

肉店缺肉、猪农毁猪、肉价上涨,疫情严重扭曲美国食品供应链

美国多家肉厂关闭,人造肉站上“风口”?

由于大量工人感染新冠病毒,美国肉类加工巨头近日纷纷关厂停工,引发“食品供应链”断裂的风险。而在肉类食品短缺阴霾笼罩下,人造肉似乎又站上一个新的风口。



荷兰马斯特里赫特大学教授马克·波斯特展示用他培育出的“试管牛肉”制成的“试管牛肉汉堡”

屠宰场和加工厂停摆

在凶猛的疫情面前,美国最大的两家肉类加工厂泰森食品公司和史密斯菲尔德食品公司挺不住了。

泰森食品公司已关闭艾奥瓦、印第安纳、得克萨斯、华盛顿等多州的猪肉或牛肉加工厂。其中,艾奥瓦州滑铁卢加工厂是其旗下最大猪肉厂,每天加工近万头生猪,相当于全美4%的猪肉加工能力。该厂拥有2800名员工,目前至少出现180例新冠病例。

史密斯菲尔德食品公司位于南达科他州苏福尔斯的加工厂“无限期”停产。该厂占全美猪肉总产量的5%,3700名员工中已有783人感染新冠病毒。

此外,巴西肉类加工企业JBS在美国的子公司JBS美国近日也关停威斯康星州的牛肉加工厂。这家工厂拥有1200名员工,截至周一,已有255名员工新冠病毒检测呈阳性。

路透社称,全球最大的几家肉类加工企业在北美的约20家

屠宰场和加工厂已停摆。美国食品和商业工人联合会表示,这些被迫关闭的加工厂占全美牛肉产量的10%,占猪肉产量的25%。随着肉厂关闭,全国肉类加工速度大幅放缓。美国风险管理公司Kerns and Associates行业经济学家史蒂夫·迈耶说,截至上周,美国的猪肉加工能力下降约25%。

美联社称,全美15家最大的猪肉加工厂占所有加工猪肉的60%,哪怕其中一家工厂关闭几天或几周,

其后果也会波及整个行业。

对于美国肉类加工厂何以出现大量新冠病例且迅速扩散,彭博社称原因尚未明确。分析人士推测,一是与加工厂工作环境有关。加工厂每天进出成千上万人,一些加工线上,工人彼此紧挨,“胳膊肘碰胳膊肘”,很难保持社交距离。二是肉厂工人多是移民和难民,工资低,居住环境差,空间狭小。有时多个家庭挤在一起,如果一人染疫,就会迅速传播。

食品供应链将断裂?

大批肉厂关停的冲击波已在逐步显现,行业人士已拉响食品供应链行将断裂的警报。

上周日,泰森食品公司董事长约翰·泰森的一篇文章以整版广告形式刊登于《纽约时报》《华盛顿邮报》等媒体。

泰森在文中警告,“食品供应链正在断裂”,将危及食品供应。“随着猪肉、牛肉和鸡肉工厂被迫暂时关闭……会有数百万磅的肉品从供应链中消失。”

分析认为,肉厂关门对零售食品店肉类供应的影响一时半刻还不会显现,但是数周后,消费者就能感受到。“两周后,零售商店就会出现肉类供应短缺。”阿彻金融服务公司高级客户经理丹尼·史密斯对彭博社说,“根本没有猪肉现货。大卖场的需求还能满足,其他许多商店就不行了。”

市场数据也显示出未来美国猪肉供应可能吃紧。据路透社报道,美国瘦肉猪期货周一触及涨停,美国农业部数据显示美国猪肉批发价周一也在上涨,这都反映出市场担心疫情将放缓美国猪肉生产速度,供应将出现紧张的前景。

彭博社称,目前美国冷藏的肉类储量相当于两周的产量。但是,大多数肉厂将关闭14天左右,出现供应“赤字”的可能性正在变大。

消费者不仅面临“缺肉”风险,还将承受肉价上涨的压力。据《洛杉矶时报》报道,出于对供应链的担忧,用于制作培根的猪五花肉价格在上周翻了一番多。彭博社称,由于工厂关闭,美国牛肉批发价涨至创纪录水平,猪肉批发价也在过去一周暴涨30%。

而处于供应链另一端的养殖户日子也不好过。

美国媒体称,受新冠肺炎疫情影响,由于学校、餐馆等消费大户关门,猪肉养殖户和猪肉加工公司已受波及。现在大型肉厂关闭后更是无法接收牲畜,一些养殖户可能被迫让牲畜安乐死。眼看养了几个月的牲畜将被处理,一些农场主悲叹在情感和经济上都要付出沉重代价。“这就像推倒一间刚盖好的新屋子。”艾奥瓦州农场主布雷迪·雷克斯说。与此同时,生猪价格却在暴跌,美国生猪期货价格4月下跌大约21%。

“这绝对是前所未见的双输局面,生产者可能会失去一切,消费者可能会支付更高的价格,而餐馆一周内可能就没有新鲜的碎牛肉了。”丹佛咨询公司Global AgriTrends的总裁布雷

特·斯图尔特说。

分析人士称,供应链风险可能还会向全球扩散。贸易政策分析师肯·罗伯茨在《福布斯》杂志上刊文指出,随着新冠病毒在肉类加工厂肆虐,牛肉、鸡肉和猪肉的出口也将面临艰难抉择。“这不仅会影响美国,还会影响全世界。”因为美国是鸡肉、牛肉和猪肉的净出口国,去年出口总额约160亿美元,但目前牛肉和猪肉的产量已下降25%。

