**Фальсификация молочной продукции**

 [Здоровый образ жизни](http://www.healthy-info.ru/stati/zdorovyij-obraz-zhizni) предполагает качественное питание. Молочная продукция традиционно присутствует на столе среднестатистического россиянина. С детства нам внушают, что «пейте дети молоко, будете здоровы».  Мы знаем, что молочная продукция богата кальцием, который укрепляет кости, что белок из молочной продукции хорошо усваивается, что от обезжиренного молока не поправишься, и некоторые другие расхожие фразы. В России за последние годы ассортимент молочной продукции сильно расширился. Поэтому соблазн подделать продукцию вырос.

В настоящее время актуальна тема фальсификации молочной продукции. Фальсификация – это однозначно плохо. Но есть фальсификация как обман потребителя, иногда это бывает вполне безобидно. а есть фальсификация, способная нанести вред здоровью человека. Заменяя животные жиры растительными, разработчики продукции думают не только о ее удешевлении, но и о здоровье потребителя. Жиры животного происхождения являются [насыщенными жирами](http://www.healthy-info.ru/news/ssha-neobxodimo-razobratsya-s-probiotikami), которые могут привести к проблемам со здоровьем. Растительные жиры – ненасыщенные.

Наверное, молочные продукты - одна из самых фальсифицируемых категорий. В последнее время очень часто в молочную продукцию добавляют пальмовое масло.



 **Основные виды фальсификации:**

* **Ассортиментная  -** один вид молока заменяется другим, например, цельное молоко подменяется восстановленным или обезжиренным, один вид мороженного подменяется другим, сметана разбавляется кефиром, молоко – водой;
* **Качественная** – в молоко подмешиваются крахмал, сода, ацетилсалициловая кислота и другое, это делают для лучшего сохранения молока от скисания;
* **Информационная** – указываются не точные данные: дается название, близкое к натуральному продукту (например, «Сметанка», «Сгущенка»), в откровенных фальсификатах фирма-изготовитель указывается с искажением, подделываются штрих-коды, сопроводительные документы, затирается дата выработки;
* **Количественная** – на упаковке заявлен вес больше реального;
* **Стоимостная** – продукты низкой сортности заявляются как высококачественные;
* **Комплексная** – сочетание различных видов фальсификации.

Последние четыре вида фальсификации в работе ветврачей на рынке не рассматриваются, а сводится она к определению в молочной продукции кислотности, проведению исследований на фальсификацию, радиологических исследований и люминисцентной диагностики.

На рынки Зеленоградского округа молочная продукция поступает из Рязанской области. Кроме исследований, проводимых в лаборатории рынка, продукция также подвергается мониторинговым исследованиям в ГВЛ (городской ветеринарной лаборатории) города Москвы. Результаты исследований говорят о безопасности поступающей на рынок молочной продукции.

В следующей статье мы попытаемся рассказать о фальсификации отдельных видов молочной продукции (молока, сметаны, творога, масла и т.д.).

**Фальсификация цельного молока**

Вначале скажу о восстановленном молоке. Что думает об этом потребитель? Молоко специальным способом превращается в сухое, а затем восстанавливается до натурального с помощью молочных жиров. Что может произойти в подобном случае при фальсификации? Вначале молоко обезжиривают, затем делают из него сухое. А потом восстанавливают с добавлением растительных жиров, но на упаковке об этом не пишут.

Какие здесь опасности? Восстанавливать молоко могут с использованием растительных жиров, затем это молоко используют для изготовления кисломолочной продукции. Конечно же, в составе будет указано просто «восстановленное сухое молоко». Стоят такие продукты дешевле, чем с применением цельного молока. Сметана, кефир, сливки, йогурты, мороженое с использованием такого молока сохраняют свои вкусовые и энергетические качества,  Все крупные производители известных брендов указывают, что молоко восстановлено с использованием растительных жиров. Все высказывания, что восстановление молока идет с использованием гидрогенизированных растительных жиров являются дезинформацией. Гидрогенизация растительных масел крупными производителями не используется!

Молочный жир идет на приготовление сливочного масла или спреда, который тоже изготавливается с добавлением растительного масла. Молокосодержащая продукция с использованием качественных растительных масел рекомендована Всемирной Организацией Здравоохранения (ВОЗ) в качестве продукта здорового питания. При уменьшении жиров животного происхождения в питании снижаются риски возникновения сердечно-сосудистых заболеваний, атеросклероза, ожирения, некоторых заболеваний желудочно-кишечного тракта и некоторых видов рака.

Иногда говорят о фальсификации цельного молока соевым изолятом. Это абсолютно необоснованное заявление, так как экономически нецелесообразно.

**Фальсификация сметаны**

 Чаще всего сметану разбавляют. Безобидное промышленное разбавление происходит водой, кефиром, обезжиренным творогом. У такой сметаны просто жирность ниже заявленной. И это все-таки не совсем сметана.

