

ФАЛЬСИФИКАЦИЯ ЯИЦ И ЯИЧНЫХ ПРОДУКТОВ

**Гнездилова О.В., студентка 3 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:** яйца, фальсификация, продукт, качество, здоровье*

Работа посвящена исследованию различных методов фальсификации яиц и яичных продуктов.

Яйца и яичные продукты являются важным источником питания для людей. Однако, существует проблема фальсификации яиц и яичных продуктов, которая может негативно повлиять на здоровье потребителей. Фальсификация яиц и яичных продуктов заключается в замене или добавлении недостаточного количества настоящих ингредиентов, что может привести к ухудшению качества продукта или даже к возникновению опасных для здоровья веществ. В данной работе рассмотрим проблему фальсификации яиц и яичных продуктов, ее причины и последствия, а также меры по предотвращению этой проблемы [1,2].

Фальсификация яиц и яичных продуктов может быть вызвана различными причинами, такими как:

- Желание получить большую прибыль. Производители могут заменять настоящие ингредиенты более дешевыми или добавлять в продукты запрещенные вещества, чтобы увеличить свою прибыль.

- Низкий уровень культуры потребления продуктов. Некоторые потребители могут не знать, как должны выглядеть и пахнуть настоящие яйца и яичные продукты, что делает их более уязвимыми для фальсификации.

Фальсификация яиц и яичных продуктов может привести к следующим последствиям:

- Опасность для здоровья потребителей. Замена настоящих ингредиентов на более дешевые или добавление запрещенных веществ может привести к возникновению опасных для здоровья веществ в продукте.

- Ухудшение качества продукта. Фальсификация может привести к ухудшению вкуса, запаха и текстуры продукта, что делает его менее привлекательным для потребителей.

- Ущерб для репутации производителя. Фальсификация может привести к потере доверия со стороны потребителей и ухудшению репутации производителя.

Для предотвращения фальсификации яиц и яичных продуктов необходимо принимать следующие меры:

- Улучшение контроля со стороны государственных органов. Государственные органы должны проводить более частые и строгие проверки производителей, чтобы предотвратить фальсификацию.

- Образование потребителей. Потребители должны знать, как должны выглядеть и пахнуть настоящие яйца и яичные продукты, чтобы лучше защитить себя от фальсификации.

- Использование современных технологий. Производители могут использовать современные технологии, такие как ДНК-анализ, для более точного определения настоящих ингредиентов в продукте [3,4,5].

Фальсификация яиц и яичных продуктов является серьезной проблемой, которая может негативно повлиять на здоровье потребителей и репутацию производителя. Для предотвращения фальсификации необходимо улучшить контроль со стороны государственных органов, образовать потребителей и использовать современные технологии.

Библиографический список:

1. Калдыркаев А.И. Безопасность пищевого сырья и продуктов питания/ А.И.Калдыркаев, А.Г.Шестаков, С.В.Мерчина, А.В.Мастиленко // Курс лекций - Ульяновск,- 2021.

2. Васильев Д.А. Нормативные документы по проведению ветеринарно-санитарной экспертизы/ Д.А.Васильев, С.В.Мерчина, Е.А.Ляшенко, Н.Г.Барт //учебное пособие по ветеринарно-санитарной экспертизе - Ульяновск,- 2018. -Том Книга 1

3. Калдыркаев А.И. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания / А.И.Калдыркаев, А.Г.Шестаков, С.В.Мерчина, А.В.Мастиленко //Курс лекций - Ульяновск, -2021.

4. Дежаткина С. Кремнийсодержащие добавки для получения качественной и безопасной продукции животноводства /С. Дежаткина, В.Исайчев, М.Дежаткин, Л.Пульчеровская, С.Мерчина, Ш.Зялалов//Ж-л Ветеринария сельскохозяйственных животных.- 2021.- № 11.- С. 52-59.

5. Дежаткина С.В. Использование природных высокоструктурированных кремний содержащих добавок для получения органической продукции животноводства / С.В. Дежаткина, В.А.Исайчев, М.Дежаткин, Л.П.Пульчеровская, С.В.Мерчина, Ш.В.Зялалов // Ученые записки Казанской государственной академии ветеринарной медицины им. Н.Э. Баумана. - 2021. -Т. 247.- № 3. -С. 58-64.

ADULTERATION OF EGGS AND EGG PRODUCTS

Gnezdilova O.V.

Keywords: *eggs, adulteration, product, quality, health*

The work is devoted to the study of various methods of adulteration of eggs and egg products.