

## 25. Фальсифікація соків в Україні

Таїсія Ткаченко, Наталія Попова

*Національний університет харчових технологій, Київ, Україна*

**Вступ.** Проблемою виявлення та запобігання підробки соків і нектарів займаються не лише органи державної влади, на яких покладено обов'язок захисту ринку від неякісної та небезпечної продукції, а й виробники. Останніх боротися з фальсифікацією спонукає жорстка конкуренція на ринку.

**Матеріали і методи.** Для встановлення будь-яких видів фальсифікації плодово-ягідних соків доцільно виявляти специфічні показники якості або критерії ідентифікації, які б були характерними для певного виду соку або сировини, з якої він вироблений. При цьому, такі критерії мають унеможлилювати технологічну та економічну доцільність фальсифікації виробниками сокової продукції. Якщо для визначення синтетичного барвника у соці достатньо провести якісну реакцію з лугом, то при додаванні натуральних барвних речовин слід використовувати більш ефективні інструментальні методи - фотометричні, хроматографічні, колориметричні тощо. При проведенні досліджень виявлення фальсифікації соків використовують наступні групи методів: органолептичні, реєстраційні, розрахункові, вимірювальні.

Найбільш простим методом фальсифікації соків є їх розведення водою. У більш складних випадках фальсифікації використовується :

- повна або часткова заміна соку менш цінним;
- купажування натуральних 100%-них соків з іншими компонентами натурального та штучного походження;
- повна заміна натурального соку, сумішшю інгредієнтів, що імітує заявлений у супровідних документах продукт;
- використання неякісної сировини або напівфабрикатів у виробництві соків;
- порушення технології концентрування і відновлення соків – для соків відновлених натуральних;
- застосування штучних ароматизаторів, барвників та інших харчових добавок у виробництві натуральних соків.

**Результати.** Останнім часом соки фальсифікують додаванням фруктових екстрактів і гідролізатів (екстракт пульпи та ін.), що надзвичайно важко виявити. Частіше всього таким чином фальсифікують гранатовий сік різних виробників. Іноді натуральний сік замінюють цукровим сиропом, фруктовими екстрактами і водяними витяжками фруктових вичавок. Зустрічається інший вид фальсифікації, коли дорогі натуральні соки змішують з дешевшими. Так і з'являються у продажу «100-відсоткові натуральні соки», які насправді такими не є.

Органолептично знайти фальсифікацію соку практично неможливо, тому для її визначення використовують фізико-хімічні методи. Вимірювальний метод є найбільш об'єктивним, він дає найбільш точні результати. Показники визначаються за допомогою технічних засобів вимірювання.

Тому актуальності набуває питання пошуку специфічних показників якості для виявлення фальсифікації плодово-ягідних соків та нових методик із застосуванням сучасних фізико-хімічних методів аналізу.

**Висновки.** Значні масштаби фальсифікації соків зумовили вироблення нових підходів до експертизи їх якості. Встановлено фальсифікацію гранатового соку за допомогою комплексу органолептичних та фізико-хімічних методів вимірювання показників якості.