

Кардашова А.Л.

ФАЛЬСИФИКАЦИЯ КИСЛОМОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ И МЕТОДЫ ЕЕ ОБНАРУЖЕНИЯ

Сметана – это кисломолочный продукт, получаемый из нормализованных, пастеризованных сливок путем сквашивания их закваской, приготовленной на чистых культурах молочнокислых стрептококков, и созревания при низких температурах.

В зависимости от содержания жира сметана бывает 15%-ной, 20%-ной, 30%-ной, 36%-ной и 40%-ной жирности. Она отличается от других продуктов высоким содержанием жира. Именно это и обуславливает ее питательную ценность, а также высокие вкусовые качества. В этом продукте содержится большое количество витаминов, особенно жирорастворимых. Специфичность сметаны дает возможность широко использовать ее для приготовления самых разнообразных блюд.

Сметана способствует секреторной деятельности желудка и кишечника, улучшает пищеварение. Во время созревания и сквашивания сметаны в ней образуются вещества, которые организм человека быстро и хорошо усваивает. В ней много органических кислот, макро- и микроэлементов. Сметану рекомендуется употреблять людям, страдающим истощением, малокровием, плохим пищеварением. Сметана также способствует быстрому восстановлению сил, поднимает настроение.

Однако в розничной торговле часто встречается фальсифицированная продукция.

При фальсификации весовой сметаны в розничной торговле и в общественном питании применяется замена сметаны водой или молоком. За счет этого снижается массовая доля жира и СОМО, происходит отделение сыворотки от сгустка.

При фальсификации сметаны добавлением кисломолочных напитков (например кефира) снижается массовая доля жира, увеличивается титруемая кислотность, появляются вкус и запах, характерные для кефира, нарушается состав микрофлоры.

При окрашивании мазка фальсифицированной сметаны на предметном стекле под микроскопом обнаруживаются посторонние палочковидные бактерии и молочные дрожжи, которые входят в состав микрофлоры кефира.

При микроскопировании нефальсифицированной сметаны видны только молочнокислые стрептококки (под микроскопом видны точечные микроорганизмы). Поэтому микроскопия является одним из методов обнаружения фальсифицированной продукции.