

Как прогнозируют в FAO (Организация ООН по вопросам продовольствия и сельского хозяйства), покрытие растущего мирового спроса на сахара приведет к стабилизации рынка и его цен.

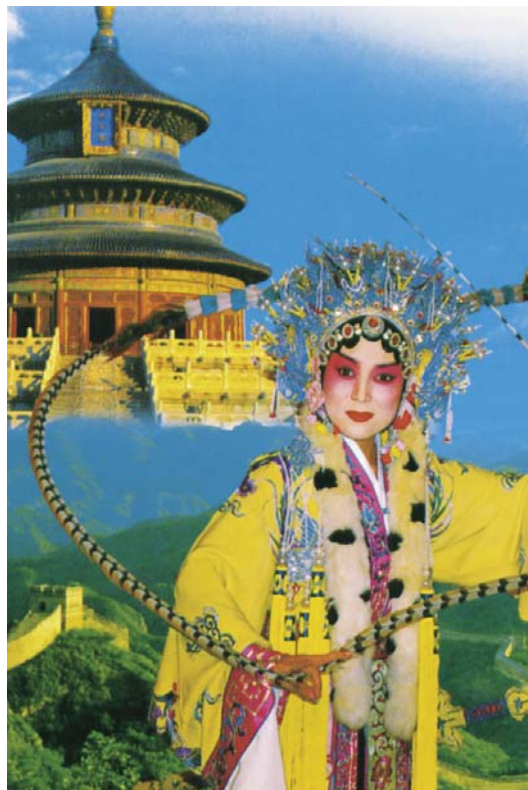
На парижской встрече OECD (Организации экономического сотрудничества и развития) и FAO был представлен отчет с прогнозами развития агропромышленности в 2007-2016. В отчете говорится, что производство этанола, конечно же, влияет на мировой рынок сахара (как и на рынки других сельхозотраслей), но «в ближайшие десять лет заметного воздействия не будет, поставки же сахарного тростника и его цены стабилизируются, хотя спрос в обоих секторах вырастет». После рекордных (за 25 последних лет) цен 2005/2006, вызванных перебоями поставок, цены 2006/2007 оказались ниже ожидаемых, составив \$253.5 за тонну. Согласно прогнозам FAO, к 2009/2010 цена снизится до \$231.5, а к 2016/2017 слегка поднимется (до \$242.5). Правда, по сравнению с \$217.6 (цифры пятилетней давности), это все же достаточно высокий уровень. «Цены 2006-07 оказались ниже ожидаемых, благодаря устойчивому предложению, высоким урожаям и стабильности поставок», – сказано в отчете. К концу следующего десятилетия годовое потребление сахара с нынешних 152.000 может возрасти до 186.000 килотонн.

Основной прирост потребления, согласно тому же отчету, придется на страны «третьего мира». Наиболее бурный рост (обеспеченный, в основном, спросом на биотопливо из сахарного тростника) ожидает Китай, Индонезию, Корею и Японию, которые остаются главными импортерами сахара. Сегодня 40% мировых поставок сахара принадлежат Бразилии. FAO прогнозирует спад ценового напряжения, так как спрос будет удовлетворяться за счет увеличения поставок, несмотря на растущий сектор биотоплива.

Ежегодное мировое производство сахара к 2016 совершит скачок с 162.000 до 187.400 килотонн. INM



САХАРА ХВАТИТ И НА БИОТОПЛИВО



КИТАЙСКИЙ МИНЗДРАВ НАКАЖЕТ БЕЗ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

С 1 декабря страна введет новые нормативно-правовые положения по «непривычным» продуктам.

Новый законопроект коснется всех предпринимателей и дистрибьюторов. Минздрав, прежде чем «пустить» их продукты на внутренний рынок, подвергнет «соискателей» жестким процедурам. «Непривычные» продукты будут определяться как «ингредиенты, не входящие в традиционную китайскую диету». По большей части, это ингредиенты для готовых к употреблению продуктов, специальных напитков и другого. Подобные рынки в Китае пока что малоразвиты, но их потенциал довольно велик и множество компаний стремятся на него попасть. Новый документ делит продукты по четырем группам. Первая включает животных, растения, микроорганизмы; вторая – редко используемые ингредиенты (за исключением животных, растений и микроорганизмов). Третья группа касается вновь открытых микроорганизмов, используемых в процессе переработки. Последняя категория включает пищевые ингредиенты, чья структура смодифицирована при помощи новых технологий. «Чтобы отрасль, подпадающая под новые правила, развивалась ускоренно, цель новых документов – упростить процедуру одобрения, одновременно ужесточая безопасность», – говорится в заявлении министра здравоохранения Китая. «Правительство будет поощрять научные исследования и разработки новых продуктов, поскольку это разнообразит рыночный ассортимент». К «непривычным» продуктам сегодня относятся 340 единиц, но в связи с новым законопроектом список может быть серьезно пересмотрен. В 2006 заменитель сахара Isomalt стал первым в Китае продуктом, прошедшим процедуры одобрения. Минздрав Китая будет выборочно проверять компании на качество и безопасность их продукции. «Нарушителей» министерство обещает наказывать. INM

Разработана новая нанотехнологическая добавка для увеличения прочности полимолочной кислоты (PLA), не влияющая на прозрачность.

