

ФАЛЬСИФИКАЦИЯ МЯСА

**Нозимова М.И., студентка 4 курса факультета ветеринарной медицины
и биотехнологии**

**Научный руководитель - Проворова Н.А., кандидат ветеринарных
наук, доцент**

ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ

***Ключевые слова:** поделка, потребитель, исследователь, гистологический метод, фальсификация, мясо.*

Работа посвящена изучению методов выявления фальсификации мясной продукции, анализу эффективности методов, применяемых для исследования качества продукции.

Фальсификация – действия, направленные на обман покупателя или потребителя путем поделки объекта купли-продажи с корыстной целью.

Поэтому фальсификация, в широком понимании, может рассматриваться как действия направленные на ухудшение тех или иных потребительских свойств товара или уменьшения его количества при сохранении наиболее характерных показателей, но не являющиеся существенными для потребителя. Мясо традиционно остается одним из самых популярных и дорогих продуктов питания, долгое время пользуется высоким и стабильным спросом. Вероятно, во многом это историческая причина масштабов фальсификации как натурального мяса, так и продуктов его переработки (колбасы, консервы, полуфабрикаты). Что касается способов фальсификации, то в зависимости от подделываемых характеристик, различают ассортиментную фальсификацию мяса, качественную, количественную, информационную и стоимостную. Наибольшую опасность при этом для потребителя представляют первые два вида [1].

Ассортиментная (или видовая) фальсификация мяса выражается в подмене мяса одного вида животных мясом другого вида.

В условиях глобальной урбанизации с достаточно высокими ценами на мясо все чаще и чаще ценное мясо заменяется менее ценным, например говядина - кониной, свинина - мясо собаки, кролик - кошка и т. д. Кроме того, все более популярными становятся такие виды мяса, как мясо кенгуру и страуса, которые также используются для сортировки более ценных видов мяса животных и птицы. В крупных городах значительная часть мяса убойных животных и птицы замораживается или продается в виде полуфабрикатов, что значительно упрощает замену [2].

Понять и распознать тот или иной вид и способ фальсификации мяса иногда довольно просто. Но, как показывает практика, не редки случаи, когда доказать фальсификацию почти или совершенно невозможно, особенно рядовому покупателю. Если при идентификации сомнительного мяса есть возможность оценить тушу, полутушу или крупный отруб, то по сравнительно-анатомическим особенностям костей скелета, или крупных массивов мышц, можно довольно быстро и верно оценить видовую принадлежность мяса [3].

Все современные методы определения видов мяса можно объединить в следующие группы. Мясо признается:

- 1) по цвету и консистенции жира;
- 2) по цвету мышечной ткани;
- 3) по особенностям строения скелета и органов
- 4) по определению в нем гликогена;
- 5) по жирно-кислотному составу жировой ткани и др.

Важным методом установления вида мяса является гистологическое исследование. Это прямой метод определения состава сырья и продуктов. Микроструктурные исследования позволяют судить как о структуре продукта в целом, так и об изменениях, происходящих на отдельных участках и компонентах исследуемых объектов, дифференцировать особенности различных тканевых и клеточных структур. Этот метод известен давно и широко используется в биологии и медицине.

Качественная фальсификация мяса происходит путем преднамеренного нарушения правил разделки туш, реализации мяса от больных или павших животных, подмены мяса молодняка мясом старых животных и т.п. Нередко в мышечную ткань вводят воду для повышения массы отруба, и хотя подобные действия больше относятся к фальсификации

количественной, тем не менее, мясо теряет стойкость при хранении за счет ускорения процессов порчи. Или же мясо помещают в воду несколько часов, при этом его масса может увеличиться на 18-25%.

Вопреки существующим правилам, нередко факты реализации потребителям мяса, полученного от павших и больных животных, либо прирезанных во время агонии. Существуют довольно надежные приемы по выявлению такого мяса, однако, если у потребителя нет никаких подозрений по данному поводу, то риск обнаружения подлога становится минимальным.

Нередкими остаются случаи реализации в торговой сети несвежего мяса или мяса сомнительной свежести. Согласно многочисленным исследованиям, преобладающее большинство покупателей не прибегают к каким-либо действиям по идентификации или оценке свежести по органолептическим показателям и свойствам. А ведь практически мясо один из немногих продуктов, несвежесть которого достаточно быстро проявляется в изменении окраски мышечной ткани, консистенции, влажности и липкости поверхности, запахе [4]. Поэтому, в значительной степени, рядовой покупатель вполне способен дать оценку свежести приобретаемого мяса и защитить себя от обмана со стороны торговых работников.

Вот и получается, что знания о качестве отдельных групп продовольственных товаров необходимы не только товароведом и другим специалистам торговли, но и нам с вами, поскольку никто так не заинтересован в качестве и безопасности нашего питания, как мы сами.

Библиографический список:

1. Проворова, Н.А. Значение экспертизы пищевых продуктов /Н.А. Проворова// Профессиональное обучение: теория и практика: материалы II Международной научно-практической конференции, посвященной актуальным вопросам профессионального и технологического образования в современных условиях. – Ульяновск: УлГПУ, - 2019. – С. 520-527.

2. Проворова, Н.А. Судебно-ветеринарная экспертиза: учебное пособие для студентов факультета ветеринарной медицины и биотехнологии /Н.А. Проворова. - Ульяновск: УлГАУ, - 2019. – 182с. <http://lib.ugsha.ru/>

3. Донченко Л.В. Безопасность пищевого сырья и продуктов питания/ Л.В. Донченко, В.Д. Надыкина// - М.: Пищевая промышленность, 2014. - 296 с.

4. Проворова, Н.А. Оценка качества мёда при его фальсификации /Н.А. Проворова, С.В. Мерчина// Материалы III Международной научно-практической конференции, посвященной актуальным вопросам профессионального и технологического образования в современных условиях - Профессиональное обучение: теория и практика: – Ульяновск: УлГПУ, - 2020. – С. 656-662.

MEAT FALSIFICATION

Nozimova M.N.

Key words: *diy, consumer, researcher, histological method, falsification, meat.*

The work is devoted to the study of methods for detecting the falsification of meat products, the analysis of the effectiveness of methods used to study the quality of products.