**О фальсификации молочных продуктов.**

 **Смесь коровы с пальмой. Кто и зачем портит молочные продукты?**

Давайте разберёмся, по чьей вине мы вынуждены питаться фальсифицированной молочкой, рискуя своим здоровьем и кошельком?

 **Как подделывают молочные продукты?**

В какой момент на российском рынке появилась фальсифицированная молочная продукция, как её подделывают и можно ли найти честный продукт?

 **Отобрали жир у масла.**

- Поддельные продукты были всегда. Хотя в СССР фальсификат как таковой не существовал. Тем не менее «крестьянское» масло 72,5% жирности (вместо традиционных 80-85%) появилось в 1960-1970 гг., когда не стало хватать жиров. Тогда были приняты программы по увеличению производства молочной продукции, в т. ч. твёрдых сыров. Срочно потребовались дополнительное молоко и молочные жиры. Но за годы войны животноводство пострадало, восстановить его не удалось даже за два десятилетия. Тогда советские учёные нашли выход: «забрать» с каждой пачки масла по 10 г жира.

С 1972 г. началось производство масла 72,5%-ной жирности. Оно быстро завоевало популярность, так как было дешевле. Государство же смогло расширить ассортимент молочной продукции, увеличить её выпуск и потребление.

Ситуация кардинально изменилась в 90-е гг., когда контроль за производством фактически исчез, а из-за границы к нам повалило пальмовое масло. Тогда появились первые российские молочные товары, в которых один жир был заменён на другой. И опять же больше всего пострадало сливочное масло - самый ходовой молочный продукт.

В 2000-е гг. потребитель остался один на один с «продуктовым изобилием». ГОСТы стали необязательными, производители работали по ТУ, которые сами же и придумывали. А так как мы с вами не можем определить, из чего именно изготовлен продукт и совпадает ли написанный на этикетке состав с истинным, то у производителей возник соблазн вместо одного товара нам предложить другой. Поэтому так сильно рос и объём импорта пальмового масла, которое позволяло использовать меньше натурального молока.

Обратили на это внимание только в тот момент, когда легальные производители поняли, что у них резко снижаются продажи. Их стали вытеснять те, кто предлагал потребителю имитацию сметаны, масла или творога, молока в которых было - кот наплакал. [**Вместо молока вода. За фальсификат будут сажать в тюрьму?**](https://aif.ru/food/products/vmesto_moloka_voda_za_falsifikat_na_nary?from_inject=1)

 **Смесь коровы с пальмой**

Самыми уязвимыми товарами оказались сливочное масло, сметана и сыр. Особенно после введения контрсанкций, когда срочно нужно было заполнить полки магазинов, а отечественного сырья на производство продуктов не хватало.

Самый популярный вид фальсификации - замена животного жира (из молока) растительным (из пальмы). Фальсификаторы подменяют состав там, где можно получить высокий доход. Почему, например, не подделывают творог 0%-ной жирности? Это бессмысленно! Высокий маржинальный доход (разница между себестоимостью и ценой продажи) - у жирных продуктов. В случае подделки из меньшего количест­ва молока получают большее количество субпродуктов. В процессе их производства вытянутый из молока жир распределяют по продуктам, восполняя недостаток растительным жиром. Стоимость 1 г животного жира  5 руб., а стоимость 1 г растительного  50 коп. Разница - в 10 раз!

Ещё один способ подделать молочные продукты - искусственно повысить уровень белка (с количеством белка у отечественного молока тоже порой возникают проблемы). Например, вводя в них аммиак.

 **Стакан порошка**

Сухое же молоко (в виде порошка) используют чаще всего для фальсифицирования... самого молока. Делали это и в советский период. В летние месяцы объёмы молока больше, в зимние - меньше. А магазинам молоко нужно весь год в одном и том же объёме. Самый простой путь - летом высушить молоко, а потом порошок либо разбавить водой, либо ввести в натуральное молоко, получив больший объём продукции. В настоящем молоке технический регламент не предусматривает использование сухого молока. Продукт с порошком должен называться молочным напитком и стоить дешевле, так как он менее жирный. В натуральном молоке ценен именно содержащийся в нём жир.

Надо отметить: молоко, восстановленное из сухого порошка, - продукт легальный. Тем не менее среди покупателей пошли разговоры, что, мол, молочный напиток - товар опасный. Сетевики поддержали эту волну опасений, но двигал ими корыстный расчёт. Не пуская на полки легально изготовленные молочные напитки, они вынуждают производителей становиться фальсификаторами: убеждают печатать на этикетке слово «молоко». Одно слово повышает стоимость продукта. Цена молочного напитка в разы ниже - он должен стоить 25 руб. за 1 л в розницу. Причём как минимум 10 руб. в цене - накрутка торговли. А если тот же напиток продавать со словом «молоко» на этикетке, то за 1 л можно выставить цену в 50 руб. И сеть с одной пачки может получить до 35 руб. прибыли!

Надо сказать, что магазины в отношении покупателя ведут себя порой непорядочно. Во-первых, они редко по-настоящему проверяют продукцию, веря написанному в сертификатах. Тогда как по-хорошему магазин должен отправлять в лабораторию пробы продуктов.

Во-вторых, понимая, что люди предпочитают покупать дешёвые продукты, они диктуют условия производителям. Те вынуждены подстраиваться, экономя на сырье. И получается, что даже тот, кто готов платить высокую цену за качественный товар, всё равно покупает подделку да ещё и переплачивает за название.

Ещё одна проблема молочного рынка - молоко с антибиотиками. Лекарства на ферме дают всем - и больным коровам, и здоровым (для профилактики). По правилам после лечения корову надо выдержать на карантине две недели. За это время из её организма антибиотики должны уйти. Но две недели простоя - потерянная прибыль! Поэтому молоко с антибиотиками пускают в оборот. Для крупных предприятий это нетипично, у них существует система внутреннего контроля закупочного молока. А у маленьких такое случается. Ведомства, отвечающие за качество продуктов, пытаются с этим бороться. Так, предлагалось ввести запрет на продажу молока от лейкозных коров. Предложение это не приняли. Поэтому покупка молока и молочных продуктов для граждан РФ по-прежнему остаётся лотереей, вероятность выигрыша в которой крайне низка.

 **Чего больше: пользы или вреда?**

- По современным данным, молоко уже не самый полезный продукт: из молочного сахара в организме образуется весьма неполезная галактоза. Поэтому не стоит пить его больше 1 стакана в день. А вот любые кисло­молочные продукты и творог очень полезны. При их изготовлении большая часть сахара разрушается, а кальцием, витамином D и белком они обеспечат лучше. Плюс в них есть полезные бактерии - пробиотики.

Помощник санитарного врача филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Рязанской области» Надежда КОЛДАЕВА

**Фф санитарного врача филиала ФБУЗ «Центр гигиены и**