**Приложение№8**

**Признаки фальсификации молока**

|  |  |
| --- | --- |
| Признак фальсификации | Характеристика признака фальсификации |
| Фальсификация молока водой | Если в молоко добавлена вода, наблюдается появление широкого синего кольца у стенок посуды на границе.  Молоко с добавлением воды на ногте не образует выпуклые капли, она расплывается и если есть твердые примеси (мука, мел, поташ…)на ногте останется осадок.  Если молоко разбавлено , то при добавлении спирта хлопья выпадают через больший промежуток времени. |
| Чужеродные добавки (крахмал, мел, мыло, сода, известь, борная или саллициловая кислота, гипс) | Молоко, содержащее добавки , начинает пузыриться при добавлении уксусной или лимонной кислоты от выделения углекислого газа.  Если в молоко добавлена кислота, то синяя лакмусовая бумажка покраснеет, а красная не изменит своего цвета.  При наличии в молоке крахмала оно будет изменять цвет на синий при добавлении иодной настойки, чистое молоко от подобной реакции желтеет. |