

Напрям 3. ХАРЧОВА БЕЗПЕКА ТА МЕТОДИ ВИЗНАЧЕННЯ ФАЛЬСИФІКАЦІЇ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

ФАЛЬСИФІКАЦІЯ ВЕРШКОВОГО МАСЛА ТА СПОСОБИ ЇЇ ВИЯВЛЕННЯ

Болібрук К.С., гр. 2-10

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **Марчук Н.Б.**
Державний торговельно-економічний університет, м. Київ, Україна

Виробники продуктів все частіше замінюють компоненти на більш дешеві, нижчої якості, часто шкідливі для здоров'я. Серед молочних продуктів найчастіше відбувається фальсифікація вершкового масла, адже воно містить найбільший відсоток жирів, які легко замінити, на відміну від іншої продукції. За різними оцінками в Україні відсоток фальсифікату масла сягає 70%.

Всі норми щодо виробництва, сировини, його властивостей, вимог якості та безпеки, пакування і реалізації регулюються згідно чинного ДСТУ 4399:2005 “Масло вершкове”. Згідно нього вершкове (коров'яче) масло виробляють лише з коров'ячого молока та продуктів його перероблення (вершків). Додавання в продукт будь яких жирів, крім молочного, заборонене, в разі випуску продукту з їх вмістом, він мусить іменуватися як спред або маргарин.

Найпоширенішими видами є фальсифікація якості та асортиментна фальсифікація. Фальсифікація якості відбувається шляхом зниження жиру, введенням різних добавок, не передбачених рецептурою і самою назвою продукту «коров'яче масло», введення хімічних барвників і ароматизаторів, недовкладення компонентів. Асортиментна фальсифікація коров'ячого масла частіше за все відбувається за рахунок заміни одного виду масла іншим, вищого сорту масла першим.

Способів виявлення фальсифікату є декілька:

- виявлення транс-ізомерів ненасичених жирних кислот.
- встановлення жирнокислотного складу масла.
- виявлення вердості масла.
- визначення температури плавлення масла. Температура плавлення вершкового масла вища ніж у кокосової олії або пальмового масла.

При покупці масла варто звернути увагу на упаковку, на ній має бути написано “ДСТУ 4399:2005”; ціну, справжнє масло не буде коштувати дешево; також важливо щоб упаковка не була деформована. В домашніх умовах встановити якість масла можна за допомогою органолептичних показників і розчинності масла у теплій воді.