

ЮРИДИЧЕСКАЯ СЕКЦИЯ

УДК 340 + 658.62

ФАЛЬСИФИКАЦИЯ СЫРЬЯ ДЛЯ МОРОЖЕНОГО

*Абдурахманов И.М., Чатанова А.Р., Карпова Ю.С.,
студенты 1 курса экономического факультета
Научный руководитель: Феоктистова Н.А., к.б.н., доцент
ФГБОУ ВПО «Ульяновская ГСХА им. П.А.Столыпина»*

Ключевые слова: *фальсификация, мороженое, идентификация, сырье.*

В статье описаны способы фальсификации сырья для производства мороженого – молока и методы его идентификации.

За последние годы ассортимент и производство молока и молочных продуктов в России значительно увеличились. На рынке находятся сотни его наименований, и многие из них активно рекламируются, поэтому соблазн подделать или увеличить объемы молока и молочной продукции всегда имеется как у реализатора, так и у производителя молочной продукции. Сегодня проблемы с проведением всесторонней экспертизы всех видов молока и молочных напитков, поступаемых на рынки России, особенно актуальны.

Рассмотрим некоторые виды фальсификации мороженого.

Мороженое вырабатывают на молочной или плодово-ягодной основе или любительское путем взбивания и одновременного замораживания смеси (до - 5°C) различного рецептурного состава и вторичного домораживания при температуре - 30°C (закаливание) [1].

Мороженое - взбитый, замороженный и потребляемый в замороженном виде сладкий молочный продукт, молочный составной продукт или молокосодержащий продукт. В

настоящее время на рынке огромное множество видов мороженого:

1) молочное мороженое - мороженое (молочный продукт или молочный составной продукт), массовая доля молочного жира в котором составляет не более чем 7,5 процента;

2) сливочное мороженое - мороженое (молочный продукт или молочный составной продукт), массовая доля молочного жира в котором составляет от 8 процентов до 11,5 процента;

3) пломбир - мороженое (молочный продукт или молочный составной продукт), массовая доля молочного жира, в котором составляет от 12 процентов до 20 процентов;

4) кисломолочное мороженое - мороженое (молочный продукт или молочный составной продукт), массовая доля молочного жира, в котором составляет не более чем 7,5 процента и которое произведено с использованием заквасочных микроорганизмов или кисломолочных продуктов;

5) мороженое с растительным жиром - мороженое (молокосодержащий продукт), массовая доля растительного жира или его смеси с молочным жиром в котором составляет не более чем 12 процентов;

6) мороженое мягкое - мороженое, которое имеет температуру от минус 5 до минус 7 градусов Цельсия и которое реализуется потребителям непосредственно после нахождения во фризере;

7) мороженое закаленное - мороженое, подвергнутое после нахождения во фризере замораживанию до температуры не выше минус 18 градусов Цельсия и сохраняющее указанную температуру при хранении, перевозке и реализации [2].

О фальсификации мороженого можно судить по внешнему виду. Если оно неравномерной окраски - явно хранилось дольше нормы (такая окраска может быть лишь у мороженого с ягодами и орехами, а также у «мраморного», получившего свое название из-за внешнего вида). Ни в коем случае нельзя есть хлопьевидное мороженое песчанистой консистенции с ощутимыми на вкус комочками жира. Необходимо насторожиться, если мороженое хрустит во рту

льдинками, а при подтаивании выделяет мутную воду. Значит, оно было перекристаллизовано во время хранения. И еще. Качественный продукт в отличие от фальсифицированного медленно охлаждает рот и тает.

Для питания грудных детей многими фирмами разработаны различные сухие детские молочные смеси, которые в принципе должны быть приближены к составу женского молока. Однако, не зная до конца особенностей состава женского молока, многие детские молочные смеси вызывают у детей различные аллергические заболевания, повышенную массу тела и многие другие нарушения. Поэтому при выборе детских молочных смесей для питания своего ребенка отдавайте предпочтение больше отечественным разработкам, так как они более учитывают особенности питания российских детей. В них не вводят пальмоядровое масло.

Информационная фальсификация молока и молочных продуктов - 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. Например, мороженое, расфасованное в непрозрачную упаковку из алюминиевой фольги, очень сложно оценить по органолептическим показателям: цвету, консистенции.

Одним из наиболее распространенных видов фальсификации является ассортиментная, особенно в виде контрафактной продукции, производимой и продаваемой под чужой торговой маркой и товарным знаком. Данный вид фальсификации имеет чисто субъективные причины. Также часто встречается квалиметрическая фальсификация. В этом случае имеет место пересортица, частичная замена сырья более дешёвым аналогом, недовложение, реализация просроченного товара и т.п. Здесь играют роль и объективные причины. Партионная фальсификация происходит при включении фальсифицированного товара в состав основной партии. Информационная фальсификация (введение потребителей в заблуждение относительно характеристик товара путем недостоверной и/или недостаточной, и/или недобросовестной

информации) носит общий характер для всех перечисленных видов фальсификации [3].

Еще одним способом фальсификации сухого молока или сухих сливок является добавление сухих сливок на основе растительных жиров. Кроме ухудшения вкуса мороженого, такая фальсификация также может снижать устойчивость продукта к таянию из-за дестабилизации эмульсии.

В настоящее время для отечественной пищевой промышленности вопросы безопасности и качества продукции, а также совершенствование методов их контроля, являются чрезвычайно актуальными. Особенную остроту они приобрели после 90-х годов XX века, когда, в результате социальных и экономических изменений, произошедших в нашей стране, отчетливо проявились такие проблемы, как фальсификация товаров. Фальсификация, в разных формах и видах, быстро приобрела значительные масштабы и, к настоящему времени, стала повсеместным и ежедневным явлением.

Библиографический список:

1. Васильев Д.А. Ветеринарно – санитарная экспертиза молока и молочных продуктов / Д.А. Васильев. – Ульяновск, УГСХА, 2008. – С. 2-3.
2. Федеральный закон Российской Федерации от 12 июня 2008 г. N 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию» - код доступа - <http://www.rg.ru>.
3. Фальсификация для мороженого сырья - выявление и профилактика – код доступа - <http://otherreferats.allbest.ru>.

FALSIFICATION OF RAW MATERIALS FOR ICE CREAM

Abdurahmanov I., Chatanova A., Karpova Y.

Keywords: falsification, ice cream, identification, raw materials,

In article ways of falsification of raw materials for production of ice cream – milk and methods of its identification are described.