

Мука из бриллиантов

В древности семена рожкового дерева служили мерой массы, сегодня из них делают натуральную пищевую добавку

Александр Сепасгосарьян

Небольшое предприятие на Майорке, 27 сотрудников, малопопулярный продукт, который экспортируют по всему миру.

«Нас, наверное, можно сравнить с галлами», – говорит Хулия Сан Сегундо (Julia San Segundo). Женщина занимает должность главного технолога в фирме Carob S.A., расположенной в одном из промышленных районов округа Маррачи (Marratxí). С одной стороны Астерикс, Обеликс и их деревня, которая одна из немногих не была оккупирована римскими войсками, с другой – производящее популярную пищевую добавку майоркинское предприятие, которое практически единственное в стране не было поглощено продуктовыми концернами. «Мы занимаемся производством одного продукта, и в будущем хотим также сохранить свою независимость», – подчёркивает Сан Сегундо.

Вещество в виде белого порошка производят из семян рожкового дерева, которые напоминают своим видом маленькие сухие кофейные зёрнышки. В Европе его знают как E410.

Упоминание на упаковках мороженого, ветчины, мармелада и пудинга этого составляющего свидетельствует о наличии в них камеди рожкового дерева (исп. goma garrofin).

Вечнозелёные деревья algarrobos, завезённые из Древнего Египта и Эфиопии, растут на холмах в самых засушливых участках острова. В каждом из плодов – чёрно-коричневых бобах (исп. algarrobos), в зависимости от размера скрываются от пяти до 15 зёрнышек.

«Мы покупаем только семена без стручков», – объясняет Сан Сегундо. И действительно, на тротуаре перед одним из современных зданий промышленного района часто лежат выпавшие из кузова грузовика твёрдые как камень семечки. В связи с тем, что местные деревья не в состоянии покрыть нужды предприятия, закупку сырья совершают на всей территории Средиземноморья: Марокко,



Стручки рожкового дерева местные хозяйки используют для приготовления пирогов, а ещё из них на острове производят пиво



На фабрику в Маррачи привозят уже очищенные семечки (слева).

Хулия Сан Сегундо (справа) рассказывает о стадиях производства натуральной добавки



Италия, Португалия, испанская материковая часть. Местные семена всё же считаются особенно ценными: они крупнее и соответственно весят больше.

Местные семена крупнее других средиземноморских

Благодаря постоянству массы в эпоху Римской Империи плоские семена рожкового дерева использовали в весовой системе. Отсюда произошло назва-

ние меры карат, которое сегодня применяют по отношению к драгоценным камням и золоту.

В пищевой промышленности E410 используют в качестве натурального загустителя и стабилизатора: камедь рожкового дерева растворяется в горячей воде без остатка, обладает нейтральным вкусом и запахом. Её часто применяют в производстве джема, желе, выпечки, фруктовых и овощных консервов, молочных коктей-

лей. Этот ингредиент незаменим в изготовлении экологических продуктов.

В отличие от аналогов химической промышленности эту натуральную добавку получить несложно. Семена, состоящие из двух половинок, как и миндальный орех, очищают от твёрдой оболочки в кислотной среде. Затем удаляют богатый протеинами росток. Итак, в результате остаётся только сахарная масса: длинная цепь полисахарида, состоящего из маннозы (четыре пятых) и галактозы (одна пятая). Их процентное содержание в пищевой добавке минимально, менее одного про-

цента.

Carob S. A. было основано в 1976 году двумя местными предпринимателями. Изначально они занимались производством корма для скота в Сон-Сардина (Son Sardina). Однако от владельцев не укрылось увеличение рентабельности в случае перекалфикации на нужды людей. Так в 1996-м в Маррачи появилось построенное по нормам ISO предприятие.

«Мы делаем упор на высочайшее качество», – подчёркивает Сан Сегундо. Эта концепция обеспечивает фирме множество постоянных клиентов, преимущественно из США и

Японии. Насколько международные продажи преобладают над местными, можно понять и по интернет-магазину, представленному только на английском языке.

Подробности производства не разглашаются. Известно только, что объёмы продаж постоянно растут. Речь идёт о годовой реализации 1,5 тыс. тонн порошка, 95% которых идут на экспорт. Согласно статистическим данным, сбыт этого продукта приносит около 10 млн евро в казну острова. Для сравнения: выручка всех виноделен острова составляет 25 млн евро.