

**УДК 637.07**

**Тетяна Зичук**

Національний університет харчових технологій, Україна

## **СУЧАСНІ СПОСОБИ ФАЛЬСИФІКАЦІЇ МОЛОКА НЕЗБИРАНОГО ЗГУЩЕНОГО З ЦУКРОМ**

**Tatiana Zychuk**

### **MODERN METHODS OF FALSIFICATION OF MILK OF COLLECTED CONVERGED WITH SUGAR**

На сьогоднішній день в Україні критичних масштабів досягла фальсифікація молочних продуктів, проте лідером за рівнем фальсифікації є згущене молоко. Причинами цього є зниження купівельної спроможності населення та погіршення стану молочного скотарства. За допомогою фальсифікації виробники намагаються створити споживчі переваги на товари зниженої якості шляхом додавання видимості підвищених споживчих властивостей.

Найпоширенішим способом фальсифікації молока незбираного згущеного з цукром є заміна молочного жиру. Для заміни використовують як жири рослинного походження (пальмова, кокосова, соняшникова олія), так і жири тваринного походження (тюлений, риб'ячий, курячий жири). Продукція з добавкою рослинного жиру має право на існування, проте етикетка такого продукту повинна містити відповідну інформацію.

Внаслідок швидкого розвитку птахівництва в Україні виникла проблема утилізації курячого жиру, ресурси якого весь час зростають. Останнім часом попит на купівлю курячого жиру збільшився, серед замовників виявилися також виробники молочних продуктів, що свідчить про використання даного компоненту при виробництві молочних продуктів, в тому числі згущеного молока. Оскільки курячий жир має досить низьку ціну, фальсифікація шляхом додавання його в молочні продукти сприяє здешевленню їх собівартості. Ідентифікувати даний компонент у згущеному молоці шляхом органолептичної оцінки вкрай важко, виявити фальсифікат можна лише шляхом лабораторних досліджень.

Також в згущене молоко додають модифікований крохмаль для штучного згущення молока та поліпшення виду, але з його присутністю псується смак згущеного молока. Тому ці недоліки намагаються замаскувати шляхом додавання ароматизаторів, підсолоджувачів та цукрозамінників. Серед цукрозамінників та підсолоджувачів найчастіше до згущеного молока з цукром додають ацесульфам калію, аспартам і сахарин. Усі три речовини синтетичні, мають обмеження за вмістом та видом для харчових продуктів.

Ще одним способом фальсифікації є додавання барвнику діоксиду титану E171. Це білий пігмент, дозволений до застосування в Україні, щоправда, не для приготування згущеного молока, а наприклад, для приготування білої фарби. Додаванням у згущене молоко цього барвника недобросовісні виробники намагаються замаскувати ненатуральний колір продукту. Приводом коректування кольору є виготовлення згущеного молока із соєвого молока, яке має сіруватий відтінок та використання сухої сироватки, колір якої жовтуватий або трохи зеленуватий.

Таким чином, особливо гостро постає потреба у запровадженні дієвого механізму протидії виробництву та розповсюдженню фальсифікованої молочної продукції, в тому числі молока незбираного згущеного з цукром, а також підвищенні рівня контролю держави за фальсифікатом.