

УДК 619:616,006

ИДЕНТИФИКАЦИЯ И ФАЛЬСИФИКАЦИЯ РЫБНЫХ КОНСЕРВОВ

*Исаева Г. А., студентка 4 курса факультета
ветеринарной медицины и биотехнологии
Научные руководители: Мерчина С.В., кандидат
биологических наук, доцент;*

*Проворова Н.А., кандидат ветеринарных наук, доцент
ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ*

Ключевые слова: рыбные консервы, подлинность, идентификация, шпроты, ассортиментная фальсификация, качественная фальсификация.

Данная работа посвящена изучению идентификации и фальсификации рыбных консервов.

За последние годы ассортимент и объемы реализации различных рыбных консервов в РФ значительно выросли, и если ранее купить любую банку сайры или шпрот в огромной очереди или получить в праздничном наборе продуктов считалось подарком судьбы, то теперь рыбные консервы различного вида, качества и производства имеются в любом продовольственном магазине. На рынке рыбных консервов, пользующихся у российского потребителя неизменным успехом, имеются и шпроты, и сайра, однако в настоящее время на продовольственном рынке представлены различные их виды и разновидности, и покупателю иногда трудно выбрать качественные рыбные консервы из этого многообразия. Поэтому как у производителя, так и у реализатора возникают соблазны подделать или увеличить объемы своей реализации путем разбавления рыбных консервов маслом, томатной заливкой и т.п. [1,2,3].

Возникают проблемы с проведением всесторонней экспертизы подлинности всех видов рыбных консервов, реализуемых на продовольственных рынках России.

При проведении экспертизы подлинности рыбных консервов могут достигаться следующие цели исследования: идентификация вида рыбных консервов; идентификация сорта рыбных консервов; способы фальсификации и методы их выявления.

Идентификация рыбных консервов. Рыбные консервы – это готовый к употреблению продукт, полученный из мяса рыбы, масла,

различных добавок, пряностей и специй, герметически укупоренный в жестяные или алюминиевые банки и подвергнутый воздействию высокой температуры для уничтожения микроорганизмов и придания продукту стойкости при хранении.

К общим идентифицирующим признакам ассортиментной принадлежности рыбных товаров относятся следующие органолептические показатели: форма, цвет, вкус и запах, консистенция, которые позволяют определить подгруппу и вид рыбных товаров. Форма рыбных товаров является одним из важнейших идентифицирующих признаков.

Вкус и запах могут служить показателями ассортиментной идентификации, но их определение требует от дегустаторов профессиональной компетенции в этой группе товаров, в том числе умения различать определенные оттенки вкуса и запаха, характерные для рыбных товаров определенных видов.

Показатель консистенция может служить идентифицирующим признаком лишь для рыбных товаров определенных подгрупп и не пригоден для видовой идентификации. К специфичным признакам ассортиментной идентификации рыбных товаров относят размер, анатомо-морфологические свойства (признаки), массовую долю воды, соли, жира.

У рыбных консервов и пресервов оценивается не только поверхность рыбы или ее кусочков (ломтиков), но и поверхность консервных банок (наличие герметичности, деформации, ржавления ит. п. дефектов) [4].

Паразитологические показатели характеризуют наличие паразитофауны (гельминты, простейшие, паразитические ракообразные и пиявки), а также дефектов, ими вызываемых. Эти показатели определяются у живой, охлажденной, мороженой рыбы, рыбного филе и рыбных полуфабрикатов.

Ассортиментная фальсификация рыбных консервов может происходить за счет: пересортицы; подмены одного вида изделия другим.

Пересортица рыбных консервов может происходить за счет подмены рыбных консервов в томатном соусе высшего сорта изделиями первого сорта. Чем ниже сорт рыбных консервов в томатном соусе, тем значит меньше в нем высококачественного мяса рыбы и больше костей, хрящей.

Может быть также подмена рыбных консервов на рыборастительные типа «Рыба по-крестьянски». При этом такая фальсификация может быть получена как на предприятии, так и перед реализацией, когда продавец заменяет одни этикетки на другие. При этом маркировка на самой банке указывается правильно.

