

ИДЕНТИФИКАЦИОННАЯ ЭКСПЕРТИЗА МУКИ

В данной статье показана методология и роль идентификационной экспертизы муки в установлении соответствия конкретной партии продукции ее наименованию, виду, марке и сорту, заявленным в сопроводительных документах и на маркировке, а также соответствия качества.

This article shows the methodology and role of flour identification testing in establishing the compliance of a specific batch of products with its name, type, brand, and variety as stated in the accompanying documents and on the label, as well as the compliance of the quality.

Ключевые слова: мука; идентификационный осмотр; бренд; разнообразие; качественное исследование; качество.

Key words: flour; identification examination; brand; variety; qualimetric examination; quality.

Мука является фундаментальным стратегическим сырьем для пищевой промышленности и продуктом первой необходимости в рационе человека. В условиях современного рынка, характеризующегося высокой конкуренцией и расширением ассортимента, вопросы подтверждения подлинности и качества муки приобретают особую актуальность [1].

Актуальность темы исследований обусловлена также возрастающими рисками ассортиментной и качественной фальсификации муки, что не только наносит экономический ущерб потребителям, но и ставит под угрозу продовольственную безопасность. Идентификация имеет большое значение в обеспечении безопасности пищевых продуктов, так как позволяет своевременно выявить фальсифицированную продукцию и принять соответствующие меры [2; 3]. Идентификационная экспертиза выступает ключевым инструментом контроля, позволяющим установить соответствие продукции заявленному сорту, виду и марке, а также выявить скрытые дефекты и посторонние примеси.

Цель идентификационной экспертизы муки – установление соответствия конкретной партии продукции ее наименованию, виду, марке и сорту, заявленным в сопроводительных документах или на маркировке, а также подтверждение подлинности товара и его соответствия требованиям действующих технических нормативных правовых актов.

Для проведения исследования было отобрано 5 образцов муки пшеничной высшего сорта марки М 54-28 разных изготовителей: образец муки № 1 «Лидская мука классическая» открытого акционерного общества (ОАО) «Лидахлебопродукт», образец муки № 2 «Столичная мельница» ОАО «Минский комбинат хлебопродуктов», образец муки № 3 «Суседскі маёнтак» ОАО «Минский комбинат хлебопродуктов», образец муки № 4 «МАКФА» акционерного общества (АО) «Макфа» (г. Москва), образец муки № 5 «Увелка» АО «Коммунальное хозяйственное предприятие (КХП) “Злак”» (Челябинская область, поселок Увельский).

Разработанные нами критерии, средства, показатели и методы идентификационной экспертизы представлены в таблице 1.

Таблица 1 – Перечень критериев, средств, показателей и методов идентификационной экспертизы муки

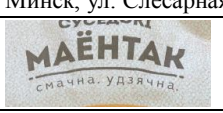
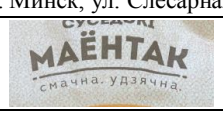
Критерии	Средства идентификационной экспертизы	Показатели идентификационной экспертизы	Методы
Наименование	Товаросопроводительные документы, технические нормативные правовые акты, образец	Внешний вид (форма и поверхность), цвет, запах, консистенция, вкус	Аналитический, измерительный
Количество	Маркировка, весы	Масса, количество	Измерительный
Предприятие-изготовитель	Товаросопроводительные документы, технические нормативные правовые акты, товарный знак, штрихкод	Контрольное число, органолептические показатели	Экспертный, аналитический, органолептический
Маркировка	Реквизиты маркировки	Полнота маркировки	Аналитический
Товаросопроводительные документы	Товаросопроводительные документы, товар (маркировка), положение о заполнении товаросопроводительной документации	Содержание маркировочных реквизитов, правильность оформления документации	Аналитический
Примечание – Источник: собственная разработка.			

