

41. Дослідження способів фальсифікації заварних тістечок «Іриска»

Анастасія Божко, Анастасія Чорна

Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

Вступ. Кожний харчовий продукт повинен характеризуватися власною оригінальністю і специфічністю, що вирізняє його серед інших. Виробництво фальсифікованих борошняних кондитерських виробів задовольняє лише потреби їх кількості, а не якості і безпечності.

Матеріали і методи. Аналітичні, методи класифікації, вітчизняні та закордонні літературні джерела. Об'єкт дослідження – заварні тістечка «Іриска».

Результати. Заварні тістечка «Іриска» мають такі основні складові: заварний напівфабрикат, крем зі згущеного молока та цукрова помадка з какао. В табл.1 наведено способи якісної фальсифікації та методи її виявлення.

Таблиця 1 – Якісна фальсифікація заварних тістечок «Іриска»

Способи фальсифікації	Приклад	Методи виявлення
Заміна цінної сировини іншою менш цінною або недовкладання	Вершкове масло замінюють маргарином або гідрогенізованими жирами	За жирно-кислотним складом (газорідинна хроматографія, люмінесцентний аналіз)
	Підмішування до пшеничного борошна вищого гатунку нижчих сортів або борошна бобових рослин	Визначення якості і кількості клейковини, люмінесцентний аналіз, мікроскопіювання зразків
	Використання цукрозамінників замість цукру	Методом високоефективної рідинної хроматографії (ВЕРХ)
	Заміна натуральних есенцій ароматизаторами	Методом хромато-мас-спектрометрії (ХМС)
Недотримання температурних режимів	Непропечений заварний напівфабрикат	Натисканням на виріб, за допомогою пенетрометра (визначає структурні і реологічні характеристики)

Кількісна фальсифікація, яка характеризується обманом споживачів через значні відхилення маси виробу, на практиці проявляється недоважуванням – заварний напівфабрикат може заповнюватися недостатньою кількістю крему зі згущеним молоком, що перевіряється повторним зважуванням і порівнянням з маркуванням.

При реалізації заварних тістечок також можлива інформаційна фальсифікація за рахунок спотворення інформації про найменування продукції, складу продукту, умови і терміни зберігання, підроблення сертифікатів якості або інших супровідних документів. Вартісна фальсифікація є головною в обмані споживачів реалізацією продукції низької якості за ціною високоякісної.

Висновки. Заварні тістечка є популярною продукцією, тому можуть піддаватися таким видам фальсифікації: якісна, кількісна, інформаційна, асортиментна, вартісна. Встановлено основні методи виявлення якісної фальсифікації.

Література.

Дубініна А. А. Методи визначення фальсифікації товарів / А. А. Дубініна, І. Ф. Овчиннікова, С. О. Дубініна, Т. М. Летута, М. О. Науменко: Підручник. – К.: «Видавничий дім «Професіонал», Центр учбової літератури, – 2010. – 272 с.