Качественная фальсификация рыбных консервов может достигаться следующими способами: повышенное содержание воды; нарушение рецептуры; замена свежего мяса рыбы несвежим; неправильная укладка рыбы; введение различного нетрадиционного сырья; введение чужеродных добавок; нарушение технологических процессов и режимов хранения.

К качественной фальсификации относится также неправильная укладка мелких рыб. Это относится, прежде всего, к шпротам в масле. В некоторых банках встретишь лишь частичную укладку, а остальные тушки расположены хаотически, а недостаток рыбы компенсирован повышенной дозой масла.

В больших объемах осуществляется качественная фальсификация различных фаршевых консервов и рыбных паштетов путем замены мяса рыбы на белковую пасту «Океан». Эту пасту изготавливают из мяса криля в большом количестве, и вся она используется в основном для промышленной переработки, то есть поступает на стол потребителя не под своим названием, а в виде рыбных тефтелей, котлет и т.п. [5].

Количественная фальсификация рыбных консервов (обвес) - это обман потребителя за счет значительных отклонений параметров банки (массы), превышающих предельно допустимые нормы отклонений. Например, вес нетто консервов рыбных меньше, чем написано на самой упаковке или уменьшен вес рыбы в шпротах как высшего сорта, так и в обыкновенных. Выявить такую фальсификацию достаточно просто, измерив предварительно массу нетто мясных консервов поверенными измерительными мерами веса.

Таким образом, выбирая консервы, следует обращать внимание на срок годности товара. Потребитель должен знать, когда консервы были изготовлены и до какой даты их следует употребить. Желательно не баловаться консервами, изготовленными более двух лет назад, даже если этот период укладывается в срок годности, и покупать свежий продукт, выпущенный максимум в прошлом году. Баночка должна быть без вздутостей, вмятин, нарушенной герметичности и следов ржавчины [6]. Этикетка - четко пропечатанной и хорошо приклеенной

к банке. Если содержимое шпрот при взбалтывании банки хлюпает, значит, производитель не доложил в консервы рыбы, а масла в такой покупке, наоборот будет с избытком.

Библиографический список:

1. Проворова, Н.А. Значение экспертизы пищевых продуктов /Н.А. Проворова// Профессиональное обучение: теория и практика: материалы II Международной научно-практической конференции, посвященной актуальным вопросам профессионального и технологического образования в современных условиях. – Ульяновск: УлГПУ, 2019. – С. 520-527.
2. Проворова, Н.А. Судебно-ветеринарная экспертиза: учебное пособие для студентов факультета ветеринарной медицины и биотехнологии /Н.А. Проворова. - Ульяновск: УлГАУ, 2019. – 182с. <http://lib.ugsha.ru/>
3. Проворова, Н.А. Оценка качества мёда при его фальсификации /Н.А. Проворова, С.В. Мерчина// Материалы III Международной научно-практической конференции, посвященной актуальным вопросам профессионального и технологического образования в современных условиях - Профессиональное обучение: теория и практика: – Ульяновск: УлГПУ, 2020. – С. 656-662.
4. Мерчина С.В. Изучение антигенной структуры *B. anthracis* и *B.cereus*/ С.В. Мерчина, В.А. Русалеев, Т.А. Елантьева// Сб. « Материалы Всероссийской научно-производственной конференции «Инновационные технологии в аграрном образовании, науке и АПК России» 60-летию академии посвящается». УГСХА, 2003.- С.249-250.
5. Мерчина С.В. Изучение действия соли нитрита натрия на рост *B.cereus*/ С.В. Мерчина, В.А. Русалеев и др.// УГСХА, 2002. № 8.- С.11-12.
6. Мерчина С.В. Классификация и таксономия двух видов- *Vac.anthraxis* и *Vac.cereus*// С.В. Мерчина, В.А. Русалеев, Д.А Васильев// УГСХА, 2002. № 8.- С.12-15.

IDENTIFICATION AND FALSIFICATION OF CANNED FISH

Isaeva G. A.

Keyword: *canned fish, authenticity, identification, sprats, assortment falsification, high-quality falsification.*

This work is devoted to the study of the identification and falsification of canned fish.