

ФАЛЬСИФИКАЦИЯ МОЛОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ

**Ходжанова Г., студент 4 курса факультета ветеринарной
медицины и биотехнологий**

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

Ключевые слова: фальсификация, экспертиза, молочная продукция, сметана, творог, сливочное масло, сыр, мороженое.

Статья посвящена изучению видов фальсификации молочной продукции.

В мире принят и действует свод законов, регламентирующий наименование молокосодержащей продукции. Если продукт комбинированный, то и название сложное. Больше 50% молока, значит, молочно-растительный продукт. Если наоборот, значит, растительно-молочный. Комбинированные жиры – спред, и потребители знают, что покупают. Казалось бы, что проще?

В России другие стандарты. Все, что содержит меньше 50% молока, вообще не может называться молочным продуктом. в результате даже добросовестные производители молокосодержащей продукции, указывающие в составе все компоненты, прибегают к различным уловкам. А покупатели не понимают, что покупают...

Фальсификация сметаны. Чаще всего сметану разбавляют. Безобидное промышленное разбавление происходит водой, кефиром, обезжиренным творогом. У такой сметаны просто жирность ниже заявленной. и это все-таки не совсем сметана. Иногда сметану разбавляют растительным маслом, соевым белком. Это уже сметанный продукт. Если производитель указывает в составе дополнительные компоненты, то ничего плохого в таком продукте нет. Это нормальный качественный продукт, который просто не является сметаной, из-за частичной замены животных жиров растительными и уменьшения жирности такой продукт полезнее натуральной сметаны. Откровенный

фальсификат, когда используются низкокачественные молочные компоненты, крахмал, стабилизаторы, вкусовые добавки, но об этом ни слова на упаковке. Если крахмал подвергнуть термической обработке, он приобретает консистенцию сметаны. Остальное придает продукту вид и запах сметаны. О пользе такого продукта говорить не приходится. Хотя особого вреда в нем тоже нет [1,2].

Фальсификация творога. Творог с пониженным содержанием жира – отличный диетический продукт. Качественный нежирный творог содержит всего 0,5% жира, а вот белка в нем не менее 17%. Калорийность такого творога всего 60ккал на 100 граммов продукта. Он может быть рекомендован детям, спортсменам, людям с избыточным весом. К сожалению, заявленная жирность не всегда соответствует реальной. в фальсифицированном продукте жирность бывает более 10%, причем жировая фаза содержит не только молочный жир, но и растительный, а вот содержание белка всего не более 10%. Среди творога, отобранного на экспертизу обществом потребителей, найден продукт, вовсе не содержащий белка [3,4].

Фальсификация сливочного масла. Настоящее сливочное масло может содержать до 82% жиров животного происхождения. Рекомендовать его для здорового питания не решится ни один диетолог. А вот частичная замена молочных жиров на растительные полезна. Добросовестный производитель не назовет этот продукт сливочным маслом. Это будет спред. Качественный спред – продукт, который вполне можно использовать для любимых в России бутербродов на завтрак.

Фальсификация сыра. Возможно повышенное содержание воды, замена молочного жира растительным, введение соевого белка, уменьшение жирности, нарушение режима созревания. Это безвредный фальсификат. Опасно введение антибиотиков. Иногда говорят о возможности использования генно-модифицированной сои. Но опять-таки, вред генетически модифицированных продуктов не доказан [5].

Фальсификация мороженого. Как правило, здесь весь фальсификат основан только на фальсифицированном молоке. Производители мороженого, в основном, указывают полный и правильный состав своей продукции, прибегая лишь к небольшим хитростям. К ним можно отнести размещение сведений о составе

мелкими буквами, употребление в названии не совсем понятных терминов и замена одних названий другими, менее известными.

Интересную лазейку нашли молокозаводы для производства молочной продукции. Регламентируется молоко с жирностью 2,5% и 3,2%, сметана 20% и 30%, также установлена жирность на творог, сыр. Производители стали выпускать молоко с жирностью 2,6%, сметану – 21%. А на такую продукцию техрегламент не установлен, значит, можно добавлять, все, что угодно, и писать собственные ТУ. А рядовой потребитель на вкус подобную продукцию не отличит от изготовленной по техрегламенту [6].

Таким образом, запрета на добавление в продукты питания растительных жиров нет и не может быть. Но продукты, называющиеся молочными и молокосодержащими, должны все-таки содержать молоко. Основным требованием к производителям молокосодержащей продукции должно быть одно: полностью указывать состав продукции, не прибегая ни к каким уловкам. Потребитель сам разберется, что ему покупать: чисто молочный продукт или с содержанием растительных жиров и белков.

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. 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.

5. 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.

6. Молофеева Н.И. Использование бактериофага на выявление в продуктах питания энтеропатогенных бактерий *Escherichia coli* серотипа O157/ Н.И. Молофеева, Д.А. Васильев, С.В. Мерчина, С.Н. Золотухин // в сборнике: Актуальные проблемы биологии, биотехнологии, экологии и биобезопасности. Международная научно-практическая конференция посвященная 80-летию заслуженного ученого, профессора В.Л. Зайцева. 2015. С. 207-211.

FALSIFICATION OF DAIRY PRODUCTS

Khodzhanova G.

Keywords: *falsification, examination, dairy products, sour cream, cottage cheese, butter, cheese, ice cream.*

The article is devoted to the study of types of falsification of dairy products.