

Агар заказали?!

Осень – традиционно горячий сезон для кондитерских фабрик: безостановочно идут отгрузки, бурлит производство... Но это и время дефицита агара.



Алексей Богданов,
руководитель товарного направления,
ГК «Союзоптторг»

Ситуация с данным гидроколлоидом из года в год нестабильна, так как, во многом, зависит от погодных условий. Иногда все складывается более-менее удачно. А бывают исключительно тяжелые сезоны, когда качественный агар по приемлемой цене днем с огнем не сыщешь. Именно так было в 2014 году; прошлая осень выдалась относительно спокойной...

Что ждет нас в грядущем сезоне?

Но прежде чем отвечать на злободневный вопрос, короткий рассказ об агаре и особенностях его получения. Эта информация поможет нам с вами легче разобраться в том, что сегодня происходит на рынке.

Об ингредиенте

Агар, который очень широко применяется российскими кондитерами при производстве зефира и мармелада, экстрагируется из водоросли, преимущественно из Graciliaria. Основные регионы ее произрастания – прибрежные территории Индонезии (80%), Чили (15%), Китая и Вьетнама (5%).

Есть также агар из водоросли Gelidium. Его на рынке мало, так как сбор сырья крайне ограничен

природоохранными квотами (водоросль Gelidium невозможно культивировать, как Graciliaria).

Встречается агар из Ahnfeltia, который на данный момент в небольших количествах производится в России.

Но именно агар из Graciliaria является основным и потребляется в глобальных масштабах.

Чилийское сырье используют только местные производители (ProAgar, Algas Marinas, Agarac), а вот индонезийское – все остальные. Т.е., где бы ни находился производитель агара (за исключением, как уже сказано, Чили), скорее всего, он получает водоросли из Индонезии.

Несколько слов про этот чудесный регион, а конкретно, про его климат и погоду. Ведь, в первую очередь, от них зависит объем и качество выращенных и собранных водорослей.

Индонезийский климат очень специфический: примерно шесть месяцев, с мая по октябрь, здесь идет дождь. Как следствие, происходит опреснение воды в бассейнах, где выращиваются водоросли, из-за чего в них снижается уровень агарозы; это сказывается на качестве агара.

Кроме того, в сезон дождей собранные водоросли невозможно полноценно высушить (обычно их сушат, раскладывая на берегу, под открытым небом; у зажиточных, по местным меркам, фермеров есть навесы, но таких «богачей» единицы). Между тем, если водоросль надлежащим образом не просушить, в процессе транспортировки она испортится и будет либо вообще непригодна к использованию, либо только ее малая часть попадет на дальнейшую переработку.

На ежегодную урожайность Graciliaria влияет и еще один климатический фактор – Эль-Ниньо.

Это природное явление, суть которого в периодическом изменении направления водных пото-



ков Мирового океана. Оно отражается и на циркуляции атмосферных фронтов, вызывая засухи в традиционно влажных регионах и наводнения – в засушливых.

Из-за Эль-Ниньо снижается уровень моря, и в некоторые бассейны, где культивируется Graciliaria, перестает поступать морская вода, необходимая для нормального роста качественных водорослей. В отдельных районах водоросли, испытывая недостаток влаги, вообще засыхают.

Кроме группы климатических факторов, определяющих объемы агара на глобальном рынке, есть еще и социально-экономические факторы.

Так, иногда индонезийским фермерам выгоднее поставлять Graciliaria не производителям агара, а тем, кто выращивает морские деликатесы (моллюск оболонь). Это, к тому же, и проще – водоросль не надо сушить: собрал и сразу продал.

Другой пример влияния социально-демографического фактора имеет религиозную подоплёку: в Рамадан, священный месяц для мусульман, объемы сбора водоросли заметно падают из-за общего снижения трудовой активности.

Как видите, подводных камней на пути агара к российскому потребителю множество. Не в наших силах как поставщика на них повлиять. Но, опираясь на свой многолетний опыт работы, мы делаем прогнозы и действуем на опережение, стараясь максимально подстраховаться и защитить клиентов.

Как будет развиваться ситуация в этом году?

Главное: нас очевидно ждет дефицит агара, причем, еще более острый, чем в 2014 году.

Таких дождей, как этим летом в Индонезии, по отзывам местных жителей, не было уже давно. В июне выпало осадков в 2 раза

Почему ГК «Союзоптторг» эксперт на рынке агара?

