

ФАЛЬСИФИКАЦИЯ МОЛОКА И МОЛОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ В РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**Бабаков Александр Андреевич**

студент, Белгородский государственный национальный исследовательский университет, РФ, г. Белгород

FALSIFICATION OF MILK AND DAIRY PRODUCTS IN THE RUSSIAN FEDERATION**Alexander Babakov**

Student, Belgorod State National Research University, Russia, Belgorod

Аннотация. В данной статье рассмотрены особенности фальсификации молока и молочной продукции в Российской Федерации. Прошлый год по праву можно назвать тяжелым для молочной отрасли России. Продление эмбарго и снижение доли импорта привели к увеличению на рынке товаров местного производства, но дефицит сырого молока сохранялся на протяжении всего года.

Abstract. This article discusses the features of falsification of milk and dairy products in the Russian Federation. The past year can rightfully be called a difficult one for the dairy industry in Russia. The extension of the embargo and the decrease in the share of imports led to an increase in the market for locally produced goods, but the shortage of raw milk persisted throughout the year.

Ключевые слова: молоко, молочная продукция, фальсификация молочной продукции.

Keywords: milk, dairy products, falsification of dairy products.

Федеральным законом «О качестве и безопасности пищевых продуктов» установлено, что фальсифицированные пищевые продукты, материалы и изделия – это пищевые продукты, материалы и изделия, умышленно измененные (поддельные) и (или) имеющие скрытые свойства и качество, информация о которых является заведомо неполной или недостоверной [1].

Из-за девальвации рубля в прошлом году выросла себестоимость производства качественной молочной продукции. Это не могло не сказаться на потребительских ценах и дальнейшем снижении заинтересованности покупателей в подорожании товаров. Поэтому в 2015 году многим молочным компаниям пришлось столкнуться с выбором: либо снижение объемов производства при сохранении высоких цен, либо снижение себестоимости. В результате объем импорта сухих молочных продуктов и пальмового масла, используемых в качестве заменителей молочного жира, за последний год значительно увеличился.

2020 год показал, что отечественные производители не готовы заменить импорт молочной

продукции, на который сейчас наложено эмбарго, из-за нехватки сырья. Одни компании заменили пальмовым маслом, другие снизили объемы производства.

По данным отраслевого объединения «Союзмолоко» из более 30 миллионов тонн молока, производимого в России, только около 8 миллионов тонн являются премиальным качеством. Конечно, этого недостаточно, потому что по-настоящему хороший сыр, масло, детское питание можно было сделать только из такого сырья. Не говоря уже о том, что качество молока тоже может быть разным, например, производителей кисломолочных продуктов больше заботит жирность сырья, а производителей сыров интересует белок.

В производственном процессе фальсификатора используется заменитель молочного жира, поэтому наши затраты даже несопоставимы. Их не беспокоит качественное сырье, так как они заменяют его на сухое молоко, а его цена совсем другая. Они ничего не тратят на молоковозы, на содержание пунктов сбора, которые обычно представляют собой большие объекты, на дорогостоящее оборудование, на покупку емкостей для хранения. К тому же им не нужны линии пастеризации и стандартизации молока, а сырзавод потратил на них несколько десятков миллионов рублей. Они делают сырный продукт из заменителя молочного жира, красиво упаковывают и устанавливают цену, которая по понятным причинам более привлекательна как для коммерции, так и для потребителей.

По мнению переработчиков, сегодня дефицит составляет около 15 миллионов тонн - почти половина всего производства молока в России. По последней оценке, объединения «Союзмолоко» нам не хватает около 8,5 млн тонн сырья.

Недавно их специалисты подсчитали объем производимой продукции и объем необходимого для этого сырья и получили разницу в 9%. Это немного, но на самом деле это минимум 4-5 миллионов тонн фальсифицированной продукции, которой люди едят и кормят своих детей.

Недобросовестные изготовители молочных продуктов фальсифицируют их чаще всего тем, что заменяют в них ценный и физиологически полезный молочный жир на жиры немолочного происхождения. Чаще всего при этом используют дешевое пальмовое масло, получаемое по импортным поставкам из Малайзии или Индонезии.

Следует подчеркнуть, что в Российской Федерации к качеству импортируемого пальмового масла не предъявляется гигиенических требований, и соответствующие национальные стандарты (ГОСТы) отсутствуют. Иностранные изготовители пальмового масла, поступающее в Россию по импортным поставкам, выпускают его по своей документации [4, с. 22].

Поэтому российский потребитель, приобретая фальсифицированные молочные продукты, оказывается в ситуации, когда вынужден употреблять пищевой продукт неизвестного качества. Замена в натуральном молочном продукте молочного жира на жиры немолочного происхождения (т.е. подделка) далеко не так безобидна для здоровья человека, как это может кому-то показаться на первый взгляд.

Такой поддельный продукт представляет собой угрозу для здоровья человека, в особенности в отношении наиболее уязвимых групп населения (дели, беременные женщины, люди старшего возраста). Дело в том, что фальсифицированный указанным выше образом продукт содержит нежелательные и подлежащие жесткому гигиеническому нормированию трансизомеры олеиновой кислоты, которые в молочном жире отсутствуют.

Поскольку пальмовое масло обладает совершенно иными органолептическими свойствами (вкус, запах, внешний вид), чем молочный жир, то для придания поддельному продукту нужных органолептических свойств (чтобы замена была менее заметной для потребителей) недобросовестные производители широко используют различные ароматизаторы, стабилизаторы консистенции и загустители, другие компоненты, которые по российским требованиям в натуральных молочных продуктах не допускаются.

По словам врачей, наше население не получает достаточного количества жизненно важных витаминов, в том числе витамина группы В, поэтому люди чаще болеют. Найдем их в хорошем и дешевом молоке - источнике витаминов. Это экономически выгодно, так как молочное

животноводство принесет с собой смежные отрасли. Ученые подсчитали: дополнительное производство молока в размере 5 млн тонн реально означает возврат 1 млн га сельскохозяйственных угодий, увеличение поголовья крупного рогатого скота на 0,5 млн голов, создание более 30 тыс. Рабочих мест, ежегодный рост производства говядины на 75 тыс. Тонн, увеличение спроса в сельскохозяйственные техники в количестве 5 тысяч единиц в год, что в основном означает строительство нового завода.

Таким образом, для фальсификации молока-сырья используются сухие молочные продукты — сухая подсырная и творожная сыворотка. Себестоимость сыворотки мала (промежуточный продукт переработки), поэтому она является идеальным средством удешевления. Фальсификацией продукции является использование определенных стабилизирующих добавок.

Список литературы:

1. Федеральный закон "О качестве и безопасности пищевых продуктов" от 02.01.2000 N 29-ФЗ (последняя редакция) – Режим доступаhttp://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_25584/
2. Алексеенко В.А., Белый А.С. Выявления фальсификации молока питьевого // Фундаментальные и прикладные исследования в современном мире, 2016. – №14-3. – С. 37-40.
3. Шарапова В.М., Майзель С.Г., Пильникова И.Ф., Смирнова Е.Д. Фальсификация молочной продукции как фактор, сдерживающий достижение показателей продовольственной безопасности // Российское предпринимательство. – 2018. – Том 19. – № 9. – С. 2487-2496
4. Тимошенко Н.В., Патиева А.М., Садовая Т.Н., Огнева О.А., Воронова Н.С. Определение качественных характеристик натуральных и переработанных сыров: – Краснодар: Изд-во КубГАУ, 2015. – 30 с.