Эта часть работы выложена в ознакомительных целях. Если вы хотите получить работу полностью, то приобретите ее воспользовавшись формой заказа на странице с готовой работой:
https://stuservis.ru/referat/350694

Тип работы: Реферат

Предмет: Технология приготовления пищи

Содержание

Введение.....3
1.Виды фальсификации молока 4
2. Методы обнаружения фальсификации молока.....7
Заключение.....14
Список литературы.....15

Введение

За последние несколько лет ассортимент и производство молока и молочных продуктов в России значительно расширились.
На рынке молока и молочных продуктов, пользующихся стабильным спросом, существуют сотни его наименований, и многие из них активно рекламируются, поэтому соблазн подделать или увеличить объемы молока и молочных продуктов путем разбавления водой всегда есть доступно как в
Сегодня вопросы, связанные с комплексной экспертизой подлинности всех видов молока и молочной продукции, поступающих на рынки России, особенно актуальны.
При проверке подлинности, чтобы определить тип молока и молочных продуктов, эксперт должен определить для себя круг задач, которые необходимо выполнить, и доступные ему методы.

1.Виды фальсификации молока

Фальсификация - действия, направленные на введение в заблуждение покупателя и/или потребителя путем фальсификации объекта продажи в корыстных целях.
Различают следующие виды фальсификации питьевого молока
сортовой (видовой);
качественный;
количественный;
стоимостной;
информационный;
комплексный.
Каждый вид фальсификации питьевого молока имеет свои характерные способы фальсификации, а когда он сложный - сочетание двух, трех или пяти разных видов. В случае фальсификации ассортимента подделка осуществляется путем его полной замены заменителями другой категории, типа или

наименования с сохранением сходства по одному или нескольким признакам.
Для фальсификации в ассортимент, в первую очередь, включается молоко пересортицу (замена более высоких сортов молока на более низкие). Качественная фальсификация - это фальсификация подлинного молока с использованием различных видов пищевых или непищевых добавок или нарушений рецептур с целью изменения качественных показателей органолептических и других свойств продукта.
Количественная фальсификация - это обман потребителя из-за значительных отклонений параметров продукта (массы, объема, длины и т. д.)
От максимально допустимых норм отклонения. На практике этот вид фальсификации называется подтасовкой или обмером. Фальсификация стоимости - это обман потребителя путем продажи некачественного молока по высоким ценам.
Информационная фальсификация - это введение потребителя в заблуждение с использованием неточной или искаженной (ложной) информации о составе и/или свойствах молока. Этот тип фальсификации достигается путем искажения информации в товаросопроводительных документах, сертификате, маркировке и рекламе.
Средства и методы фальсификации. В зависимости от используемых средств и способов фальсификации молока, схожести свойств заменителя и фальсифицированного продукта различают следующие способы фальсификации ассортимента:
пересортица;
замена качественного молока недорогим заменителем, имеющим сходные характеристики;
замена натурального продукта на более качественный.
Фальсификацию ассортимента можно квалифицировать только как подделку, осуществляемую путем полной замены натурального молока его заменителем.
Например, заменить молоко жирностью 3,5% на молоко жирностью 2,5% и т. д.
Молоко становится немного более прозрачным, с менее выраженным желтым оттенком и вкусом, консистенция водянистая.
Летом в молоко добавляют известь (известковую воду), калий и соду, чтобы предотвратить его закисление. Крахмал и мука смешиваются, чтобы придать молоку большую густоту. Некоторые фальсификаторы добавляют сахар в кислое молоко, чтобы не почувствовать кислый вкус.
Методы и средства количественной фальсификации основаны на неточных измерениях с грубыми ошибками всегда в сторону уменьшения количественных характеристик измеряемого молока, а расчет стоимости

Список литературы:

1. Бредихин С.А. Технология и техника переработки молока. - М.: Колос, 2020. - 400 с.
2. Думченко Н.И., Храмцов А.Г., Макеева И.А., Смирнова И.А., Гаврилова Н.Б., Голубева Л.В., Калинина Л.В., Позняковский В.М. Экспертиза молока и молочных продуктов. Качество и безопасность: Учебное пособие/ Новосибирск: Сиб. Унив. Издательство, 2017. - 477 с.
3. Дубровин И.А. Организация производства на предприятии торговли: учебное пособие. - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: КНОРУС,2017. - 304с.
4. Елисеевой Л.Г. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: Учебник для вузов/ под ред. - М.: МЦФЭР, 2020. - 800с.

Эта часть работы выложена в ознакомительных целях. Если вы хотите получить работу полностью, то приобретите ее воспользовавшись формой заказа на странице с готовой работой:
https://stuservis.ru/referat/350694