



ФАО предлагает меры по борьбе с потерями зерна и зернопродуктов

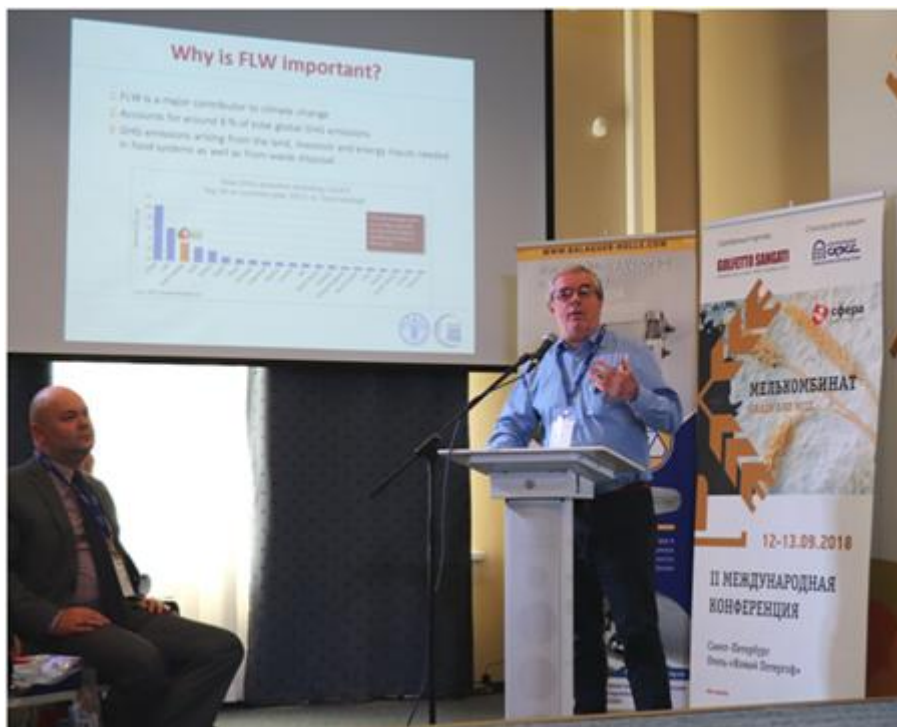


Фото: ©ФАО/Владимир Михеев

12 сентября 2018 года, Петергоф (Санкт-Петербург), Российская Федерация – Современные технологии мукомольно-крупяного производства, проблемы безопасности и качества продукции, прогнозы и перспективы развития в секторе зерна, крупы и муки стали основными темами для обсуждения на II Международной конференции «Мелькомбинат», которая открылась сегодня в петербургском пригороде Петергоф. Этот форум во второй раз организует Издательский Дом «Сфера» – одна из первых российских организаций, которая примкнула к Глобальной инициативе по сокращению продовольственных потерь и пищевых отходов – SAVE FOOD («Сохранить продовольствие»).

В своем выступлении Роберт ван Оттердайк, специалист ФАО по вопросам развития агропромышленности (представляет Региональный офис ФАО для Европы и Центральной Азии) и специальный гость форума, подробно разобрал причины, по которым необходимо заниматься потерями в зерновом секторе. Причина возникновения потерь, заявил Оттердайк, заключается обычно в том, что «один или несколько сегментов в цепи формирования стоимости – производство (урожай), обеспечение сохранности продукта и его хранение, переработка, транспортировка, оптовая или розничные продажи – не отлажены».

«Любая продовольственная система и стоимостная цепочка, – постулировал эксперт ФАО, – настолько крепкая, насколько крепким является ее самое слабое звено».

Оттердайк привел конкретный пример того, как применяется определенный алгоритм действий при выявлении потерь или при обнаружении порченной продукции. На первом этапе происходит выборочная проверка урожая кукурузы. На втором – описание признаков порчи и идентификация

угрозы: к примеру, 20% кукурузы заражены грибком – это значит, что угроза носит «биологический» характер.

На следующем этапе необходимо выявлять возможные причины порчи путем консультаций с экспертами, ознакомления со специальной литературой и проведения расследования на месте. Источником проблемы может быть заражение грибком, занесенным с поля. Заражение могло произойти в процессе сушки или хранения. Это означает, что причиной может являться либо приспособление для сушки, либо неправильные условия хранения (влажное или невентилируемое помещение – или чрезмерно длительное хранение), либо некачественные мешки или другие виды упаковки.

В этом случае при установлении коренной причины потерь необходимо понять почему проблема не решается. Это может быть связано с характером собственности или качеством поддержания в рабочем состоянии мест хранения. В более широком контексте нужно будет учесть инвестиционный климат, влияние гендерного фактора и традиций.

Основной вывод эксперта ФАО сводится к тому, что цена устранения недостатков в продовольственной системе для сокращения издержек не должна превышать цену от потерь для производителя. Более того, эти меры не должны привести к дополнительной нагрузке на окружающую среду и ухудшить ситуацию с выбросом парниковых газов. Комплекс мер не должен вызывать отторжения у общества, а потому следует избежать противоречий с местным культурологическим укладом.

При решении задачи сокращения продовольственных потерь и отходов нельзя игнорировать социально-психологический аспект. Примером служит просветительская кампания «Предотвращение хлебных потерь», организованная Турецким советом по зерну, рассказал Оттердайк. После повышения осведомленности потребителей о масштабах «растраниживания» хлебобулочных изделий, статистика выявила сокращение потерь на 16%, что позволило сберечь 384 миллиона батонов хлеба за год и сэкономить 1,2 миллиарда долларов.

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ:

В последние три года производство муки в России сокращается. Цена на муку и злаковые культуры снижается. Делегаты II Международной конференции «Мелькомбинат» обсудили способы как ликвидировать нехватку зерна на внутреннем рынке, как остановить спад и обеспечить стабильный рост, а также пути модернизации производства и желательный уровень государственной поддержки. Участники форума сошлись во мнении, что экспорт муки и злаковых культур может улучшить положение на внутреннем рынке, особенно перспективным представляется экспорт этой группы товаров в Китай и Южную Азию.

ИНФОРМАЦИОННЫЕ РЕСУРСЫ:

Портал ФАО: Потери продовольствия и пищевые отходы

<http://www.fao.org/food-loss-and-food-waste/ru/>

FAO food loss and waste portal

<http://www.fao.org/food-loss-and-food-waste/en/>

СОХРАНИТЬ ПРОДОВОЛЬСТВИЕ – Глобальная инициатива по сокращению продовольственных потерь и пищевых отходов

<http://www.fao.org/save-food/ru/>

SAVE FOOD: Global Initiative on Food Loss and Waste Reduction

<http://www.fao.org/save-food/en/>

Это видео изменит ваш взгляд на пищевые проблемы (1'25")

https://www.youtube.com/watch?time_continue=1&v=7SqLz4O32vc

This VIDEO will change the way you see food (1'25")

https://www.youtube.com/watch?time_continue=1&v=7SqLz4O32vc