



Алексей Удовенко,
региональный представитель
Малазийского совета производителей пальмового масла (МРОС)



М Р О С

Автор: [АПК-Информ](#)

Сразу по окончании института, получив профильное образование, я приступил к работе по специальности на масложировом комбинате, и вся последующая практика связана с масложировой отраслью. Занимаясь 15 лет пальмовым маслом, не вижу никаких причин отказываться от этого сырья в масложировом производстве. И вот почему.

Где используются жиры. Маргарин

Для начала давайте разберемся, где используются и какими бывают жиры. В самом простом приближении жиры – это смесь разных триацилглицеридов. Для человека они имеют такую же важность, как и другие питательные вещества. Прежде всего, именно жиры являются основным источником энергии (1 г жиров выделяет 9,3 ккал). Для сравнения: 1 г углеводов – 4,1 ккал, 1 г белков – 4,1 ккал. Наш организм нуждается в жирах для нормального функционирования. Почти половину сухого веса мозга составляют жиры, четверть из которых – холестерин. Люди, которые борются с холестерином, должны знать, что он используется для построения клеточных мембран, тканей мозга и нервных тканей, помогает организму производить

стероидные гормоны и желчные кислоты. При этом большую часть холестерина человеческий организм производит самостоятельно, с пищей поступает лишь незначительная доля. Жиры участвуют в поддержании оболочек клеток, регулируют многие процессы в организме, помогают усваивать жирорастворимые витамины А, D, Е и К и регулировать метаболизм холестерина.

В природе жиры можно разделить на животные и растительные. Растительные жиры еще называют маслами. В пищевой промышленности жиры находят широкое применение. Мы используем жиры для жарки, выпечки, в глазури, наполнителях кондитерских изделий. Жиры применяются в мясной, молочной, хлебобулочной, кондитерской промышленности. Перечень жировых продуктов бесконечен. Рассмотрим один из них – маргарин.

Состав, использование, классификация маргаринов

Со времен обучения в институте запомнилось простое определение: маргарин – это эмульсия воды в масле. Видов маргарина огромное количество. В общем, все маргарины можно разделить на твердые, мягкие и жидкие.

Твердые используют в хлебопекарном, кулинарном кондитерском производстве, домашней кулинарии, производстве слоеного теста, для приготовления кремов, начинок, суфле, конфет и др.

Мягкие употребляют в пищу, используют в домашней кулинарии, общепите, пищевой промышленности.

Жидкие – для жарения, выпечки, в домашней кулинарии, общепите, для изготовления хлебобулочных и кондитерских изделий, а также жарения в фастфудах.

Причины применения тропических масел в маргаринах

Как видно, сфера применения маргаринов достаточно широка и зависит от комбинации и содержания жиров в его составе. Содержание жиров порой достигает 95%. И, следовательно, правильный выбор жировых ингредиентов – очень важный момент. Важный потому, что это экономика предприятия, это конкурентоспособность товаров, качество и, в конце концов, здоровье.

Поскольку маргарины по своей консистенции могут быть от твердых до жидких, а жиры являют основу любого маргарина, следовательно, и при производстве маргаринов должны использоваться жиры, различные по своим свойствам. С жидкими жирами (маслами) вопросов нет. Для любого россиянина жидкое масло – подсолнечное. Проблемы возникают там, где нужно подобрать твердое, полутвердое либо пластичное жировое сырье. Конечно, вспоминается сливочное масло, животные жиры и, пожалуй, все. Поскольку других альтернатив в наших краях нет. Возможно ли использовать при производстве маргаринов животные жиры? Технически – да, но это

