



ПРОДОВОЛЬСТВЕННАЯ И СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЪЕДИНЕННЫХ НАЦИЙ

В новом справочнике определены 100 забытых пищевых продуктов, которые могли бы принести пользу Африке

ФАО и африканский исследовательский форум ФАРА выпустили публикацию о недоиспользуемых культурах, которые могут потенциально стать источником необходимых питательных веществ в рационе различных африканских общин



Стручки с семенами дерева моринга в Танзании.

©FAO/Luis Tato

09/04/2024

Рим – В то время как Африка имеет все шансы стать мировой житницей и продовольственной "сверхдержавой", она парадоксальным образом зависима от импорта продовольствия, а на ее долю приходится несоразмерно большой процент от общего числа голодающих в мире. Реализации этого потенциала могло бы, в частности, способствовать введение в обиход широкого многообразия местных продовольственных культур, которые слишком часто оказываются в тени занимающих доминирующие позиции на глобальных рынках продуктов питания, производимых за пределами континента.

К числу этих культур относятся такие традиционные местные виды, как бамбарский земляной орех и голубиный горох, такие высокопитательные продукты, как росичка тонкая и плоды баобаба, а также богатые витаминами натурализованные сельскохозяйственные культуры, например амарант и таро.

Исправить сложившуюся ситуацию призван новый [справочник по забытым пищевым продуктам Африки](#), содержащий перечень малораспространенных культур, многие из которых "адаптированы к местным условиям и менее прихотливы, чем экзотические культурные сорта", такие как кукуруза, рис или пшеница. В публикации, подготовленной Продовольственной и сельскохозяйственной организацией Объединенных Наций (ФАО) в партнерстве с Форумом по вопросам сельскохозяйственных исследований в Африке (ФАРА), описаны 100 недооцененных местных пищевых продуктов, которые могли бы стать стабильным источником столь необходимых питательных веществ в рационе различных общин по всему Африканскому континенту.

Как пояснили заместитель Генерального директора и Региональный представитель ФАО в Африке Абебе Хайле-Габриель и Директор-исполнитель ФАРА Аггрей Агумья, справочник стал воплощением результатов предварительного исследования и первым этапом процесса, направленного на "определение и всеобъемлющую характеристику исчерпывающего перечня забытых пищевых продуктов Африки". Оба руководителя ясно дали понять, что, хотя этот перечень может со временем дополняться, его главная задача на данном этапе – привлечь как можно больше внимания и финансирования со стороны исследовательского сообщества и специалистов-практиков в области развития сельского хозяйства с целью направить первые потоки инвестиций на деятельность по устойчивому преобразованию агропродовольственного сектора.

Сто вошедших в справочник культур, описание которых сопровождается иллюстрациями и включает в себя подходящие для их выращивания агроэкологические условия, агрономические требования и питательные свойства, были отобраны по итогам первичного опроса экспертов со всей Африки, специализирующихся на различных областях, начиная от развития производственно-сбытовых цепочек и заканчивая технологиями генетического улучшения.

Содействие возрождению традиций

Этот проект, изначально зародившийся в виде совместной инициативы ФАО и Африканского союза, очень удачно согласуется с реализуемым под руководством ФАО и Государственного департамента Соединенных Штатов Америки новым проектом "Концепция адаптации культур и почв" ([КАПК](#)), нацеленным в первую очередь на задействование потенциала африканских традиционных сельскохозяйственных продуктов и методов.

Старший специалист по продовольствию и питанию Регионального представительства ФАО в Африке и один из ведущих авторов публикации Мфумузи Сукати отметил, что "эти параллельные проекты будут друг друга взаимодополнять", особенно с учетом того, что проект КАПК направлен в числе прочего на повышение качества семян и выведение неприхотливых и более высокоурожайных сортов малораспространенных культур.

В процессе подготовки справочника, выпущенного одновременно с пояснительной [сопутствующей публикацией](#), возникла оживленная дискуссия на тему критериев отбора и терминологии. В конечном счете было решено использовать девять основных дескрипторов сельскохозяйственных культур: "традиционные", "забытые", "второстепенные", "неиспользуемые", "недоиспользуемые", "малораспространенные", "малоизученные", "употребляемые в случае голода" и "для бедных".

Кроме того, некоторые эксперты предложили назвать такие культуры "культурами возможностей", учитывая их потенциал с точки зрения преобразования африканских агропродовольственных систем и повышения их эффективности, инклюзивности, невосприимчивости к внешним воздействиям и устойчивости в целях улучшения производства, улучшения качества питания, улучшения состояния окружающей среды и улучшения качества жизни с соблюдением принципа "никто не должен остаться без внимания", как это предусмотрено в [Стратегической рамочной программе ФАО на 2022–2031 годы](#).

Первая редакция подобных перечней редко получается исчерпывающей, поэтому работа по его пополнению и обновлению будет продолжена, и со временем, по мере того как инициатива набирает обороты, в нем, скорее всего, появится гораздо больше разновидностей лесной продукции.

Некоторые из таких пищевых продуктов реже используются в рационе в связи с постепенной утратой своего культурного значения на фоне появления более экзотичных импортных продуктов; другие же, такие как маниок и африканское манго, не забываются и не игнорируются, но тем не менее продолжают оставаться в статусе традиционных культур, продаваемых лишь на местном уровне и не поставляемых на более дальние рынки. Однако всех их объединяет то, что до настоящего момента им уделялось слишком мало внимания в мерах политики и исследованиях, либо оно не уделялось вовсе.

По меткому выражению Абебе Хайле-Габриеля и Аггрея Агумьи, этим продуктам отведена роль "скамейки запасных", но их следует более активно продвигать в массы ввиду их адаптивности к сельскохозяйственным реалиям Африки и культурно-экономическому укладу ее общин, а также богатому содержанию питательных веществ, отвечающих потребностям рациона местных жителей.

Далее по теме

- [Справочник по забытым пищевым продуктам Африки](#) (на английском языке)
- [Возвращение в обиход забытых пищевых продуктов Африки как способ улучшения качества питания на континенте](#) (на английском языке)

Контакты

Отделение ФАО по связям со СМИ(+39) 06 570 53625 FAO-Newsroom@fao.org

Кристофер Эмсен Отделение ФАО по связям со СМИ(+39) 06 570 53291 christopher.emsden@fao.org

Региональное отделение ФАО | 20 Kalman Imre H-1054 Budapest Hungary

+36 1 4612000 | www.fao.org/europe/ru