

УДК 619:616,006

МОЛОКО. ЕГО ФАЛЬСИФИКАЦИЯ

**Мухитов А.А., студент 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, молоко, молочная продукция.*

Статья посвящена изучению видов фальсификации молока, определению качественного молока от некачественного.

Молочная продукция традиционно присутствует на столе среднестатистического россиянина. с детства нам внушают, что «пейте дети молоко, будете здоровы». Мы знаем, что молочная продукция богата кальцием, который укрепляет кости, что белок из молочной продукции хорошо усваивается, что от обезжиренного молока не поправимся, и некоторые другие расхожие фразы [1].

О молочных продуктах говорить сейчас модно. Совсем недавно принято постановление о разграничении молочной и молокосодержащей продукции. в России за последние годы ассортимент молочной продукции сильно расширился. Поэтому соблазн подделать продукцию вырос. Молочная продукция регламентируется законом № 88-ФЗ, в нем указаны и все способы фальсификации.

В настоящее время актуальна тема фальсификации молочной продукции [2,3]. По этому вопросу прошло много передач, в периодических изданиях множество публикаций по этой теме. Суть: в молочную продукцию добавляются растительные масла, которые вредны, поэтому необходимо наказывать производителей подобной продукции.

Фальсификация – это однозначно плохо. Но есть фальсификация как обман потребителя, иногда это бывает вполне безобидно. Здесь можно сказать, что уважающий себя производитель давно указывает

правильный состав своей продукции. К сожалению, производитель прибегает к хитрости, указывая вместо привычного и знакомого продукта нечто абстрактное, например, не соевый белок, а растительный белок, или растительное масло вместо пальмового. По сути, такой продукт фальсифицированным назвать нельзя. Ведь производитель указывает правильный состав. А вот фальсификация, способная нанести вред здоровью человека, это совсем другое, например, вместо транс-жиров пишут гидрогенизированные масла [1]. Это одно и то же, но если в умах людей транс-жиры – это зло, то гидрогенизированное масло – что-то из терминов пищевой промышленности.

Зачастую фальсификаторы используют: ассортиментную - один вид молока заменяется другим, например, цельное молоко подменяется восстановленным или обезжиренным, один вид мороженого подменяется другим, сметана разбавляется кефиром, молоко – водой; качественную – в молоко подмешиваются крахмал, сода, ацетилсалициловая кислота и другое, это делают для лучшего сохранения молока от скисания; информационную – указываются не точные данные: дается название, близкое к натуральному продукту (например, «Сметанка», «Стуценка»), в откровенных фальсификатах фирма-изготовитель указывается с искажением, подделываются штрих-коды, сопроводительные документы, затирается дата выработки; количественную – на упаковке заявлен вес больше реального; стоимостную – продукты низкой сортности заявляются как высококачественные; комплексную – сочетание различных видов фальсификации [2].

Фальсификация цельного молока. Вначале скажем о восстановленном молоке. Что думает об этом потребитель? Молоко специальным способом превращается в сухое, а затем восстанавливается до натурального с помощью молочных жиров. Что может произойти в подобном случае при фальсификации? Вначале молоко обезжиривают, затем делают из него сухое. А потом восстанавливают с добавлением растительных жиров, но на упаковке об этом не пишут [3].

Какие здесь опасности? Восстанавливать молоко могут с использованием растительных жиров, затем это молоко используют

для изготовления кисломолочной продукции. Конечно же, в составе будет указано просто «восстановленное сухое молоко». Стоят такие продукты дешевле, чем с применением цельного молока [4]. Сметана, кефир, сливки, йогурты, мороженое с использованием такого молока сохраняют свои вкусовые и энергетические качества. Все крупные производители известных брендов указывают, что молоко восстановлено с использованием растительных жиров. Все высказывания, что восстановление молока идет с использованием гидрогенизированных растительных жиров являются дезинформацией. Гидрогенизация растительных масел крупными производителями не используется [5].

Молочный жир идет на приготовление сливочного масла. Молокосодержащая продукция с использованием качественных растительных масел рекомендована Всемирной Организацией Здравоохранения (ВОЗ) в качестве продукта здорового питания. При уменьшении жиров животного происхождения в питании снижаются риски возникновения сердечно-сосудистых заболеваний, атеросклероза, ожирения, некоторых заболеваний желудочно-кишечного тракта и некоторых видов рака.

Таким образом, изготовитель, не указывающий свою фирму, завышающий массу, продающий под видом высокосортной продукции товар низкого качества, не может считаться добросовестным, следить за качеством подобной продукции и не пускать ее на рынок призвана федеральная антимонопольная служба.

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.

4. 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.

5.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.

MILK. ITS FALSIFICATION

Mukhitov A.A.

Keywords: *falsification, milk, dairy products.*

The article is devoted to the study of types of milk falsification, the definition of high-quality milk from low-quality milk.