

# Агар, еще агар!

Агар в пищевой промышленности, особенно в кондитерском производстве, применяется очень широко. Без него нельзя получить многие любимые всеми сладости. Мировой рынок агара действительно насыщен, его характеризует длинный список производителей, дистрибьюторов, торгующих компаний, предлагающих товар по различным ценам и характеристикам. Что выбрать пищевым предприятиям? Как сделать правильный и выгодный заказ? Что, в целом, происходит на рынке агара в настоящее время? Обо всем этом рассказывает **Алексей Богданов**, руководитель товарного направления Группы компаний «Союзоптторг», которая является лидером по поставкам агара в Россию.



**В ассортиментном портфеле ГК «Союзоптторг» представлены различные агары. Какие виды агара вообще существуют на рынке?**

Агар делится на виды в зависимости от того, из каких водорослей он получен. Каждый вид отличается по свойствам и технологическим характеристикам.

Большая часть агара производится из водоросли Грацилярия (*Gracilaria*). Основной ее объем культивируется в Индонезии. Также она произрастает в Чили. По качеству чилийские водоросли отличаются от индонезийских, и при их переработке выход агара гораздо больше. Еще Грацилярию собирают в Китае.

Так как Индонезия – мировой лидер по выращиванию Грацилярии и 80% всего производимого в мире агара делается из индонезийского сырья, ситуация со сбором водорослей в этой стране определяет

состояние мирового рынка агара в целом.

Надо сказать, что климатические условия в данном регионе очень благоприятные, а государство поощряет развитие фермерских хозяйств в прибрежной зоне. Урожай индонезийской Грацилярии фермеры собирают каждый месяц, срезая верхушки водорослей по 15–20 см.

В Китае и Чили сбор Грацилярии происходит два раза в год – в декабре и в апреле-мае. За полгода растения накапливают достаточное количество агарозы, необходимой для образования агара.

Еще одна водоросль, служащая сырьем для получения агара, – Желидиум (*Gelidium*). Из этой водоросли, которую невозможно культивировать (она растет только естественным образом), делают агар в Марокко. Производство агара – одна из экспортных статей страны, и данная отрасль находится под

государственным контролем: на сбор водоросли существуют квоты. Поэтому рыночная стоимость марокканского агара ощутимо высокая.

Также в небольшом количестве агар производится в странах Балтии. Здесь его получают из водоросли Фурцеллярия (*Furcellaria*), собираемой в Балтийском море. Данный ингредиент отличается от привычного агара, он по свойствам похож и на агар, и на каррагинан. Из-за этого в пищевом производстве он используется только для решения отдельных задач.

Очень редкий на рынке вид агара – из водоросли Анфельция (*Ahnfeltia*), которая произрастает в холодных морях Северного полушария. Ее не культивируют специально, а собирают в естественных условиях. В советское время у нас на Дальнем Востоке работало несколько заводов по переработке данной водоросли, они обеспе-

чивали агаром весь СССР. Но в начале 1990-х годов это направление пришло в упадок, заводы закрылись. Сегодня агар российского производства на рынке присутствует в относительно небольшом количестве, и даже трудно отследить, кто конкретно его производит.

**Так подразделяются агары по виду сырья для их производства. А какие еще есть классификации агара?**

Конечно, для клиента важнее не то, из какого сырья сделан агар, а его функциональные характеристики, то есть желирующие свойства. По прочности образуемого геля агар подразделяют на 700-й, 900-й и 1000-й. Номер присваивается после тестирования по методу Никана – так принято в международной практике.

На российском рынке прочность агарового геля определяют иначе – по методу Валента. Преимущество этого метода в том, что измеряется сила геля, приготовленного с сахаром, т.е. результаты тестов более приближены к «реальной кондитерской действительности» – можно видеть, как поведет себя ингредиент при производстве зефира или мармелада.

На практике часто бывает так, что, например, 900-й агар (по Никану) при тестировании по методу Валента дает другие показатели и для кондитерского производства совсем не подходит. Этот момент должны обязательно учитывать и отдел снабжения, и технологи на производстве при подборе ингредиента.

*На российском рынке прочность агарового геля определяют, как правило, по методу Валента. Преимущество этого метода в том, что измеряется сила геля, приготовленного с сахаром, т.е. результаты тестов более приближены к «реальной кондитерской действительности» – можно видеть, как поведет себя ингредиент при производстве зефира или мармелада.*

ГК «Союзоптторг» занимается агарами более 10 лет. Мы хорошо знаем, какие свойства у каждого предлагаемого нами вида агара – сила геля, влажность, где его лучше применять, а для каких технологий он совсем не подходит. И в нашей компании агар обязательно тестируется по методу Валента. У нас в ассортименте есть практически все виды агара, которые производятся в мире, и мы подберем ингредиент для решения любых задач. За каждую проданную партию товара мы несем полную ответственность.

#### Как формируется цена на агар на мировом рынке?

На рынке пищевых ингредиентов, сделанных из природного сырья, в том числе из водорослей, часто наблюдается «эффект бабочки»: в одном месте что-то случилось, а в другом это аукнулось. Мировая цена на агар очень волатильна. В первую очередь она зависит от климатических и погодных условий в регионе сбора водорослей и стоимости сырья.

