

# АГАР.... Как много в этом звуке для сердца русского слилось!

**Алексей Богданов,**  
руководитель товарного направления,  
ГК «Союзоптторг»



Зима. И традиционный ажиотаж на рынке агара. Из года в год российским производителям не хватает этого ингредиента несмотря на заметный прирост объемов импорта. Уже к концу августа начальники отделов снабжения кондитерских предприятий начинают испытывать легкое беспокойство. Ну а в октябре рынок закипает! Те же снабженцы мечутся в поисках свободного товара. И у них есть все шансы купить некачественную партию и преподнести «новогодний подарок» своему технологу.

Подобная ситуация, конечно, не у всех. Опытные люди знают, что их спокойствие и благополучие напрямую зависит от выбора правильного поставщика агара: надежного, знающего рынок, имеющего долгосрочные отношения и договоренности сразу с несколькими крупными производителями ингредиента...

Но сначала расскажу о традиционных причинах ежегодного дефицита и о том, что спровоцировало сезонное обострение именно в этом году.

Агар, как и некоторые другие гидроколлоиды (каррагинаны и альгинаты), получают из водорослей. В основном, из водорослей Грацелария (*Gracilaria*) (97%), но также из Желидиума

(*Gelidium*) и Анфельдии (*Anfelftia*). С развитием мирового рынка растет спрос и на ингредиенты из водорослей.

В нашей стране агар очень широко применяется в пищевой промышленности и незаменим при производстве многих популярных сладостей, например, суфле «Птичье молоко» и «Лимонных долек». Помимо расширения кондитерской отрасли, традиционной сферы применения агара, появляются новые варианты использования этого ингредиента. Например, в Европе одна из его модификаций, «quick soluble» (быстрорастворимый агар), выступает в роли загустителя-стабилизатора в составе безалкогольных напитков. Кроме того, в Японии агар уже много лет продается как функциональный готовый продукт. И его потребление в такой форме тоже увеличивается.

Как видите, агар нужен буквально всем! Но объем его производства ограничен количеством имеющегося в мире сырья, то есть водорослей.

Тут на первом месте, конечно, климатический фактор. Его можно назвать традиционным, так как с завидной регулярностью сезон дождей в Индонезии (где выращивается большая часть водорослей, из которых получают агар) затягивается, концентрация морской воды на плантациях меняется. В результате – снижение урожая Грацеларии.

Сбор сырья ограничивается также в глобальном масштабе, с целью обеспечения экологического баланса. Водоросли – один из важнейших элементов биосистемы Земли, и для поддержания жизни на планете необходимо, как минимум, сохранять их неприкосновенный остаток. Тем более, что культивировать удается только несколько видов этих морских организмов (Да-да, не удивляйтесь! Водоросли – это одноклеточные или многоклеточные организмы).

В том числе по этой причине в последние годы стало действительно трудно купить агар из Желидиума: в Марокко, в прибрежных водах которого произрастает данный вид, действуют очень строгие ограничения на его сбор. При этом спрос на агар из Желидиума увеличился с 2009 года в восемь раз! Дело в том, что с помощью данного ингредиента удается обеспечить уникальную структуру продукта; по свойствам к нему ближе всего лишь чилийский агар.

Нам достоверно известно, что в России только одна кондитерская фабрика использует агар из Желидиума: она получает его напрямую из Африки, и эти связи сохранились еще с советских времен. Остальным взять Желидиум просто неоткуда. И подобная ситуация не только в нашей стране.

Например, в США агар из Желидиума в принципе перестали использовать как пищевой ингредиент; все производство перевели на Грацеларию, что еще больше усугубило существующий на рынке агара дефицит.

В дополнение ко всему, в этом году китайские фермеры, занимающиеся разведением морской фауны, начали использовать Грацеларию в качестве корма для моллюсков, так как она стоит дешевле, чем Ламинария (альтернативный вариант корма; именно из нее делают альгинаты).

Соответственно, доступного сырья для производства агара стало еще меньше, а цены на индонезийскую Грацеларию с июля 2014 года выросли на 14%, до 1,200–1,250 долл. за тонну.

Итак, подведем промежуточный итог.

Агар нужен всем. Объем его производства ограничен наличием сырья, отсюда дефицит агара на рынке.

Между тем, российским предприятиям требуется именно этот ингредиент для выпуска широкого ассортимента кондитерс-

ких изделий. Причем, фабрики стремятся не только поддерживать производство на имеющемся уровне, но и увеличивать свой выпуск. Поэтому поставки ингредиента должны быть стабильные и большими партиями.

Положение кажется безвыходным...

И вот тут мы возвращаемся к началу нашего материала.

Даже в описанной ситуации все-таки можно обеспечить свое предприятие агаром на протяжении всего года, в том числе в пик сезона и в необходимых объемах. Но только если вы работаете с правильным поставщиком.

Кто же такой «правильный поставщик»?

Во-первых, это должна быть крупная компания, известная и давно присутствующая на рынке.

Во-вторых, в агаровом портфеле вашего правильного поставщика должен быть агар, соответствующий строгим международным стандартам, от ведущих производителей. Таких в мире всего около десяти, и они делают 600 тонн ингредиента в год (60% мирового объема). Остальные 40% приходится на множество средних и мелких заводов и даже ферм. А кроме них на рынке действует еще масса перекупщиков, вообще не заслуживающих доверия.

Обратите внимание, что правильный поставщик сотрудничает не с одним, а как минимум с двумя-тремя крупными производителями агара: это позволяет ему поддерживать постоянный товарный запас.

Принципиально важно и ценно, что правильный поставщик имеет выстроенную систему контроля качества агара, который он предлагает на рынке.

С гордостью скажу, что ГК «Союзоптторг» полностью соответствует всем перечисленным требованиям. Мы будем рады сотрудничеству с вашей компанией!