**32 случая фальсификации сливочного масла выявили специалисты Красноярского филиала с начала 2024 года**

Специалисты испытательной лаборатории Красноярского филиала ФГБУ «Центр оценки качества зерна» с начала года провели 270 исследований образцов сливочного масла по определению показателей качества и признаков фальсификации.

Определяли жирно-кислотный состав, массовую долю жира и белка, наличие растительных жиров, микробиологические показатели, остаточные количества лекарственных средств, включая антибиотики.

Исследования проводились в рамках государственного мониторинга и производственного контроля.

Результаты исследований показали, что 33 образца масла не соответствовали требованиям действующих законодательных и нормативных документов по признакам фальсификации продукции – наличие растительных жиров и растительных масел в жировой фазе продукта (ситостерины, кампестерин, стигмастерин), жирнокислотный состав молочного жира, а также по микробиологическому показателю «дрожжи».

По результатам проведенных исследований производителям продукции выданы протоколы испытаний для устранения нарушений и проведения производственного контроля с обязательными повторными исследованиями перед выпуском продукции в обращение.

Современные технологии конструирования продовольственных товаров достигли такого уровня, что даже опытным экспертам не всегда удается установить факт фальсификации лишь по органолептическим показателям. Специалисты подчеркивают, что ведение фальсифицирующих заменителей сказывается не только на потребительских свойствах продукта, но и на его способности к сохранности.

Фальсификации в основном подвергаются дорогостоящие растительные масла, а также продукты, в основе которых должен быть только молочный жир. Наиболее часто для фальсификации продуктов из коровьего молока используют добавки дешевых растительных жиров: пальмового, пальмоядрового, кокосового и соевого. Эти жиры используют по отдельности либо в различных сочетаниях. Широкое применение нашли и так называемые заменители молочного жира, представляющие смесь растительных жиров, подвергнутых модификации.

Применение заменителей молочного жира позволяет получать вкусовой профиль, приближенный к качественному натуральному продукту, что затрудняет выявление фальсифицированного продукта органолептическими методами.

Эксперты советуют при выборе молочной продукции в первую очередь обращать внимание на стоимость товара – слишком низкая цена должна насторожить потребителей: у качественного сливочного масла цена не может быть равной или быть ниже цены спреда. Имеет значение и маркировка товара – этикетка продукта должна содержать полный состав продукта, в том числе растительные жиры или добавки, если производитель использует их при производстве.