

УДК 619:616,006

ФАЛЬСИФИКАЦИЯ СЫРА

**Орлова В.А., студент 4 курса факультета ветеринарной медицины
и биотехнологий**

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

Ключевые слова: фальсификация, сыр, антибиотики, транспортировка

Статья посвящена методам фальсификации сыра. Узнаем, как выглядит фальсифицированный сыр и натуральный. Чем они отличаются.

Сыры являются дорогой продукцией и часто продавцы, чтобы не остаться в убытке, а получить прибыль используют способы, чтобы обмануть покупателей [1,2].

Первый способ, который используют – это продажа сыров, у которых уже истек срок хранения. Этот способ применяется довольно часто, поскольку у сыров срок реализации 15-30 суток, но всем известно, что перед тем, как попасть в руки к покупателю, сыр может длительное время лежать на прилавке под воздействием высокой температуры. Такие условия приводят к ухудшению качеств.

Второй способ, используемый продавцами, является продажа сыров с дефектами, о которых знает только продавец. Сыры могут повредиться при транспортировке или при неправильном хранении, получить те или иные дефекты.

Продают сыры с такими дефектами: развивается плесень на поверхности (Рис.1), либо происходят биохимические процессы.



Рис. 1 – Сыр с плесенью на поверхности

Третий способ фальсификации сыров – это ассортиментная фальсификация. Чаще всего она заключается в подмене одного вида сыра, у которого высокое содержание жира, другим, с более низким содержанием жира. Также может быть подмена одного сорта сыра другим.

Так, например, производят подмену Российского сыра (он относится к группе Чеддер и содержит 50% жира на сухое вещество), на Костромской или Пошехонский сыр (он относится к группе Голландских и содержит 45% жира на сухое вещество). Также сюда можно отнести подмену Голландского круглого, который имеющего 50% жира на Голландский брусковый, который содержит 45% жира.

Чтобы определить подмену таких сыров, нужно знать, что сыры, у которых 50% жирность их помечают восьмиугольником, а сыры с 45% жирностью помечают четырехугольником [3,4,5].

Четвертый способ фальсификации – это качественная фальсификация. Их достигают уменьшением содержания жира, повышением содержанием воды, подменой молочных белков соевым, нарушением рецептуры плавленых сыров, нарушением технологических режимов созревания, введением консервантов и антибиотиков.

Количественная фальсификация сыров заключается в обмане потребителя путем обвеса. Продавцы используют различные способы,

чтобы прибавить к уже существующей массе сыра несколько грамм и получить выгоду [6].

Такую фальсификацию можно проверить, используя проверенными измерительными весами.

Существует также информационная фальсификация сыра – это обман потребителя с помощью неточной или искаженной информации о товаре.

Вся искаженная информация в товарно-сопроводительных документах, рекламе, маркировке – все это является информационной фальсификацией.

Часто такая фальсификация заключается в искажении или неточности следующих данных: наименование товара, фирма-изготовитель товара, количество товара, вводимые консерванты и антибиотики.

Также к информационной фальсификации относится подделка сертификата качества, таможенных документов, штрихового кода, даты выработки молока и молочных продуктов.

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. Мерчина С.В. Обоснование необходимости в разработке технологических параметров, исключающих контаминацию пищевых продуктов *Bacillus cereus*/ С.В. Мерчина // автореферат диссертации на соискание ученой степени кандидата биологических наук.Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова. – Саратов. – 2003.

5. Зялалов Ш.Р. Химический состав и качество молока при введении в рацион коров добавки на основе модифицированного диатомита/ Ш.Р.Зялалов, С.В. Дежаткина и др.// Ученые записки Казанской государственной академии ветеринарной медицины им. Н.Э. Баумана. -2020. - Т. 243. - № 3.- С. 97-102.

6. 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.

FALSIFICATION OF CHEESE

Orlova V.A.

Keywords: *falsification, cheese, antibiotics, transportation*

The article is devoted to the methods of falsification of cheese. Find out what fake cheese looks like and natural. What is the difference.