

ФАЛЬСИФИКАЦИЯ МОЛОЧНОГО СЫРЬЯ

**Кобилев Д., студент 4 курса
факультета ветеринарной медицины и биотехнологии
Научный руководитель – Проворова Н.А.,
кандидат ветеринарных наук, доцент
ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ**

***Ключевые слова:** фальсификация, молочное сырье, подделка, органолептические свойства, молоко.*

Работа посвящена изучению методов определения фальсификации молочных продуктов.

Фальсификация товара – один из способов обмана потребителей, подразумевает снижение его качества за счет замены некоторых компонентов или добавления в него более дешевых ингредиентов, причем фальсификация происходит не в момент замены компонентов, а в момент утаивания или подмены информации о составе продукции от потребителя. Фальсификация - наиболее распространенный способ получения экономической выгоды, так как риск быть пойманным за руку практически равен нулю [1].

Но мошенники очень изобретательны в своих попытках обмануть, а иногда и отравить клиентов. Продукты, срок годности которых уже истек, маркируются новой датой истечения срока годности, а затем продаются или перерабатываются и возвращаются в цикл производства продуктов питания. Надписи на упаковках заведомо вводят покупателей в заблуждение о стране происхождения или типе товара, чтобы вынудить их платить более высокую цену.

Большинство людей считают, что мошенничество в пищевой промышленности - это банальные уловки по обману покупателей в магазине или точке быстрого питания, вроде какой-то жидкости в мясе для увеличения его веса. Пищевое мошенничество — гораздо более сложное, организованное и опасное явление. Некоторые контрафактные товары приводят к тяжелым отравлениям, некоторые к летальному

исходу, но чаще всего они остаются совершенно незамеченными, и именно в этом заключается план мошенников. Банальный обман превращается в преступную деятельность в тот момент, когда его организация поднимается на достаточно высокий уровень и в махинации оказывается вовлечена сеть исполнителей.

Применительно к молочной промышленности следует отметить, что соблазн произвести или увеличить объем молока и молочных продуктов путем разбавления водой всегда есть у производителя молочных продуктов. Торговые сети часто способствуют этому, диктуя цену доставки, поэтому чаще всего контрафактной является продукция из нижнего ценового сегмента. Производство контрафактной продукции порождается низкой покупательной способностью населения и падением потребительского спроса. Отсюда вытекает следующая причина – стремление недобросовестных производителей минимизировать себестоимость продукции за счет фальсификации [2]. Под влиянием таких данных формируется негативное отношение ко всей молочной продукции и ко всем без исключения производителям, в том числе добросовестным, не позволяющим себе использовать методы фальсификации продукции ни при каких условиях труда. Некоторые покупатели могут просто отказаться от молочных продуктов, потребление которых в России уже ниже нормы. Если негативную тенденцию фальсификации не удастся обратить вспять, то последствия для отрасли могут быть разрушительными [3].

К сожалению, анализ производственной деятельности молочных предприятий показывает, что производство ценных молокоемких продуктов переходит в теневой бизнес, причем без соблюдения комплекса ветеринарно-санитарных требований. Все это приводит к тому, что на частных торговых предприятиях и продовольственных рынках появляется большое количество продукции, производство которой строго ограничено государством. Происхождение таких продуктов часто фальсифицируется.

Фальсификация молока обычно сводится к разбавлению его водой, добавлению консервантов или соды для снижения кислотности, снижению жирности, добавлению посторонних компонентов и т. д. По статистике практически все категории молочных продуктов, в том числе питьевое молоко и сливки, кисломолочные напитки, сметана,

творог и творожные продукты, масло и сыры, молоко сгущенное и сухое, попадают в категорию фальсифицированных [4,5]. Их доля в низком ценовом сегменте колеблется от 50 до 90%.

Общеизвестно, что в России ощущается дефицит сырого молока, который оценивается в 7-8 млн т в год, что вызывает рост цен на сырое молоко, а удорожание производства также способствует росту фальсификаций. Ситуация усугубляется положением торговых сетей, не заинтересованных в наличии дорогого, но натурального продукта [6]. Кроме того, известны случаи фальсификации питьевого молока и кисломолочных напитков с использованием сухого молока или молочной непосредственное внесение заквасок и других видов молочных продуктов [7]. Хотелось бы отметить еще одну негативную тенденцию в отрасли - фальсификацию сырого молока небелковым азотом, мочевиной, а также такими соединениями, как меламина, мальтодекстрин, циануровая кислота, нитрит натрия.

Молоко и молочные продукты играют настолько важную роль в нашей жизни, что было приложено много усилий для разработки заменителей для тех, кто вынужден ограничивать потребление молока по личным причинам или из-за проблем со здоровьем. И хотя все заменители являются легальными альтернативами молоку, они лишний раз доказывают, что симитировать эту жидкую белую субстанцию не так уж и сложно.

Библиографический список:

1. Проворова, Н.А. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза / Н.А. Проворова// – Ульяновск: УлГАУ, 2017. – Режим доступа: <http://www.learning.ugsha.ru>
2. Проворова, Н.А. Судебная ветеринарная экспертиза / Н.А. Проворова, А.С. Проворов, А.А. Степочкин // Ульяновск: УГСХА, 2011.
3. 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.

4. Даниленко А.Л. Фальсификация молочной продукции: почему усилия контролирующих органов тщетны? // Контроль качества продукции, 2017. - №2. - С.45-47.

5. Ким И.Н., Одинцова А.А. О фальсификации молока и молочных продуктов// ВИНИТИ. Серия «Экологическая экспертиза», 2020. - № 4. - С.16-41.

6. Лепилкина О.В. Фальсификация молочной продукции как отражение проблем отрасли // Сыроделие и маслоделие, 2018. - №5. - С.24-26.

7. Шидловская В.П. Органолептические свойства молока и молочных продуктов. - М.: Колос, 2000. - 280 с.

FALSIFICATION OF DAIRY RAW

Kobilov D.

Keywords: *falsification, raw milk, forgery, organoleptic properties, milk.*

The work is devoted to the study of methods for determining the falsification of dairy products.