

14. Фальсифікація рибної ікри на ринку України

Аліна Голь, Артем Голь, Наталія Рябченко
Національний університет харчових технологій

Вступ. Сьогодні на вітчизняному ринку рибної ікри, що користується значним попитом, з'являються нові види і різновиди продукції. Споживачу важко вибрати якісні ікр'яні товари з цього різноманіття. Тому як у виробника, так і у реалізатора рибної ікри виникає бажання підробити або збільшити обсяги своєї реалізації шляхом підміни одного виду ікри іншим, штучними підробками і т.п. Тому питанню фальсифікації ікри приділяється особлива увага.

Матеріали та методи. Проведено аналітичний огляд періодичних видань та систематизація інформації.

Результати. Найбільшого поширення на ринку України набули такі види фальсифікації ікри: асортиментна, якісна, кількісна та інформаційна.

Асортиментна фальсифікація ікри може відбуватися за рахунок: пересортиці та підміни одного виду ікри іншим. Перша підробка відноситься лише до ікри лососевої зернистої бочкової 1-го сорту за рахунок її підміни 2-м сортом. Разом з тим, підміна цінних видів ікри сурогатами широко використовується відтоді, як були розроблені технології отримання штучної чорної, а останнім часом і штучної червоної ікри. Слід підкреслити, що зацікавлені сторони прагнуть настільки тонко підробити рибну ікру, що пересічний споживач не завжди може відрізнити сурогат від натурального продукту. Такі тонкощі багато споживачів не розуміють, тож цим, природно, користуються фальсифікатори, реалізуючи білкову ікру, отриману з желатину, за чорну або червону ікру.

Якісна фальсифікація ікри відбувається такими способами: порушенням рецептурного складу, введенням чужорідних добавок, порушенням технологічних процесів і режимів зберігання. Порушення рецептури чорної ікри може відбуватися завдяки додатковому введенню солі і борної кислоти (антисептика). При виробленні червоної ікри порушення рецептурного складу може здійснюватися за рахунок додаткового введення уротропіну, борної кислоти, бури (використовувані в якості антисептика) або рослинної олії, гліцерину (що були використані для запобігання злипання і висихання ікринок, а також для зниження природної гіркоти).

Кількісна фальсифікація ікри (обважування) – це обман споживача за рахунок значних відхилень маси банки або порції, що перевищують гранично допустимі норми. Наприклад, часто можна зустріти, що вага нетто банки з осетровою ікрою менша, ніж зазначено на упаковці, що є фальсифікацією.

Інформаційна фальсифікація ікри – це обман споживача за допомогою неточної або спотвореної інформації про товар. Цей вид фальсифікації здійснюється шляхом спотворення інформації в товарно-супровідних документах, маркуванні. При фальсифікації інформації про ікру досить часто спотворюються або вказуються неправильно такі дані: найменування товару, фірма-виробник товару, кількість товару та використані харчові добавки. До інформаційної фальсифікації відноситься також підробка сертифікату якості, митних документів, штрихового коду та ін.

Висновок. Таким чином, найбільш розповсюдженими видами фальсифікації рибної ікри на ринку України є: асортиментна, якісна, кількісна та інформаційна. Сучасний споживач повинен бути обізнаним щодо питань якості під час вибору рибної ікри, адже споживання неякісної та небезпечної продукції може зашкодити здоров'ю споживача і призвести до тяжких наслідків, що є неприпустимим.