

ПОДДЕЛКА ЙОГУРТА

**Мухитов А.А., студент 4 курса факультета ветеринарной
медицины и биотехнологии**
**Научный руководитель –Проворова Н.А., кандидат ветеринарных
наук, доцент**
ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ

***Ключевые слова:** йогурт, подделка, фальсификация.*

Проведена работа по изучению признаков и методов фальсификации йогурта.

На продовольственном рынке йогурты стали занимать большой удельный вес. [1,2]. Это один из старых продуктов, который человеком когда-либо производился. Известно, что создание йогурта стало счастливой ошибкой, которую сделал кто-то из наших предков, пытаясь хранить молоко в теплом месте. Такое молоко заквасилось, и продукт, который получился, вошел в рацион древних людей [3].молочный йогурт

Йогурт – один из безвредных и питательных видов кисломолочных продуктов. Его отличие от кефира или, например, простокваши заключается в уникальном способе закваски. Йогурт, с невысокой калорийностью обладает множеством целебных свойств. Данный продукт содержит легко усваиваемый белок, а также специальные ферменты и бактерии, подходящие даже для людей с проблемой непереносимости лактозы. В его состав входят витамины группы В, А, С, магний, фосфор, железо, цинк, йод, натрий и другие. Кальций, находящийся в этом десерте в больших количествах, усваивается организмом значительно легче, чем из другой молочной продукции [4].

Огромную пользу йогуртам придают особые кисломолочные бактерии: они способствуют улучшению пищеварительного процесса и помогают желудочно-кишечному тракту работать намного эффективнее.

Выявление фальсифицированного йогурта обусловлена большим значением качества кисломолочной продукции для здоровья человека.

Основные признаки порчи йогурта – содержание кишечной палочкой, нарушение процесса сквашивания, образование глазков [5].

Соблюдение технологических норм в производстве йогурта, даёт возможность избежать некоторых пороков данного продукта.

В недавнем времени разработан стандарт, который дает определение йогурту, био йогурту, классифицирует их на йогурты фруктовые и ароматизированные, на молочные (нежирные, пониженной жирности, полужирные, классические), молочно-сливочные, сливочно-молочные, сливочные, йогурты из натурального молока, восстановленного и пр. Однако российский ГОСТ определяет максимальный срок хранения йогуртов не 3—5 суток, как для другой кисломолочной продукции, а не более одного месяца.

Этот срок хранения натуральные йогурты, разумеется, не выдерживают, поэтому стандарт указал дорогу на применение разного рода консервантов при изготовлении йогуртов. А изготавливаемые многие "долгоиграющие" йогурты (со сроком хранения более 30 суток) являются уже совсем не йогуртами, а родственными им продуктами.

Информационная фальсификация кисломолочных продуктов – это обман потребителя с помощью неточной или искаженной информации о товаре. Данный вид обмана потребителей проводится путем искажения информации в товарно-сопроводительных документах, маркировке и рекламе.

Резюмируя выше сказанное, можно заключить, что эффективный надзор очень важен для обеспечения надлежащего производства и реализации йогуртов, а эффективные и надежные методы выявления его фальсификации являются фундаментальной технической поддержкой для этой цели.

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.

FAKE YOGHURT

Mukhitov A.A.

Keywords: *yogurt, fake, falsification.*

Work has been carried out to study the signs and methods of falsification of yogurt.