

УДК 619:616,006

ФАЛЬСИФИКАЦИЯ МЯСНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ

*Исаева Г. 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, мясной фарш, мелкокусковые мясные полуфабрикаты, крупнокусковые мясные полуфабрикаты, порционные мясные полуфабрикаты, фальсификация.*

Ассортимент и объемы реализации мясных полуфабрикатов в России значительно возросли прежде всего за счетпельменей и бульонных кубиков. Наши потребители, зная еще с советских времен, уверены, что мясной фарш по-прежнему фальсифицируют, а в котлеты вводят все, кроме мяса. Поэтому спросом у потребителя стали пользоваться широко рекламируемые пельмени и бульонные кубики. Если ранее пельмени, мясные полуфабрикаты в виде котлет, шницелей и т.п. заменяли многим мясо, то теперь при выборе разнообразных видов натурального мяса и сортов колбасных изделий потребитель настороженно относится к этим изделиям [1,2,3].

Идентификация мясных полуфабрикатов. Мясные полуфабрикаты представляют собой изделия из натурального или рубленого мяса, не прошедшего термическую обработку и непригодного для непосредственного употребления.

Крупнокусковые мясные полуфабрикаты вырабатывают из мясной мякоти или пласта мяса, снятых с определенной части туши в виде крупных кусков, зачищенных от сухожилий и грубых поверхностных пленок. Фасованное мясо выпускают порциями нетто 500 и 1000 г, а также порциями от 400 до 1500 г одним или двумя кусками.

Мелкокусковые мясные полуфабрикаты изготавливают из кусочков мясной мякоти, вырезанных в основном в поперечном направлении к расположению мышечных волокон, или мясокостные кусочки распиленного мяса с определенным содержанием костей. К мелкокусковым полуфабрикатам относят: азу, бефстроганов, поджарку, гуляш, рагу по-домашнему, рагу, суповой набор.

Порционные мясные полуфабрикаты представляют собой куски мясной мякоти неправильной или овально-продолговатой формы определенной массы и толщины. К порционным мясным полуфабрикатам относят: бифштекс, бифштекс с насечкой, антрекот, лангет, шашлык порционный, филе, говядину духовую, котлету натуральную, эскалоп, шницель непанированный, свинину духовую, баранину духовую и т.п.

Рубленые мясные полуфабрикаты получают различными по массе и форме изделиями, изготовленными из мясного фарша с добавлением других составных частей в соответствии с рецептурой.

К рубленым без хлеба относят: фарш натуральный из говядины, баранины, свинины, бифштекс говяжий, шницель рубленый из баранины или свинины.

Рубленые с добавлением хлеба получают: тефтели говяжьи, бараньи и свиные; котлеты киевские (из свинины), московские и любительские (из говядины), из баранины, домашние (из равного объема говядины и свинины) и др.

Пельмени представляют собой замороженные полуфабрикаты, состоящие из теста, начиненного мясным фаршем.

Мясные бульонные кубики изготавливают из натурального мясного экстракта, высушенного мясного сока с добавлением пряностей, жира и соли.

Экспертиза подлинности может проводиться и с целью установления способа фальсификации мясных полуфабрикатов. При этом могут быть следующие способы и виды фальсификации.

Ассортиментная фальсификация мясных полуфабрикатов осуществляется за счет подмены одного вида полуфабриката за счет другого.

Обычно подменяют говяжьи полуфабрикаты, которые выше ценятся россиянами, изделиями, полученными из баранины, свинины. На Украине ситуация будет иная. Подменяют свиные полуфабрикаты изделиями из говядины или баранины. На Северном Кавказе обычно встречается подмена бараньих полуфабрикатов изделиями из говядины, очень редко из свинины, так как фальсификатор за такую фальсификацию может поплатиться и своим здоровьем.

Вместо того, чтобы получать отдельные виды мясных полуфабрикатов из ценных частей туши животных, их изготавливают из менее ценных в пищевом отношении отрубов – пашина, зарез, спинной и т.п.

Качественная фальсификация мясных полуфабрикатов осуществляется практически всегда и производится следующими способами: добавлением воды; нарушением рецептурного состава; использованием менее ценных частей туши; введением чужеродных добавок; изготовлением пельменей из гипса; изготовлением из искусственных ароматизаторов мяса, красителей и других пищевых добавок; введением консервантов и антибиотиков [4,5].

Котлеты и шницеля рубленные наиболее часто фальсифицируются добавлением лишней влаги и введением соответствующих влагопоглотителей (крахмала, пшеничной муки, каррагелана и т.п.). Также в котлетный фарш вместо мяса вводят фарш, полученный из субпродуктов (вымени, легких и т.п.), или фарш из мяса диких животных, больных, ненормальное мясо (более подробно об этих видах мяса см. выше в разделе «Мясо»). Выявить такие фальсификаты достаточно сложно, поскольку нужно проводить всесторонние исследования и белков, и жира, и углеводов.

В зимний период встречается и такая редкая фальсификация, как изготовление пельменей из гипса. Такие изделия на морозе издают такой же звук, как и мороженые пельмени, не слипаются в комки. Обычно их продают на улице без холодильника. При варке такая фальсификация легко устанавливается.

Количественная фальсификация мясных полуфабрикатов (обвес) - это обман потребителя за счет значительных отклонений параметров упаковки с мясным полуфабрикатом (массы), превышающих предельно допустимые нормы отклонений. Например, вес нетто пельменей меньше, чем написано на самой упаковке. Выявить такую фальсификацию достаточно просто, измерив предварительно массу нетто мясных полуфабрикатов поверенными измерительными мерами веса.

Информационная фальсификация мясных полуфабрикатов - 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 мясных полуфабрикатах довольно часто искажаются или указываются неточно следующие данные: наименование товара; фирма-производитель товара; количество товара; вводимые пищевые добавки [6].

Таким образом, подделка мясных полуфабрикатов является актуальной для фальсификаторов. И чтобы избежать её, необходимо строго наказывать нарушителей.

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. 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.
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 MEAT SEMI-FINISHED PRODUCTS

Isaeva G. A.

Keyword: counterfeiting, minced meat, small-sized meat semi-finished products, large-sized meat semi-finished products, portioned meat semi-finished products, counterfeiting.