В последние три года цены на весь пищевой агар неуклонно повышаются. Только с января 2013 года они взлетели на 30%, и эта тенденция, очевидно, сохранится. Причина в том, что весной сильно поднялись цены на водоросль для производства каррагинана, и многие фермеры переключились на ее выращивание, число хозяйств, продолжающих заниматься разведением Грацилярии, существенно сократилось.

Кроме того, в апреле-мае 2013 года в Индонезии были плохие погодные условия для культивирования водоросли – шли сильные дожди. Данный факт негативно сказался на качестве сырья и, как следствие, на качестве ингредиента.

В результате предложение качественного, наиболее востребованного агара, с высокой силой геля (900-го агара) стремительно пошло вниз, а цена на товар выросла.

Чтобы даже в такой ситуации производителям продуктов питания, использующим агар, все-таки иметь ингредиент соответствующего качества и в не-

**Мировая цена на агар очень волатильна. В первую очередь она зависит от климатических и погодных условий в регионе сбора водорослей и стоимости сырья. В последние три года цены на весь пищевой агар неуклонно повышаются.**

обходимом количестве у себя на складе, правильно и быстро ориентироваться в постоянно меняющейся ситуации, рекомендуем работать с крупными поставщиками – они знают рынок и ведут более гибкую политику с партнерами. Например, ГК «Союзоптторг» имеет многолетние договоры с ведущими производителями агара и получает приоритет при поставках. Поэтому сегодня, даже несмотря на острый дефицит, мы – единственная компания, которая, фактически, в состоянии поддерживать рынок. Мы стабильно предлагаем агар 5–6 марок; у наших клиентов есть выбор и возможность подсортировки, если какая-то позиция временно на складе отсутствует. Также в вашем распоряжении все наши ресурсы: знания о рынке, логистические мощности, технологическая помощь. Но самое важное, что крупный поставщик гарантирует вам качество предлагаемых ингредиентов.

Это особенно актуально в моменты кризиса и резкого дефицита, как сегодня, когда появляется много контрафактного агара. Например, 700-й агар может продаваться под видом 900-го, а китайский агар – под видом чилийского или европейского.

К слову, особый всплеск таких подделок мы ожидаем в начале 2014 года. На рынке есть огромное количество сырья для производства 700-го агара, который не востребован. И скорее всего, нечестные игроки в ближайшее время начнут сбывать 700-й агар под видом 900-го.

Поэтому технологи «Союзоптторга» приведены «в повышенную боевую готовность»: каждая партия агара подвергается особо тщательному внут-

реннему контролю. Даже несмотря на то, что все наши поставщики – абсолютно надежные и проверенные за многие годы работы партнеры.

#### Какие регионы мира являются основными потребителями агара?

Агар используют во всем мире, но в каждом регионе есть свои особенности.

Крупнейшие потребители агара – Япония и другие страны Азии. Хотя само название «агар-агар» – малазийского происхождения, этот ингредиент, согласно легенде, был открыт именно в Японии. Здесь он используется, в основном, для производства супообразного желе и оздоровительных коктейлей.

Второе место по потреблению агара занимают Россия и страны СНГ. У нас агар применяется преимущественно в кондитерской промышленности.

Чуть меньший уровень потребления в Северной и Южной Америке, где использование агара схоже с нашим.

Следующие в рейтинге – регионы Ближнего Востока и Северной Африки. Здесь применение агара связано, прежде всего, с мусульманскими традициями. Ингредиент продается в виде геля, который растворяют в воде. Полученный напиток выпивают, чтобы подготовить организм к принятию пищи во время мусульманского поста. Так, в Рамадан продажи агара значительно увеличиваются.

#### Какие виды агара пользуются наибольшим спросом на российском рынке?

Однозначно, агар №1 в России – чилийский агар. К этому

«приложила руку» и наша компания.

Преимущества данного агара – высокое качество и возможность с его помощью решить широкий круг задач. Поэтому чилийский агар традиционно пользуется большим спросом на рынке.

Что касается его цены, она начала расти примерно с 2010 года, когда в Чили произошло сильное землетрясение и сдвинулись горные породы в местах выращивания Грацилярии, из-за чего объемы сбора водоросли сократились. В итоге – снижение предложения. А на фоне общего повышенного интереса к агару цена на чилийский ингредиент тем более пошла вверх.

Сегодня объемы его производства по-прежнему ограничены, а спрос значительно превышает предложение.

По нашему опыту, среди российских предприятий также популярен качественный агар из Китая. Сырье для его производства закупается в разных регионах, в том числе в самом Китае и в Индонезии. Китай – вообще крупнейший в мире переработчик водорослей.

Наша компания сотрудничает с ведущими китайскими производителями агара, которые используют индонезийское сырье.

В Европе тоже есть несколько производителей агара, например в Испании, которые работают на привозном материале, преимущественно индонезийском. Кроме того, много европейских торговых фирм поставляют агар со всего мира; хотя некоторые из них и утверждают, что это ингредиент их собственного производства, из самостоятельно выращенных водорослей.

Так что настоятельно рекомендуем пищевым предприятиям учитывать – в Европе своего сырья для агара нет, проверяйте достоверность подобных заявлений!

И еще раз подчеркну, что только сотрудничество с проверенными и надежными поставщиками позволит вам избежать закупки некачественного товара и обеспечить свое предприятие агаром даже в сезон!