

## ПРОБЛЕМА ФАЛЬСИФИКАЦИИ МЯСНОГО СЫРЬЯ

Полатовский М.В., студент 3 курса технологического факультета  
Научный руководитель – Праздничкова Н.В., кандидат  
сельскохозяйственных наук, доцент  
ФГБОУ ВО Самарский ГАУ

***Ключевые слова:** фальсификация, мясо, мясные продукты, пищевые добавки, консервант, антибиотик*

*Проблема фальсификации продуктов во все времена стояло очень остро, не исключение и наше время. Не добросовестные производители идут на различные уловки чтобы снизить себестоимость выпускаемой мясной продукции и получить максимальную прибыль, не заботясь при этом о последствиях потребления фальсифицированной продукции. Зачастую именно такая продукция становится причиной многих пищевых отравлений, вплоть до летального исхода.*

**Введение.** Фальсификация мяса чаще всего осуществляется различными способами с целью увеличения срока хранения, уменьшения количества используемого основного сырья и придания ему наиболее типичных характеристик, таких как привычный внешний вид для мясных изделий среднего качества или выше. Это происходит не без уменьшения или потери других наиболее важных характеристик, таких как пищевая ценность и безопасность для потребителя [4].

В статье «Фальсификация продуктов питания как антипод качества жизни общества», М.М. Галеев описывает широко распространенную экономическую практику фальсификации продуктов питания [1].

Мясо и мясные продукты часто подвергаются фальсификации из-за их высокой рыночной стоимости.

Данной проблемой занимаются многие исследователи. Так, О.И. Лаврухина занимается вопросом фальсификации колбасных изделий. В огромном количестве в мясные продукты вносят пищевые добавки,

одни из самых частых добавок в фальсифицированных мясных продуктах – рассольные инъекции. Основными их компонентами являются соль, различные фосфаты, цитраты, лактаты, ацетаты, животные и растительные белки, углеводные добавки, интенсивно связывающие влагу [2].

Введение различных стабилизаторов, консервантов и других растворов в мясо для увеличения его веса без указания в составе продукта является уже классическим примером информативной фальсификации. В сырое мясо все чаще добавляют консерванты и антибиотики. Высокие концентрации таких добавок имеют широкий спектр эффектов, включая неблагоприятное воздействие на организм человека. Например: сорбиновая кислота, бензойная кислота и их соли являются наиболее часто используемыми консервантами благодаря их высокому консервирующему действию против микроорганизмов, но они являются токсичными и требуют строгого соблюдения доз их внесения при производстве мясных продуктов.

В заключение стоит обратить внимание на реальную местную статистику. В Самарской области был проведен контроль за качеством и безопасностью мясной продукции управлением Роспотребнадзора.

Было установлено, что в течение девяти месяцев в 2022 году было исследовано 609 образцов мясных продуктов, в том числе: 61 образец на соответствие гигиеническим и химическим показателям, 69 образцов на соответствие физико-химическим показателям, 10 образцов на ГМО, 371 образец на соответствие микробиологическим показателям, 67 образцов на соответствие содержанию антибиотиков, 25 образцов на соответствие радиологическим показателям и 6 образцов на соответствие паразитологическим показателям [3].

Лабораторные исследования показали, что 9 образцов не соответствовали требованиям технического регламента. Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013) по микробиологическим показателям. За выявленные нарушения в производстве мяса и его реализации составлено 19 протоколов, вынесено 17 постановлений на общую сумму 44 млн рублей, по результатам рассмотрения двух протоколов определены административные наказания в виде предупреждений. Одна партия мясных продуктов весом 72,2 кг была забракована [3].

**Заключение.** Контрафактная продукция представляет опасность для всего общества в целом. К сожалению, многие потребители не всегда могут самостоятельно отличить хороший продукт от плохого, а этим в свою очередь пользуются многие недобросовестные производители. И чем больше население приобретает продукцию сомнительного качества, тем выше риск причинения вреда здоровью каждому конечному потребителю. Многие исследователи пытаются решить данную проблему, путем создания новых методик выявления и определения качества мясной продукции.

### Библиографический список:

1. Галеев М.М. Продовольственная фальсификация как антипод качества жизни общества/ Галеев М.М. – Текст: электронный// Ежегодный сборник научных трудов по материалам Краевой научно-практической конференции «Актуальные вопросы экономической и продовольственной безопасности в современных условиях» – 2019. С. – 26-30. <http://pgsha.ru:8008/books/confmat/%DD%EA%E%ED%EE%EC%E8%EA%E0%20%С0%СF%CA%20%CF%F0%E5%E4%F3%F0%E0%EB%FC%FF%20-%202019.pdf> (дата обращения 7.02.2023) – Режим доступа: Научная электронная библиотека Elibrary.RU
2. Лаврухина О.И. Современные методы выявления фальсификации мяса и мясной продукции/ Лаврухина О.И. – Текст: электронный// Труды федерального центра охраны здоровья животных – 2017. С. – 153-170. <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=35138118> (дата обращения 7.02.2023) – Режим доступа: Научная электронная библиотека Elibrary.RU
3. Итоги надзора за мясными продуктами – Текст: электронный// Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Роспотребнадзор) – 2022. URL: [https://63.rospotrebnadzor.ru/news/-/asset\\_publisher/Ryt1/content/итоги-надзора-за-мясными-продуктами](https://63.rospotrebnadzor.ru/news/-/asset_publisher/Ryt1/content/итоги-надзора-за-мясными-продуктами) (дата обращения: 7.02.2023).
4. Как обманывают потребителя: фальсификация мясной продукции – Текст: электронный// Портал промышленного свиноводства – 2017. URL: <https://piginfo.ru/news/kak-obmanuyvayut-potrebiteleya-falsifikatsiya-myasnoy-produktsii/>(дата обращения:

7.02.2023).

## **THE PROBLEM OF FALSIFICATION OF MEAT RAW MATERIALS**

**Polatovsky M.V.**

***Keywords:** adulteration, meat, meat products, food additives, preservative, antibiotic*

*The problem of falsification of products has always been very acute, and our time is no exception. Unscrupulous producers go to various tricks to reduce the cost of meat products and get maximum profit, while not caring about the consequences of consumption of counterfeit products.*