Образцы муки, выбранные для проведения исследования, поступили по транспортной накладной с удостоверением о качестве и безопасности, в котором содержится наименование предприятия-изготовителя, его местонахождение, наименование продукции, дата выработки, подтверждение о соответствии качества продукции нормативной документации, а также обозначение нормативно-технической документации.

Партии отобранных образцов муки можно считать однородными, так как каждый образец характеризуется одним видом муки, сортом, поступили они в упаковке одного вида и размера, а также одной даты выработки, изготовлены одним заводом.

В рамках информационной экспертизы установлено, что информация на маркировке соответствует данным сопроводительной документации (таблица 2).

Таблица 2 – Результаты информационной идентификационной экспертизы муки

Критерии идентификации	Информация из товаросопроводительных документов	Информация, полученная в результате исследований	Идентично или не идентично
<i>Мука пшеничная «Лидская мука»</i>			
Наименование	Мука пшеничная «Лидская мука»	Мука пшеничная «Лидская мука»	Идентично
Группа	Мука злаковая	Мука злаковая	Идентично
Марка	М 54-28	М 54-28	Идентично
Сорт	Высший	Высший	Идентично
Вид	Мука пшеничная	Белый цвет с желтоватым оттенком соответствует пшеничной муке	Идентично
Изготовитель	ОАО «Лидхлебодукт», 231300, Республика Беларусь, Гродненская область, г. Лида, ул. Булата, д. 1	ОАО «Лидхлебодукт», 231300, Республика Беларусь, Гродненская область, г. Лида, ул. Булата, д. 1	Идентично
Товарный знак			Идентично
<i>Мука пшеничная «Столичная мельница»</i>			
Наименование	Мука пшеничная «Столичная мельница»	Мука пшеничная «Столичная мельница»	Идентично
Группа	Мука злаковая	Мука злаковая	Идентично
Марка	М 54-28	М 54-28	Идентично
Сорт	Высший	Высший	Идентично
Вид	Мука пшеничная	Белый цвет с желтоватым оттенком соответствует пшеничной муке	Идентично
Изготовитель	ОАО «Минский комбинат хлебопродуктов», 220088, Республика Беларусь, г. Минск, ул. Слесарная, д. 48	ОАО «Минский комбинат хлебопродуктов», 220088, Республика Беларусь, г. Минск, ул. Слесарная, д. 48	Идентично
Марка	М 54-28	М 54-28	Идентично
Сорт	Высший	Высший	Идентично
Товарный знак			Идентично
<i>Мука пшеничная «Суседскі маёнтак»</i>			
Наименование	Мука пшеничная «Суседскі маёнтак»	Мука пшеничная «Суседскі маёнтак»	Идентично
Группа	Мука злаковая	Мука злаковая	Идентично
Марка	М 54-28	М 54-28	Идентично
Сорт	Высший	Высший	Идентично
Вид	Мука пшеничная	Белый цвет с желтоватым оттенком соответствует пшеничной муке	Идентично
Изготовитель	ОАО «Минский комбинат хлебопродуктов», 220088, Республика Беларусь, г. Минск, ул. Слесарная, д. 48	ОАО «Минский комбинат хлебопродуктов», 220088, Республика Беларусь, г. Минск, ул. Слесарная, д. 48	Идентично
Товарный знак			Идентично

