

## **СУЧАСНІ СПОСОБИ ФАЛЬСИФІКАЦІЇ КИСЛОМОЛОЧНИХ ПРОДУКТІВ**

**Г. О. Бірта,**

завідувач кафедри товарознавства, біотехнології, експертизи та митної справи,  
д.с.-г.н., професор

**Ю. Г. Бургу,**

доцент кафедри товарознавства, біотехнології, експертизи та митної справи,  
к.с.-г.н., доцент

**Л. В. Флока,**

доцент кафедри товарознавства, біотехнології, експертизи та митної справи,  
к.с.-г.н.

Вищий навчальний заклад Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі», Україна, м. Полтава

На сучасному етапі розвитку молочної індустрії вдосконалюються способи виробництва молочних продуктів та підготовки сировини для їх отримання. Останніми роками асортимент та виробництво кисломолочних продуктів значно збільшився. Кисломолочні продукти – це продукти, що одержані з молока внаслідок ціленаправленої дії молочнокислих бактерій, які виробляють спирт, молочну кислоту та інші проміжні продукти і тим самим беруть участь у формуванні смакових і ароматичних властивостей кисломолочних продуктів [1].

На ринку кисломолочних продуктів, що користуються підвищеним попитом, знаходяться сотні його найменувань і багато хто з них активно рекламуються. Тому спокуса підробити або збільшити обсяги кисломолочних продуктів шляхом різного виду фальсифікацій завжди є як у реалізатора, так і виробника кисломолочної продукції.

Нові економічні відносини призвели до відкритості ринку, в тому числі і до зростання фальсифікованих і контрафактних товарів, серед яких молочні та кисломолочні продукти займають провідне місце. Згідно зі статистичними даними, фальсифікована продукція в Європі становить близько 7%, в Україні – до 30%. Найбільш небезпечною є фальсифікація продукції із заміною споживчих властивостей, зміною натурального складу, введенням до її складу компонентів, шкідливих для здоров'я людей. Такі види фальсифікації найбільш поширені у виробництві молочних та кисломолочних продуктів, що мають широкий асортимент і високий рівень споживання в порівнянні з м'ясними та рибними виробами. Саме це робить кисломолочні продукти найбільш привабливими для фальсифікаторів [2].

Методи фальсифікації завжди зводяться до порушень технології виробництва за рахунок використання невідповідної сировини з наступним доведенням фізико-хімічних показників до встановлених стандартами норм.

Крім вимог до якості і безпеки, спільних для всієї харчової продукції, головним вимогам, які ставляться до молочних продуктів, є їх натуральність, відсутність сировинних складових, не властивих природному продукту тваринного походження. У кожній країні прийняті і діють нормативні документи, що регламентують органолептичні, фізико-хімічні та токсикологічні характеристики молока і його похідних.

Як правило, зміна складу молочних продуктів відбувається шляхом виділення з сировини деяких його компонентів і заміни їх більш дешевими і доступними, що призводить до часткової або повної сурогатності виробів. І хоча органолептичні і фізико-хімічні показники можуть при цьому зберігатися, але найбільш цінні властивості продукту – його енергетична і харчова цінність – значно знижуються. З усіх видів фальсифікації порушення складу молока є найнебезпечнішим, оскільки істотно знижує якість і рівень безпеки продукції.

Найбільш часто зустрічаються такі способи фальсифікації: використання немолочних видів сировини, часткова або повна заміна жиру молока рослинними жирами; заміна натуральних молочних білків мелаїном або соєвим білком; застосування консервантів, підсолоджувачів; використання харчових барвників і загусників для створення видимості консистенції в вершках, сметані, згущеному молоці. [3].

Для дослідження якості молочної продукції застосовуються методи різного ступеня складності і різного призначення. Деякі з них досить прості і придатні для використання споживачем на побутовому рівні. Наприклад, вміст борошна або крохмалю визначають йодною реакцією; вміст соди або крейди – за допомогою оцту.

