

ПРОБЛЕМЫ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ ПЕРЕРАБОТАННЫХ ПЛОДОВ И ОВОЩЕЙ

Н. Митькина, студентка III курса направления «Экономика» Саранского кооперативного института (филиала) автономной некоммерческой образовательной организации высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Российский университет кооперации»

Научный руководитель: **В. К. Лепкина**, кандидат экономических наук, доцент кафедры товароведения и технологии общественного питания Саранского кооперативного института (филиала) автономной некоммерческой образовательной организации высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Российский университет кооперации»

Рассматриваются проблемы качества и безопасности переработанных плодов и овощей.

Ключевые слова: качество и безопасность пищевых продуктов, фальсификация пищевых продуктов, переработка плодоовощной продукции.

Благодаря удобству в использовании и своим вкусовым характеристикам переработанные плоды и овощи получили широкое распространение как на рынке России в целом, так и на рынке Республики Мордовия. В то же время рост цен на свежие плоды и овощи как сырьевой источник вызвал стремление у производителей снижать себестоимость за счет средств фальсификации.

Стоит отметить, что согласно Федеральному закону Российской Федерации «О качестве и безопасности пищевых продуктов»: фальсифицированные пищевые продукты – это пищевые продукты, умышленно изменённые (поддельные) или имеющие скрытые свойства и качество, информация о которых является заведомо неполной или недостоверной. Поэтому фальсификация, в широком понимании, по нашему мнению, может рассматриваться как действия, направленные на ухудшение тех или иных потребительских свойств товара или уменьшение его количества при

сохранении наиболее характерных показателей, но не являющиеся существенными для потребителя. Фальсификация продовольственных товаров чаще всего производится путем придания им отдельных наиболее типичных признаков, например, внешнего вида, цвета, консистенции при общем ухудшении или полной утрате отдельных наиболее значимых свойств пищевой ценности (наличие полноценных белков, жиров, углеводов, витаминов и т.п.), в том числе и безопасности.

Чаще всего можно выявить следующие виды фальсификации продовольственных товаров:

- ассортиментную (видовую);
- качественную;
- информационную;
- количественную;
- стоимостную;
- комплексную.

При ассортиментной фальсификации подделка осуществляется путем полной замены его заменителями другого сорта, вида или наименования с сохранением сходства одного или нескольких признаков.

Качественная фальсификация представляет собой подделку подлинных товаров с помощью различного рода добавок, а также нарушений рецептур для изменения качественных показателей органолептических и других свойств.

Количественная фальсификация — это обман потребителя за счет значительных отклонений параметров продовольственных товаров, например массы от допустимых норм отклонений. В настоящее время в стандартах уже не указываются отклонения в ту или иную сторону. Регламентируются только допустимые отклонения в сторону уменьшения количественного показателя товара.

Стоимостная фальсификация — обман потребителя путем реализации низкокачественных товаров по ценам высококачественных или товаров с меньшими количественными характеристиками по цене товаров с большими

количественными показателями. Этот вид фальсификации является самым распространенным, так как совмещает в себе и другие ее виды (ассортиментную, количественную). Более того, именно стоимостная фальсификация и является главной целью корыстного обмана потребителей, так как позволяет получить незаконный доход путем незаконного повышения стоимости товара.

Информационная фальсификация — обман потребителя с помощью неточной или искаженной (ложной) информации о составе и/или свойствах товара.

Присутствие на потребительском рынке брендированных плодоовощных консервов предполагает стабильное качество. И потребитель становится все более требовательным и его отношение к тому или иному бренду строится в зависимости от того, насколько данный производитель может гарантировать качество своего продукта. То есть, предполагается, что на рынке бренд выступает гарантией качества для потребителя.

На занятиях по товароведению нами были выявлены частные случаи качественной, количественной фальсификации, в том числе по овощным консервам. Необходимо пояснить, что требования к качеству овощных консервов Кукуруза бывает «обычной» и вакуумной

На консервированную кукурузу у нас в стране существует стандарт — ГОСТ Р 53958-2010 «Консервы натуральные. Кукуруза сахарная. Технические условия». В нем говорится, что по способу изготовления консервированная кукуруза бывает трех видов:

- «Кукуруза сахарная в зернах»;
- «Кукуруза сахарная в зернах в вакуумной упаковке»;
- «Кукуруза сахарная в початках».

