

ИДЕНТИФИКАЦИЯ И ФАЛЬСИФИКАЦИЯ ИКОРНЫХ ТОВАРОВ

**Балтаева Г.З., магистрант 1 курса факультета ветеринарной
медицины и биотехнологии**

**Научный руководитель – Проворова Н.А., кандидат ветеринарных
наук, доцент**

ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ

***Ключевые слова:** идентификация, фальсификация, икорные то-
вары.*

*Работа посвящена идентификации и фальсификации икорных
товаров.*

В настоящее время икорная продукция начинает вносить суще-
ственный вклад на продовольственный рынок России. Если раньше по-
купка черной или красной икры считалась большой удачей, то теперь
эти продукты доступны в магазинах. На рынке икорной продукции по-
являются новые сорта и разновидности, которые всегда пользуются по-
пулярностью у российских потребителей, и покупателю порой сложно
выбрать из этого многообразия качественную икорную продукцию. По-
этому и производитель, и дистрибьютор готовы врать или увеличивать
объем продаж, вид икры на другой, искусственный и так далее. [1,2].

Поэтому возникают проблемы в проведении комплексной про-
верки подлинности икорной продукции, реализуемой на продоволь-
ственном рынке России.

При исследовании подлинности икорной продукции могут быть
достигнуты следующие цели исследования: определение вида икорной
продукции; обнаружение шлема из гранул панциря лосося; методы об-
мана и способы их обнаружения [3,4].

Для того чтобы определить вид икорной продукции, эксперт дол-
жен определить для себя круг решаемых в данном случае задач и уро-
вень знаний в этой области. Чтобы достичь этого, посмотрите на диапа-
зон работы, которую может выполнить эксперт. Идентификация икор-
ных товаров. Икорные товары — это готовый к употреблению продукт,

полученный из созревшей икры рыбы, герметически укупоренный в жестяные или стеклянные банки, а также в бочки и подвергнутый или не подвергнутый тепловой или химической пастеризации для уничтожения микроорганизмов и придания продукту стойкости при хранении [5].

Для самой ценной, зернистой продукции используется только созревшую икру, которая легко отделяется от ястыков икры. Хорошая сухая поваренная соль добавляется таким образом, чтобы икра измельчилась, крупинки сохранились и легко отделялись друг от друга. Лучшие гранулы расфасованы в икорные пиалы. Консервированная икра является наименее соленой, так как не используется более 5% от общей массы продукта (поэтому хранится она сравнительно недолго - всего 2-2,5 месяца). Производители обычно заполняют контейнер, а затем закрывают и «выжимают» его. Таким образом, наполненная тара свидетельствует о том, что икра произведена в заводских условиях: ее поверхность подобна зеркалу, а крышка остается сухой, икра не прилипает. Браконьер не набивает икру, в результате чего получается избыточный вес, а кроме того, она быстрее портится, так как влажная среда является лучшей средой для размножения бактерий. Бочковая икра получается немного захватывающей, так как используется до 10% соли.

Идентификационными показателями икры лососевой зернистой бочковой 2-го сорта являются: смешение икры разных видов рыб; неодинаковый цвет; наличие кусочков пленки и оболочек икринок — лопанца; незначительный отстой; икринки могут быть слабыми, влажными; может быть слабый кисловатый запах, привкус горечи.

Экспертиза подлинности может проводиться и с целью установления способа фальсификации икорных товаров. При этом могут быть следующие способы и виды их фальсификации.

Ассортиментная фальсификация икорных товаров может происходить за счет: пересортицы; подмены одного вида икры другим.

Пересортица икры может быть только лососевой зернистой бочковой 1-го сорта за счет ее подмены 2-м сортом.

Как отличить натуральный продукт от подделки по следующим критериям? натуральная икра, имеет слабый запах рыбы, а искусственная икра ароматизируется селедочным тузлуком, имеющим резкий запах селедки; натуральная икра при раздавливании разбрызгивается и лопается во рту, а искусственная икра прилипает к зубам, как обычный

желатин; в натуральной икре всегда виден зародыш, а в искусственной его нет; Натуральная красная икра имеет светло-оранжевый или розово-красный цвет, представляющий собой легкий флуоресцентный свет, а искусственная красная икра имеет красновато-желтый цвет. Поверхность неравномерно окрашена, видны линии коры.

В натуральную икру могут вводить частично искусственную икру, таким образом разбавляя натуральный продукт. Если вводится до 15—20% искусственной икры, то распознать такую фальсификацию достаточно сложно по органолептическим показателям, а выявить ее можно только с применением инструментальных методов экспертизы.

Икорная продукция может быть изготовлена только из свежего сырья. Технологического способа заморозки икорной продукции не существует, поэтому производством икры занимаются предприятия, расположенные на побережье, или плавучие заводы.

Однако сразу возникает вопрос о новизне икорной продукции в народной кухне, так как открытая тара икры не может храниться долго, а должна быть быстро продана.

Таким образом, если основная проблема браконьерства рыбной и икорной продукции для государства сводится к финансовым проблемам, то это ложь потребителей о данном продукте или сомнительном качестве продукции неизвестных производителей.

Библиографический список:

1. Николаева М.А. и др. "Идентификация и фальсификация пищевых продуктов". – М.: Экономика, 2006.
2. Чепурной И.П. Идентификация и фальсификация продовольственных товаров, М., 2008.
3. Проворова, Н.А. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза / Н.А. Проворова// – Ульяновск: УлГАУ, 2017. – Режим доступа: <http://www.learning.ugsha.ru>
4. Проворова, Н.А. Судебная ветеринарная экспертиза / Н.А. Проворова, А.С. Проворов, А.А. Степочкин // Ульяновск: УГСХА, 2011.
5. Проворова, Н.А. Значение экспертизы пищевых продуктов / Н.А. Проворова // Материалы II Международной научно-практической конференции, посвященной актуальным вопросам профессионального и технологического образования в современных условиях - Том. 1. -

Ульяновский государственный педагогический университет им. И.Н. Ульянова, 2019.

**IDENTIFICATION AND FALSIFICATION OF CAVIAR
PRODUCTS**

Baltaeva G.Z.

Keywords: *identification, falsification, caviar products.*

The work is devoted to the identification and falsification of caviar products.