

# СЕЛИ НА «ПАЛЬМУ» ОБЪЕМЫ ВВОЗА ПАЛЬМОВОГО МАСЛА В РОССИЮ РАСТУТ, ОПЕРЕЖАЯ ТЕМПЫ ПИЩЕВОГО ПРОИЗВОДСТВА. ЭТО ОЗНАЧАЕТ, ЧТО ПРОИЗВОДИТЕЛИ МОЛОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ УВЕЛИЧИВАЮТ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЭТОГО ИНГРЕДИЕНТА.

АРИНА МАКАРОВА

В ноябре 2013 года на федеральном уровне были утверждены основы государственной политики в области обеспечения химической и биологической безопасности до 2025 года и на дальнейшую перспективу. Главная цель документа — стимулировать «снижение негативного воздействия опасных химических и биологических факторов на население и окружающую среду».

Один из пунктов химической безопасности — использование производителями консервантов, эмульгаторов и стабилизаторов с маркировкой «Е». Как утверждают специалисты, безвредность добавок с этим кодом устанавливали для каждого ингредиента отдельно, а их комплексное воздействие на организм не анализировали. Поэтому до сих пор идут споры о том, может ли «Е»-индекс в пище нанести человеку вред. «Е»-добавки — тема, которая широко растиражирована. Но существуют и другие проблемы продовольственной безопасности. Одна из них — активное использование в пищевой промышленности пальмового масла. В последние годы оно активно вытесняет с рынка традиционные масла. В 2018 году в России был зафиксирован рекордный уровень потребления пальмового масла: в страну, по данным Федеральной таможенной службы, было завезено более 1 млн тонн. По прогнозам, в 2019 году импорт вырастет до 1,2 млн тонн. Только за первые четыре месяца этого года в Россию попало 410 тыс. тонн этой продукции, а ее рыночная стоимость упала на 7,4%.

**НА ЗАМЕНУ МОЛОКУ** Активное использование пальмового масла создает угрозу, прежде всего, для молочной отрасли. Дефицит товарного молока, который по оценке федеральных властей, составляет 25%, приводит к увеличению объема суррогатов с использованием пальмового масла.

Как отмечает аналитик «Центра изучения молочного рынка» Илья Екимов, производство молока за последние пять лет выросло с 3,8 млн тонн до 6 млн тонн в год. Таким образом, по количеству производимой молочной продукции Россия входит в первую десятку в мировом рейтинге. «Но отечественное молоко не доходит до потребителя — в стране один из самых низких в Европе уровень потребления молочных продуктов на душу населения», — говорит он.

По мнению руководителя центра международного агробизнеса и продовольственной безопасности Высшей школы корпоративного управления РАНХиГС Анатолия Тихонова, ранее дефицит молочной продукции покрывал импорт из стран ближнего зарубежья. «Но поскольку страна взяла курс на самообеспечение продуктами питания,

решить актуальную проблему дефицита продукции можно только возрождением отрасли», — отмечает он.

Руководитель природоохранных проектов МОО «Зеленый Фронт» Егор Леонтьев считает, что засилье фальсификата молочной и масложировой продукции на полках магазинов, повсеместное использование пальмового масла в кондитерской отрасли, продукты с истекшим сроком годности на полках магазинов снижают доверие потребителей к отечественным продуктам питания. «Наши активисты проанализировали ситуацию с поставками молочной продукции в соцучреждения в Петербурге. Мы видим, что ее стоимость зачастую оказывается на треть ниже рыночной. Этому способствует система закупок, которая заточена на снижение цены и мало внимания уделяет качеству продукции. Сейчас мы ведем общественное расследование ситуации с одной из больниц Петербурга, куда по тендеру должны поставить масло, сыр и творог по сомнительной цене. Победитель тендера — компания, которая является дистрибутором крупнейшего в регионе поставщика пальмового масла. И это не единичный случай. Фальсификата молочной продукции на рынке очень много», — рассказывает он.

По мнению врача-диетолога компании «Гурмэ» Анастасии Герлах, распространение пальмового масла на рынке представляет огромную опасность для здоровья людей. «Чаще всего его используют в молочной и кондитерской продукции. Когда мы употребляем его в больших количествах, мы рискуем. Сейчас на этикетках продуктов стали писать их состав. Указывать наличие в составе товара растительных жиров производители должны обязательно. Но они часто лукавят и скрывают реальную картину. А все из-за денег. Ведь пальмовое масло сильно удешевляет стоимость производства», — отмечает Анастасия Герлах.

