

Ольга Лютых,  
Институт развития сельского хозяйства

# Реки молочные

Молоко – один из самых сложных пищевых объектов для контроля. В настоящее время, в соответствии с действующим законодательством РФ, основная ответственность за качество и безопасность молочной продукции возложена на молокоперерабатывающие предприятия. О том, как обстоят дела в разработке методов контроля молока и молочных продуктов, мы побеседовали с Юровой Еленой Анатольевной, заведующей лабораторией технохимического контроля ВНИИ молочной промышленности.



**– С 1 июля 2019 года вступили в силу новые правила маркировки и выкладки молочной и молоко-содержащей продукции. Товар без заменителей молочного жира должен визуально выделяться от иных пищевых продуктов и сопровождаться информационной надписью «Продукты без заменителя молочного жира» или аббревиатурой «БЗМЖ». Изменилось ли что-то с принятием этого закона?**

– Вопрос о том, чтобы разделить продукты, которые выработаны только из молока, от продуктов, которые выработаны с использованием заменителя молочного жира, обсуждался очень давно. Речь шла о том, что они не должны лежать на одной полке, чтобы покупателю было легче ориентироваться в многообразии продукции. Решение это в первую очередь важно не с точки зрения контроля, а с точки зрения защиты прав потребителя. Полки должны быть разделены. Однако, со времени принятия решения прошло уже достаточно много времени, и мы видим, что этот вопрос практически никак не решен до сих пор. Да, где-то подписано, но все равно, вся продукция не дифференцирована. К сожалению, ожидаемого блага для потребителя пока так и не произошло. Даже если продукция сделана на одном предприятии, она должна храниться и продаваться отдельно.

**– Какого рода исследований и методологии остро не хватает на данный момент в отрасли?**

– В настоящее время существует ряд проблем по контролю молочной продукции, особенно продуктов молочных составных и молокосодержащих, потому что это сложные объекты для анализа. Многие производители стремятся расширять ассортимент, выпускаемой продукции, за счет добавления в продукцию различных немолочных компонентов и это хорошо, потребитель хочет новых вкусов, разной консистенции, структуры. Но ведь методы исследования остаются прежние, и это уже далеко не новая проблема. Сейчас на государственном уровне активно обсуждается вопрос об исключении из технического регламента таможенного союза (ТР ТС 033/2013) продукты молокосодержащие. Это нужно в первую очередь и для того, чтобы перечень стандартов, который идет к конкретному регламенту, подходил для

всех объектов, которые внесены в этот регламент. Молокосодержащие продукты из Технического регламента Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013) будут включены в Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), и тогда появится необходимость и возможность использовать методы исследований, внесенные в НД на конкретный вид продукта. Например, если мы определяем массовую долю жира в продукте, то не нужно использовать стандарт, в области применения которого, только молочные продукты для продуктов с содержанием немолочных компонентов 50% и более, потому что результат будет не достоверный. И не потому, что продукт плохой или фальсифицированный, а потому, что это продукция различного состава. Во всем мире это уже давно четко разделено, а у нас пока только на уровне дискуссии.

Еще одна существенная проблема сегодняшнего дня – состав жировой фазы молочной продукции. Когда замена молочного жира происходит уже не пальмовым маслом, чего раньше так все боялись, а говяжьим жиром, то и проблемы уже совсем другие. И мы вынуждены разрабатывать новые стандарты, новые методики, для того, чтобы выявлять говяжий жир и думать, как решать в дальнейшем эту проблему. Проблема с пальмовым маслом, на мой взгляд, была сильно «перегрета». На самом деле, с растительными жирами было гораздо проще, они легко выявляются. После ввода запрета на пальмовое масло, появился говяжий жир. И на самом деле, он уже давно применяется во всей продукции как альтернатива растительным жирам. Когда в ходе исследований мы начали встречать в составе жировой фазы молочной продукции животные жиры, что и было озвучено на совещании в Министерстве Сельского хозяйства еще в 2017 году, это было подобно взрыву. Мне никто не поверил, хотя наши исследования уже выявили его наличие в продукте. И на данный момент, это огромная проблема, потому что производители подобной, по сути фальсифицированной продукции, пишут на меня жалобы в Россакредитацию, что я не имею права определять этот показатель, потому что нет методик, нет норм, требований.

