

УДК 619:616,006

ФАЛЬСИФИКАЦИЯ МОЛОКА И МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ

*Ершова Е.А., студентка 4 курса 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, молоко, молочные продукты, натуральное, искусственное, фальсификация.*

Работа посвящена описанию способов фальсификации молока и молочных продуктов.

За последние годы ассортимент и производство молока и молочных продуктов в России значительно увеличились. На рынке находятся сотни его наименований, и многие из них активно рекламируются, поэтому соблазн подделать или увеличить объемы молока и молочной продукции всегда имеется как у реализатора, так и у производителя молочной продукции. Сегодня проблемы с проведением всесторонней экспертизы всех видов молока и молочных напитков, поступающих на рынки России, особенно актуальны [1].

При проведении экспертизы молока и молочных продуктов могут достигаться следующие цели исследования: идентификация вида молока и молочных продуктов; способы фальсификации и методы их выявления [2,3].

Ассортиментная фальсификация может быть осуществлена следующими способами: подмена одного вида молока другим; подмена цельного молока нормализованным или даже обезжиренным; подмена одного вида молочного мороженого другим; подмена одного вида сгущенных продуктов другим. Подмена одного молока другим очень часто бывает при продаже козьего молока, более приближенного к женскому, реализуемому по более высокой цене. Происходит подмена натурального (цельного) молока нормализованным. Поскольку в натуральном молоке содержание жира может достигать 4,5-6,0%, то подмена его нормализованным 2,5%-м молоком дает солидный доход фальсификатору. Отличить нормализованное молоко можно только по содержанию жира и цвету, который имеет желтый оттенок [4,5].

Качественная фальсификация молока и молочных продуктов осуществляется следующими способами: разбавление водой; пониженное содержание жира; добавление чужеродных компонентов; раскисление прокисшего молока; нарушение рецептурного состава в мороженом, сухих детских молочных смесях; несоответствие искусственных смесей женскому молоку. Ни один пищевой продукт не фальсифицируется в таких размерах, как молоко [6].

При фальсификации информации о молоке и молочных продуктах довольно часто искажаются или указываются неточно сведения о наименовании товара, фирме-изготовителе, количестве, пищевых добавках.

Таким образом, подделка молока и молочных продуктов является актуальной для фальсификаторов. И чтобы избежать её, необходимо строго наказывать нарушителей.

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. Изучение антигенной структуры *B. anthracis* и *B.cereus*/ С.В. Мерчина, В.А. Русалеев, Т.А. Елантьева// Сб. « Материалы Всероссийской научно-производственной конференции «Инновационные технологии в аграрном образовании, науке и АПК России» 60-летию академии посвящается». УГСХА, 2003.- С.249-250.
5. Мерчина С.В. Изучение действия соли нитрита натрия на рост *B.cereus*/ С.В. Мерчина, В.А. Русалеев и др.// УГСХА, 2002. № 8.- С.11-12.
6. Мерчина С.В. Классификация и таксономия двух видов – *Bac.anthraxis* и *Bac.cereus*// С.В. Мерчина, В.А. Русалеев, Д.А Васильев// УГСХА, 2002. № 8. - С.12-15.

FALSIFICATION OF MILK AND DAIRY PRODUCTS

Ershova E.A.

Key words: *counterfeit, milk, dairy products, natural, artificial, falsification.*

The work is devoted to the description of methods of falsification of milk and dairy products.