



ЕДА БУДУЩЕГО

Завтра человек станет тем, что он съест сегодня

Процесс глобализации и изменения образа жизни человечества неизбежно коснется и пищи. К примеру, после окончания Второй Мировой войны французские повара создали Новую Кулинарию (Nouvelle cuisine), более простую и с большим разнообразием вкусов. Появление новой кухни объяснялось изменением образа жизни горожан. Ежегодно только в США появляется примерно 10 тыс. новых видов пищевых продуктов. Уже сегодня можно в большей или меньшей степени предсказать, что будет на столе у человека в недалеком будущем.

1. Функциональная еда

В последние годы наблюдается бурный рост пищевой индустрии, производящей еду, полезную для здоровья и содержащую наборы витаминов, минералов и биологически активных веществ. Ими пользуются спортсмены, озабоченные развитием своих мышц, люди, старающиеся контролировать свой вес, и пожилые люди, старающиеся употреблять в пищу продукты с пониженным содержанием жира и углеводов. Однако в будущем такого рода продукты приобретут новые свойства и станут повседневной пищей. К примеру, возможно появление целебной еды - мороженого с повышенным содержанием витаминов или маргарина, снижающего уровень холестерина в крови. Критики подобных продуктов утверждают, что их эффективность (полезность) не доказана, научных исследований на эту тему обескураживающе мало. Поэтому можно с равной долей уверенности ожидать, что индустрия производства такого рода продуктов может пережить бурный рост или, наоборот, кануть в небытие.

2. Генетически модифицированные продукты

Особые возможности открываются перед генной инженерией - некоторые эксперты считают, что лекарства будущего будут продаваться не в виде таблеток, а, например, в виде фруктов - теоретически возможно вывести яблоки, которые смогут выполнять роль таблеток со снотворным. К примеру, уже установлено, что пыльца генетически модифицированной кукурузы способна убивать яйца определенного вида бабочек. Также возможно выведение пород животных, обладающих определенными заданными свойствами - например свиней, с менее жирным мясом; выведение сортов кофе без кофеина и т.д. В 1996 году впервые было начато коммерческое использование генетически

модифицированных растений - с тех пор количество сельскохозяйственных площадей, засеваемых "измененной" кукурузой, соей, хлопком возросло в 25 раз. Только посевы "новой" кукурузы в 2000 году заняли площадь в 44.2 млн. га (крупнейшие поля генетически модифицированной кукурузы расположены в США, Канаде и Аргентине). Такого рода посевы существуют в 13 странах мира. Сторонники подобного рода продуктов утверждают, что за счет использования генной инженерии удастся избежать применения на полях пестицидов и удобрений, что, безусловно, идет на пользу потребителю.

Впрочем, будущее такого рода продуктов не определено - очень многие эксперты и организации относятся к ним крайне негативно и выступают за их тотальное запрещение. Международных норм по генетически модифицированным продуктам не существует. В стадии подготовки находятся два документа: "Руководство по проведению оценки продовольственной безопасности пищевых продуктов, полученных из ДНК-рекомбинированных растений" и "Принципы анализа риска по пищевым продуктам, полученным с помощью современной биотехнологии".

3. Органическая еда

Набирает силу процесс, противоположный генетической революции. В мир пришла мода на органическую еду, то есть овощи, фрукты, хлеб, молоко, мясо, яйца, вино и т.д., произведенные без применения генной инженерии, удобрений, пестицидов, консервантов, и в местах, безупречных с точки зрения экологии. Специалисты настоятельно рекомендуют органическую еду маленьким детям и аллергикам. За период с 1998 по 2000 год в США стали продавать на 23% больше экологически чистых фруктов и овощей, на 96% больше органического молока и яиц, на 99% больше органических хлебобулочных изделий, на 71% больше органического мяса. В американских магазинах такие продукты стоят на 10 - 40% дороже обычных. Первое место в мировом рейтинге о рангах по площади земель, которые используются для выращивания сельскохозяйственной продукции, занимает Лихтенштейн (18%), второе - Швейцария (9%), третье - Австрия (8.6%). В первую десятку также входят Италия, Финляндия, Дания, Швеция, Чехия и Исландия. США в этом списке занимают 36-е место - для производства органических пищевых продуктов используется 0.2% земель сельскохозяйственного назначения.

4. Быстрая еда

Ускорение темпа жизни привело к бурному расцвету индустрии быстрого питания - увеличению числа кафе, в которых можно поесть за 10 минут (fast food) и появлению огромного количества видов еды, которую можно есть на ходу (чипсы, печенье, орешки и т.д.). В 2001 году жители США потратили на покупку таких продуктов \$110 млрд. - боль-

ше, чем они потратили на билеты в кино, покупку книг и газет, покупку и прокат видео и аудиозаписей. 18% всей еды, потребляемой в течении суток, американцы съедают сидя за рулем автомобиля. Наиболее известная компания быстрой еды McDonald's ныне владеет 30 тыс. ресторанов в 121 стране мира, а ее услугами пользуется 1% населения планеты. При этом она открыла свой первый ресторан лишь в 1955 году.

