

В.С. Ольховська, канд. техн. наук, доц. (*ХДУХТ, Харків*)

Л.А. Прибилович, ст. викл. (*ХДУХТ, Харків*)

О.Д. Марченко, ст. викл. (*ХДУХТ, Харків*)

ОСОБЛИВОСТІ ТА ПРОБЛЕМИ ІДЕНТИФІКАЦІЇ ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ В УКРАЇНІ

Проблема ідентифікації харчових продуктів вперше гостро постала під час Великої промислової революції в Європі, коли, у зв'язку із значною концентрацією робітників на промислових підприємствах Західної Європи, навмисно підроблялись харчові продукти. В наш час проблема харчової експертизи знаходиться в центрі уваги міжнародних організацій.

Закон України "Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини" регулює відносини між органами виконавчої влади, виробниками, продавцями (постачальниками) і споживачами під час розробки, виробництва, ввезення харчових продуктів на митну територію України, їх закупівлю, використання, споживання та утилізацію.

За сучасних умов у всьому світі вимоги до якості харчових продуктів стали жорсткішими. Важливо, щоб якість харчових продуктів була ідентична тим вимогам, які закладено в державних стандартах і технічних умовах на їх виробництво. Ідентифікація харчових продуктів – це виявлення відповідності їхніх характеристик, указаних при маркуванні, у супровідних документах чи в інших засобах інформації, висунутим до них вимогам. Як засоби ідентифікації харчових продуктів використовують нормативні, технічні та товарносупровідні документи, а також маркування.

Складність ідентифікації полягає в тому, що в більшості випадків відсутні або не дуже надійні її критерії. Європейські виробники роблять спроби вносити у маркування харчових продуктів певну інформацію про їх приналежність до конкретної товарної партії. В Україні маркування, яке ідентифікує конкретну товарну партію, використовується лише для продукції консервної промисловості (консерви, пресерви).

В Україні основна маса харчової продукції фальсифіковано за одним або кількома показниками. Найпоширенішою є асортиментна фальсифікація, тобто підробка, яка здійснюється шляхом повної або часткової заміни харчового продукту його замінником іншого виду або найменування із збереженням подібності однієї або кількох його характерних ознак.

Серед асортиментної фальсифікації найпоширенішими є: часткова заміна водою, додавання до харчового продукту низькоякісного замітника і повна заміна натурального продукту імітатором. Замінники, які використовують в разі асортиментної фальсифікації, бувають харчовими — це дешевші, меншої цінності харчові продукти, але подібні до натуральних за однією або кількома ознаками.

Досвід свідчить про те, що в разі додавання 10% води до рідких харчових продуктів (соки, вина) дегустатори не помічають фальсифікації. В разі додавання 20% води близько 1/3 дегустаторів висловлюють сумнів відносно якості продукту і лише в разі 50% розведення більшість дегустаторів впевнено розпізнають водянистий смак соків і вин. Так само незначне розведення водою рідких продуктів не реєструють прилади, якими визначають фізико-хімічні показники. Прикладом асортиментної фальсифікації є виготовлення концентратів, сиропів, соків і напоїв, кислот, ароматизаторів або заміна вершкового масла на маргарин в тортах та тістечках, що забороняється законодавством, додавання до борошна та крохмалю крейди, гіпсу, вапна, золи, до молока — крейди і соди.

В наш час набула поширення якісна фальсифікація харчових продуктів, тобто їх підроблення за допомогою харчових і нехарчових добавок, які імітують для покращення органолептичних характеристик, або заміна продукту вищого гатунку більш низьким. Поширеними способами якісної фальсифікації є використання добавок, які імітують покращення якості, а також пересортування.

Останнім часом зросли строки реалізації багатьох продуктів, зокрема тих, які відносяться до групи, які швидко псуються (молочна, м'ясна продукція). Для вирішення цього питання обов'язково необхідне ретельне дослідження умов виробництва, зберігання і реалізації харчових продуктів, дотримання виробниками гігієнічних заходів. Хоча за якість і безпеку харчової продукції відповідає виробник, але наслідки вживання неякісної продукції є "здобутком" всього суспільства.

За таких умов особливого значення набуває удосконалення системи нормативів, які забезпечували б здоров'я сучасних людей і наступних поколінь.