ДО ПИТАННЯ ФАЛЬСИФІКАЦІЇ МОЛОЧНИХ ПРОДУКТІВ

Бочевська О.О., гр. ТЕМЗ
Наукові керівники: д-р техн. наук, проф. **Головко М.П.,**
канд. техн. наук, доц. **Сорокіна С.В.**
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Останніми роками на споживчому ринку питома вага фальсифікованих продуктів харчування різко зросла. За даними контрольних органів, в країні щорічно із-за невідповідності асортиментної приналежності або якості бракується до 50-60 % всієї харчової продукції, що піддалася контролю. Вся вона відноситься до фальсифікованої. Молочні продукти відносяться до числа товарів, що найбільш часто фальсифікуються, поступаючись в цьому відношенні сумнівними лаврами „першості" лише алкогольним напоям. Причому за останній час кількість фальсифікованої молочної продукції різко виросла за рахунок підробок під вершкове масло. Друге місце по частоті фальсифікацій займають молоко і вершки, третє – сметана і сир, четверте – сири.

У основі фальсифікації асортиментної і за якістю лежить заміна молочних продуктів дешевшими і менш якіснішими продуктами того ж найменування (фальсифікація за якістю) або іншого найменування (асортиментна). При цьому заміна може бути частковою або повною. Для молока, вершків і кисломолочних продуктів найбільш властива фальсифікація за якістю унаслідок часткової заміни їх водою, застосування недозволених засобів для зниження кислотності (добавки аміаку, питної соди), для сметани і сиру поширено додавання в них молока або кисломолочних продуктів – кефіру, кислого молока. Результатом такої фальсифікації є зниження якості натуральних продуктів за органолептичними (консистенція, смак і аромат) і фізико-хімічними показниками. При цьому частка жиру, СОМО зменшується, а кількість води збільшується, що створює сприятливі умови для розвитку патогенних мікроорганізмів і може привести до втрати мікробіологічної безпеки продукту. Кількісна фальсифікація, характерна для фасованих молочних продуктів, виражається у вигляді істотних відхилень маси і об'єму, що перевищує встановлені стандартом норми, від оголошених на упаковці.

Запобігти фальсифікації молочних продуктів можливо шляхом правильної ідентифікації їх основних видів, у тому числі і нових, розробки і впровадження у всі види оцінки і контролю якості процедури встановлення достовірних ідентифікуючих ознак.