

## Производство и использование сои

Из книги «Российские реформы в цифрах и фактах», см. <http://refru.ru>

Практически вся производимая в мире соя – генетически модифицированная.

До 2014 г. выращивание трансгенов в нашей стране официально запрещено, эти продукты к нам завозили из-за рубежа, и немало. Общая площадь посевов трансгенных культур в мире в 2005 г. составила 90 млн. га [122]; для сравнения: посевная площадь в сельхозпредприятиях России в 2005 г. - около 60 млн. га. Основные страны, производящие ГМО – Аргентина, США, Канада и Бразилия [286].

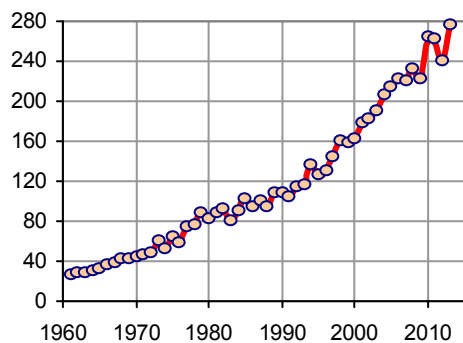


Рис. 3.73, а. Производство сои в мире, млн. т. Источник: FAOSTAT.

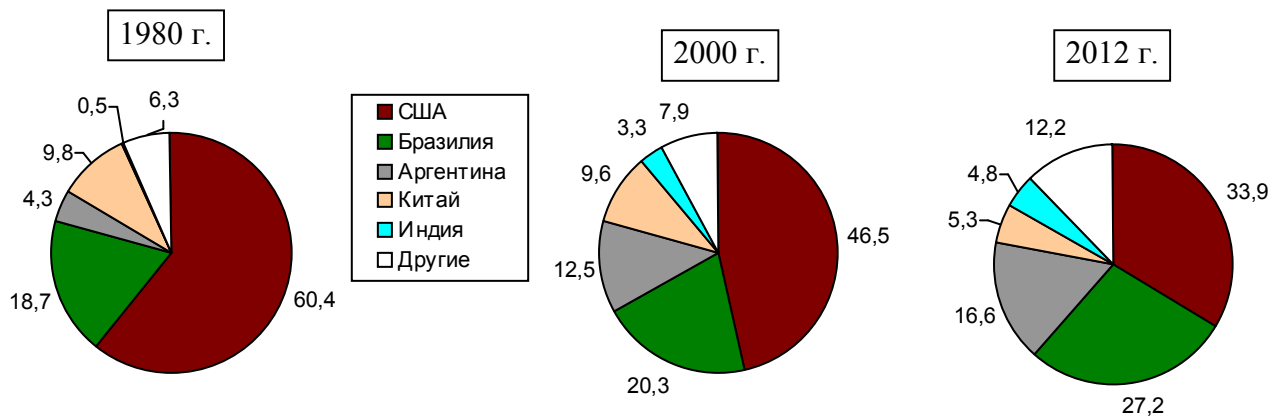
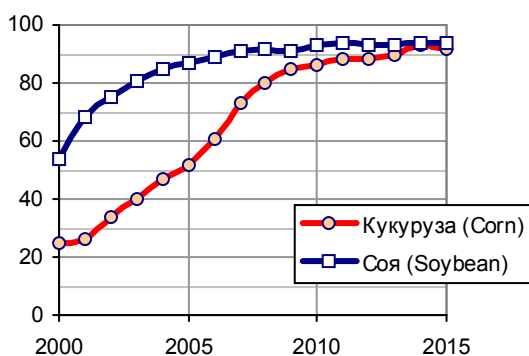


Рис. 3.73, б. Доля стран в общем объеме производства сои, проценты. Источник: FAOSTAT.



На графике – доля (в процентах) посевной площади под генетически модифицированными кукурузой и соей в США в процентах от общей посевной площади под этими культурами в этой стране. Доли ГМ сои и кукурузы в общем урожае этих культур примерно такие же.

Рис. 3.73, в. Принятие (распространение) генетически модифицированных посевов (Adoption of Genetically Engineered Crops) в США, проценты. Источники: Statistical Abstract of the United States: 2012; USDA.

«Почти треть продовольствия, которое ввозят в страну, генетически модифицировано, причем в последние годы его доля только растет» [160]. Более 90% сои – трансгенного происхождения [161], и наша страна является одним из крупнейших ее потребителей. На долю этого продукта приходится почти 60% всего ГМ-сырья, используемого в российской пищевой промышленности, большинство россиян «сидит на ГМ-сое». Она применяется в колбасах, сосисках, сардельках, паштетах, ветчине. При изготовлении фарша, котлет, гамбургеров, начинки для пельменей. В тушенке (соевый белок). В сухом молоке,

кондитерских изделиях. Соевое масло используется в соусах, соевая мука применяется как разрыхлитель теста в хлебопекарной промышленности.

Всего же соя используется более чем в 500 продуктах питания. «По данным общественных организаций ГМ-соя обнаруживается в 30% проверенных продуктов» [286]. Не этим ли объясняется, в частности, то многообразие, например, сортов вареных колбас на рынках и в колбасных палатках? В Советском Союзе было всего несколько широко известных видов, но ни в одном из них не было ни ГМ-сои, ни сои вообще.

Список литературы см. в книге (на сайте).