

Натуральный сахар «потеснили»

Юлия Житникова | Земля и жизнь | 12 сентября 2022

<https://zizh.ru/article/naturalnyj-sahar-potesnili/>

По данным исследователей, сахар потребляют более 93% россиян в чистом виде или с горячими напитками. Продукты, содержащие его в различной степени, также повсеместно распространены. Но в последние годы в секторе розничной торговли отмечается снижение продаж натурального сахара. Зато рынок сахарозаменителей и подсластителей, а также продукции с ними, набирает обороты.



Мода на ЗОЖ

По прогнозам экспертов, в этом году в России планируется произвести не менее 6 млн тонн натурального сахара. Потребляем мы немного меньше — 5 с лишним млн тонн. На фоне беспрошльного импорта и действовавшего до 31 августа запрета на экспорт можно говорить о возможном профиците на этом рынке. По данным аналитической службы Союзроссахара, на 15 августа производство сахара ведут 14 сахарных заводов, расположенных в Южном федеральном округе. С начала сезона производство сахара увеличилось в два раза по сравнению с уровнем прошлого года и составляет 88 тыс. тонн. К концу августа текущего года в России производство сахара будут вести 27 из 68 сахарных заводов, а объем производства ими прогнозируется в 370 тыс. тонн против 201 тыс. тонн в прошлом году. Производство растет. Но аналитики BusinesStat, в свою очередь, в последние годы отмечают тенденцию к снижению продаж сахара в секторе розничной торговли. Правда, ориентировочно с февраля по май в России финансировали ажиотажный спрос на этот продукт, но сейчас он нормализовался. По мнению аналитиков, общая тенденция к снижению продаж во многом связана с изменением культуры потребления россиян. Активно набирает

обороты мода на здоровый образ жизни среди молодежи, подразумевающая потребление минимального уровня сахара. Также вследствие роста предложения ягодной и фруктовой консервации снижается объем домашних заготовок варенья, компотов и других консервов. Кроме того, сокращается потребление алкогольных напитков собственного производства вследствие роста предложения на рынке соответствующей продукции и борьбы с контрафактом.

По словам президента Российской Диабетической Ассоциации Михаила Богомолова, тенденция к снижению потребления сахара началась в то время, когда медики отметили статистическую зависимость между потреблением продукта на душу населения и ростом смертности от сердечно-сосудистых заболеваний — в большей степени это касалось мужчин. «В России на душу населения приходится около 36–38 кг сахара в год. В марте 2015 года Всемирная организация здравоохранения выпустила рекомендации по снижению смертности от сердечно-сосудистых заболеваний. Специалисты ВОЗ советовали снизить потребление сахара вдвое. Раньше употребляли 20 % от суточной калорийности, соответственно, снизить нужно было до 10 %, а в экономически благополучных странах даже до 5 %. Ориентировочно с этого времени и пошла тенденция к снижению потребления сахара. Правительства стран способствовали распространению рекомендаций ВОЗ по-разному, в основном вводили дополнительные налоги для производителей, использовавших в продукции сахар, например, в напитках. Кстати, Союзнапитки подписали соглашение о снижении содержания сахара в продукции членов объединения на 20 % в течение ближайших 3–4 лет», — отметил эксперт. По словам президента Союза производителей соков, воды и напитков Максима Новикова, по большей части избыточное количество сахара в соках — это миф.

Законодательством разрешается добавлять сахар в сок, но в количестве не более 1,5 % от массы готового продукта. При этом обязательно писать на упаковке «с добавлением сахара». На практике во фруктовые соки сахар не добавляют — в этом нет необходимости, так как фрукты и, соответственно, соки из них от природы достаточно сладкие. Сахар иногда добавляется для корректировки вкуса в овощные соки, например, в томатный. Аналогично информация о добавлении сахара обязательно должна присутствовать на упаковке. Во фруктовые соки для детского питания сахар добавлять не разрешается.