Для оценки качества были использованы консервы «Кукуруза сахарная в зернах» и «Кукуруза сахарная в зернах в вакуумной упаковке». Образцы в вакуумной упаковке значительно отличались от остальных по внешнему виду: золотисто-желтые зерна, однородные по составу, и по вкусовым качествам,

поскольку данный метод предполагает сохранение зерен с небольшим количеством жидкости, в то время как при обычной упаковке жидкость полностью покрывает кукурузу.

Нами были оценены овощные консервы известных брендов: Смоленское ООО «Промконсервы» производит кукурузу «Фрау Марта», а ООО «Бондюэль-Кубань» – три («6 соток», «Bonduelle», «Грядка удачи»).

Консервы «ARO» производятся в Краснодарском крае. Марка «ЕКО» узнаваема покупателям еще с советских времен, но сейчас производство осуществляется не в Венгрии, а в Таиланде. И именно у него отсутствовало указание на нормативный документ, по которому произведен продукт. Это является нарушением п. 4.13.21 ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования».

Дегустация провела резкую грань между образцами, разделив кукурузу на съедобную и несъедобную. По вкусу пришлось только три образца: «6 соток», «Bonduelle», «Грядка удачи». Остальные – «ЕКО», «Фрау Марта» получили оценку «не рекомендуем». Заслуживает внимания тот факт, что кукуруза марки «ЕКО» была просто великолепна по внешнему виду – зернышко к зернышку, золотистого цвета и крупного размера, но по вкусу совершенно несъедобна. Вкус у нее неестественный, «химический», не похожий на кукурузный. Консистенция зерен неестественная, хрустящая, как у соленого огурца, сложилось впечатление, что зерна сырые, недоваренные.

Возникает вопрос – раз стоимость банки кукурузы отличается в два раза, то может быть дорогая – хорошая, а более дешевая ниже по качеству? Чтобы проверить это предположение, мы рассчитали цену за 100 грамм продукта. Заметим, что речь идет только о самой кукурузе, а не о заливочной жидкости. В результате анализа стало понятно, что никакой зависимости между ценой и качеством нет. Стоимость несъедобной кукурузы «Фрау Марта» ровно такая же, что и вкусной «6 соток» или «Bonduelle». 100 грамм кукурузы «ARO» продается по той же цене, что и «Грядка удачи». Вообще, если говорить о соотношении «цена-качество», то лидирующие позиции заняли кукуруза

«Грядка удачи», а аутсайдер «Фрау Марта». Возможно, это объясняется фальсификацией сырья. Дадим по этому предположению следующие пояснения. Различают три стадии зрелости кукурузы. На первой формируется пищевая ценность зерна, его содержимое становится похоже на молоко, отсюда и название – молочная стадия зрелости. Именно такую кукурузу лучшего всего использовать для консервирования. Вторая стадия – фаза налива, или восковая. В это время завершается формирование размеров зерна, оно становится вязким, воскообразным. Третья стадия называется стадией зрелости. На ней поступление питательных веществ прекращается. Если взять для консервирования полностью созревшую кукурузу, зерна получатся жесткими, твердыми, в них будет ощущаться привкус крахмала или муки.

Нельзя не отметить, что именно потребители подвергаются наибольшему риску и несут от фальсификации самые большие потери:

1. Экономические последствия (большие расходы за меньшее количество товара);

2. Моральный вред;

4. Ухудшается структура питания за счет повышения удельного веса низкокачественных и малоценных продуктов, что, в конечном счете, влияет на ухудшение качества жизни общества в целом;

5. Происходит моральная деградация, как отдельных людей, так и общества в целом;

6. Снижается, в конечном итоге, уровень доверия общества государственным структурам.

В заключение хотелось бы отметить еще несколько немаловажных на наш взгляд, аспектов связанных с фальсификацией.

Борьба с фальсификацией не возможна без должного государственного контроля. Считаем, что сейчас в российском законодательстве существует ряд пробелов, которые необходимо восполнить для того чтобы сократить количество фальсифицированной продукции, например нет технического

регламента на плодоовощные консервы, который бы ужесточил нормативные требования прежде всего к производителям.