

## ОПРЕДЕЛЕНИЕ ФАЛЬСИФИКАЦИИ ВЯЛЕННОЙ РЫБЫ

**Ершова Е.А., магистрант 1-го года обучения факультета  
ветеринарной медицины и биотехнологии**

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

**ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ**

***Ключевые слова:** подделка, вяленая рыба, идентификация,  
рыбные изделия, жир, экспертиза, фальсификация.*

*Работа посвящена описанию способов фальсификации вяленой  
рыбы.*

В последнее время ассортимент и объемы продаж вяленой рыбной продукции в России значительно увеличились. Покупателю порой очень сложно выбрать из этого огромного многообразия качественные созревшие продукты [1,2,3].

Поэтому возникают проблемы с проведением комплексной экспертизы подлинности всех видов соленой, вяленой, вяленой и копченой рыбной продукции, поступающей на российский рынок.

При проведении экспертизы подлинности вяленых рыбных изделий могут достигаться следующие цели исследования: идентификация вида вяленой рыбной продукции; идентификация сорта вяленых рыбных товаров; способы фальсификации и методы их выявления [4].

При проведении экспертизы подлинности с целью идентификации вида вяленых рыбных изделий эксперт должен определить для себя круг решаемых при этом задач и методов атласами на промысловые рыбы, которыми он располагает.

Вяленые рыбные изделия получают из представителей семейств с высоким или средним содержанием жира, подвергнутых посолке, а затем созреванию в процессе вяления на открытом воздухе с большой

скоростью воздушного потока до остаточной влажности 30-45% в зависимости от вида рыбы.

Вяленые рыбные изделия в зависимости от разделки могут быть: не разделанные, жаброванные, потрошенные с головой, потрошенные обезглавленные, обезглавленные, пласт с головой, обезглавленный пласт, полупласт, палтусная разделка, спинка, боковник, теша [5].

В зависимости от показателей качества вяленую рыбу, кроме воблы, мелкой красноперки и азово-черноморской тарани, подразделяют на 1 и 2 сорта.

Идентификационные показатели вяленой рыбы второго сорта следующие: незначительный запах окислившегося жира в брюшной полости и на разрезах у разделанной рыбы; консистенция от плотной до слегка ослабевшей; для мелких сиговых рыб, плотвы, ельца, мойвы незначительное повреждение брюшка у калтычка не более, чем у 5% рыб (по счету), поврежденные жаберные крышки; до 30% рыб, по счету имеющие не более 3-х наружных повреждений, порезы длиной не более 1 см, срывы кожи не более 1 см<sup>2</sup>; налет соли на поверхности тела рыбы [6, 7].

Экспертиза подлинности может проводиться и с целью установления способа фальсификации вяленых рыбных товаров.

Ассортиментная фальсификация данных изделий может происходить за счет: пересортицы вяленой рыбы; подмены одного вида рыбы другим; одной степени разделки рыбы другой. Такая фальсификация может осуществляться как на промышленных предприятиях, так и реализаторами рыбной продукции.

Так же может происходить пересортица, если вместо изделия первого сорта потребителю будут предлагать изделия второго сорта.

Для получения вяленой рыбы самым главным является наличие жира в мясе рыбы. Если содержание жира в мясе будет незначительное, то тогда процесса созревания рыбы происходить не будет, а начнется следующий биохимический процесс — гниение [8]. Так, толстолобик осеннего улова, в мясе которого высокое содержание жира, хорошо созревает при вялении и из него получается хороший вяленый деликатес. Однако толстолобик весеннего улова не всегда способен к созреванию при вялении, и если вы его начнете вялить, то можете получить изделие с гнилостным запахом [9]. При этом в некоторых

местах туши, где больше отложение жира, мясо созреет, а в местах с невысоким накоплением жира появится гнилостный запах. Это указывает на то, что было использовано некачественное сырье с низким содержанием жира.

### **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. Влияние биотических факторов на качественные показатели речной рыбы / С.В.Мерчина, Н.Г.Барт, В.В.Ахметова// Russian Journal of Agricultural and Socio-Economic Sciences. – 2017. – Т. 71. – №. 11.

6. Васильев Д.А. Молекулярно-генетические методы исследования осетровых рыб на наличие герпесвируса и ветеринарно-санитарная оценка полученного пищевого сырья/ Д.А.Васильев, С.В. Мерчина, И.М. Калабеков, А.Р.Кавеева// Аграрная наука и образование на современном этапе развития: опыт, проблемы и пути их решения. Материалы V Международной научно-практической конференции. УГСХА. - 2013. - С. 112-115.

7. Васильев Д.А. Изучение основных биологических свойств бактериофагов *Aeromonas hydrophila*/ Д.А.Васильев, А.В.Алёшкин

и др. // Естественные и технические науки. - 2017. - № 12 (114). - С. 48-53.

8. Резванова Ю.Р. Ветеринарно-санитарная экспертиза икры осетровых рыб методом ПЦР в режиме "реального" времени при герпесвирусной болезни /Ю.Р.Резванова //Актуальные проблемы инфекционной патологии и биотехнологии. Материалы IX-й Международной студенческой научной конференции. - 2016. - С. 159-164.

9. Барцева А.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы /А.В.Барцева // в сборнике: Актуальные проблемы инфекционной патологии и биотехнологии. Материалы IX-й Международной студенческой научной конференции. - 2016. - С. 122-125

## **DETERMINATION OF FALSIFICATION OF JERRY FISH**

**Ershova E.A.**

**Keywords:** *fake, dried fish, identification, fish products, fat, examination, falsification.*

*The work is devoted to the description of methods of falsification of dried fish.*