Дмитрий Герасимов, гастроэнтеролог и диетолог сети медицинских центров «XXI век», предупреждает, что пальмовое масло относится к растительным жирам, но по химической структуре оно ближе к животным жирам. «Это твердый растительный жир, каких в природе мало. При температурах, когда сливочное масло тает, пальмовое масло остается твердым. Это делает его привлекательным для использования в кулинарии. Но проблема в том, что пальмовое плохо усваивается организмом. Хотя многое зависит от степени очистки продукта», — поясняет эксперт, добавляя, что «пальма» используется как в пищевой промышленности, так и в других отраслях, где степень его очистки не так важна. «В случае недобросо-

вестного производства и удешевления продукции за счет использования неочищенного масла, его употребление действительно опасно для здоровья», — констатирует он.

**АЛЬТЕРНАТИВНАЯ ПОЗИЦИЯ** Но существует и альтернативная позиция. Сторонники пальмового масла считают, что оно полезно из-за низкого содержания транс-изомеров жирных кислот (ТИЖК). Хотя известно, что далеко не все ТИЖК вредны. А в докладе Всемирной организации здравоохранения «Промышленность пальмового масла и неинфекционные заболевания», прямо говорится, что многие ТИЖК природного происхождения опасности для здоровья людей не представляют. Некоторые эксперты полагают, что часть из них даже полезны, так как имеют антиканцерогенное действие.

Врач-эндокринолог, диетолог, кандидат медицинских наук Северо-Западного центра эндокринологии и эндокринной хирургии Надежда Фетинова констатирует, что ТИЖК в размере 1–5% есть в составе любого жира, но в маргаринах, жирах для выпечки, заместителях сливочного масла, а также в многократно нагретых маслах их доля достигает 60–70%. «Такие транс-жиры занимают в организме место нормальных изомеров жирных кислот, что приводит к изменению функционирования клеток, клеточных мембран, рецепторов. А это, в свою очередь, ведет к повреждению клеток и формированию болезней», — констатирует она.

Эксперты утверждают, что главная опасность пальмового масла — в глицидиловых эфирах, которые формируются в ходе рафинации растительных масел. Их трудно обнаружить. Для этого необходима дериватизация — превращение их с помощью специальных реакций в производные, которые можно затем анализировать известными методами.

Пальмовое масло бывает и безглицидиловым, но стоит оно на \$140 за тонну больше, чем глицидиловое. При этом в России нормативы по глицидиловым эфирам жирных кислот до сих пор не введены. Это позволяет производителям использовать для выпуска продуктов питания низкокачественное техническое пальмовое масло с содержанием опасных канцерогенов. В таком сырье содержание глицидиловых эфиров может превышать европейские ограничения и требования в десятки раз.

Сегодня многие общественные и частные организации, работающие на рынке пищевой промышленности, подают свои предложения в органы власти по регулированию рынка пальмового масла.



АЛЕКСАНДР КОРЖКОВ

**ЗАСИЛЬЕ ФАЛЬСИФИКАТА МОЛОЧНОЙ И МАСЛОЖИРОВОЙ ПРОДУКЦИИ НА ПОЛКАХ МАГАЗИНОВ СНИЖАЕТ ДОВЕРИЕ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ К ОТЕЧЕСТВЕННЫМ ПРОДУКТАМ ПИТАНИЯ**

«Среди организаций, которые активно участвуют в этой работе — Национальный союз производителей пищевой продукции „Проект здоровье нации“. Среди учредителей союза значится „Гильдия поставщиков Кремля“, которая, в свою очередь, связана с группой компаний „Союз“. Последняя, имея фабрику в Калининграде, является одним из крупнейших в Северо-Западном федеральном округе поставщиков пальмового масла, из которого производит целый ряд продуктов, наподобие заменителя молочного жира. И поэтому, наверное, нет смысла спрашивать, почему „Нацпроект“ не смог предложить вариант обеспечения продовольственной безопасности России путем сокращения потребления пальмового масла и продуктов из него», — говорят эксперты «Зеленого Фронта».

Эксперты говорят, что пока не будет признана опасность использования нетрадиционных растительных масел в пищевой промышленности, о химической и биологической безопасности в пищепроме страны говорить можно весьма условно. Заведующий амбулаторно-поликлиническим отделением Медицинского института имени Березина Сергея (МИБС) Ийри Алайя отмечает, что в странах Западной Европы есть специальные программы поддержки производителей натуральных продуктов. «Но такая продукция стоит очень дорого. Вряд ли среднестатистический житель России может сегодня позволить себе роскошь питаться исключительно натуральными продуктами», — заключила она. ■