**– Каким образом можно повысить уровень ответственности производителей сырья?**

– Еще со времен развития рынка пищевой продукции, всегда находились люди, которые хотели смошенничать. Фальсификация была всегда и во всех отраслях. Но именно правила и нормы, установленные для всех участников рынка, должны соблюдаться. Я считаю, что все участники рынка должны быть в одинаковых условиях, не должно быть такого, что фермеры, например, имеют право ничего не контролировать. Порой доходит до того, что производители молока сырья проводят контроль не чаще, чем раз в месяц. Согласитесь, так быть не должно. А все остальные 29 дней месяца, получается, отдавали продукцию бесконтрольно. И дело не в том, что фермер специально использует какие-то добавки, но молоко – сложный продукт, и в любой момент может произойти контаминация молока и об этом узнают только когда продукт будет выработан. А вот заводы, перерабатывающие предприятия должны контролировать каждую партию на входе и в процессе технологической обработки. Получается, что предприятия несут дополнительные расходы по контролю. Но это не совсем правильно. Соотношение уровня контроля и ответственности должно быть одинаковое. У нас почему-то надзорные органы не занимаются контролем за сырого молока, как это происходит во всем мире. Любое молоко, которое поступает на европейское предприятие уже 100% проверено. У нас такого нет, к сожалению. Приходится проверять его и на антибиотики, нет ли завышенного обсеменения, и по многим другим показателям. В России крупные компании готовы

нести дополнительные расходы на исследования молока сырья, поскольку это их репутация, прежде всего. А мелкие компании не всегда могут себе это позволить, но из страха потерять поставщика, боятся предъявлять к нему требования по контролю за качеством. И совершенно напрасно. Производители сырья тоже заинтересованы в сбыте, но если с них не требуют качества сырья, то они и не будут этого делать. Поэтому не стоит бояться возлагать на них эту ответственность.

**– Какие методы по определению антибиотиков в молоке используются на данный момент?**

– До сих пор этот вопрос вызывает много недопонимания даже в профессиональном сообществе. Некоторые считают, что чем меньше у нас методов анализа, тем лучше. Но я с этим категорически не согласна. Ведь чем больше доступно методик измерений, тем больше выбора и для испытательных лабораторий, и небольших заводов и фермерских хозяйств и торговых объектов. Если необходимость измерений четко обоснована, методика стандартизирована и прописана метрология того, что мы измеряем и с какой точностью, то разве это плохо? У нас пока такого подхода нет. А при этом новые стандарты необходимы, потому что у нас появилась необходимость в контроле молока сырья по расширенному перечню ветеринарных препаратов и лекарственных веществ (Решение Коллегии Евразийской экономической комиссии от 13.02.2018 № 28 – Перечень ветеринарных лекарственных средств, максимально допустимые уровни остатков которых могут содержаться в переработанной пищевой продукции животного происхождения), по

**Удобный дозирующий  
пластиковый кран-  
крышка Fluxx для  
канистр**

**Надежные клапаны  
выравнивания  
давления FLUXX для  
канистр и бочек**

**Фольга на  
горлышко бутылки  
ALKOflex сохранит  
свежесть вашей  
продукции!**

Применяется в химической и агрохимической промышленности, для дезинфицирующих, чистящих и косметических средств, в автомобильной и нефтехимической индустрии, а также пищевой промышленности



**защищаем:**

Кофе, кетчуп, соки, спортивные напитки, молоко, кисломолочные напитки, пасты, кремы, специи.



**Производство немецкой компании SABEU**



Санкт-Петербург +7 (812) 401 6717



Эксклюзивный дистрибьютор

**ООО «ВЕТРАКО»**

**WETRACO**

которому указано, какое количество ветеринарных препаратов может быть, как оно должно быть обеспечено контролем. Сейчас контроль антибиотиков в сырье обеспечен по 4 группам. С продукцией, увы, дело обстоит сложнее. А вопрос о том, как мерить все остальные антибиотики, пока остается открытым. Нам нужны новые высокоэффективные современные методы, которые позволяют в течении короткого времени выявить, какое именно соединение попало в молоко, чтобы не допустить в переработку некачественное сырье.

**– Сейчас, пожалуй, пик популярности у таких видов «молока» как кокосовое, овсяное и пр. Но ведь они к молоку не имеют никакого отношения. Зато активно пропагандируется вред молока и вообще молочных продуктов. Почему это происходит, на ваш взгляд.**