Иногда сметану разбавляют растительным маслом, соевым белком. Это уже сметанный продукт. Если производитель указывает в составе дополнительные компоненты, то ничего плохого в таком продукте нет. Это нормальный качественный продукт, который просто не является сметаной, из-за частичной замены животных жиров растительными и уменьшения жирности такой продукт полезнее натуральной сметаны.

Откровенный фальсификат, когда используются низкокачественные молочные компоненты, крахмал, стабилизаторы, вкусовые добавки, но об этом ни слова на упаковке. Если крахмал подвергнуть термической обработке, он приобретает консистенцию сметаны. Остальное придает продукту вид и запах сметаны. О пользе такого продукта говорить не приходится. Хотя особого вреда в нем тоже нет.

**Фальсификация творога**

Творог с пониженным содержанием жира – отличный диетический продукт. Качественный нежирный творог содержит всего 0,5% жира, а вот белка в нем не менее 17%. Калорийность такого творога всего 60ккал на 100 граммов продукта. Он может быть рекомендован детям, спортсменам, людям с избыточным весом.

К сожалению, заявленная жирность не всегда соответствует реальной. В фальсифицированном продукте жирность бывает более 10%, причем жировая фаза содержит не только молочный жир, но и растительный, а вот содержание белка всего не более 10%. Среди творога, отобранного на экспертизу обществом потребителей, найден продукт, вовсе не содержащий белка.

**Фальсификация сливочного масла**

Настоящее сливочное масло может содержать до 82% жиров животного происхождения. Рекомендовать его для здорового питания не решится ни один диетолог.

А вот частичная замена молочных жиров на растительные полезна. Добросовестный производитель не назовет этот продукт сливочным маслом. Это будет спред. Качественный спред – продукт, который вполне можно использовать для любимых в России бутербродов на завтрак.

**Фальсификация сыра**

Возможно повышенное содержание воды, замена молочного жира растительным, введение соевого белка, уменьшение жирности, нарушение режима созревания. Это безвредный фальсификат.

Опасно введение антибиотиков. Иногда говорят о возможности использования генно-модифицированной сои. Но опять-таки, вред генетически модифицированных продуктов не доказан.

**Фальсификация мороженого**

Как правило, здесь весь фальсификат основан только на фальсифицированном молоке. Производители мороженого, в основном, указывают полный и правильный состав своей продукции, прибегая лишь к небольшим хитростям. К ним можно отнести размещение сведений о составе мелкими буквами, употребление в названии не совсем понятных терминов и замена одних названий другими, менее известными.

Интересную лазейку нашли молокозаводы для производства молочной продукции. Регламентируется молоко с жирностью 2,5% и 3,2%, сметана 20% и 30%, также установлена жирность на творог, сыр. Производители стали выпускать молоко с жирностью 2,6%, сметану – 21%. А на такую продукцию техрегламент не установлен, значит, можно добавлять, все, что угодно, и писать собственные ТУ. А рядовой потребитель на вкус подобную продукцию не отличит от изготовленной по техрегламенту.

Запрета на добавление в продукты питания растительных жиров нет и не может быть. Но продукты, называющиеся молочными и молокосодержащими, должны все-таки содержать молоко. Основным требованием к производителям молокосодержащей продукции должно быть одно: полностью указывать состав продукции, не прибегая ни к каким уловкам. Потребитель сам разберется, что ему покупать: чисто молочный продукт или с содержанием растительных жиров и белков.

В мире принят и действует свод законов, регламентирующий наименование молокосодержащей продукции. Если продукт комбинированный, то и название сложное. Больше 50% молока, значит, молочно-растительный продукт. Если наоборот, значит, растительно-молочный. Комбинированные жиры – спред. И потребители знают, что покупают. Казалось бы, что проще?

В России другие стандарты. Все, что содержит меньше 50% молока, вообще не может называться молочным продуктом. В результате даже добросовестные производители молокосодержащей продукции, указывающие в составе **все** компоненты, прибегают к различным уловкам. А покупатели не понимают, что покупают…

Между тем, один за другим следуют молочные скандалы между Россией и странами - экспортерами молокосодержащей продукции, только за последнее время запрещен ввоз молочной продукции из Литвы, сухого молока и молочных продуктов из республики Беларусь, Украины ,Турции, Израиля, а так же США, стран Европейского союза, Канады, Австралии и Норвегии.

Что же делать? Нужно, чтобы и потребитель, владеющий простейшими способами обнаружения фальсификации при покупке, и высококвалифицированный товаровед-эксперт встали на страже нашего продовольственного рынка. Знание средств и способов фальсификации молока, а также возможность обнаружения их при покупке этого продукта или в домашних условиях заставят многих потребителей отказаться от приобретения даже по низким ценам такого молока.