

ФАЛЬСИФИКАЦИЯ ГРИБОВ

**Гнездилова О.В., студентка 3 курса факультета ветеринарной
медицины и биотехнологии**

**Научные руководители –Проворова Н.А., кандидат ветеринарных
наук, доцент, Мерчина С.В., кандидат биологических наук, доцент
ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ**

***Ключевые слова:** грибы, здоровье, вред, замена, качество*

*Работа посвящена исследованию различных методов
фальсификации грибов и грибной продукции.*

Фальсификация пищевых продуктов является серьезной проблемой, которая может нанести вред здоровью людей и привести к экономическим потерям. Одним из продуктов, подверженных фальсификации, являются грибы. В данной работе будет рассмотрена проблема фальсификации грибов, ее причины и меры предотвращения [1,2].

Фальсификация грибов - это замена настоящих грибов на поддельные или низкокачественные продукты. Это может быть, как замена одного вида грибов на другой, так и добавление к грибам других ингредиентов, например, красителей или ароматизаторов.

Существует несколько видов фальсификации грибов:

- Замена настоящих грибов на поддельные. Например, вместо дорогих шампиньонов могут использоваться дешевые вешенки или даже отходы от производства грибов.

- Добавление к грибам других ингредиентов. Например, для улучшения внешнего вида грибов могут использоваться красители или консерванты.

- Использование грибов низкого качества. Например, грибы, выращенные на загрязненных почвах, могут содержать вредные вещества и бактерии.

Одной из основных причин фальсификации грибов является желание получить большую прибыль за счет снижения затрат на

производство. Дешевые грибы или отходы от производства грибов могут быть проданы по цене настоящих грибов, что позволяет получить дополнительную прибыль.

Еще одной причиной фальсификации грибов является нехватка настоящих грибов на рынке. В таком случае производители могут заменять настоящие грибы на поддельные или использовать грибы низкого качества.

Одной из основных мер предотвращения фальсификации грибов является контроль качества продукции. Производители должны использовать только настоящие грибы и контролировать качество почвы, на которой они выращиваются [3,4].

Также необходимо проводить регулярные проверки наличия вредных веществ и бактерий в грибах. Для этого могут использоваться специальные лабораторные анализы [5-6].

Кроме того, необходимо улучшить информированность потребителей о качестве грибов. На упаковке продукции должна быть указана информация о составе и происхождении грибов, а также организовывать курсы обучения для потребителей.

Таким образом, фальсификация грибов является серьезной проблемой, которая может привести к негативным последствиям для здоровья людей и экономическим потерям. Для предотвращения фальсификации грибов необходимо контролировать качество продукции, проводить регулярные проверки наличия вредных веществ и бактерий в грибах, а также улучшать информированность потребителей о качестве грибов.

Библиографический список:

1. Морозова Д.Ю. Химические цветные реакции для распознавания некоторых видов грибов / Д.Ю.Морозова, С.В.Мерчина, Н.Н.Карамышева// Сб.: Студенческий научный форум - 2015. VII Международная студенческая электронная научная конференция, электронное издание. - 2015.
2. Калдыркаев А.И. Безопасность пищевого сырья и продуктов питания/ А.И.Калдыркаев, А.Г.Шестаков, С.В.Мерчина, А.В.Мастиленко // Курс лекций - Ульяновск,- 2021.

3. Васильев Д.А. Нормативные документы по проведению ветеринарно-санитарной экспертизы/ Д.А.Васильев, С.В.Мерчина, Е.А.Ляшенко, Н.Г.Барт //учебное пособие по ветеринарно-санитарной экспертизе - Ульяновск,- 2018. - Том Книга 1

4. Калдыркаев А.И. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания / А.И.Калдыркаев, А.Г.Шестаков, С.В.Мерчина, А.В.Мастиленко //Курс лекций / Ульяновск, - 2021.

5. Дежаткина С.В. Использование природных высокоструктурированных кремний содержащих добавок для получения органической продукции животноводства / С.В. Дежаткина, В.А.Исайчев, М.Дежаткин, Л.П.Пульчеровская, С.В.Мерчина, Ш.В.Зялалов // Ученые записки Казанской государственной академии ветеринарной медицины им. Н.Э. Баумана. - 2021. -Т. 247.- № 3.- С. 58-64.

6. Разработка и апробация полимеразно-цепной реакции для индикации и идентификации фитопатогенных грибов *Aspergillus flavus* / Н. А. Феоктистова, А. В. Мастиленко, Е. В. Сульдина, А. А. Ломакин // Вестник Ульяновской государственной сельскохозяйственной академии. – 2022. – № 4(60). – С. 111-116. – DOI 10.18286/1816-4501-2022-4-111-116. – EDN FEBPXE

FALSIFICATION OF MUSHROOMS

Gnezdilova O.V.

Keywords: *mushrooms, health, harm, replacement, quality*

The work is devoted to the study of various methods of falsification of mushrooms and mushroom products.