

УДК 619:616,006

## КАК ПОДДЕЛЫВАЮТ СЛИВОЧНОЕ МАСЛО

**Орлова В.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:** Сливочное масло, подделка, заменители  
молочного жира.*

*Статья посвящена изучению способов фальсификации  
сливочного масла. Как определить качественное масло от  
некачественного.*

Ассортимент сливочного масла на рынке России значительно увеличился. Многие производители активно рекламируются, поэтому соблазн подделать или увеличить объемы масла достаточно велик [1,2].

Существуют следующие виды фальсификации данного товара:

1. Ассортиментная фальсификация – это подмена одного сорта масла коровьего другим; одного вида масла другим.

Наиболее распространенной ассортиментной фальсификацией коровьего масла была подмена сладко-сливочного масла высшего сорта, которое имеет 82,5 % жира на первый, который имеет 81,5% жира.

Продажа весового коровьего масла часто подвергается данной фальсификации, так как обычно покупатели не могут отличить один вид масла от другого. Этим пользуются продавцы и продают Бутербродное, как Любительское или Крестьянское (Рис.1).

2. Качественная фальсификация – это изменение качества сливочного масла.

Такую фальсификацию проводят следующими способами. Они снижают содержание жира; вводят добавки, которые не предусмотрены рецептурой; добавляют ароматизаторы и различные химические

красители; не используют компоненты, которые предусмотрены рецептурой.

Частый и легкий способ качественной фальсификации достигается за счет снижения содержания молочного жира. Например, в сливочном масле, на упаковке которого написано 78% жира, может содержаться 75% и меньше [3,4].

Часто мы можем увидеть на сливочном масле большими буквами: «Масло мягкое», «Масло деревенское» и так далее, все они выпущены по ТУ, но точно никто не может сказать, что видел ТУ, кроме разработчиков и, следовательно, очень трудно определить, что должно входить в состав масла и что есть на самом деле.

Мягкие масла (Рис.2) – не являются маргарином или маслом в чистом виде, в действительности, это смесь животных жиров с растительными, рыбными и жирами морских животных в разных пропорциях. Если к примеру, жирность Крестьянского масла – 72%, то жирность мягких масел колеблется от 35 до 45%.

На упаковках таких комбинированных масел нельзя писать «сливочное», так как по ГОСТу в сливочном масле не должны присутствовать посторонние жиры, но слово «масло» производители на упаковке все равно пишут.



**Рис. 1 – Масло сливочное**



**Рис. 2 – Мягкое масло**

В разных источниках говорится о том, что 60-80% продукции, на упаковке которых указано «масло», в действительности представляют собой жировые смеси.

Чтобы определить фальсифицированное масло проводят следующее. в пробирку или можно взять стакан и смешать, взятое в равных количестве исследуемое масло, насыщенный раствор

резорцина в бензоле и крепкую азотную кислоту. Если в пробе присутствуют растительные масла, то появляется фиолетовое окрашивание [5].

Чтобы определить фальсифицированное масло дома, необходимо небольшой кусочек масла положить в сосуд и нагреть сверху так, чтобы оно опустилось вниз. Затем нагреть масло до кипения, но снизу. Если масло почернеет и начнет тихо выделять пузырьки, то масло чистое. Если же оно посветлеет и будет кипеть бурно, выплескиваясь наружу, то это маргарин.

### **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. 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.

5. 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.

## HOW THE BUTTER IS FAKE

**Orlova V.A.**

**Keywords:** *Butter, fake, milk fat substitutes.*

*The article is devoted to the study of methods of adulteration of butter.  
How to identify quality oil from poor quality.*