

ФАЛЬСИФИКАЦИЯ РЫБНЫХ И МЫСНЫХ ПРОДУКТОВ

**Исаева Г. А., магистрант 1 курса факультета ветеринарной
медицины и биотехнологии**

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

ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ

***Ключевые слова:** Мошенничество, фальсификация, методы обнаружения, фальсификация мясных и рыбных продуктов*

Работа посвящена изучению видов фальсификации рыбных и мясных продуктов.

Добавление или обмен более дешевыми видами рыб вместо более дорогих является известной формой мошенничества в пищевой промышленности. Это может произойти случайно из-за отсутствия опыта или действовать как мошенничество. Интерес к обнаружению видов животных в мясных продуктах основан на религиозных требованиях (халяль и кошерность), а также на фальсификациях продуктов [1,2].

Аутентификация рыбных и мясных продуктов имеет решающее значение в пищевой промышленности. Фальсификация мяса и рыбы, в основном для экономических целей, широко распространена и приводит к серьезным рискам для здоровья населения, религиозным нарушениям и моральным потерям. Экономически мотивированная фальсификация продуктов питания, по оценкам, наносит ущерб в размере от 8 до 12 миллиардов евро в год. Быстрые, эффективные, точные и надежные технологии обнаружения являются ключом к эффективному надзору за фальсификацией мяса и рыбы. Различные аналитические методы, часто основанные на измерениях белков или ДНК, используются для идентификации видов рыбы и мяса. Хотя для обеспечения аутентичности рыбы, мяса и мясных, и рыбных продуктов было принято множество стратегий, таких как защищенное наименование места происхождения, защищенное географическое указание, свидетельство о конкретных

характеристиках и т. д., охват слишком мал, и он нереально сертифицировать все мясные продукты на предмет защиты от фальсификации [3,4].

Выявление фальсифицированных мясных продуктов важно по нескольким причинам. Люди с аллергиями и те, кто придерживается религиозных убеждений, определяющих допустимое потребление определенных видов, особенно заинтересованы в правильной маркировке. Надлежащая маркировка также важна для обеспечения справедливой торговли [5].

Для идентификации видов рыб были разработаны многочисленные аналитические методы, основанные на анализе белков: электрофоретические методы, такие как изоэлектрическое фокусирование или SDS-PAGE, хроматографические методы и иммунологические методы, такие как иммунодиффузия и ELISA. Разработка передовых методов обнаружения представляет собой важную первую линию защиты как для выявления, так и для предотвращения мошенничества с пищевыми продуктами. Хотя большинство из этих методов в определенных случаях представляют значительную ценность, они не подходят для рутинного анализа образцов, поскольку белки теряют свою биологическую активность после смерти животного, а их наличие и характеристики зависят от типа клеток. Кроме того, большинство из них термолабильны [6].

Таким образом, эффективный надзор очень важен для обеспечения надлежащего развития мясной промышленности, а быстрые, эффективные, точные и надежные технологии обнаружения являются фундаментальной технической поддержкой для этой цели. В последнее время появилось несколько методов, в том числе анализ ДНК, анализ белка и анализ на основе жира.

Библиографический список:

1. Бутко М. П. и др. Фальсификация продукции животного происхождения //Российский журнал Проблемы ветеринарной санитарии, гигиены и экологии. – 2017. – №. 3. – С. 17-23.
2. Капитова И. А., Методы выявления фальсификации рыбы и рыбной продукции /Куликовская Т. С., Потехина Р. Н. /Безопасность и качество товаров. – 2019. – С. 115-120.

3. Мармурова М. А. и др. Идентификация и фальсификация рыбы //Теория и практика инновационных технологий в АПК. – 2021. – С. 99-100.

4. 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.

5. 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/>

6. 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.

FALSIFICATION OF FISH AND MEAT PRODUCTS

Isaeva G. A.

Keywords: *Fraud, falsification, detection methods, falsification of meat and fish products*

The work is devoted to the study of types of falsification of fish and meat products.