

ФАЛЬСИФИКАЦИЯ МОЛОКА И МЕТОДЫ ЕЕ ОПРЕДЕЛЕНИЯ

Сутковенко В.Е.

Научный руководитель – Павлистова Н.А., к.т.н.

**Могилевский государственный университет продовольствия
г. Могилев, Республика Беларусь**

Рынок молочной промышленности во всём мире развивается ускоренными темпами, о чём свидетельствуют статистические данные, собранные по всему миру. Из этого следует, что молоко является одним из самых ценных продуктов для пищевой промышленности и многие люди задумываются о том, как заработать на этом. Однако есть и те, не добросовестные производители, которые хотят заработать денег по максимуму даже если и придётся прибегнуть к всякого рода обману, то есть к фальсификации.

Фальсификация молока не является редкостью, так как с целью получения наибольшей прибыли производители молока придумывают все более изощренные методы фальсификации при сдаче молока-сырья на производство.

Наиболее примитивными из них являются обычное разбавление, добавление каких-либо нейтрализующих соединений. В основном все методы направлены на увеличение объёма поступающего на производство сырья, либо на фальсификацию его основных физико-химических показателей. Не многие из тех, кто прибегает к фальсификации, задумываются о том, какой вред может это нанести человеческому здоровью.

Здоровье человека является одним из ключевых факторов его дальнейшей деятельности. Молоко и молочные продукты после обработки, могут содержать в себе какие-либо вредные вещества, если не контролировать в лаборатории их состав. Эти вещества могут влиять на здоровье человека, тем самым вызывая болезни, такие как аллергия. Аллергия очень распространённое заболевание. По этой причине молокоперерабатывающие предприятия обязаны проводить качественный анализ физико-химических показателей молока-сырья, поступающего на приемку, а в случае подозрения на фальсификацию, так же определять дополнительные показатели молока.

На предприятии контролируются основные органолептические, физико-химические и микробиологические показатели молока-сырья. И в соответствии с этими показателями предприятие осуществляет дальнейшую его переработку.