Представители Rohm and Haas заявляют, что их новая добавка Paraloid BPM-500 расширяет возможности использования PLA – биопластика для экологически чистой упаковки. Уже пять лет производители упаковки, отвечая требованиям покупателей и экологических служб, представляют ее экологические разновидности. Теперь подобные требования выдвигает и ритейл. Полимолочная кислота, или экологический пластик из кукурузы, производится NatureWork (дочерним предприятием в США Cargill, s). Представители Rohm and Haas утверждают, что развитию и распространению в качестве упаковки PLA мешает относительная мягкость и хрупкость получаемого из него материала. «Последние попытки увеличить прочность PLA упаковок привели к тому, что пришлось пожертвовать прозрачностью материала», – говорится в заявлении компании. Но Rohm and Haas сумела справиться с этой проблемой. Добавка использует дисперсные наночастицы, не рассеивающие света, что позволяет создавать упаковочный PLA материал с менее чем 10% затуманиванием при 5% дозировке. Визуальная прозрачность поддерживается даже при большей добавке Paraloid BPM-500, который удовлетворяет всем требованиям ЕС и США по экологичности.



Американская Rohm and Haas основана в 1909 в Филадельфии (Пенсильвания). Производит материалы для широкого ряда отраслей. Штат – более 17 000 сотрудников. Ежегодные продажи – \$8.8 млрд. INM

Новый сорт арбуза окажется полезен всем, кто борется с избытком сахара и углеводов, не исключая диабетиков.

Арбуз, разработанный учеными USDA ARS (Службы агропромышленных исследований министерства сельского хозяйства США), содержит вдвое меньше сахара, чем обычный. По словам одного из специалистов ARS Анджелы Дэвис (Angela Davis), «Десятилетиями селекционеры выводили все более сладкие фрукты. Сравнительно недавно появился сорт арбуза, на 25% слаще традиционных. Вместе со сладостью росло и содержание пигментов. Ученые просмотрели более сотни сортов, прежде, чем нашли «нужный» цвет. Представители ARS утверждают, что новинка быстро найдет покупателей. Дата официального дебют «ягоды» зависит от фермерской разворотливости,

но компания уверена, что первые засевы произойдут в конце лета. Данный арбуз наравне с привычными сортами – отличный источник ликопина (антиоксидант), витамина А и калия. INM



НА ЗАМЕТКУ

Плод баобаба еще на шаг приблизился к роли пищевого ингредиента.

Баобаб (*Adansonia digitata*) растет преимущественно в южной Африке. Его плоды издавна используются местными жителями, но в ЕС – только с 1997. Ему предстоит процесс одобрения в рамках новых правил рынка ЕС. Внедрение этого экзотического фрукта в Европу было инициировано в 2006 африканской торговой ассоциацией натуральных продуктов PhytoTrade Africa, которая объединяет экспортеров сушеных плодов баобаба. В PhytoTrade Africa считают, что мякоть этого плода можно использована в печенье и крупяных батончиках. Если удалить из мякоти пектин, она вполне подходит для бисквитов и других кондитерских изделий. Представители Комитета по одобрению полагают, что необходимые проверки фрукт пройдет (африканцы используют плод в качестве диетического). Беспокойство вызывает, однако, наличие в нем дрожжей, а также грибка, производящего микотоксины. Хотя их уровень не превышает нормы ЕС, – уверяют в PhytoTrade Africa, ссылаясь на некое независимое исследование. Европа «заболела» экзотическими фруктами. Богатые питательным профилем акаи, гранат и клюкву все чаще можно встретить в батончиках и в напитках. Считается, что по антиоксидантным свойствам мякоть плода баобаба в 4 раза сильнее яблока и киви. В ней также много витамина С, рибофлавина (витамин В2), ниацина (никотиновой кислоты), пектина, цитрусовой, яблочной и янтарной кислот. Масло этого плода богато витаминами А, D и Е. Оно стимулирует кишечную микрофлору, обладая пребиотическими свойствами. INM