在中国现代国际关系研究院研究员陈凤英看来,猪肉不是美国人的主要消费品,肉厂关闭对美国不会产生很大影响,对全球肉类供应的影响也很有限。相比之下,反而应关注疫情对粮食供应链的冲击。由于恐慌囤粮心理,再加上蝗灾,一些国家已暂停粮食出口,这对非洲贫困国家将造成粮食供应紧张。

人造肉潜力不容低估

引人关注的是,肉制品供应短缺的风险,似乎正成为人造肉的发展机遇。顾名思义,人造肉是一种在口感上模仿传统肉类的加工食品,多数以豆类等植物蛋白为原材料。

据英国《金融时报》称,消费市场研究机构尼尔森的数据显示,美国人造肉的销售在截至4月18日的一周内同比激增200%,在8周内销售飙升265%。而同期鲜肉销售则分别增长了30%与39%。

美国人造肉企业“超越肉类”的股价上周上涨41%,是其去年5月登陆纳斯达克后最大单周涨幅。

近日,“超越肉类”还联手美国连锁餐饮巨头肯德基和星巴克,在中国的几家门店推出人造肉餐品,包括“植培黄金鸡块”、别样经典千层面、别样牛肉青酱意面等。

贝伦贝格资本市场公司分析师唐纳德·麦克利说,肉食短缺的阴霾,加上与咖啡连锁店星巴克在中国合作,推出高蛋白植物肉,“超越肉类”站上“完美风口”。

“好食品研究所”的布鲁斯·弗里德里克表示,近年来,人造肉的受欢迎程度迅速上升,这一趋势因新冠危机而加速。因为与真正的肉类相比,

人造肉的生产更加自动化,对劳动力的依赖程度也更低,比较不容易受到人员短缺的影响。而且,人造肉的供应链因素更易操控。

浙江大学财税大数据与政策研究中心副主任侯若石认为,此次新冠疫情对人造肉行业来说是一个很好的发展机会,既唤起消费者对人造肉的需求,又扩大人们对人造肉的认识。不过,生产成本高仍是推广人造肉的一大障碍,一斤“肉”的价格折算下来要高达80到150元。

“虽然人造肉不能解决肉类供应紧张的问题,也不会取

代真正的肉制品,但是人造肉的潜力不容低估,从人造纤维的发展历程或许可预见人造肉的前景。”侯若石说,人造纤维刚问世时,与棉、羊毛等自然纤维相比有很多劣势,比如不透气、价格高,但是后来经过技术改造,人造纤维不仅拥有自然纤维的优点,更是成为功能性纤维,比如其制作的泳衣能纠正泳姿。未来,随着食品需求多样化、“厨房革命”、环境保护以及技术革新,人造肉或许也会像人造纤维一样从接受度有限的新兴产品变成千家万户餐桌上的日常食品。

廖勤

环球博览

疫情加剧盟友裂痕 美欧关系陷“昏迷”

法国《费加罗报》日前刊文称,新冠肺炎疫情发生以来,美国热衷于单边行动且无视欧洲盟友,使持续70年之久的跨大西洋盟友关系陷入“昏迷”。

文章说,美国首先在没有任何警告的情况下就突然对欧洲人关闭边境。美国还试图“买断”一家正在研制疫苗的德国企业,企图使这项技术“成为美国专用”。此外,美国还宣布暂停向世界卫生组织缴纳会费。

文章说,自从疫情发生以来,欧美关系就“一直接受重症监护,依靠呼吸机维持”,此次公共卫生危机只是现有趋势的加速器。

文章指出,特朗普对多边主义的“攻击”变本加厉,例如退出《巴黎协定》、伊核协议和《中导条约》,未与欧洲盟友协商就从叙利亚撤军,向欧洲盟友发动贸易战。

文章认为,自疫情大流行以来,美国对欧洲盟友表现出的冷漠态度加剧这些趋势。欧洲议员阿诺德·当让说:“此前,我们认为,即使特朗普政府的一些做法使欧美关系受损,但也无大碍。但疫情大流行起到了‘碰撞测试’的作用。我们必须面对事实:美国人不再希望拥有基于多边主义的跨大西洋关系。”

最大臭氧层空洞 北极上空“愈合”

欧洲研究人员报告,北极上空一个有历史记录以来最大的臭氧层空洞已经闭合。

据美国有线电视新闻网27日报道,欧盟资助的气象研究机构“哥白尼大气监测服务”研究人员报告这个好消息。他们说,“2020年北半球臭氧层前所未有的空洞消失了”,但这与新冠肺炎疫情所引发的“封城”措施无关。

研究人员解释,臭氧层空洞形成与低温和极地涡旋等气候条件相关,与空气质量无关。

今年3月,受低温天气和强烈极地涡旋影响,北极上空臭氧层出现空洞,面积之大相当于3个格陵兰岛,是有记录以来北极出现的最大臭氧层空洞。研究人员说,这股极地涡旋上周“裂开”,创造富含臭氧空气重回极地的有利条件。他们随后的监测显示,北极存在一个多月的臭氧层最大空洞消失。

本栏稿均据新华社