

УДК 619:616,006

ФАЛЬСИФИКАЦИЯ СЛИВОЧНОГО МАСЛА

*Ершова Е.А., студентка 4 курса факультета
ветеринарной медицины и биотехнологии
Научные руководители: Мерчина С.В., кандидат
биологических наук, доцент;*

*Прворова Н.А., кандидат ветеринарных наук, доцент
ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ*

Ключевые слова: *подделка, сливочное масло, сладкосливочное масло, натуральное, молочный жир, маргарин, фальсификация. Работа посвящена описанию способов фальсификации сливочного масла.*

Ассортиментная фальсификация масла чаще всего происходит в результате подмены одного сорта масла коровьего другим; одного вида масла другим.

Раньше наиболее распространенной ассортиментной фальсификацией коровьего масла была подмена сладко-сливочного масла высшего сорта (имеющего 82,5% жира) на первый. К ассортиментной фальсификации Вологодского масла также относится его реализация после 60 суток хранения, поскольку не все знают, что после этого срока оно перестает считаться Вологодским и должно продаваться как простое сладкосливочное масло высшего сорта [1].

Продажа весового коровьего масла очень часто сопровождается ассортиментной фальсификацией, поскольку покупателю сложно отличить один вид коровьего масла от другого. При покупке других видов масел, выработанных не в соответствии со стандартом, а в соответствии с различными ТУ, вообще не представляется возможности идентифицировать и устанавливать их ассортиментную фальсификацию [2,3].

Качественная фальсификация коровьего масла приняла угрожающие размеры и может осуществляться путем снижения содержания жира; введения добавок, не предусмотренных рецептурой; добавления химических красителей и ароматизаторов; недовложения компонентов, предусмотренных рецептурой [4,5].

Наиболее простой способ качественной фальсификации коровьего масла достигается за счет снижения содержания молочного

жира. При этом в масле Любительском может быть не 78% молочного жира, как предусмотрено действующим стандартом, а 76 и менее.

Коровье масло, пожалуй, является самым фальсифицируемым на сегодня продуктом. Рынок наполнен разного рода «мягкими», «легкими», «облегченными», «сверхлегкими» маслами.

Мягкие масла - это не масло или даже маргарин в чистом виде, а смеси в разных пропорциях животных жиров с растительными, рыбными, жирами морских животных, то есть комбижиры. Если «жирность» Крестьянского сливочного масла, должна быть не менее 72%, то жирность мягких масел колеблется от 35 до 60% [6,7].

По разным оценкам, 60 - 80% продукции, продающейся под видом масла, на самом деле представляют собой жировые смеси.

Добавление маргарина или других гидрированных жиров в сливочном масле определяется по следующим показателям:

- 1) наличие антиокислителей - бутилокситолуола, бутилксианизола;
- 2) пониженное содержание масляной кислоты;
- 3) повышенное содержание лауриновой кислоты.

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

Этот вид фальсификации осуществляется путем искажения информации в товарно-сопроводительных документах, маркировке и рекламе. При фальсификации информации о коровьем масле довольно часто искажаются или указываются неточно следующие данные - наименование товара; фирма-изготовитель товара, количество товара, вводимые пищевые добавки [8].

Библиографический список:

1. Николаева М.А. и др. «Идентификация и фальсификация пищевых продуктов». – М.: Экономика, 2006.
2. Чепурной И.П. Идентификация и фальсификация продовольственных товаров, М., 2008.
3. Проворова, Н.А. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза / Н.А. Проворова// – Ульяновск: УЛГАУ, 2017. – Режим доступа: <http://www.learning.ugsha.ru>
4. Проворова, Н.А. Судебная ветеринарная экспертиза / Н.А. Проворова, А.С. Проворов, А.А. Степочкин // Ульяновск: УГСХА, 2011.

5. 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.
6. 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.
7. 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.
8. 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 CREAM OIL

Ershova E.A.

Key words: *counterfeit, butter, sweet butter, natural, milk fat, margarine, falsification.*

The work is devoted to the description of methods of butter falsification.