идет, прежде всего, против самой идеи маргарина. Маргарин был создан как альтернатива животному жиру. Почему? Хотя бы потому, что животных жиров производится значительно меньше и стоят они значительно дороже. Но и это еще не все. Спектр животных жиров существенно ограничивает возможности любого технолога пищевых производств. Ну невозможно из одного сливочного масла сделать весь вышеописанный ассортимент маргаринов и жиров специального назначения. Понятно, что альтернатив растительным маслам при создании маргаринов нет. Как же быть с твердыми и мягкими маргаринами, если у нас в распоряжении только подсолнечное масло? Напрямую из подсолнечного масла сделать твердый маргарин весьма сложно. Для этого его полностью либо частично гидрогенизируют. В процессе гидрогенизации жидкое масло твердеет. Жидкое масло, переведенное таким образом в твердое состояние, можно применять при производстве маргаринов. Теперь, давайте разберемся, когда и откуда в пищевой промышленности появилось пальмовое масло. Вопреки распространенному мнению, пальмовое масло появилось в промышленности Малайзии недавно. В 2017 году Малайзия празднует сто лет сельскохозяйственной культивации масличной пальмы. Сто лет, конечно же, это не срок. Попав из Африки в 70-х годах XIX в., первое время масличная пальма вообще использовалась в качестве декоративного растения. Первую плантацию масличных пальм в Малайзии высадили в 1917 году. Активное промышленное применение началось лишь в 60-х годах XX в. С этого момента можно вести отсчет. Во многом своим успехом пальмовое масло обязано высокой урожайности масличной пальмы. Это позволяет получать в несколько раз больше масла с 1 га, чем любая другая масличная культура. Конечно же, это отражается на конкурентной цене. Но это не все преимущества, которые нас интересуют. Масличная пальма дает две группы масел: лауриновые – пальмоядровое масло; нелауриновые – пальмовое масло. Оба масла обладают разными свойствами. Оба масла можно разделять на фракции, что дает бесконечные возможности технологам в создании новых продуктов. И главное – не применяя гидрогенизацию. В результате технолог получает сырье, которое по качеству выше, по цене дешевле. Странно было бы от этого отказываться. А никто не стал отказываться. К примеру, пищевая промышленность ЕС за последние 20 лет утроила потребление пальмового масла.



<http://www.indexmundi.com/>

Что дает применение пальмового масла в пищевой промышленности, не сложно понять, глядя на качество продукции в европейских странах, где оно широко применяется. Стоит также помнить и об экономической составляющей. Давайте посмотрим на динамику цен на подсолнечное и пальмовое масла за последние 5 лет.

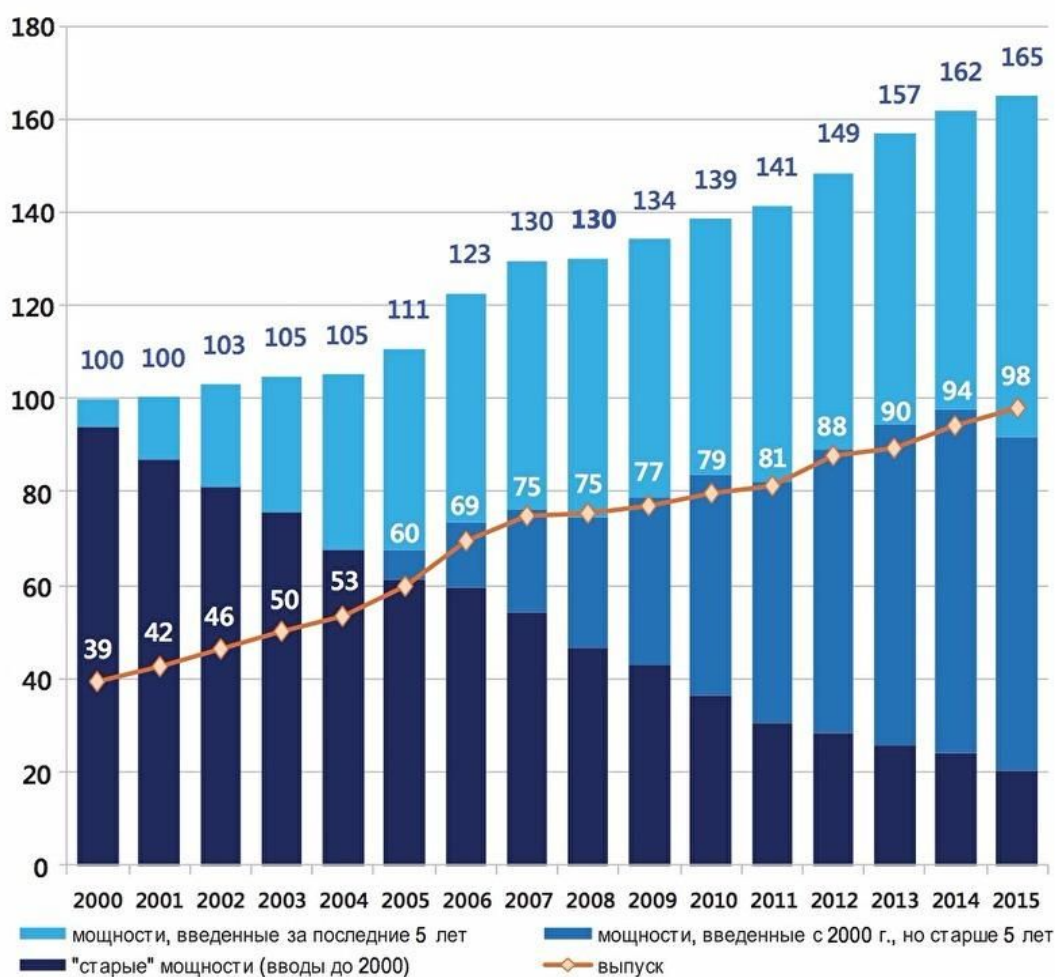


<http://apk-inform.com/>

Отечественная промышленность может похвастаться своими успехами. Российский производитель, быстро освоив новые технологии, научился пользоваться всеми преимуществами тропического сырья.