Окончание таблицы 2

Критерии идентификации	Информация из товаросопроводительных документов	Информация, полученная в результате исследований	Идентично или не идентично
<i>Мука пшеничная «Макфа»</i>			
Наименование	Мука пшеничная «Макфа»	Мука пшеничная «Макфа»	Идентично
Группа	Мука злаковая	Мука злаковая	Идентично
Марка	М 54-28	М 54-28	Идентично
Сорт	Высший	Высший	Идентично
Вид	Мука пшеничная	Белый цвет с желтоватым оттенком соответствует пшеничной муке	Идентично
Изготовитель	АО «Макфа», г. Москва, Вспольный переулок, д. 5, стр. 1, офис 1	АО «Макфа», г. Москва, Вспольный переулок, д. 5, стр. 1, офис 1	Идентично
Товарный знак			Идентично
<i>Мука пшеничная «Увелка»</i>			
Наименование	Мука пшеничная «Увелка»	Мука пшеничная «Увелка»	Идентично
Группа	Мука злаковая	Мука злаковая	Идентично
Марка	М 54-28	М 54-28	Идентично
Сорт	Высший	Высший	Идентично
Вид	Мука пшеничная	Белый цвет с желтоватым оттенком соответствует пшеничной муке	Идентично
Изготовитель	АО КХП «Злак», Челябинская область, поселок Увельский, ул. Элеваторная, д. 5	АО КХП «Злак», Челябинская область, поселок Увельский, ул. Элеваторная, д. 5	Идентично
Товарный знак			Идентично
Примечание – Источник: собственная разработка.			

Анализ полученных данных свидетельствует о том, что исследуемые образцы муки идентичны информации, представленной в сопроводительных документах и маркировке.

Ассортиментная идентификационная экспертиза способствовала подтверждению, что все образцы представляют собой муку – мелкий, однородный порошок, без грубых частиц и комков. Идентификация вида муки осуществлялась путем растирания в руке, ощущается нежная текстура, мягкость и шелковистость, отсутствуют грубые частицы, комочки. Белый цвет с легким кремовым или желтоватым оттенком указывает на муку пшеничную.

В результате квалитетической идентификационной экспертизы муки, путем оценки органолептических и физико-химических показателей установлена идентичность всех исследуемых образцов требованиям СТБ 1666 «Мука пшеничная. Технические условия» [1].

Результаты квалитетической идентификационной экспертизы представлены на примере муки пшеничной «Лидская мука» высшего сорта (таблица 3).

Таблица 3 – Результаты квалитетической идентификации муки пшеничной «Лидская мука» высшего сорта

Показатели качества	Требования по СТБ 1666-2006 «Мука пшеничная. Технические условия»	Результаты оценки фактически	Идентичность
Вкус	Свойственный пшеничной муке, без постороннего привкуса, не кислый, не горький	Без постороннего привкуса, не кислый, не горький	Идентично
Запах	Свойственный пшеничной муке, без постороннего запаха, незатхлый, неплесневелый	Без постороннего запаха, незатхлый, неплесневелый	Идентично
Хруст	При разжевывании муки не должно ощущаться хруста	Хруст отсутствует	Идентично
Цвет	Белый или белый с кремоватым оттенком	Белый	Идентично
Зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов	Не допускается	Отсутствуют	Идентично
Влажность, %	Не более 15	8,8	Идентично
Кислотность, град, не более	3,0	1,3	Идентично
Примечание – Источник: собственная разработка на основе [1].			

Таким образом, идентификационная экспертиза муки позволила установить соответствие конкретной партии продукции ее наименованию, виду, марке и сорту, заявленным в сопроводительных документах и на маркировке, а также определить соответствие качества требованиям действующих технических нормативных правовых актов, что в результате способствует обеспечению потребителей безопасной и качественной мукой, защите их прав, поддержанию добросовестной конкуренции между изготовителями.

Список использованной литературы

1. **Мука** пшеничная. Технические условия : СТБ 1666-2006 ; введ. 01.12.2006. – Мн. : Госстандарт, 2006. – 20 с.
2. **Рощина, Е. В.** Идентификация в обеспечении качества и безопасности хлебобулочных изделий пониженной влажности / Е. В. Рощина, Д. В. Жакун // Потребительская кооперация. – 2025. – № 1 (88). – С. 38–43.
3. **Арнаутов, О. В.** О необходимости совершенствования системы предупреждения фальсификации пищевых продуктов в Евразийском экономическом союзе / О. В. Арнаутов, О. В. Багрянцева, В. В. Бессонова // Вопросы питания. – 2016. – № 2. – С. 106–117.