

ФАЛЬСИФИКАЦИЯ МОРОЖЕНОЙ РЫБНОЙ ПРОДУКЦИИ

А. И. Меженников,

магистрант;

Ж. В. Кадолич,

доцент кафедры товароведения, к.т.н., доцент

Учреждение образования «Белорусский торгово-экономический университет потребительской кооперации», Республика Беларусь, г. Гомель

Как и большинство товаров продуктовой группы, рыбные товары подвергаются всем видам фальсификации (Таблица 1).

Квалиметрическая фальсификация, связанная с использованием сырья низкого качества, порой даже опасного для здоровья потребителя, с нарушениями технологического режима производства (например, неполное удаление костей из филе, бескостных рыбных полуфабрикатов).

Определить фальсификацию рыбы и рыбных товаров легко визуально, но для этого необходимы профессиональные знания отличительных признаков или наличие вспомогательной литературы.

Таблица 1

Наиболее распространённые способы фальсификации мороженой рыбы и методы их обнаружения

Способы фальсификации	Методы выявления	Оборудование
Подделка по размерному ряду	Измерение показателей длины и массы	Приборы измерения длины и массы
Пересортица путём замены высших сортов товаров определённых видов низшими сортами тех же видов.	Органолептические и измерительные методы определения регламентируемых значений показателей качества.	Наличие профессиональных знаний или вспомогательной литературы для определения отличительных признаков видовой или сортовой продукции
Увеличение массы мороженой рыбы за счет впрыскивания воды в мышцы и намораживания	Визуальный осмотр. Размораживание и измерение количества выделившейся воды и	Дефростатор, прибор для измерения массы, мерная ёмкость

Способы фальсификации	Методы выявления	Оборудование
ледяной глазури. Многokратное замораживание	клеточного сока	
Обработка консервантами и антибиотиками (без указания на маркировке)	Лабораторные испытания для определения наличия указанных добавок	Лабораторное оборудование, химические реагенты

По размерному ряду фальсификацию осуществляют путём отнесения средней рыбы к крупной, а мелкой – к средней, при этом цены на более крупную рыбу устанавливаются выше, чем на рыбу меньшего размера.

Довольно значительное количество фальсификаций связано с разделкой рыбы. По более высоким ценам может поступить в реализацию неразделанная рыба с указанием в товаросопроводительных документах «рыба потрошенная» или зябренная рыба под названием «жаброванная» (без жабр).

Замена высших сортов чаще всего применяется к рыбной продукции, имеющей большую ценность или в больших партиях менее ценного сырья. Так, наиболее часто фальсифицируют рыбу семейства лососевых, так как анатомо-морфологические признаки рыб этого семейства, но разных видов, имеют определенное сходство, а различия между видами могут распознать только специалисты или лица, занимающиеся уловом и переработкой лососевых.

В качестве объектов исследования выступало филе минтая дальневосточного, обесшкуренное, мороженое, глазированное, производства Dahan Minglu Foods (Китай); импортёром рыбы в Республику Беларусь выступает ООО «Белвнешрыбторг». Заявленная на этикетке масса глазури и снега - не более 37.8%.

Результаты эксперимента приведены в таблице 2.

Таблица 2

Результаты испытания филе минтая дальневосточного, обесшкуренного, мороженого, глазированного

Масса глазированного филе, г.	Масса дефростированного филе, г.	Масса глазури, г.	Удельный вес глазури, %	Удельный вес глазури заявленной на этикетке, %	Расхождение %
343	118	225	65,6	37,8	27,8

Как видно из таблицы 2, в данном образце мороженой рыбы – филе минтая дальневосточного, обесшкуренное, мороженое, глазированное, производства Dahan Minglu Foods (Китай), выявлена фальсификация заявленной массы нетто, путём увеличения массы глазури. Разница между указанным содержанием глазури и снега на этикетке и фактическим, составила 27.8% или 95.4 грамма.

Таким образом, какой бы красочной и яркой не была упаковка, и как бы убедительно не звучало описание производства, фальсификация и в наши дни имеет место.