

УДК 619:616,006

## **ФАЛЬСИФИКАЦИЯ СЫРА**

*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, сыр, натуральный, молочный жир, растительный жир, фальсификация.*

*Работа посвящена описанию основных видов фальсификации сыров, встречаемых на рынках России и используемых для обмана покупателя.*

Сыр, имеющий ассортиментную фальсификацию, от натурального сыра отличается значительно низкой стоимостью, в нём понижены потребительские свойства. И продукт, имеющий данную фальсификацию очень сложно отличить простому потребителю от натурального за счет того, что они имеют сходство по таким признакам как – внешний вид, вкус, цвет, консистенция и запах.

Ассортиментная фальсификация сыра происходит за счет подмены одного вида сыра с более высоким содержанием жира на вид с низким содержанием жира. Подделка молочных продуктов с высоким содержанием жира очень распространена, и на вид поддельный сырный продукт отличить от настоящего натурального сыра практически невозможно. Замена молочного жира растительным или животным влияет на вкусовые качества сыра [1,2].

Качественная фальсификация для сыров: уменьшение содержания жира; подмена молочных белков соевыми; нарушение технологических режимов созревания; введение консервантов и антибиотиков; повышенное содержание воды; нарушение рецептуры плавленых сыров.

Уменьшенное содержания жира в сыре можно получить в процессе производства, подготавливая и регулируя исходное молоко к свертыванию, также, как и повышенное содержание воды в сыре. Эти фальсификации образуются на первых стадиях производства сыра.

При добавлении соевых белков, в особенности выделенных и полученных из генетически модифицированной сои. В результате получают молочно-растительный продукт, вызывающий сильные аллергические реакции у больных потребителей [3,4,5].

При производстве сырного продукта правилами допускается замена молочных жиров на растительные в количестве не более 50 %. Если этот процент превышен, употребление слова «сырный» запрещается. Натуральный сыр полностью повторяет состав молока, из которого изготовлен, но только в большей концентрации. Отличить внешне или на вкус обычному человеку практически невозможно. Остается только внимательно читать состав на упаковке. Согласно ГОСТу, сырный продукт изготавливается по технологии сыра, но является молокосодержащим, а не молочным изделием[6.7]. Допускается использование кокосового и пальмового масел, а также немолочных белков и других консервантов [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. antracis* 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- *Vac.anthraxis* и *Vac.cereus*// С.В. Мерчина, В.А. Русалеев, Д.А Васильев// УГСХА, 2002. № 8.- С.12-15.

## **FALSIFICATION OF CHEESE**

***Ershova E.A.***

**Key words:** *counterfeit, cheese, natural, milk fat, vegetable fat, falsification.*

*The work is devoted to the description of the main types of falsification of cheeses found in the markets of Russia and used to deceive the buyer.*