

ВИДЫ ФАЛЬСИФИКАЦИИ ТВОРОГА И МЕТОДЫ ИДЕНТИФИКАЦИИ ТВОРОГА

**Исаева Г. А., магистрант 1-го года обучения 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:** Фальсификация, творог, методы
идентификации творога, измерительные методы*

*За последние годы ассортимент и производство творога
и творожных продуктов значительно увеличились. На рынке
находятся сотни его наименований, и многие из них активно
рекламируются, поэтому соблазн подделать творог всегда имеется
как у реализаторов, так и у производителей.*

Ассортиментная фальсификация может быть произведена следующими способами: подмена творога творожным продуктом, а также может происходить и подмена высокожирного творога (с 18% содержанием жира) на полужирный (9%) и даже обезжиренный (1%) творог [1,2,3].

Качественная фальсификация творога может осуществляться следующими способами: введение чужеродных добавок, введение пищевых красителей, ароматизаторов, загустителей и введение консервантов.

Информационная фальсификация -- 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 твороге довольно часто искажаются или указываются неточно следующие данные: наименование товара; количество товара; вводимые пищевые добавки.

Количественная фальсификация - на упаковке заявлен вес больше реального.

Стоимостная фальсификация - продукты низкой сортности заявляются как высококачественные. Так, например, кокосовое и пальмовое масла значительно удешевляют продукт, т.е. творожный продукт должен стоить значительно дешевле натурального творога [4,5].

Комплексная - сочетание различных видов фальсификации.

Умение правильно идентифицировать товар может привести к исключению попадания в реализацию фальсифицированной продукции. Поэтому очень важно будет рассмотреть методы идентификации творога [6].

Методы идентификации подразделяются на три раздела: информационно-аналитические, органолептические, измерительные.

Информационно-аналитические методы (ИАМ) - методы идентификации, основанные на анализе товарной информации и результатов испытаний с применением органолептических и измерительных методов [7,8].

Документальный метод основан на анализе товарной информации, содержащейся в товаросопроводительных документах (ТСД). К ТСД относятся документы транспортные (товарно-транспортная накладная, железнодорожная накладная, коносамент и др.), сертификаты и декларации о соответствии, удостоверения качества и безопасности, эксплуатационные документы (паспорта, инструкции, руководства), акты отбора проб и т.п.

Маркировочный метод базируется на анализе товарной информации, приведенной в маркировке. Носителями ее могут быть потребительская и транспортная упаковка, этикетки, бирки, ярлыки, контрольные ленты, штампы и др.

Аналитико-информационный метод основан на анализе результатов испытаний органолептическим и измерительным методами, а также предшествующего анализа товарной информации в ТСД и маркировке. Органолептические методы основаны на определении таких характеристик продукции, как внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция и др., при помощи органов чувств (сенсоров).

Определяемые характеристики называют органолептическими показателями.

Многие методы по используемому инструментарию являются комбинированными: физико-химическими, биофизическими и биохимическими.

Конечный результат идентификации - подтверждение соответствия товара требованиям, регламентируемым нормативными документами, ТУ или договором, вследствие чего устанавливается подлинность товара, или выявление несоответствия (отрицательный результат, констатируется фальсификация товара). Оба результата - положительный и отрицательный - имеют решающее значение для определения дальнейшей судьбы товара [7,8].

Для совершенствования методов идентификации необходима разработка новых и корректировка уже существующих измерительных методов. Так как группа органолептических методов в целом зависит от человеческого фактора, а измерительные методы основаны на применении технических средств измерения.

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.
7. Дежаткина С.В. Биодобавки на основе модифицированного и обогащённого аминокислотами цеолита при выращивании молодняка индеек /С.В. Дежаткина, Н.А. Феоктистова, Е.В. Панкратова, Н.А. Проворова, Е.С. Салмина Е.С.//Аграрная наука. 2021. - №11-12. – С.20-23.

8. Дежаткина С.В. Получение органической продукции в молочном скотоводстве путём скармливания натуральных кремнийсодержащих добавок /С.В. Дежаткина, В.В. Ахметова, Н.В. Шаронина, Л.П. Пульчеровская, Н.А. Проворова, С.В. Мерчина, М.Е. Дежаткин //Аграрная наука. - 2021. - № 9. - С. 67-72.

9. Дежаткина С.В. Опыт применения мергеля в молочном скотоводстве /С.В. Дежаткина, Н.А. Любин, М.Е. Дежаткин //Вестник Ульяновской государственной сельскохозяйственной академии. – 2016. - № 3 (35). – С. 76-79.

10. Воротникова И.А. Влияние подкормки из наноцеолита и соевой окары на содержание общего белка и его фракций в крови индеек Воротникова И.А., Дежаткина С.В., Панкратова Е.В., Дежаткин И.М. //Ученые записки Казанской государственной академии ветеринарной медицины им. Н.Э. Баумана. - 2020. - Т. 243. - № 3. - С. 64-68.

8. 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.

TYPES OF FALSIFICATION OF COTTAGE COTTAGE AND METHODS OF IDENTIFICATION OF COTTAGE COTTAGE

Isaeva G. A.

Keywords: *Falsification, cottage cheese, cottage cheese identification methods, measuring methods*

In recent years, the assortment and production of cottage cheese and curd products has increased significantly. There are hundreds of its names on the market, and many of them are actively advertised, so both sellers and manufacturers are always tempted to fake cottage cheese.