

ФАЛЬСИФИКАЦИЯ ПРОДУКЦИИ ПРЯЧЕТСЯ У НАС НА ВИДУ

**Исаева Г. А., магистрант 1 курса факультета ветеринарной
медицины и биотехнологии, gulzaraisaeva7@gmail.com**

**Научный руководитель – Мерчина С. В., кандидат биологических
наук, доцент, Молофеева Н.И., кандидат биологических наук,
доцент**

ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ

***Ключевые слова:** Мошенничество, контрафактная продукция, пищевая цепь, фальсификация.*

Глобализация пищевой цепи привела к усложнению и снижению прозрачности и доверия к тому, как и где наши продукты вырабатываются, собираются, перерабатываются и кем.

Повторяющиеся случаи мошенничества с пищевыми продуктами напо минают нам о том, что некоторые из участников пищевой цепи пользуются этой сложностью. Сегодня потребители подвергаются повышенному риску покупать продукты более низкого качества, чем те, за которые они заплатили, или, что еще хуже, есть продукты с небезопасными ингредиентами или неза декларированными аллергенами.

Исторически сложилось так, что между покупателем и фермером или торговцем рыбой, овощным бакалейщиком, мясником, молочником и пекарем были установлены прозрачность и доверие в пищевой цепи [1].

Масштабы глобального мошенничества с пищевыми продуктами трудно определить количественно, например, Канадское агентство по надзору за пищевыми продуктами (CFIA) предполагает, что мошенничество с пищевыми продуктами затрагивает 10 процентов продаваемых на коммерческой основе продуктов питания. Различные академические и отраслевые источники предполагают, что во всем мире

мошенничество с пищевыми продуктами колеблется от 10 до 49 миллиардов долларов США.

Если добавить продажи поддельных вин и алкоголя, фальсифицированного меда и специй, неправильно маркированной рыбы и ложных заявлений об органических продуктах, дикой рыбе или мясе, откормленном зерном, цифры и риски значительно возрастут [2].

К сожалению, не существует единого универсального метода выявления всех видов контрафактной продукции. Выявление фальсификации предполагает использование комплекса методов и исследований, каждое из которых позволяет обнаружить то или иное несоответствие [3,4]. Методы, используемые для обнаружения контрафактной продукции, часто включают «химическое снятие отпечатков пальцев» или «обнаружение генов»:

- спектроскопия в ближнем инфракрасном диапазоне или рентгеновском диапазоне;
- Масс-спектрометрии;
- газовая или жидкостная хроматография;
- мокрая химия, атомно-абсорбционная спектроскопия или индуктивно-связанная плазма;
- Иммунологические методы исследования: реакция агглютинации, реакция преципитации, реакция иммунодиффузии, иммуоферментный анализ;
- ПЦР-исследования;
- Гистологические исследования.

Единая система требований к безопасности пищевых продуктов может решить достаточно много противоречий в торговле и регулировании этого процесса. Сегодня некоторые страны Азиатско-Тихоокеанского региона остаются негармонизированными со странами Евросоюза.

Библиографический список:

1. Зялалов Ш.Р. Химический состав и качество молока при введении в рацион коров добавки на основе модифицированного диатомита/ Ш.Р.Зялалов, С.В. Дежаткина и др.// Ученые записки Казанской государственной академии ветеринарной медицины им. Н.Э. Баумана. -2020. - Т. 243. - № 3.- С. 97-102.

2. Молофеева Н.И. Изучение биологических свойств бактериофагов *Escherichia coli* O157 при хранении/ Н.И.Молофеева, Д.А.Васильев, С.В.Мерчина //В сборнике: Аграрная наука и образование на современном этапе развития: опыт, проблемы и пути их решения. Материалы VIII международной научно-практической конференции. - 2017. - С. 222-225.

3. Феоктистова Н.А.Результаты протеомного анализа бактериофага *Bacillus cereus* FBC - 28УГСХА // Н.А.Феоктистова, С.В.Мерчина, А.В.Мастиленко //

Вестник Ульяновской государственной сельскохозяйственной академии. -2018. - № 4 (44). - С. 216-221.

4. Мерчина С.В. Морфология и биологические свойства фагов бактерий рода *Bacillus* / С.В.Мерчина, В.С.Русалеев // в сборнике: Вопросы микробиологии, эпизоотологии и ветеринарно-санитарной экспертизы. – Ульяновск. - 1998. - С. 82-86.

FALSIFICATION OF PRODUCTS IS HIDDEN IN SIGHT OF US

Isaeva G. A.

Keywords: *Fraud, counterfeit products, food chain, falsification.*

The globalization of the food chain has led to increased complexity and reduced transparency and trust in how and where our food is grown, harvested, processed and by whom.