

Виды фальсификации молока



Характер фальсификации	Изменения
Добавление воды	Снижается доля жиров, сухих веществ, плотность, титруемая кислотность.
Разбавление обезжиренным молоком/снятие сливок	Повышается плотность, становится меньше жиров, сухих веществ.
Добавление соды	Понижается кислотность, способность к свёртываемости, продолжительность хранения. (Производитель может добавить соду, чтобы предотвратить скисание молока и увеличить срок его хранения.)
Добавление ингибирующих веществ — это любые вещества в молоке, которые независимо от их природы, тормозят или препятствуют развитию микроорганизмов (например, антибиотики, пестициды, моющие средства, консервирующие (перекись водорода, формалин) и нейтрализующие вещества (например, аммиак).	

Показатели молока от поставщиков



Молоко от поставщика № 1

Массовая доля жира — **2,8%**
Массовая доля белка — **2,8%**
Кислотность — **15,0 Т**
СОМО (сухой обезжиренный молочный остаток) — **8%**
Плотность — **1026 кг/м³**

Молоко от поставщика № 2

Массовая доля жира — **2,5%**
Массовая доля белка — **2,6%**
Кислотность — **15,5 Т**
СОМО — **7,5%**
Плотность — **1024 кг/м³**

Молоко от поставщика № 3

Массовая доля жира — **3,2%**
Массовая доля белка — **3,1%**
Кислотность — **16,5 Т**
СОМО — **8,3%**
Плотность — **1027 кг/м³**

Молоко от поставщика № 4

Массовая доля жира — **3,6%**
Массовая доля белка — **3,0%**
Кислотность — **16,0 Т**
СОМО — **8,5%**
Плотность — **1028 кг/м³**
Обнаружен антибиотик

Нормы для белка, жира и других показателей

Наименование показателя	Значение показателя
Массовая доля жира, %	2,8–6,0
Массовая доля белка, %, не менее	2,8
Кислотность, Т	От 16,0 до 19,0 включ.
Массовая доля сухих, обезжиренных веществ молока (СОМО), %, не менее	8,2
Плотность, кг/м ³ , не менее (при температуре 20°C)	Не менее 1027,0
Наличие соды	Не допускается
Наличие аммиака	Не допускается
Наличие перекиси водорода	Не допускается