

ОПРЕДЕЛЕНИЕ ФАЛЬСИФИКАЦИИ МОРОЖЕНОГО

**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, сливочное мороженое, молочное мороженое, лед, молоко, натуральное, ароматизаторы, красители, фальсификация.

Работа посвящена описанию способов фальсификации мороженого.

За последние годы ассортимент и производство мороженого в России значительно увеличились. На рынке мороженого сотни наименований мороженого, и многие из них активно рекламируются, поэтому и продавец, и производитель этого товара имеют искушение подделать [1].

О фальсификации мороженого можно судить по внешнему виду мороженого. Если оно неравномерной окраски - явно хранилось дольше нормы (такая окраска может быть лишь у мороженого с ягодами, а также у «мраморного», получившего свое название из-за внешнего вида).

Ни в коем случае нельзя есть хлопьевидное мороженое песчанистой консистенции с ощутимыми на вкус комочками жира. Если мороженое хрустит во рту лединками, а при подтаивании выделяет мутную воду, значит оно было перекристаллизовано во время хранения. Качественный продукт в отличие от фальсифицированного медленно охлаждает рот и тает [2].

Ассортиментная фальсификация может осуществляться следующими способами: замена одного вида молока другим; замена цельного молока нормализованным или даже обезжиренным; замена

одного вида молочного мороженого на другой; замена вида сгущенных продуктов на другие.

Поскольку в летний период мороженое пользуется повышенным спросом - фальсификаторы тут же вместо сливочного мороженого реализовывать молочное, ну а более оборотистые могут продавать его и вместо пломбира [3,4].

Но еще более распространенная фальсификация заполнила наш рынок - это ароматическое мороженое, в котором молока вовсе нет. Все сделано на ароматизаторах, стабилизаторах и красителях [5,6].

Количественная фальсификация молочных продуктов (недолив, обмер) - это обман потребителя за счет значительных отклонений параметров товара (объема), превышающих предельно допустимые нормы отклонений.

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

Этот вид фальсификации осуществляется путем искажения информации в товаросопроводительных документах, маркировке, рекламе. Например, мороженое, расфасованное в непрозрачную упаковку из алюминиевой фольги, очень сложно оценить по органолептическим показателям: цвету, консистенции.

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. Шестаков А.Г. Проявление антагонистических свойств бактерий *Lactobacillus acidophilus* в отношении бактерий *Serratia marcescens* и *Klebsiella pneumonia* //А.Г. Шестаков, Н.И.Молофеева и др.//Актуальные вопросы ветеринарной науки. Материалы Международной научно-практической конференции. - 2015. - С. 114-116.

6. 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.

DETERMINATION OF FALSIFICATION OF ICE CREAM

Ershova E.A.

Keywords: *fake, creamy ice cream, milk ice cream, ice, milk, natural, flavors, dyes, falsification.*

The work is devoted to the description of methods of falsification of ice cream.