

УДК 619:616-006+636.8

ВИДЫ ФАЛЬСИФИКАЦИИ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ И МЕТОДЫ ИДЕНТИФИКАЦИИ КОЛБАСЫ

**Волгин А. Р., студент 4 курса факультета ветеринарной медицины
и биотехнологии**

**Научные руководители – Проворова Н.А., кандидат ветеринарных
наук, доцент, Мерчина С.В., кандидат биологических наук, доцент
ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ**

Ключевые слова: *Фальсификация, колбаса, методы
идентификации колбасы, измерительные методы*

За последние годы ассортимент и производство колбасы и колбасных продуктов значительно увеличились. На рынке находятся сотни его наименований, и многие из них активно рекламируются, поэтому соблазн подделать колбасу всегда имеется как у реализаторов, так и у производителей.

Фальсификация товаров с правовой стороны представляет разновидность торгового обмана, мошенничества. Согласно Федеральному закону Российской Федерации «О качестве и безопасности пищевых продуктов»: Фальсифицированные пищевые продукты, материалы и изделия — пищевые продукты, материалы и изделия, умышленно изменённые (поддельные) и (или) имеющие скрытые свойства и качество, информация о которых является заведомо неполной или недостоверной [1].

Мясной рынок насыщен фальсифицированной, некачественной, опасной продукцией. На этом рынке низкий потребительский спрос, высочайшая степень зависимости от поставок импортного сырья и низкий пока еще уровень законодательного и нормативно-технического обеспечения.

При фальсификации обычно подвергаются подделке подлинности одна или несколько характеристик товара. Поэтому различают следующие виды фальсификации продовольственных товаров:

Ассортиментная фальсификация, подделка которой осуществляется путем полной замены на другой сорт, вид или наименование с сохранением сходства одного или нескольких признаков.

Для ассортиментной фальсификации той или иной группы товаров необходимы следующие условия:

1. Наличие в продаже товаров других групп, близких по потребительным свойствам и некоторым показателям качества;
2. Подразделение качества товара на сорта;
3. Производство и реализация имитаторов данной группы товаров;
4. Производство и реализация товаров, отличающиеся по показателям качества и наличию дефектов;
5. Унификация упаковки, используемой для разных групп товаров [2].

Колбасные изделия фальсифицируют путем замены мяса первого сорта на мясо второго или третьего сорта, а также продуктами иного происхождения (сухим молоком, крахмалом, пшеничной мукой, соевым и белком гидролизатом, манной крупой и др.). При этом колбаса не будет отвечать своему наименованию, если указанные ингредиенты не предусмотрены рецептурой, а на маркировке отсутствует достоверная информация о них [3].

Если колбаса нового наименования произведена по ТУ, в котором предусмотрена замена мяса другими видами сырья, и на маркировке это указано, такая продукция не может быть отнесена к фальсифицированной. При достоверной информации и пониженных ценах потребитель имеет право выбирать необходимый ему товар с учетом своих предпочтений и возможностей.

В качестве заменителя применяются колбасы низшего сорта, имеющий близкий вид фарша на разрезе. Так, Любительская колбаса может подменяться Обыкновенной и Отдельной, Докторская и Молочная – Столовой, Телячья – Говяжьей. У копченых колбас сырокопченый и полу копченый сервелат заменяется варено-копченым сервелатом, иногда специально подсушенным. Обнаружить эту фальсификацию можно путем визуального осмотра фарша на разрезе,

при этом обращают внимание на наличие волокон соединительной ткани, характерное для низших сортов [4].

Кроме того, в колбасы высших сортов большинства наименований крахмал не добавляется (исключением является эстонская колбаса и отдельные новые наименования по ТУ), а в колбасы первого и второго сортов - добавляется. Поэтому фальсификацию можно обнаружить по йод крахмальной пробе или определению доли крахмала. Указанные способы ассортиментной фальсификации одновременно являются и квалитетической фальсификацией, так как связаны с пересортицей колбас [5,6].

Обнаружить такую ассортиментную фальсификацию возможно органолептическими методами путем определения цвета, вкуса и запаха кусочков растительного происхождения. В спорных случаях целесообразно проводить гистологическое исследование структурных компонентов состава.