«Тренд на увеличение доли напитков без сахара или напитков со сниженной калорийностью будет набирать обороты. Российские производители безалкогольных напитков активно продолжают развивать инструменты саморегулирования и постепенно снижают количество сахара в напитках, объем потребительской упаковки, а также расширяют линейку бескалорийных напитков или напитков со сниженной калорийностью. В планах индустрии к 2024 году снизить количество сахара в напитках не менее чем на 10 %. Кроме того, на российском рынке напитков сейчас наметился новый тренд — это безалкогольные напитки без содержания и сахара, и сахарозаменителей. Некоторые компании уже выпустили на рынок инновационные напитки на основе воды и природных вкусоароматических добавок. Как отмечают сами компании, в 2021 году сегмент безалкогольных газированных напитков с пониженной калорийностью вырос на 0,2 % по сравнению с предыдущим годом, что подкрепляет инициативы производителей по выводу на рынок новых продуктов», — прокомментировал Максим Новиков.

Рынок «подсиропили»

Но совсем от сладкого население отказываться не собирается. На фоне постепенного снижения розничных продаж натурального сахара в сетях отмечают увеличение спроса на всевозможные заменители и подсластители.

«В магазинах разных форматов розничной сети «Магнит» представлено до 20 наименований сахарозаменителей в виде сиропов, таблеток, саше, россыпи. В целом мы отмечаем рост продаж этой продукции. Наиболее популярны у покупателей заменители сахара на основе сукралозы и стевии в форме саше, таблеток или россыпи», — прокомментировали в пресс-службе сети «Магнит».

Растет и само производство сахарозаменителей и подсластителей. По данным Росстата, за 2021 год в категории «Глюкоза и сироп из глюкозы; фруктоза и сироп из фруктозы; сахар инвертный; сахар и сиропы сахарные, не включенные в другие группировки» произвели 1 017 167,8 тонн продукции. В 2020 году — 856 739,0 тонн. Наибольший объем показало производство патоки крахмальной — 650 682,0 тонн (622 638,7 тонн — в 2020 году).

Выросли и объемы ГФС (глюкозо-фруктозных сиропов): 258 249,7 тонн в 2021 году против 201 067,1 тонн в 2020 году.

«В последние годы на рынке сахарозаменителей наблюдалось оживление, связанное как с укреплением тренда на ЗОЖ и общим сокращением потребления сахара и сахаросодержащей продукции, так и с более широким использованием различных видов сахарозаменителей в промышленности. Согласно исследованиям «Текарт», к 2020 году практически во всех пищевых отраслях использовались доступные по рецептурам сахарозаменители. Однако пока это набирающий силу тренд, а не критический фактор, меняющий рынок сахара. Так, производство натурального сахара в 2020–2021 годах составляло соответственно 5,8 и 5,9 млн тонн. В 2020 году падение по отношению к уровню 2019 года составило 20 %. Это было связано с необходимостью сбалансировать рынок после перепроизводства годом ранее, из-за чего площадь посевов была снижена почти на 20 %. Впоследствии повлияло и снижение урожайности на 18–20 % в связи с погодными условиями. Отметим также, что потребление сахара почти в равной мере обеспечивается промышленностью и частными потребителями. При этом доля В2В растет, а В2С, напротив, сокращается. Последняя наша оценка — 57 % / 43 %», — рассказала ведущий аналитик консалтинговой группы «Текарт» Евгения Пармухина.

При этом, по данным аналитиков Центра инвестиционно-промышленного анализа и прогноза, в последние годы в производстве пищевой продукции в России активно растет доля сахарных сиропов. По мнению экспертов, их использование технологичнее и обходится дешевле сахара. В производстве напитков, кондитерских и хлебобулочных изделий, продуктов переработки фруктов и ягод, йогуртов, мороженого и других продуктов питания сахарные сиропы постепенно заменяют сахар.

«ГФС как более функциональный ингредиент (более высокий уровень сладости, усиление/сохранение фруктового вкуса и др.) вытесняет не только сахар, но и частично патоки. Доля глюкозно-фруктозных сиропов в общем объеме потребления сахарных сиропов ежегодно увеличивается. Высокую скорость развития рынка ГФС определяют в первую очередь его преимущества и усилия новых производителей по продвижению своей продукции. Кроме того, положительное влияние оказывают периоды роста цен на сахар. С начала 2020 года рост цен на сахар является одним из основных факторов развития рынка сахарных сиропов», — говорят исследователи.