При этом быстрая еда обладает рядом малоприятных особенностей. В ней широко используются искусственные добавки, которые призваны, например, улучшить ее запах. Исследования показывают, что человек оценивает вкус того или иного блюда в 90% случаев оценивая его запах. Быстрая еда, изготавливаемая из полуфабрикатов по особой технологии (гамбургеры), или предназначенная для длительного хранения (например, чипсы) по определению не может обладать тем же запахом, что свежее поджаренный бифштекс или картошка. Также важен цвет пищи. Потребитель считает, что ярче окрашенные продукты обладают лучшим качеством. Поэтому продукты (не обязательно фаст-фуд) подкрашивают. Так, например, делают все производители колбасы, поскольку вареное мясо, из которого изготавливают многие виды колбас, как известно, малоаппетитного серого цвета. В начале 1970-х годов был произведен любопытный эксперимент. Группе испытуемых предложили полакомиться бифштексом с жареной картошкой. Все они заявили, что еда превосходная. Но тут испытатели изменили подсветку тарелок с едой - бифштекс стал синим, а картофель - зеленым. Некоторым испытуемым стало плохо. В последние годы наблюдается устойчивый рост предприятий, производящих добавки, улучшающие запах и цвет продуктов - к примеру, только компании США, действующие в этой сфере, в 2002 году получили прибыль в \$1.4 млрд.

Критики фаст-фуда также считают, что эта еда оказывает крайне негативное влияние на здоровье людей - в ней слишком много жира и консервантов. В последнее время некоторые компании занялись выпуском "здорового фаст-фуда" - с меньшим использованием опасных компонентов. Многие эксперты предсказывают, что в течении 30-50 лет эта индустрия будет бурно развиваться именно в направлении производства "здоровой быстрой еды". Впрочем в мире набирает силу движение "медленной еды" (slow food - англ.), ратующее за возвращение к традиционным кулинарным ценностям.

5. Еда вне дома

За последние десять лет в США люди на 14% реже, чем ранее, стали питаться дома. Аналогичные тенденции наблюдаются и по всему миру. Особую роль здесь играет развитие индустрии фаст-фуда и малого бизнеса. Многочисленные исследования показывают, что открытие собственного кафе или ресторана является мечтой примерно 30% людей, желающих начать свой бизнес. По-

лучат все большее развитие "этнические" рестораны, к примеру, предлагающие традиционную китайскую кухню в Финляндии. Большинство экспертов сходятся в том, что в будущем люди все чаще будут есть вне дома.

6. Еда дома

Тем не менее домашняя еда благополучно переживет конкуренцию с фаст-фудом и общепитом. Еда дома - это не только потребление самостоятельно приготовленных продуктов. Пищевая индустрия выпускает все больше продуктов, готовых к немедленному употреблению после примитивной обработки - часто еду достаточно только разогреть в микроволновой печи. Продолжает развиваться мировая индустрия доставки еды, это может касаться как пиццы, так и обеда из дорогого ресторана. Демографические процессы показывают, что в Северной Америке, Европе и значительной части бывшего СССР женщины все меньше времени могут уделять приготовлению еды - соответственно, домашняя кухня все чаще будет становиться уделом профессиональных поваров и пищевой индустрии.

7. Безопасность продуктов

В будущем все большее значение будет приобретать обеспечение безопасности продуктов. В частности, безопасность продуктов питания будет обеспечиваться сокращением времени, которое затрачивается на доставку продуктов от производителя к покупателю. Кроме того, бурный рост переживают и будут переживать в будущем научные исследования, направленные на разработку новых способов консервации продуктов, поскольку старые методы часто дают осечку. В числе новых технологий: асептическая упаковка, которая продлевает сроки хранения различных продуктов питания и не требует охлаждения. Облучение продуктов питания, не будучи новой технологией, используется все более широко. Облучение уничтожает переносимые с пищей патогенные вещества, такие как сальмонелла, кроме того облучение продлевает срок хранения скоропортящихся фруктов. Начата обработка продуктов сверхвысоким давлением, что обеспечивает пастеризацию пищи. Применяется также технология пульсирующего света, когда продукты подвергаются воздействию света, интенсивность которого во много раз превышает интенсивность солнечного света. Ультрафиолетовое излучение используется для пастеризации соков, это в некоторых случаях позволяет не использовать пищевые консерванты. Также получают развитие технологии упаковки, которые будут сигнализировать потребителям о безопасности продукта: например изменять цвет в случае, если продукт начинает портиться.

По материалам
Washington Profile