПОЧТЕНИЕ  
ПРОДУКТУ  
В СТЕКЛЯННОЙ ТАРЕ.



**ЭКСПЕРТНОЕ ИССЛЕДОВАНИЕ**

Чтобы выбрать качественную продукцию, эксперты советуют обращать внимание на консистенцию. У качественной кабачковой икры она будет мелкозернистой или однородной. Качественная кабачковая икра должна быть густой. Для того, чтобы это проверить переверните банку: икра стекла моментально – продукт не качественный.

Цвет качественной кабачковой икры – светло-коричневый или оранжевый. Лучше отдать предпочтение икре, приготовленной в июле-сентябре – в сезон урожая кабачков. Наши образцы

прошли все проверки и испытания. И эксперт вынес свой вердикт.

«Оценив качество трех образцов, мы можем подвести такие итоги. Первый образец крупно-измельченный, вкус, запах, консистенция, внешний вид – все стандартное, цвет яркий, праздничный, больше моркови, чем в других образцах. Второй – имеет более темный цвет, дольше продолжался технологический процесс обработки овощей, вкус, запах – стандартные, с более выраженной привлекательной остротой. Консистенция нежная, мягкая, очень тонкая, удачный набор специй и пряностей. Третий

характеризуется стандартными параметрами вкуса, запаха, консистенции, менее выраженная острота во вкусе и запахе, продукт тоже заслуживает своего места на потребительском рынке».

**ДЛЯ ЗДОРОВЬЯ**

ВИТАМИНЫ И МИКРОЭЛЕМЕНТЫ, КОТОРЫЕ СОДЕРЖАТСЯ В КАБАЧКОВОЙ ИКРЕ, ЛЕГКО УСАИВАЮТСЯ И ОСОБЕННО ПОКАЗАНЫ ТЕМ, КТО СТРАДАЕТ ОТ ПРОБЛЕМ С ОТЕЧНОСТЬЮ, РАБОТОЙ КИШЕЧНИКА, ЖЕЛЧНОГО ПУЗЫРЯ И ЛИШНИМ ВЕСОМ.

**ГДЕ ПОЛЕЗНЕЕ?**

ЕСЛИ НА ПОВЕРХНОСТИ КАБАЧКОВОЙ ИКРЫ ЧЕТКО ПРОСМАТРИВАЕТСЯ СЛОЙ ПРОЗРАЧНОЙ ЖИДКОСТИ – ПРОДУКТ БЫЛ ИЗГОТОВЛЕН НЕ ИЗ СВЕЖЕГО СЫРЬЯ, А ИЗ ЗАМОРОЖЕННОГО, КОТОРОЕ ЯВНО ПО ВКУСУ И ПОЛЕЗНЫМ СВОЙСТВАМ УСТУПАЕТ СВЕЖЕМУ.



**ПОБЕДИТЕЛЬ**  
конкурсной тестирования  
икры из кабачков

ЭКСПЕРТЫ	ПОТРЕБИТЕЛИ
<b>Образец № 1.</b> Икра из обжаренных кабачков «Главпродукт».	<b>Образец № 2.</b> Икра из кабачков «Пиканта»
<b>Образец № 2.</b> Икра из кабачков «Пиканта»	