Квалитетическая фальсификация проводится с целью реализации мясных товаров пониженного качества по цене высокооплачиваемых изделий того же вида и наименования или по более низкой цене для обеспечения их ценовой конкурентоспособности, хотя даже пониженная цена таких изделий может быть высока для их очень низкого качества. Например, реализация нестандартных колбасных изделий с недопустимыми дефектами или мяса сомнительной свежести по нижнему пределу цен на стандартную продукцию.

Количественная фальсификация осуществляется двумя способами: уменьшением массы порционных продуктов сверх установленных допускаемых отклонений или обвешиванием покупателей при отпуске нефасованных, развесных мясных товаров. Кроме того, условно к количественной фальсификации можно отнести недовложение ценного сырья – мясной мякоти, хотя общая масса изделий может соответствовать условным требованиям. Добавление воды и других малоценных видов сырья взамен мяса является одновременно и количественной, и квалитетической фальсификацией.

Информационная фальсификация колбасных изделий - это обман потребителя с помощью неточной или искаженной информации о товаре.

При фальсификации информации о колбасных изделиях довольно часто искажаются или указываются неточно следующие данные: наименование товара; фирма-производитель товара; количество товара; вводимые пищевые добавки.

К информационной фальсификации относится также подделка сертификата качества, таможенных документов, штрихового кода, даты выработки колбасных изделий и др [7].

Фальсификация сроков годности путем перемаркирования возможна на вкладышах или дополнительных приклеиваемых этикетках с информацией о таких сроках.

Экспертами в течение нескольких лет проводились исследования вареных колбас, консервов и других мясных продуктов, выработанных по ГОСТ. За это время проанализировано более сотни образцов вареных колбас ведущих компаний. Например, в 2021 году ГОСТу соответствовали только 30% вареных колбас. Получается, что, несмотря на фразу «соответствует ГОСТу», в колбасе могут содержаться соя, крахмал, сульфатный полисахарид - каррагинан. Эти вещества добавляют в фарш для увеличения массы, что позволяет снизить стоимость конечного продукта - колбасы. Поскольку эксперты не имеют возможности проверять колбасу во всех регионах, полученные результаты имеют лишь информационный характер.

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.
8. Дежаткина С.В. Биодобавки на основе модифицированного и обогащённого аминокислотами цеолита при выращивании молодняка

индеек /С.В. Дежаткина, Н.А. Феоктистова, Е.В. Панкратова, Н.А. Проворова, Е.С. Салмина Е.С.//Аграрная наука. 2021. - №11-12. – С.20-23.

9. Дежаткина С.В. Получение органической продукции в молочном скотоводстве путём скармливания натуральных кремнийсодержащих добавок /С.В. Дежаткина, В.В. Ахметова, Н.В. Шаронина, Л.П. Пульчеровская, Н.А. Проворова, С.В. Мерчина, М.Е. Дежаткин //Аграрная наука. - 2021. - № 9. - С. 67-72.

10. Дежаткина С.В. Опыт применения мергеля в молочном скотоводстве /С.В. Дежаткина, Н.А. Любин, М.Е. Дежаткин //Вестник Ульяновской государственной сельскохозяйственной академии. – 2016. - № 3 (35). – С. 76-79.

11. Воротникова И.А. Влияние подкормки из наноцеолита и соевой окары на содержание общего белка и его фракций в крови индеек Воротникова И.А., Дежаткина С.В., Панкратова Е.В., Дежаткин И.М. //Ученые записки Казанской государственной академии ветеринарной медицины им. Н.Э. Баумана. - 2020. - Т. 243. - № 3. - С. 64-68.

TYPES OF SAUSAGE ADULTERATION AND METHODS OF SAUSAGE IDENTIFICATION.

Volgin A.R.

**Scientific supervisors – Provorova N.A., Merchina S.V.
FSBEI HE Ulyanovsk SAU**

Keywords: *Falsification, sausage, sausage identification methods, measuring methods*

In recent years, the assortment and production of sausage and sausage products have increased significantly. There are hundreds of its names on the market, and many of them are actively advertised, so both sellers and manufacturers are always tempted to fake sausage.