

ФАЛЬСИФИКАЦИЯ МЯСНЫХ КОНСЕРВОВ

**Бердымухамедова А., студентка 4 курса факультета ветеринарной
медицины и биотехнологий**

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

***Ключевые слова:** фальсификация, мясные консервы, экспертиза.*

Статья посвящена изучению видов фальсификации мясных консервов.

Фальсификация - это действия, направленные на обман получателя и/ или потребителя путем подделки объекта купли-продажи с корыстной целью. ассортиментная (видовая), квалиметрическая, количественная, стоимостная, информационная [1].

Для мясных консервов характерны такие виды фальсификации как ассортиментная, качественная, информационная и количественная. Ассортиментная фальсификация мясных консервов производится путем подмены мясных консервов мясорастительными, а также в выдаче менее ценного вида мяса в консервах за более дорогостоящий вид. Так, в мясных консервах тушеных может встречаться подмена мяса растительным сырьем – соевым текстуратом.

Качественная фальсификация мясных консервов заключается в несоблюдении рецептуры, подмене качественного сырья на продукты, не представляющие пищевой ценности [2]. Жилы, субпродукты, коллагеновый белок – это сырье низкого качества, не содержащее полезного белка. Они не только низкого качества, их вообще нельзя много употреблять. Это может негативно сказаться на здоровье человека. Особенно если учесть, что в консервах применяют различные добавки – загустители. в мясных консервах с соусом, желе или бульоном фальсификаторы осуществляют нарушение соотношения между количеством мяса и используемыми заливками – соусом, желе или бульоном. Наиболее опасными средствами качественной

фальсификации мясных консервов является использование некачественного сырья, а также нарушение технологического режима производства. Применение данной фальсификации нарушает требования безопасности и может привести к угрозе здоровью и жизни потребителей [3].

Пересортица мясных консервов может происходить за счет подмены тушенки высшего сорта изделиями первого сорта. Чем ниже сорт мясной тушенки, тем значит меньше в нем высококачественного мяса и больше грубого мяса от более тощих животных с большим количеством сухожилий.

Может быть также подмена мясных консервов на мясо-растительные типа "каша с мясом". При этом такая фальсификация может быть получена как на предприятии, так и перед реализацией, когда продавец заменяет одни этикетки на другие. При этом маркировка на самой банке указывается правильно.

Качественная фальсификация мясных консервов может достигаться следующими способами: повышенное содержание воды; нарушение рецептуры; замена свежего мяса несвежим; замена натурального мяса некачественным; введение различного нетрадиционного сырья; введение чужеродных добавок; нарушение технологических процессов и режимов хранения [4,5]. Повышенное содержание воды в мясных консервах можно выявить достаточно просто. При стерилизации лишняя вода из мышечной ткани всегда отделится и она либо будет в консервах присутствовать в чистом виде, либо в виде толстого слоя желе, особенно в присутствии большого количества соединительной ткани. Ведь в банке с мясными консервами должно находиться мясо, а не студень. и такую фальсификацию очень часто можно встретить, особенно в мясных консервах "Ветчина", "Говядина тушеная" и др.

Нарушение рецептуры мясных консервов является наиболее распространенной производственной фальсификацией. Вместо жилованного мяса вводят повышенное содержание жира-сырца, шкуру свиную, соли, пряности, морковь, лук, макароны, крупы и т.п. Таким образом, нарушая утвержденную рецептуру, производитель уже заранее выпускает фальсифицированную продукцию [6,7].

В целях получения максимальной экономической прибыли предприятия-производители мясорастительных консервов значительно завышают закладку растительного соевого белка (особенно текстурированного), при этом массовую долю мяса и жира, как правило, значительно уменьшают.

Количественная фальсификация мясных консервов (обвес) это обман потребителя за счет значительных отклонений параметров банки (массы), превышающих предельно допустимые нормы отклонений [8]. Например, вес нетто консервов мясных меньше, чем написано на самой упаковке. Выявить такую фальсификацию достаточно просто измерив предварительно массу нетто мясных консервов поверенными измерительными мерами веса.

Информационная фальсификация мясных консервов - это обман потребителя с помощью неточной или искаженной информации о товаре. Этот вид фальсификации осуществляется путем искажения информации в товарно-сопроводительных документах, маркировке и рекламе. При фальсификации информации о мясных консервах довольно часто искажаются или указываются неточно данные.

Таким образом, прежде чем заплатить деньги за мясные консервы, следует внимательно прочитать, все, что написано на этикетке. Надпись должна быть самая простая: «Говядина (или свинина) тушеная». Все другие варианты - типа «Тушенка калорийная», «Тушенка пряная», «Тушенка дорожная» и тому подобное - сразу же должны насторожить покупателя, так как это верный признак того, что привычного, вкусного и ароматного продукта, то есть кусочков мяса и тонкого слоя желе может не оказаться. Лучше покупать продукцию, сделанную по ГОСТу, а не по ТУ. Обязательно обращайте внимание на состав - приведенный на этикетке, он должен быть прост: мясо, пряности, соль - и все. Остальные ингредиенты и химические добавки в составе консервов в лучшем случае не желательны, а в худшем являются вредными для организма. На крышке банки обязательно должно быть тиснение, причем непременно в виде выпуклых букв. А если буквы вогнутые, то это сразу же указывает на подделку.

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.

5.Молофеева Н.И. Проблема диагностики Escherichia coli O157:H7 /Н.И.Молофеева //В книге: Технологические и экологические основы земледелия и животноводства в условиях лесостепи Поволжья. Тезисы докладов Всероссийской научно-практической конференции "Молодые ученые -агропромышленному комплексу". редколлегия: Б.И. Зотов, В.И. Морозов, А.Х. Куликова и др., - 2001. - С. 79-80.

6.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.

FALSIFICATION OF CANNED MEAT

Berdimuhamedova A

Keywords: *falsification, canned meat, examination.*

The article is devoted to the study of types of falsification of canned meat.