С.Сейфуллин атындағы Қазақ агротехникалық университетінің 60 жылдығына арналған «**Сейфуллин оқулары– 13: дәстүрлерді сақтай отырып, болашақты құру**» атты Республикалық ғылыми-теориялық конференциясының **материалдары** = **Материалы** Республиканской научно-теоретической конференции **«Сейфуллинские чтения – 13: сохраняя традиции, создавая будущее»**, посвященная 60-летию Казахского агротехнического университета имени С.Сейфуллина. - **2017. - Т.I, Ч.2. -** С.73-75

ФАЛЬСИФИКАЦИЯ СЛИВОЧНОГО МАСЛА В ТОРГОВЫХ ТОЧКАХ г. ПЕТРОПАВЛОВСК

Жумакаева А.Н., Умбетова Б.

Производство и реализация некачественной фальсифицированной и контрафактной продукции, наряду с намеренным введением потребителя в заблуждение относительно свойств и происхождения продуктов, может наносить прямой ущерб здоровью населения [1].

Целью наших исследований было определить качество сливочных масел в торговых точках г. Петропавловск.

Нами было отобрано 5 образцов сливочного масла («Крестьянское» Булаевское, «Крестьянское» ТОО Молочный союз, «Крестьянское» Славное, «Крестьянское» с. Беловодское, Сливочное масло Татарстан).

Проведены следующие исследования на такие показатели, как влага, сухое обезжиренное вещество, массовая доля жира, кислотность и массовая доля жирной кислоты от суммы жирных кислот.

Таблица 1 – Результаты проведенных исследований

Наименование показателей, ед.изм.	Допустимые нормы по НД	Фактический результат					НД на методы испытаний
		1	2	3	4	5	
Влага, %	Не более 25	20,4	24,6	21,8	25,4	48	МУ «Определение качественных характеристик сливочного масла», Краснодар, 2015
Сухое обезжиренное вещество		27,8	26,3	28,8	26,6	35,2	
Массовая доля жира, %	Не менее 72,5	51,8	49,1	49,4	48	16,8	ГОСТ Р 52253-2004
Кислотность, К°	3≥	5,8	3.5	3,8	2.3	0.9	ГОСТ 3624-92
Массовая доля жирной кислоты, % от суммы жирных кислот							

С4:0 Масляная	2.4-4.2	1.8	1.9	1.4	0.3	-	ГОСТ 32261-2013
С6:0 Капроновая	1.5-3.0	1.2	1.1	0.9	0.2	-	
С8:0 Каприловая	1.0-2.0	2.8	2.5	2.1	0.6	0.02	
С10:0 Каприновая	2.0-3.8	-	-	0.03	-	-	
С12:0 Лауриновая	2.0-4.4	-	0.1	0.1	0.02	-	
С14:0 Миристиновая	8.0-13.0	-	-	-	-	-	
С14:1 Миристолеиновая	0,6-1,5	0,2	0,2	0.2	0.04	-	
С16:0 Пальмитиновая	21,0-33,0	-	-	-	-	-	
С16:1 Пальмитолеиновая	1,5-2,4	-	-	-	-	-	
С18:0 Стеариновая	8,0-13,5	1,5	1,5	1,5	0,4	0,04	
С18:1 Олеиновая	20,0-32,0	28,5	36,9	29,3	39,3	34,1	
С18:2 Линолевая	2,2-5,5	1,4	1,4	1,4	0,3	0,1	
С18:3 Линоленовая	До 1,5	1,1	3,5	1,3	17.5	23.8	
С20:0 Арахиновая	До 0,3	-	-	-	-	-	
С22:0 Бегеновая	До 0,1	14,3	-	16	7.3	5.9	

В результате проведенных исследованиях можно сделать вывод по наиболее ярким показателям несоответствия сливочного масла требуемым нормативам, а именно повышенной влажности в 4 и 5 образцах; абсолютное низкое содержание массовой доли жира во всех исследуемых пробах; повышенная кислотность у 1, 2 и 3-го образцов сливочного масла, а также повышенное содержание у этих же проб каприловой кислоты; высокое содержание олеиновой кислоты во 2, 4 и 5- ых пробах, линолевой кислоты во 2-ой и сверхповышенное содержание в 4 и 5-ых пробах, также повышенное содержание бегеновой кислоты в 1, 3, 4 и 5-ой отобранных проб на исследования.

Таким образом, проведенные исследования в отобранных образцах сливочных масел, реализуемых в торговых точках г. Петропавловск

показали, что в их составе имеется превышение нормы количества жирных кислот, тем самым это является неоспоримым свидетельством фальсификации исследуемого продукта.

Список литературы

1 Tomaszewska-Gras, Jolanta. DSC coupled with PCA as a tool for butter authenticity assessment / Tomaszewska-Gras, Jolanta // Journal of thermal analysis and calorimetric. – 2016.– V. 126, №1. – P. 61-68.

2 Определение качественных характеристик сливочного масла: методические указания. – Краснодар, 2015.