Наиболее вероятный результат запрета тропических масел

Можно с полной уверенностью сказать, что пищевая промышленность играет важную роль в экономике России. Именно этот сектор активнее других развивается в последние годы. Глядя на график, хорошо видно, что пищевая промышленность России выросла и в основном состоит из новых производств. Это заметно и по нашей повседневной жизни – хороших отечественных продуктов стало больше. И это произошло во многом благодаря активному применению пальмового масла. За 15 лет импорт пальмового масла в Россию удвоился.



<http://csr.ru/>

Что же произойдет, если запретить импорт и использование пальмового масла в пищевой промышленности России? Догадаться не сложно. Отечественные предприятия будут вынуждены перейти на подсолнечное масло. В сущности, это происходит каждый раз, когда российское подсолнечное масло стоит дешевле импортируемого пальмового. В таких случаях производители (там, где это возможно) переходят на рецептуры с использованием подсолнечного масла. Но так не везде, есть продукты, в которых подобная замена немедленно отразится на качестве. И не только на качестве. Как мы могли убедиться, в основном пальмовое масло даже с условием доставки в Россию стоит дешевле. Следовательно, помимо качества, отечественная продукция станет дороже импортной.

Результат не заставит себя долго ждать. Получив конкурентное преимущество по цене и качеству, российский рынок вновь начнет наполняться импортной продукцией. Так уже было в 90-х, когда в ларьках продавались польские рулетки. Отечественные производители, которые так активно наращивали производственные мощности, будут вынуждены потесниться. А это в конечном итоге отразится и на рабочих местах, и на отчислениях в бюджеты всех уровней.

Что же останется делать в такой ситуации? Выхода два: первый – полностью закрыть страну от импорта и заставить людей питаться тем что есть, независимо от того,

нравится им переплачивать за менее качественную еду или нет; второй – отказаться от запрета пальмового масла и вернуть все на свои места.

Заказчики «наезда»

За годы работы я пришел к выводу, что пальмовое масло стало удобной темой для отвлечения внимания потребителя от реальных проблем. Давайте еще раз вспомним, в каком контексте упоминается пальмовое масло. Конечно же, это фальсификация молочной продукции.

Заказчики агиток против пальмового масла убеждают население в том, что именно оно всему виной. Как же так получается? По словам серьезных людей, зачастую занимающих важные должности, выходит, что пальмовое масло (неодушевленный предмет) само себя привозит в страну, само себя покупает, доставляет на молочные комбинаты, само заливает себя в приемные баки, запускает производственные линии, а потом отгружает в торговые сети и продает себя само. Если вам кажется это реальным, то, безусловно, такого преступника мало оштрафовать, его нужно заключить в цепи и бить кнутами, как это делал разгневанный Ксеркс, приказавший сечь море плетью, чтобы усмирить разбушевавшуюся стихию.

Все, кто относит себя к здравомыслящим людям, понимают, что бороться необходимо не с пальмовым маслом, равно как и с любым другим ингредиентом, который используется при фальсификации разной продукции. Бороться нужно с теми, кто с помощью одного качественного продукта фальсифицирует другой качественный продукт.

А теперь вспомним, есть ли среди антипальмовых кликуш кто-то, кто бы предложил реальный механизм борьбы не с маслом, а с конкретными людьми, которые несут ответственность за фальсификацию.

Выводы

Получается патовая ситуация. С фальсификаторами (пока) никто не борется. Молочная промышленность топчется на месте – шаг вперед, два назад. Запретить пальмовое масло – накроется пищевая промышленность, одна из самых развитых отраслей в стране. Разрешить – продолжится фальсификация. И водят нас за нос кругами который год.

Выход простой – бороться с фальсификаторами. И хотя ответ лежит на поверхности, никто этого не делает. И это еще, слава Богу, что пальмовое масло не запретили, а то последствия для пищевой промышленности были бы серьезными. Хотя у любого чиновника выход бы и тогда нашелся: по традиции сделали бы крайним пальмовое масло.