

### تقلب در عسل

عسل طبیعی حاصل از زنبور دارای بهای بالایی است، اما موادی مانند گلوکز مایع که از کارخانه های نشاسته و گلوتن به دست می آید، به مراتب ارزان تر است. در حالی که دارای ویژگی های ظاهری کم و بیش شبیه عسل می باشد.

نوع دیگر تقلب در عسل به این ترتیب صورت می گیرد که زنبورداران در اطراف لانه زنبور، مقداری شکر، شیر، خرما، شیر، انگور، و یا شیرهای دیگر را به عسل می افزایند. به این ترتیب زنبورها به جای استفاده از شهد گل ها و گیاهان طبیعی برای تغذیه خود از این مواد استفاده می کنند و در نتیجه عسل دارای تمام ویژگی های عسل طبیعی نخواهد بود.

### تقلب در ماست:

برای تولید ماست هایی که از شیر کم چربی تهیه شده اند، برای کش آمدن و غلیظ شدن به آن موادی نظیر نشاسته و کربوکسی متیل سلولز اضافه می کنند. در مواقعی که از نشاسته استفاده شود، ماست زود ترش می شود که برای جلوگیری از این امر به آن جوش شیرین می افزایند. در این حالت ماست که در حالت طبیعی از آلودگی های میکروبی مضر به دور است، اما با تغییر اسیدیته، زمینه مناسبی برای رشد میکروب های بیماریزا فراهم می شود.

### تقلب در کشک:

برخی از متقلبین مواد غذایی آرد، نمک، روغن نباتی، گل سفید و اسانس را با یکدیگر مخلوط نموده، به نام کشک مرغوب به فروش می رسانند.

### تقلب در فرآورده های گوشتی:

گوشت و بیشتر فرآورده های آن، گران قیمت هستند و امکان تقلب در آنها زیاد است. از جمله تقلب هایی که در فرآورده های گوشتی انجام می شود، می توان به موارد زیر اشاره کرد:  
افزودن پودر استخوان به فرآورده های گوشتی مانند سوسیس و کالباس.  
رعایت نکردن فرمول و استاندارد فرآورده های گوشتی و افزودن مقادیر زیاد مواد پرکننده.  
فرآورده های گوشتی مانند سوسیس، کالباس و همبرگر هر کدام دارای ترکیبات خاصی هستند که متقلبین با کاهش درصد گوشت و افزایش میزان سویا و آرد در این مواد تقلب می کنند.  
در مواد غذایی تقلبی که دارای گوشت کمتر از حد استاندارد هستند، با استفاده از رنگ های قرمز غیر مجاز و یا رب گوجه فرنگی آنها را طبیعی جلوه می دهند.  
افزودن نیتريت و نترات به مقدار بیش از حد، برای بهبود رنگ و جلوگیری از رشد میکروارگانیسم ها در موارد آلودگی شدید.

### تقلب در زعفران:

زعفران یکی از گرانبها ترین محصولات کشاورزی است که از ارزش غذایی بسیار بالایی برخوردار است. در این میان عده ای از افراد سودجو در این محصول دست برده، در آن تقلب می نمایند.  
قیمت بالای زعفران موجب شده که این ماده مورد تقلب های زیادی قرار گیرد. زعفران از پرچم گل های گیاه آن تهیه می شود.

برای تقلب در زعفران، عده ای از متقلبین از پرچم گیاه گلرنگ و گیاهان مشابه استفاده می کنند و آن را با زعفران مخلوط می کنند.

عده ای دیگر از ریشک های اطراف ذرت استفاده کرده و آن را با رنگ های مصنوعی متمایل به رنگ زعفران رنگ

می کنند. البته در این تقلب چون ریشک های بلال مستقیم است و پرچم زعفران انحنا دارد، به تشخیص تقلب کمک می شود. گاهی زعفران را با روغن آغشته می کنند تا افزایش وزن پیدا کند.

**برای تشخیص تقلب در زعفران از روش های زیر استفاده می شود :**

هنگام فشردن با دست، زعفران باید کاملاً خشک و شکننده باشد. با قرار دادن زعفران بین کاغذ صافی و فشار دادن آن نباید لکه های چربی بر روی کاغذ مشاهده شود. زعفران حقیقی و خالص آب را به رنگ زرد درمی آورد، ولی در مورد زعفران تولید شده از رنگ تقلبی غالباً قرمز میخکی یا نارنجی است.