– Многие производители молочной продукции стали массово использовать приставки «эко», «био», «не» молоко. Активно обсуждается тема антибиотиков в молоке, об аллергенности молока говорят чуть ли не на каждом углу, но люди совершенно не обращают внимание на состав того же «не молока». Возьмем, например, миндальное. Разве оно не аллергенно? Все орехи являются сильнейшими аллергенами. К тому же, в подобной продукции содержатся сплошные пищевые добавки, а также меня волнует вопрос, откуда взята та жидкость, в которой это все растворено. Говоря про молоко, мы всегда знаем, что это биологическая жидкость, и как бы ее ни ругали, она создана самой природой, в ней все сбалансированно, белки, микро, макро – элементы, витамины – это полный гармоничный состав. А все эти модные ныне виды «молока» напоминают ситуацию конца 90-х гг, когда продавалось огромное количество пищевых добавок, и как они все прославлялись и продвигались. Маркетинг рулит во все времена. Даже цианистый калий можно красиво подать и продать, сказав, и якобы обосновав, что он помогает от головной боли. Та же история и с «не» молоком. Поставили бочку хоть в подвале, размешали, разлили по пакетам и продаем за бешенные деньги. Почитайте состав на упаковке: фосфаты, карбонаты, ароматизаторы, и даже стабилизатор сахара – это разве состав полезного продукта, который к тому же многие дают пить своим детям. А что там еще намешано на самом деле – не известно. Никакой возни с технологиями, исследованиями. Ошибочно позиционируют и кокосовое масло, говоря о том, что оно очень полезно и является источником полезных жирных кислот. Но кокосовое масло – это 100% насыщенный жир. В нем нет полиненасыщенных жирных кислот, которые обязательно нужны нашему организму. Поэтому ни о каком здоровом питании с употреблением кокосового масла речи идти не может. В нем много жира, практически нет белка и много углеводов. К такой продукции не установлены критерии идентификации, а регламентируется подобная продукция пока только ТР ТС 021/2011 по показателям безопасности, и скорее всего разделом, относящимся к молоку. Но это в корне не правильно. Потому что в виду того, что это продукция растительного происхождения, нужно контролировать другие пестициды, нужно контролировать ГМО, и нужно понимать овес ли вообще используется, а не банально крахмал.

**– Насколько на данный момент маркировка на упаковке «Органический продукт» может соответствовать действительности? Каким образом и кем это проверяется?**

– С 1 января 2020 года вступил в силу закон об «Органической продукции», которого мы ждали давно. Теперь производители должны получить не просто сертификат на бумажке, а пройти реальный контроль по жестким требованиям. Коровы, дающие молоко, должны содержаться в соответствующих условиях, на свободном выпасе, корма не должны содержать пестициды, гормональные препараты, антибиотики. Т.е. продукция может стать органической только после того, как корова станет органической. Но если производитель берет молоко из различных источников, и смешивает это все в одной емкости, называя всю продукцию органической, то это название не соответствует действительности совершенно, как вы понимаете. В Европе, допустим, совершенно по-настоящему органической продукции – совершенно иная, ведь туда заложен дополнительный контроль, там более жесткие требования по показателям безопасности, недопустимо использование концентрированных кормов. Из такого сырья и тот же сыр, соответственно, будет органическим. У нас такого рода ферм мало. Более того, после введения системы «Меркурий» выяснилось, что в России очень много виртуальных производств. Т.е. по факту предприятие, продающее готовый продукт не принимает сырье, не перерабатывает его.

**– Какие основные проблемы сейчас испытывает отрасль?**

– Одна из глобальных проблем – это грядущая маркировка продукции. Многие маленькие предприятия просто умрут. И по сути, ни потребитель, ни производитель, от этой маркировки не выиграют ничего. Потому что информация в эти QR коды закладывается производителем. И если он производит фальсификат, но ему достаточно заложить не реальную, а нужную ему информацию. К тому же, маркируется лишь упаковка. А налить в нее можно хоть спирт. Так что кроме банального удорожания продукции никаких благ и преимуществ я не вижу. Отрасль понесет существенные потери. У нас только начали появляться хорошие сырные предприятия, реконструировались заводы, возрождается переработка детского питания. И мы можем снова лишиться этих производств.

**– Какие новые технологии в производстве молочной продукции ждут нас в ближайшем будущем?**

– Потребитель всегда ждет чего-то нового. А в связи с активным развитием производства сыров, остается сыворотка, которую тоже нужно во что-то перерабатывать, и тут очень много возможностей открывается у производителей. Сейчас весь мир приближается к тому, что будет создано специализированное питание для определённого возраста, для определенных категорий населения, даже для определенных работников. Поэтому, получение из молока отдельных компонентов, которые обладают биологической активностью – это ближайшее будущее. Нас ждет много продуктов с пробиотиками и пребиотиками, потому что активно развивается использование заквасочных культур, а быстрый темп жизни приводит к необходимости полноценного питания в комплексе.