



**Идентификация и
фальсификация отдельных
групп продовольственных
товаров**

План лекции

1. Идентификация и фальсификация мяса

2. Идентификация и фальсификация колбасных изделий

3. Идентификация и фальсификация икорных товаров

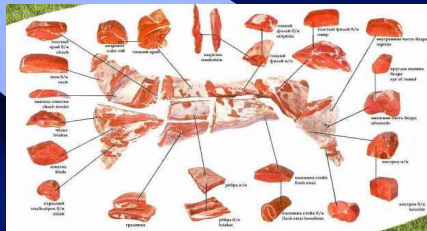
4. Идентификация и фальсификация шоколада и какао-продуктов

5. Идентификация и фальсификация безалкогольных и слабоалкогольных напитков

6. Идентификация и фальсификация плодов и овощей

Идентификация и фальсификация мяса

Чем глубже переработка , тем легче
осуществить фальсификацию продукта и тяжелее
его идентифицировать



Ассортиментная фальсификация мяса

1. Замена одного вида мяса другим

- Говядина → конина, оленина
- Свинина → собака
- Баранина → козлятина
- Кролики → кошка



3. Фальсификация по возрастному показателю

Замена мяса телятина на говядину



2. Фальсификация по термическому состоянию

Замена охлажденного мяса на размороженное



4. Фальсификация по половому признаку

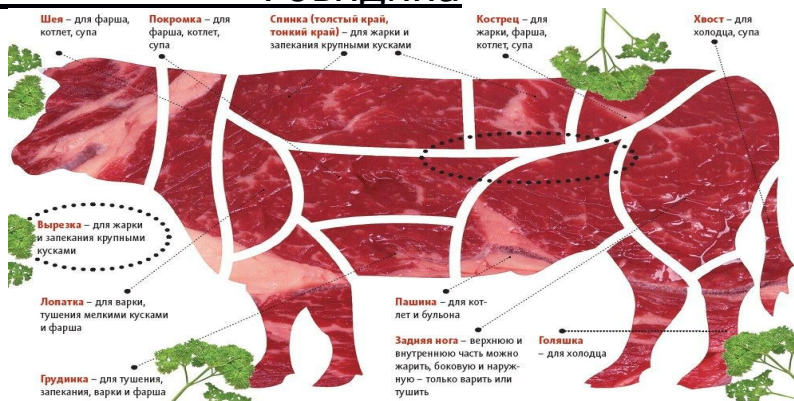
Мясо хряков выдают за мясо кастрированных животных