«Производство патоки и сиропов почти непрерывно растет с 1995 года. Это один из самых динамично развивающихся секторов российской пищевой промышленности. Было в течение одного-двух лет небольшое снижение из-за замены регламента на производство пива: по новым условиям в напитке отказались от использования мальтозного сиропа. Но затем производство выровнялось за счет других пищевых ниш», — пояснил ведущий эксперт Института конъюнктуры аграрного рынка (ИКАР) Евгений Иванов.

На сегодняшний день, по словам Евгении Пармухиной, на рынке представлено несколько видов сахарозаменителей, как натуральных, так и полностью химических. Есть немало российских компаний, у каждой из которых своя бизнес-модель. Например, ОАО «Марбиофарм» выпускает только сорбит, World Market предлагает широкий спектр ингредиентов для пищевой промышленности, «Аспасвит» специализируется на производстве смесей интенсивных подсластителей и т. д.

В компаниях также отмечают рост интереса к данной продукции. Например, в ГК «СОЮЗСНАБ» приводят данные различных исследований, по которым с 2014 года применение заменителей сахара ежегодно растет в среднем на 3 % в год. За пять лет внесение добавок в продукты увеличилось на 14 %. Согласно исследованию Innova Market Insights, подсластители чаще всего используются в безалкогольных напитках. Технологи также добавляют их в спортивное питание и выпечку. Особенный рост заметен в секторе натуральных сахарозаменителей, в частности, стевии. Подсластитель стевия применяется чаще на 71 %, чем другие заменители сахара. Исследования компании Grand View Research прогнозируют, что к 2024 году мировой рынок стевии достигнет 556,7 млн долларов. Вырастет процент использования сахарозаменителя в газированных напитках. Также в компании отмечают, что в Правительстве давно рассматривают вопрос о введении акцизов (или повышении НДС) на напитки с высоким содержанием сахара, поэтому производители будут вынуждены его снижать.

Руководитель отдела маркетинга ООО «НоваПродукт АГ», создатель бренда Bionova Александра Гудимова также подтвердила, что потребление сахарозаменителей ежегодно увеличивается.

«Аудитория ЗОЖ выбирает натуральные подсластители, такие как стевия или эритрит», — рассказала эксперт.

Не все так сладко

Тем не менее, несмотря на рост рынка сахарозаменителей и подсластителей, вытеснить натуральный сахар из пищевого употребления они вряд ли смогут. И тому есть ряд причин. «Многие технологии делают невозможным использование заменителей сахара в продукции. Сахар выступает еще и как наполнитель, создает объем вкуса, а не все люди предпочитают употреблять продукты на сахарозаменителях и подсластителях», — говорит Михаил Богомолов.

«Это нецелесообразно, например, в соковой продукции и с точки зрения затрат (сложный технологический процесс), и с точки зрения итоговых вкусовых качеств. Тем более по закону добавлять сахарозаменители в 100 %-ный сок нельзя. Если человек следит за своим здоровьем и количеством углеводов, то достаточно поддерживать сбалансированное питание и употреблять соковую продукцию в рациональном количестве — один стакан сока в день», — поясняет Михаил Новиков.

Влияет на развитие рынка сахарозаменителей и подсластителей высокая импортозависимость. По словам президента Союза соковой индустрии, в данный момент наблюдаются проблемы с поставками многих компонентов для производства безалкогольных напитков, касается это и сахарозаменителей. В связи с изменением логистических маршрутов и корректировки бизнес-процессов, цена на все компоненты выросла.

«Например, фруктозу в России не производят. Есть две компании: финская и американская, которые выпускают этот продукт, поэтому цена сильно привязана к курсу доллара и себестоимость, соответственно, будет выше, чем у натурального сахара. Поставки фруктозы в Россию идут и сейчас, но фасовка стала меньше, а плечо доставки — длиннее. В итоге цены выросли. Кстати, когда-то у нас были переговоры с Союзом нефтегазопромышленников России для решения этого вопроса. В бензин добавляют специальные присадки из топинамбура для улучшения эксплуатационных свойств топлива. Это бразильский корнеплод, который содержит в себе инулин — полифруктозу. Хотели воспользоваться опытом, добывать и делать фруктозу в России, но оказалось, чтобы это было экономически эффективно, нужно наладить масштабное производство для продажи в другие страны. Если удовлетворять потребности только России, то дешевле будет купить у финнов или американцев», — добавил Михаил Богомолов.