Складні методи вимагають сучасного лабораторного обладнання, що при реалізації товару на ринках, як правило, неможливо. Повну ідентифікацію продукції з метою встановлення її достовірності проводять органи з оцінки відповідності та випробувальні лабораторії.

Контроль, що здійснюється органами сертифікації продукції, має явно недостатню кількість критеріїв і сучасних засобів контролю. Це має відношення і до роботи лабораторій контролюючих органів. Діючі державні стандарти України щодо якості і безпеки молочних продуктів містять тільки узагальнені показники і перелік методів аналізів, які не дають можливості виявити денатуризовані, сурогатні, сфальсифіковані і контрафактні молочні продукти, розширити область визначення ще не введених в перелік обов'язкового визначення речовин – токсикантів. [4]

Виконання попереджувальних дій із застосуванням поліпшення законодавчої та нормативної бази, ведення моніторингу та статистики виявлення фальсифікатів на ринку молочних продуктів, об'єктивного і неупередженого контролю зі сторони виробника і держави повинні забезпечити відсутність фальсифікатів продуктів.

### **Список використаних інформаційних джерел**

1. Гавриляк М.Я., Грисьо Х.Й. Способи фальсифікації та ідентифікації кисломолочних продуктів. [Електронний ресурс]. Режим доступу: <http://konfemc.ukrainianforum.net/t101-topic>
2. Гавриль, О.М. Аналіз методів виявлення фальсифікації продуктів харчування: теоретичний аспект товарознавства /О. М. Гавриль, А. С. Кратченко // Зб. наук. пр. НТУ «Харківський політехнічний інститут». – Харків: НТУ «ХПІ». - 2012. - №11.- С. 8-14.
3. Молчанова, К.В. Меламин в молочных и пищевых продуктах: динамика и современные подходы к решению проблемы /К.В.Молчанова, Е. Н.Фомина, А. Л.Носенко// [Электронный ресурс]. – Режим доступу: [http://medved.kiev.ua/web\\_journals/arhiv/nutrition/2009/1-2\\_09/str14.pdf](http://medved.kiev.ua/web_journals/arhiv/nutrition/2009/1-2_09/str14.pdf)
4. Сичов М.І. Питання якості, натуральності і токсикології молочних продуктів / М.І.Сичов // Харчова наука і технологія. – 2015. – Т. 9, Вип. 4. – С. 62-67.

### **ПРОБЛЕМЫ СОВРЕМЕННЫХ ФОРМ ИДЕНТИФИКАЦИОННЫХ СВЯЗЕЙ В СУДОПРОИЗВОДСТВЕ**

**И. Н. Буц,**

ст. преподаватель кафедры информационных систем и технологий,  
ст. правовой инспектор  
Бердянского университета менеджмента и бизнеса, МЮУ-НАБУ,  
Украина, г. Бердянск-Киев

На современном этапе формирования свободного рынка в Украине актуальной проблемой является изучение свойств товаров, установление их натуральности и выявления подделок. Идентификация товаров является важным действием при оценке качества и установления их соответствия эталоном или требованиям, которые предусматриваются в моральной или иной документации.

Термин «идентификация» (от лат. Identifico – отождествляю) – трактуется как отождествление, установление соответствия товара, наличия совпадения чего-то с чем-то.

В соответствии с задачей доказывания в судопроизводстве судебно-экспертном доказательством является установление факта тождества, свидетельствующего о том, что неизвестный (искомый) объект, участвовавший в событии преступления, и известный (проверяемый) объект, причастность которого к событию преступления предполагается и тождественны (являются одним и тем же объектом его отображением, или составляли единое целое). Методологическим принципом решения этой задачи – является механизм познания и совокупная оценка взаимно отобразившихся признаков (свойств, эталонов и др.) взаимодействовавших объектов: идентифицируемого объекта и