ГК «Союзоптторг» – крупнейший поставщик агара на рынке России и стран СНГ.

В 2002 году компания стала одним из первых дистрибьюторов чилийского агара ProAgar. С этого момента и началось масштабное освоение рынка, детальное изучение ингредиента, его технологических характеристик и различий в зависимости от места сбора водоросли, условий произрастания.

И сегодня специалисты ГК «Союзоптторг» не только продолжают углублять свои знания об агаре, но и ведут работу с рынком, находят новых производителей, отслеживают действующих.

Чтобы гарантировать необходимые характеристики ингредиента, технологи компании предлагают своим партнерам, поставщикам агара, и методики контроля качества, и способы усовершенствования имеющихся ингредиентов.

Благодаря такому подходу в текущем ассортиментном портфеле ГК «Союзоптторг» агар от шести производителей, отличающийся по цене и технологическим характеристикам, но весь – неизменно стабильного от партии к партии качества. Это позволяет обеспечить клиентам комфортную работу, без дополнительных наладок оборудования, корректировки рецептур, и удовлетворить запросы любого кондитерского предприятия.

выше нормы (1541 мм). Это в 28 (!!!) раз больше, чем в Санкт-Петербурге, который принято считать дождливым городом.

В результате – опреснение бассейнов, невозможность полноценной просушки водорослей; и мы имеем некачественное сырье с низким содержанием агарозы.

Ситуацию усугубляет традиционный Эль-Ниньо, понизивший в этом году уровень мирового океана на 20 см. Т.е. водоросли и так менее качественные, да еще и их количество сокращается.

Понятно, что в подобной ситуации к отбору сырья большинство производителей агара подходят менее требовательно: на безрыбье и рак рыба. Особенно неразборчивы мелкие компании, которые преследуют сиюминутные цели и не заботятся об имидже. Но и крупных производителей приходится, к сожалению, строго контролировать.

Однако об этом позже. А пока об экономической составляющей агарового дефицита.

Во-первых, из-за недостатка сырья мировые цены на агар в августе-сентябре вырастут на 15–20%; естественно, на индонезийские ингредиенты, но также и на китайские (не забывайте, их тоже делают из индонезийской Graciliaria). Цены на чилийские агары, скорее всего, останутся прежними.

Во-вторых, в связи со снижением мировых объемов производства агара значительно сократится доля ингредиента, поставляемого в Россию и страны СНГ. Ожидается ажиотаж, это мы начинаем ощущать уже сегодня.

И в-третьих, доля агара низкого качества на мировом рынке зна-

чительно увеличится. Опытные кондитеры заметят разницу сразу, как только начнут использовать такой ингредиент: он будет давать мутный гель, с запахом водорослей.

Что делать?

Прежде всего, запастись агаром!!!

Но как понятно из всего, сказанного выше, не стоит хватать первое попавшееся. Советуем обращаться к проверенным, надежным дистрибьюторам, которые осуществляют поставки ингредиента уже много лет и умеют тщательно проверять его качество.

Например, в ГК «Союзоптторг» за 15 лет импорта агара разработан строжайший алгоритм контроля: первоначально поставщики присылают нам образцы из каждой партии, готовой к отгрузке. Мы тестируем их в собственной лаборатории по внутреннему стандарту, отбираем подходящие и только тогда даем разрешение



нашим требованиям. Поставщики знают о действующей системе контроля качества и отбора ингредиента. Поэтому сейчас, даже в условиях надвигающегося дефицита сырья, они уже провели подготовительную работу, чтобы отгрузить необходимые нашим клиентам объемы агара и, конечно, надлежащего качества.

Подводя итог, советуем всем, кто еще не обеспечил свое кондитерское предприятие агаром на ближайшие полгода, скорее озаботиться этим вопросом. И еще раз рекомендую работать только с крупными, проверенными поставщиками и не гнаться за низкими ценами. В противном случае вы рискуете получить некачественный ингредиент.

Подобного никогда не случится, если Вы будете сотрудничать с нашей компанией.

Пожалуйста, обращайтесь с несоответствием товара

на отправку контейнеров. Когда груз приходит в Россию, мы проводим повторные тесты, чтобы убедиться в его соответствии заявленным характеристикам. Только после этого ингредиент отгружается клиентам.

Таким образом, даже в условиях дефицита мы абсолютно уверены в качестве своих ингредиентов. Конечно, сотрудничая с крупными производителями агара уже много лет, мы нечасто сталкиваемся с несоответствием товара