О высокой импортозависимости на этом рынке сообщают и в компаниях-производителях. «Импортозависимость на рынке сахарозаменителей — практически 100 %. Поставки сырьевых ингредиентов осуществляются из различных стран мира: Китай, Турция, страны ЕС и др. Для того, чтобы произвести готовую продукцию (столовый сахарозаменитель: в таблетках, порошке или в жидкой форме или же продукт без сахара: кондитерские изделия, продукты быстрого приготовления и др.), российским предприятиям необходимо импортное сырье. На данный момент сокращения импортных поставок сырья мы не наблюдаем», — пояснила Александра Гудимова.

Также, по словам Михаила Богомолова, статистика показывает, что во времена экономических кризисов, падения доходов населения резко возрастает потребление сахаросодержащих продуктов как наиболее дешевого ингредиента замещения калорий. Поэтому вряд ли сейчас стоит ожидать снижения производства натурального сахара, тем более что продукция, имеющая в составе заменители сахара, стоит дороже той, в составе которой содержится обычный белый сахар, — добавляют в «НоваПродукте». Сахар реализуется с льготным НДС, а подсластители не имеют льготы.

Из высокой стоимости подсластителей и сахарозаменителей вытекает и другая проблема — это случаи попадания на рынок и продажи фальсификатов.

«Например, декларируются порошковые сахарозаменители. А люди с диабетом, попробовав их, отмечают в крови скачок сахара. Химический анализ показывает, что фруктоза, эритрит или мальтит заменены на обычный сахар: так недобросовестные продавцы снижают себестоимость на фоне растущих цен на заменители и подсластители», — отмечает Михаил Богомолов.

Кроме того, нельзя забывать и о медицинских ограничениях при употреблении сахарозаменителей и подсластителей. Даже натуральные продукты (стевия, мед) могут навредить здоровью при неумеренном употреблении или, например, аллергии, что уж говорить о химических соединениях.

«Медицинские ограничения есть, впрочем, как и на употребление сахара. На сахар и на подсластители установлены допустимые уровни потребления, и если не превышать норму, то вреда они не причинят. На такие виды заменителей сахара, как стевия, сукралоза, фруктоза,

сахаринаты, цикламаты дополнительных ограничений нет. Аспартам же, к примеру, не рекомендуют употреблять лицам, страдающим фенилкетонурией», — сообщили в «НоваПродукте».

При этом, по словам президента РДА, вред подсластителей часто преувеличивают. Говорят о том, что сахарин якобы вызывает рак мочевыводящих путей, цикламат натрия бьет по почкам и др. На самом деле, по мнению эксперта, чтобы достичь такого негативного эффекта, нужно в короткий срок съесть буквально ведро данного продукта.

«Сами понимаете, таких случаев не было. Другое дело, что перед употреблением любого сахарозаменителя или подсластителя нужно посоветоваться с врачом, особенно если есть проблемы со здоровьем», — отмечает специалист.

Пока, несмотря на довольно активное развитие, рынок сахарозаменителей только начинает составлять некоторую конкуренцию производителям натурального сахара.

«Говорить о крупномасштабном замещении доли сахара сахарозаменителями преждевременно. С одной стороны, доля потребления сахарозаменителей с усилением ЗОЖ-тренда будет расти. Однако сахарозаменители не всегда оказываются доступнее сахара, а также не всегда безопасны, поэтому сторонников натурального сахара как среди B2B, так и B2C-потребителей пока достаточно», — считают в «Текарт».

По словам Евгения Иванова, также неизвестен точный объем рынка сахарозаменителей и подсластителей в пересчете на сахар. Пока можно сказать только об объемах производства сиропов и патоки. В пересчете на сахарозу рынок составляет около 600 тыс. тонн. Учитывая сложности с экспортом значительных объемов сахара (более 600 тыс. тонн), некоторую конкуренцию рынок сахарозаменителей производителям натурального сахара все-таки составляет. Но потребители сами выбирают для себя нужный продукт — это и есть рынок.