

Caviarul, aurul negru al acvaculturii



Descriere imagine:

Caviarul, icrele nefecundate de sturion, este cel mai important si cel mai scump produs obtinut de la sturioni.

Caviarul, icrele nefecundate de sturion, este cel mai important si cel mai scump produs obtinut de la sturioni. Cele trei varietati traditionale de caviar, dar si cele mai scumpe sunt cele obtinute de la morun, nisetru si pastruga (100g - 120g - 140g) si respectiv (100g - 120g - 140g). Dar se mai obtin importante cantitati de caviar de inalta valoare de la sturionii crescuti in ferme piscicole precum sturionul siberian (*Acipenser baeri*) si sturionul alb (*Acipenser transmontanus*).

Este un produs cu inalta valoare nutritiva, fiind foarte apreciat pentru compusii sai: proteine, grasimi, zaharuri, vitamine si saruri minerale. 100 grame caviar contine 2800 Kcal. Proteinele din caviar sunt: arginina, histamina, isoleucina, lizina, metionina. Grasimile din caviar sunt alcatuite din: colesterol (25%) si lecitina (75%). Urmatoarele vitamine sunt prezente: A, C, PP, B2, B6 si B12.

Caviarul proaspat se prepara din icrele intregi ale femelelor de sturion. Pestii sunt scosi din plase si transportati in laborator vii. Aici sunt imobilizati prin anestezie, nu ucisi, iar pachetele de icre (ovarele) sunt colectate. Anestezierea este fizica, prin lovirea cu atentie a unui punct deasupra capului. Icrele trebuie colectate cat pestele este inca viu, altfel, dupa moartea pestelui fierea se sparge, dand gust amar icrelor. Dupa recoltarea icrelor, acestea sunt cernute prin mai multe site pentru separarea pe dimensiuni si de tesutul ce le leaga. Daca separarea pe sita se face cu grija, icrele nu se sparg, rezultand un caviar de calitate superioara.

Dupa acest proces, se amesteca cu sare apoi se pun intr-o sita fina pentru a se usca. Dupa uscare, se impacheteaza in cutii de sticla, metal sau portelan si se pot consuma. Se pastreaza refrigerate. Factorii considerati determinanti pentru calitatea caviarului sunt: uniformitatea si consistenta granulei, marimea, culoarea, mirosul, aroma, luciul, fermitatea si vulnerabilitatea corionului. Exista trei categorii

de caviar: *Grad 1; Grad 2; Caviarul presat.*

Caviarul de grad 1: denumit si Standard 000 imbina perfect toate proprietatile: trebuie sa fie tare, cu granule mari, delicat, corionul intact, culoarea si aroma perfecte.

Caviarul de grad 2: este caviarul proaspat, cu dimensiunea granulelor normale, culoare foarte buna si gust fin.

Caviarul presat: sunt sparte mai mult de 35% din boabe, chiar inainte de a fi scoase din peste. De aceea, acest caviar este tratat diferit. Este un amestec de Osetra si Sevruga, laptos si moale, care va fi incalzit la 38°C in solutie salina si amestecat pana absoarbe sarea si revine la culoarea originala. Apoi este presat in pungi speciale din material textil, pentru eliminarea excesului de sare si ulei. Acest tip de caviar contine de patru ori mai multe icre decat caviarul proaspat la aceeasi greutate. Este mai uscat, se intinde mai bine si e considerat o delicatasa, fiind mult mai aromat.

De asemenea, caviarul mai este categorisit si dupa specia de sturion care il produce.

Beluga

Caviarul de morun prezinta cel mai mare diametru, o culoare ce variaza de la gri deschis, spre gri inchis. Este apreciat pentru granulele mari de grasime si pielita delicata

Caviarul Beluga de Grad 1, este la randul sau impartit pe trei categorii: Grad 000 - gri deschis, este cel mai valoros caviar, fiind de cea mai buna calitate; Grad 00 - gri mediu; Grad 0 - gri inchis.

Cel mai scump caviar din lume, este numit Almas (in ruseste insemand diamant). Prezinta o culoare alba. Acesta provine de la morunii cu o varsta de peste 100 de ani. Este si o regula care spune ca un caviar cu cat este mai deschis la culoare, cu atat pestele e mai batran, iar gustul mai rafinat. Acest caviar este extrem de rar si de scump. In Iran, se produce acest tip, fiind impachetat in cutii de aur de 24 de carate si este vandut la pretul de 23.308\$ per kilogram.

Acest tip de caviar se confunda din ce in ce mai des cu caviarul de cega albinotica, acesta din urma fiind de o culoare aurie, asemanatoare cojii de lamaie si de dimensiunea icrelor de pastruga.

Osetra

Acest caviar, provenit de la nisetru (*Acipenser gueldenstaedti*) are o culoare gri-bruna inchis, variind spre auriu. Este singurul caviar cu aroma de nuci.

Caviarul Osetra, Gradul 1, prezinta trei categorii:

Royal caviar: auriu, este cel mai ravnit caviar. Sansa de a fi gasit la nisetrii din mediul natural este de 1:1000, dar recent au aparut in acvacultura nisetrii "Golden caviar" care produc acest caviar de inalta valoare economica.

Culoarea A: gri-auriu; Culoarea B: gri inchis.

Sevruga

Prezinta o singura categorie, culoarea acesteia variind de la gri inchis spre gri mai deschis. Are dimensiunea cea mai mica si gustul fin, amintind de aroma untului.

Baerii Caviar

Fiind destul de recent inclus in marea familie a caviarului de lux, acest tip de caviar provenit de la

sturionul siberian mai este denumit si Osetra de sturion siberian. Este de culoare cenusie spre brun-auriu. Gustul este curat, aroma fina de nuci si de unt. Unii il includ in aceeasi categorie de calitate cu sevruga, iar altii cu osetra. Cert este ca sturionul siberian este printre primele 4 specii de sturioni in ceea ce priveste valoarea economica a caviarului.

Radu Muscalu, Cristina Muscalu