

самым популярным видом продукции (29,84 % от общего спроса), за ними следуют серьги (23,39 %) и цепочки/колье (21,77 %).

Особый интерес представляет анализ предпочтений по странам-производителям. 25 % респондентов выбирают отечественные изделия, однако значительная часть покупателей (22,5 %) не придает значения производителю. Наиболее популярны изделия российского и итальянского производства, их удельный вес составил по 21,25 %.

Исследование структуры ассортимента и предпочтений покупателей свидетельствует о том, что наибольший спрос приходится на ювелирные изделия, сочетающие доступную цену и привлекательный внешний вид. ОАО «ГУМ» демонстрирует устойчивые позиции на рынке, однако снижение общего объема поставок требует дальнейшей оптимизации и учета динамики спроса.

В. А. Антончик
БГЭУ (Минск)

Научный руководитель — А. И. Шилов, д-р с.-х. наук, профессор

СПОСОБЫ ОБНАРУЖЕНИЯ ФАЛЬСИФИКАЦИИ СЛИВОК ПИТЬЕВЫХ МОЛОЧНЫХ

Большинство современных методов фальсификации молочных продуктов сводится к изменениям технологии использования более дешевого сырья и последующего доведения физико-химических показателей до установленных нормативными документами требований, например СТБ 1887-2016 «Сливки питьевые. Общие технические условия» [2].

В табл. 1 представлены основные способы фальсификации сливок питьевых и методы ее обнаружения.

Таблица 1

Способы фальсификации сливок и методы ее обнаружения [1]

Способ	Метод обнаружения
1	2
Разбавление водой	Измерение плотности, кислотности
Подсытание сливок	Измерение плотности, определение содержания жира
Добавление соды	Качественная реакция с кислотой
Добавление воды	Наличие окрашивания в присутствии индикатора
Добавление крахмала	Качественная реакция с раствором Люголя

1	2
Добавление формальдегида	Наличие окрашивания в присутствии индикатора
Добавление немолочного жира	Определение жирнокислотного состава

Литературные данные и практика свидетельствуют, что наиболее часто для фальсификации продуктов из коровьего молока используют добавки дешевых растительных жиров: пальмового, пальмоядрового, кокосового и соевого, которые применяют как по отдельности, так и в различных сочетаниях [1].

В наших исследованиях была изучена кислотность пяти образцов отобранных для экспертизы сливок: образец № 1 (сливки питьевые стерилизованные, массовая доля жира 10 %, «Бабушкина крынка»); образец № 2 (сливки питьевые стерилизованные, массовая доля жира 10 %, «Минская марка»); образец № 3 (сливки питьевые стерилизованные, массовая доля жира 10 %, «Малочны гасцінец»); образец № 4 (сливки питьевые ультрапастеризованные, массовая доля жира 10 %, «Простоквашино»); образец № 5 (сливки питьевые ультрапастеризованные, массовая доля жира, 20 % Milkavita).

Таблица 2

Кислотность исследуемых образцов сливок

Наименование показателя	Номер образца					Требования по ТНПА, не более
	1	2	3	4	5	
Кислотность, °Т, не более	17	16	18	17	—	19 (содержание жира 10–14 %)
	—	—	—	—	15	18 (содержание жира 20–24 %)

Результаты экспертизы подтвердили высокое качество сливок по одному из основных показателей — кислотности, и их соответствие требованиям СТБ 1887-2016 «Сливки питьевые. Общие технические условия».

Источник

1. Школьников, М. Н. Обзор современных методов идентификации цельномолочных продуктов / М. Н. Школьников // Вестник Красноярского государственного аграрного университета. — 2023. — № 8. — С. 507–509.