Квалиметрическая фальсификация мяса

1. Пересортица мяса - замена более ценных частей туши на менее ценные

Говядина



2. Шприцевание мяса водно-солевым раствором

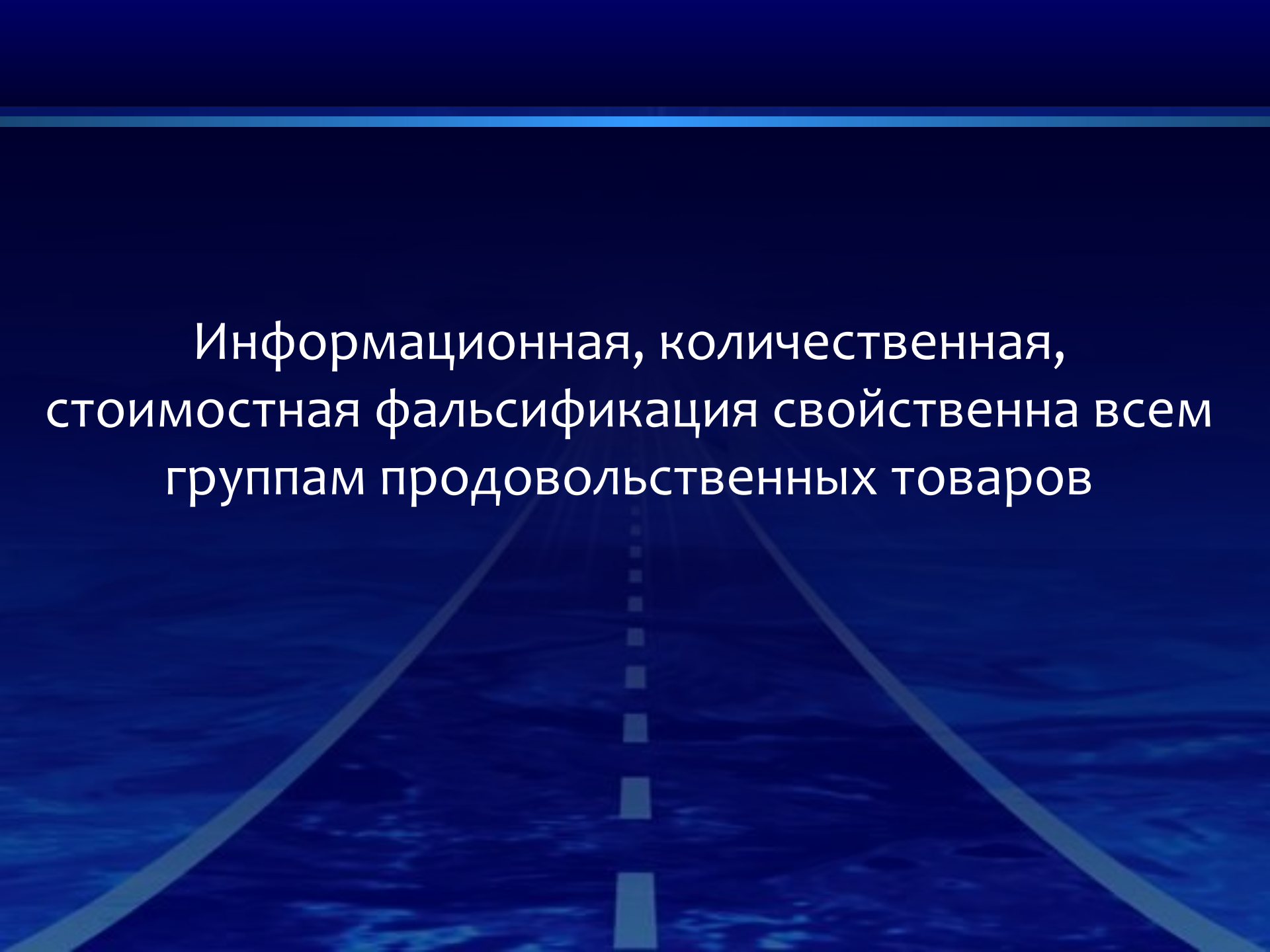


3. Откорм животных с использованием запрещенных добавок

Мясо из США, Канады, Бразилии и Мексики запретили поставлять в Россию из-за содержащегося в нем стимулятора роста — рактопамина
Рактопамин обладает одновременно

4. Использование несвежего мяса для продажи и переработки





Информационная, количественная,
стоимостная фальсификация свойственна всем
группам продовольственных товаров

Фальсификация колбасных изделий

Ассортиментная



1. Замена одного вида колбас другим
1. Замена ценных компонентов на менее ценное (вместо мяса может **добавлена: вода, соя, шкура, и др.**)
2. Контрафакция

Квалиметрическая

1. Нарушение рецептуры производства
2. Применение запрещенных добавок
3. Отсутствие информации о применении разрешенных пищевых добавок
4. Пересортица

Идентификация и фальсификация икры

Полезные вещества, содержащиеся в красной икре

- Белки
- Ca Кальций
- P Фосфор
- Полиненасыщенные жирные кислоты
- Витамины А, D и E

Признаки качества

Маркировка на крышке, выдавленная изнутри

Икра лососевая зернистая, вид рыбы (горбуша, кета, нерка), 1-й сорт

Жестяная банка при встряхивании не должна булькать

Список ингредиентов: икра, соль (не более 6% от веса икры) и не более 1-2 консервантов



Икринки цельные, немятые, одного цвета

Отсутствие посторонних включений

Не очень жидкая консистенция

Оболочка икринок – не слишком плотная или не слишком слабая

Адрес, наличие ГОСТа или ТУ, дата изготовления и срок годности

Правила хранения

- Хранить в холодильнике, но не замораживать
- Открытую банку хранить не более 5 дней



Красную икру надо есть в меру — 2-3 бутерброда за застолье

Признаки искусственной икры

- Слишком низкая цена
- Идеально круглые икринки без глазков-зародышей
- Резкий селедочный запах
- При надкусывании икринки прилипают к зубам

- диаметр икринок
- цвет икры
- вкус икры

Горбуша

- 3-5 мм
- оранжевый (светло-оранжевый)
- наиболее универсальный, нравящийся большинству



Кижуч

- 3-4 мм
- бордовый
- немного горьковатый



Форель

- 2-3 мм
- от желтого до ярко-оранжевого
- соленый



Нерка

- ок. 3 мм
- ярко-красный, темно-красный
- с легкой горчинкой



Кета

- до 7 мм
- янтарно-оранж., с красным отливом
- нежный (это наиболее жирный из всех видов красной икры)



