



# Фальсификат на рынке молочной продукции

САММИТ “АГРАРНАЯ ПОЛИТИКА РОССИИ: БЕЗОПАСНОСТЬ И КАЧЕСТВО ПРОДУКЦИИ”

2022

## ЧТО ТАКОЕ ФАЛЬСИФИКАТ?

**Фальсификаты**- продукты, которые позиционируются как молочные, но на самом деле идут с заменой молочных жиров на другие, как пример, в составе продукта содержатся растительные жиры и другие добавки, а на этикетке указано "Сыр натуральный".

Согласно ГОСТ 31648-2012 для изготовления ЗМЖ используют пальмовое, соевое, горчичное, кукурузное, рапсовое, кокосовое, пальмоядровое и его фракции, пальмовый олеин, сурепное и рыжиковое масла.



## ЗАЧЕМ МАРКИРОВКА? КОГДА ЕСТЬ МЕРКУРИЙ

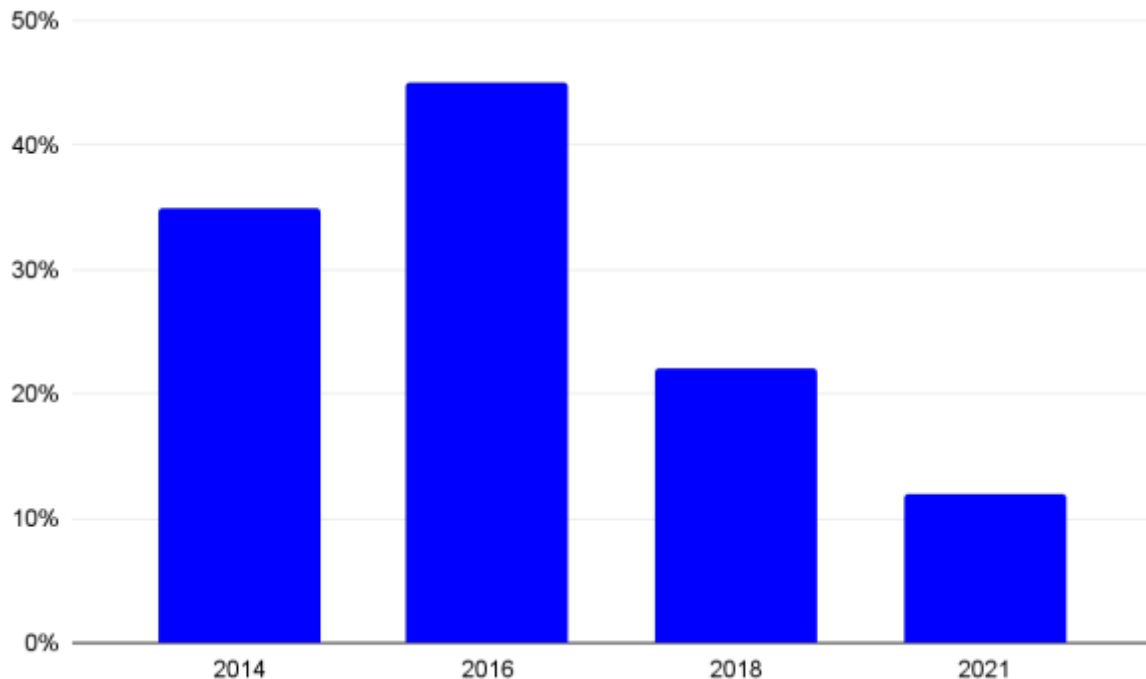
Автоматизированная система Меркурий предназначена для электронной сертификации поднадзорных госветнадзору грузов, отслеживания пути их перемещения по территории Российской Федерации в целях создания единой информационной среды для ветеринарии, повышения биологической и пищевой безопасности.

### Что такое ГИС «Меркурий»

На его базе можно  
отслеживать то, что  
делает маркировка,  
но бюджетнее и  
менее  
безболезненно.



## ДОЛЯ ФАЛЬСИФИКАТА В МОЛОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ:



Одним из самых эффективных инструментов противодействия реализации некачественной продукции является переход на электронную ветеринарную сертификацию с использованием информационной системы **«Меркурий»**, разработанной Россельхознадзором.

\*- среднее число по данным Россельхознадзора

<https://tass.ru/ekonomika/5066981>

<https://www.gazeta.ru/business/2015/06/09/6835402.shtml>

<https://ria.ru/20190507/1553338185.html>

<http://www.gtrkoka.ru/news/2021/09/28/porjadka-6-moloka-na-rossijskih-prilavkah-falsifikat.html>

<https://special.kommersant.ru/markirovka/longread.html>

# НА ЧТО ВЛИЯЕТ ФАЛЬСИФИКАТОР

Фальсифицированная молочная продукция вызывает аллергические реакции, особенно у детей. Жиры немолочного происхождения не заменят полезные для детей вещества, которые есть в натуральном молоке, что приводит к ожирению, а впоследствии возможны сердечно-сосудистые заболевания.

Фальсификат содержит нежелательные и подлежащие жесткому гигиеническому нормированию промышленные трансизомеры жирных кислот, которые в молочном жире отсутствуют. Поскольку другие виды жиров (немолочные) обладают совершенно иными органолептическими свойствами (вкус, запах, внешний вид), то для придания поддельному продукту нужных органолептических свойств (чтобы замена была менее заметной для потребителя) недобросовестные производители широко используют различные ароматизаторы, стабилизаторы консистенции и загустители и другие компоненты, которые по российским требованиям в натуральных молочных продуктах не допускаются.



Аргументы и Факты

## РАСТИТЕЛЬНОЕ VS КОРОВЬЕ

Сравнивать эти продукты – не корректно.

*ВАЖНО!! Роспотребнадзор:*

В молоке содержится более 90 компонентов, 20 сбалансированных аминокислот, около 20-ти жирных кислот, 25 различных минеральных веществ в значимых количествах и 12 видов витаминов.

**Суммируя:** Растительное молоко НЕЛЬЗЯ считать заменителем коровьего и нет необходимости сравнивать их также, как и называть продукцию “НЕМолоко”. Да, растительное молоко нужно людям с непереносимостью лактозы, но, тем не менее, некоторые виды молока (из орехов) и вовсе неуместны в питании людей с лишним весом и рядом заболеваний воспалительного характера, а также детей.

## ПОЧЕМУ ТОЛЬКО НАТУРАЛЬНОЕ?



Молочный белок на 100% усваивается организмом и является материалом для построения гормонов, ферментов и антител. Благодаря аминокислотам, например, у детей происходит более быстрый рост и развитие организма в целом. Микроэлементы (цинк, кобальт, железо, медь, йод и многие другие) защищают от заболеваний крови и щитовидной железы. Макроэлементы (кальций и фосфор) стимулируют деятельность мозга, способствуют быстрому восстановлению костной ткани и крови. Молочный сахар или лактоза является лучшим источником энергии, необходимой для ряда биохимических процессов и лучшего усвоения полезных элементов.



**СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!**

**ВАШ КАБОШ!**