

ФАЛЬСИФИКАЦИЯ СМЕТАНЫ

**Алиуллина И.М, студентка 4 курса
ветеринарной медицины и биотехнологии
Научный руководитель – Проворова Н.А.,
кандидат ветеринарных наук, доцент
ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ**

***Ключевые слова:** фальсификация, сметана, крахмал, подмена.
Работа посвящена фальсификации сметаны. Описаны его
виды и методы фальсификации.*

Сметана - кисломолочный продукт. Его в основном добавляют в борщ, чтобы остыл. Молочные продукты изготавливаются из пастеризованного молока или сливок, заквашенных закваской.

Фальсификация - это действие, направленное на нанесение ущерба потребительской собственности или уменьшение количества товара при сохранении его наиболее характерных признаков, не являющихся существенными для его использования по назначению. Различают несколько видов фальсификаций: ассортиментная; качественная; количественная; стоимостная; информационная [1].

Сметану можно подделать, заменив один вид на другой и одну жирность на другую. Сметану делают, разбавляя кислым молоком или кефиром, добавляя творог, крахмал, растительное масло, сухое обезжиренное молоко, желатин, пектин. Эти добавки обеспечивают густую консистенцию сметаны и необходимую жирность.

Ассортиментная фальсификация может быть технологической и предреализационной. Техническая фальсификация осуществляется путем выборочной замены более ценного сырого молока на немолочное и изменения конфигурации производственного процесса.

Предпродажная фальсификация в основном заключается в разбавлении разбавленных молочных продуктов водой или другими менее дорогими молочными продуктами, или замене одного продукта

другим, если продукт для продажи покупателю не был предварительно упакован и маркирован.

Качественное загрязнение молочных продуктов может быть достигнуто путем разбавления водой, разбавления сметаны другими молочными продуктами, внесения посторонних добавок, внесения пищевых красителей, ароматизаторов, загустителей, консервантов или лекарственных препаратов.

Сметану разбавляют: кефиром, простоквашей, водой и крахмалом, водой и диетическим творогом, растительным маслом, гидрогенизированными жирами. К ней добавляют творог, крахмалистые вещества, соду, мел, такие сложные стабилизаторы, как карриган: кокосовые, пальмовые и прочие масла[2].

В процессе производства, а также при транспортировке, хранении и продаже существует вероятность высококачественного загрязнения. Качественная техническая фальсификация осуществляется путем конфигурирования или не конфигурирования рецептур и производственных процессов. Например, абсолютная или выборочная замена восстановленного молока натуральным, без маркировки потребителя, считается как высококачественной, так и информационной фальсификацией. К этому виду фальсификации также относятся продукты, содержащие консерванты, лекарственные препараты, антиоксиданты и другие пищевые добавки с целью продления срока годности и улучшения определенных органолептических свойств.

Качественная предпродажная порча осуществляется путем разбавления водой, другими молочными продуктами с пониженным содержанием жира. Также данная картина порчи может возникнуть при хранении и реализации из-за несоблюдения условий транспортировки, хранения и реализации, а также правил подготовки продукции к перепродаже.

Информационная фальсификация - это обман покупателей неверной или искаженной информацией о товаре. Информационная фальсификация в отношении молочных продуктов - это искажение или неточное указание соответствующих данных: наименование продукта, производитель продукта, количество продукта, используемые пищевые добавки и т.д. Информационная фальсификация также включает

фальсификацию сертификатов качества, таможенных документов, штрих-кодов и дат производства. Такая фальсификация выявляется путем проведения экспертизы, которая позволяет определить, как заполнены печатные документы, имеются ли в них подчистки или изменения, считается ли штрих-код на товаре ложным, соответствует ли содержащаяся в нем информация заявленному товару и производителю.

Количественная фальсификация - это акт обмана покупателя посредством значительных отклонений в характеристиках продукта, которые превышают максимальный допуск признанной меры отклонения. Количественная фальсификация достигается путем недовеса (недолива) или обмера неупакованных и предварительно упакованных продуктов и носит личный или беспристрастный характер. В некоторых случаях недовес может быть вызван улетучиванием влаги в упакованных молочных продуктах из-за негерметичности упаковки [3].

Фальсификация стоимости - акт обмана покупателей путем продажи низкокачественного товара по цене высококачественного товара или путем продажи товара наименьшего размера по цене товара большего размера.

Сметану фальсифицируют добавлением мелкого растертого творога, простокваши, кефира и крахмала.

Чтобы увидеть сметана чистая или нет, берут горячую воду, добавляют в нее столовую ложку сметаны и хорошенько перемешивают. Если в ней есть примеси, они осядут на дно. Если вода со сметаной чистая, то в неё ничего не добавили.

В определении примеси крахмала берут пробирку, взвешивают 5 мл сметаны и добавляют 2-3 капли раствора Люголя. После этого исследуемый материал встряхивают. Если появился синий цвет, значит продукт фальсифицирован.

Заключение. Фальсификация - это ухудшение свойств сметаны с помощью подмены продуктов или добавления других. Как мы уже поняли, в сметану можно добавить творог, крахмал, кефир и потребители этим часто пользуются.

Библиографический список:

1. Проворова, Н.А. Судебная ветеринарно-санитарная

экспертиза / Н.А. Проворова// – Ульяновск: УлГАУ, 2017. – Режим доступа: <http://www.learning.ugsha.ru>

2. Проворова, Н.А. Судебная ветеринарная экспертиза / Н.А. Проворова, А.С. Проворов, А.А. Степочкин // Ульяновск: УГСХА, 2011.

3. 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.

FALSIFICATION OF SOUR CREAM

Aliullina I.M.

Keywords: *falsification, sour cream, starch, substitution.*

The work is devoted to the falsification of sour cream. Its types and methods of falsification are described.