Чавыча

- 6-7 мм
- красный насыщенный
- островато-горьковатый



Идентификация и фальсификация шоколада и какао-продуктов

Какао бобы



Какао тертое (какао масса)



Какао масло



Шоколад по ГОСТ 31721



Состав: какао тертое, какао масло, сахар

Шоколадная плитка



Состав: какао порошок, эквивалент какао масло (пальмовое масло), сахар

Белый шоколад



Состав: какао масло, сахар, молоко

Фальсификация шоколада

Ассортиментная



1. Замена ценных компонентов на менее ценное (вместо какао тертого добавляют какао порошок, какао масло заменяют на пальмовое масло)
2. Замена одного вида шоколада другим (вместо десертного шоколада продают обыкновенный)
3. Контрафакция

Квалиметрическая

1. Нарушение рецептуры производства
2. Применение запрещенных добавок
3. Отсутствие информации о применении разрешенных пищевых добавок

Идентификация и фальсификация безалкогольных и слабоалкогольных напитков

Безалкогольные напитки:

1. Минеральная, питьевая вода
2. Соки
3. Квасы
4. Газированные напитки

Слабоалкогольные напитки:

1. Пиво
2. Слабоалкогольные коктейли и напитки
3. Медовуха



Минеральная вода



Ассортиментная фальсификация

1. Замена натуральной минеральной воды на искусственную
2. Контрафакция («Боржоми», «Ессентуки», «Нарзан»)



Фальсификация соков и сокосодержащих напитков



Ассортиментная фальсификация:

1. Подмена одного вида сока другим (натуральные соки подменяются сокосодержащими напитками, свежавыжатые на восстановленные)
2. Разбавление водой

Квалиметрическая фальсификация

1. Применение запрещенных добавок
2. Отсутствие информации о применении разрешенных пищевых добавок (красители, ароматизаторы, консерванты)

Квас и квасной напиток



Ассортиментная фальсификация:

1. Подмена одного вида кваса другим (квас натурального брожения заменяется на квасной напиток)
2. Разбавление водой

Квалиметрическая фальсификация

1. Применение запрещенных добавок
2. Отсутствие информации о применении разрешенных пищевых добавок (красители, ароматизаторы, консерванты)
3. Контрафакция
4. Нарушение рецептуры



Газированные напитки



Ассортиментная фальсификация:

1. Подмена одного вида газированного напитка другим (Сокодержащие напитки заменяются на искусственные)

Квалиметрическая фальсификация

1. Применение запрещенных добавок
2. Отсутствие информации о применении разрешенных пищевых добавок (красители, ароматизаторы, консерванты)
3. Контрафакция
4. Нарушение рецептуры



Слабоалкогольные напитки

Пиво

Ассортиментная фальсификация:

1. Подмена одного вида пива другими
2. Разбавление водой

Квалиметрическая фальсификация

1. Применение запрещенных пищевых добавок (стиральный порошок, ПАВ)
2. Отсутствие информации о применении разрешенных пищевых добавок (консерванты, красители)
3. Контрафакция
4. Нарушение рецептуры (замена солода на несоложенные материалы)
5. Нарушение технологии производства



Слабоалкогольные коктейли



Ягуар...

...лучшее средство от детей! Покупайте во всех магазинах страны

cool-pictures.ucoz.ru

АЛКОГОЛЬ РАЗРУШАЕТ
МОЗГ!



КАЖДАЯ ВЫПИВКА ОСТАВЛЯЕТ
СВОЙ СЛЕД...



Ежегодно алкоголь **УБИВАЕТ**
1 миллион россиян.



Идентификация и фальсификация плодов и овощей



❖ Ассортиментная фальсификация:

1. Подмена одного вида плодов и овощей другими (хурма Королек → на терпкие, вяжущие сорта)

❖ Квалиметрическая фальсификация

❖ 1. Пересортица

❖ 2. Насыщение плодов и овощей водой, путем погружения в воду

❖ 4. Применение запрещенных препаратов при выращивании (дуст), хранении (консерванты).

❖ 5. Применение повышенных доз удобрений при выращивании (приводит к повышенному содержанию нитратов)

Самостоятельное изучение

- ✓ Идентификация и фальсификация пищевых жиров
- ✓ Идентификация и фальсификация яиц и яичных товаров
- ✓ Идентификация и фальсификация табачных изделий
- ✓ Идентификация и фальсификация кондитерских изделий
- ✓ Идентификация и фальсификация хлебобулочных изделий и крупы