

ХАРАКТЕРИСТИКА ВИДІВ ФАЛЬСИФІКАЦІЇ СИРІВ В УКРАЇНІ

Кузьмін О.В., к.т.н.,

Огійчук С.,

Національний університет харчових технологій

(НУХТ), м. Київ

На сьогодні відомо такі види фальсифікації сирів в Україні: асортиментна, кваліметрична та інформаційна.

Асортиментна фальсифікація сиру передбачає підміну одного виду, що має високий вміст жиру, іншим – знежиреним; або заміну одного сорту сиру іншим.

Під кваліметричною фальсифікацією сиру розуміють прискорення терміну дозрівання, або недотримання технологічних режимів виробництва сиру – при зменшенні вмісту жиру чи підвищенні вмісту води, що призводять до погіршення якісних показників сирів.

Інформаційна фальсифікація сиру передбачає підробку щодо найменування товару, фірми-виробника, кількості товару, митних документів, сертифікату якості, штрихового коду, дати виготовлення.

Для зменшення собівартості виробництва та прискорення часу дозрівання сирів додають фосфати кальцію, калію чи натрію, які скорочують термін дозрівання вдвічі, що порушує природний хід дозрівання й змінює поетапні процеси (відмирання молочнокислих стрептококів, збільшення молочних бактерій, бродіння лактози тощо).

Додавання солей фосфатів (E339, E340, E341) для збільшення терміну придатності сирів є шкідливим. Надлишок фосфору вимиває кальцій із організму, знижує його засвоєння, стає загрозою розвитку остеопорозу у дорослих і рахіту у дітей; у нирках і жовчному міхурі утворюються камені, порушується робота печінки та шлунково-кишкового тракту.

Додавання нітриту натрію (E250) – консерванту, призводить до розвитку онкологічних захворювань. В продуктах, що містять нітрити, при нагріванні утворюються нітрозаміни, які здатні викликати рак шлунку та рак кишківника.

Деякі виробники замінюють молочні білки на рослинні, отримані з генетично модифікованої сої. Так створюється молочно-рослинний продукт. Попри те, що з 1 липня 1999 року всі продукти, що містять ГМО, повинні мати спеціальне маркування, воно, на жаль, часто відсутнє. Виходить, що фальсифікація ізолятами (соєвим білком) не тільки заміщує молочні білки рослинними, ще й вводить у них трансгенні білки.

Додавання транс ізомерів жирних кислот шкідливе для здоров'я людини, її надмірне вживання скорочує тривалість життя, а також викликає онкозахворювання та серцево-судинні хвороби.

Висновок. В результаті апіорного аналізу розглянуто асортиментну, кваліметричну та інформаційну фальсифікації сирів, які призводять до появи на ринку неякісного продукту, що призводить до порушень роботи органів людини та викликає смертельні захворювання.