

УДК 658.8:624.1

## ОБЛІПИХА. МАРКЕТИНГОВІ ПЕРСПЕКТИВИ ВИРОЩУВАННЯ

**Бріцин А.О., 11МБМК**

**Арестенко Т.В., к.е.н., доцент**

*Таврійський державний агротехнологічний університет*

Натуральна продукція сьогодні все більше цінується на міжнародному ринку. Зростає попит на ягоди та лікарські рослини. Україна має прекрасні умови для вирощування і того і іншого, та може зайняти провідні позиції по їх виробництву. Агрокультури, які зовсім недавно вважалися нішевыми, сьогодні здатні приносити істотний дохід.

Як повідомляють експерти Pro–Consulting, до таких культур належить обліпіха, яка є ягодою і одночасно лікарською рослиною. Вона використовується як в свіжому вигляді, так і в якості сировини для отримання обліпихової олії, різних настоянок і добавок в косметичні засоби. За останні 5 років світовий ринок обліпіхи виріс на 40% і досяг \$ 18 млрд. З них \$ 1 млрд припадає на саму ягоду і \$ 17 млрд – на продукти її переробки.

Зберігання. Особливості обліпіхи – інтенсивне виділення етилену в клітинах плодів після збору врожаю. Цей рослинний гормон призводить до швидкого перезрівання клітин м'якоті, і вона швидко псується.

Основа кожного методу зберігання – запобігання розвитку мікроорганізмів, які в сукупності з природними ферментами плодів призводять до швидкого псування продукту.

На холоді – цей метод зберігання важливий при відсутності часу на ґрунтовну переробку обліпіхи. Для цього плоди поміщають в холодильник або льох при температурі 0 ° С–5 ° С.

Терміни зберігання збільшаться, якщо продукт помістити в герметичні поліетиленові пакети. У такій упаковці в результаті дихання

плодів утворюється велика концентрація вуглекислого газу, який витісняє кисень.

Надійний спосіб зберігання обліпихи – заморожування. Основа цього методу – швидке вплив на плоди низькою температурою, яка сприяє загибелі мікроорганізмів, що руйнують плоди.

Коли плоди заморожуються повільно, в м'якоті утворюється кристали льоду, які при розморожуванні призводять до розриву оболонки і витікання соку.

При швидкому заморожуванні лід в м'якоті утворюється в незначних кількостях, що дозволяє зберегти консистенцію плодів в кращому вигляді.

При сушінні плоди обліпихи зберігають найбільшу кількість корисних речовин.

Правильно висушена обліпиха – плоди, які зберегли натуральний колір, зі зморшкуватою поверхнею, пружні і не ламкі. Вони не утворюють грудки і не фарбують руки.

Ідеальні для зберігання висушеної обліпихи – ємності з темного скла із щільними пробками або полотняні мішки. Їх потрібно помістити в сухе, прохолодне і провітрюване приміщення. [3]

Транспортування. Щоб транспортувати плоди обліпихи відразу після збору, густо вкриті ними пагони краще зрізати цілком (але не більше 8–10 см), а потім складати один на інший в дерев'яні ящики. Так обліпиха довше залишиться свіжою і цілої порівняно з ягодами, які перевозять і зберігають розсипом.

Перевозять плоди обліпихи в невеликих ємностях, тонким шаром – так вони менше травмуються і можуть витримати великі відстані. Якщо ж ділянка з рослинами знаходиться недалеко від пункту призначення, то перевозити їх можна в більш об'ємною тарі – у скриньках по 3–4 кг.

Обліпиху на гілках можна без шкоди довше зберігати і транспортувати на великі відстані.

Закупівельниками обліпихи можуть бути:

- роздрібні покупці на ринку (за умови комбінування з іншими видами збуту);
- оптові або роздрібні продавці (але вже за ціною нижче ринкової);
- кондитерські або пекарні;
- супермаркети або інші магазини;
- ресторани і кафе;
- виробники йогуртів, фруктових соків, джемів, сиропів;
- виробники натуральної косметики. [2]

Популярність на плодово–ягідні культури змінюється щороку. Наприклад, в 2016 році висаджували плантації лохини. Вишневі сади закладали в 2017. Зі зміною учасників ринку (Росія закрила свій експорт), українські фермери повинні уважно відслідковувати попит, так як споживач, особливо європейський, дуже вимогливий.

Дуже люблять обліпиху в Сінгапурі, Японії і Південної Кореї. За 5 років продажу обліпихи збільшилися на 40%. Фахівці оцінюють світовий ринок обробленої обліпихи у 17 млрд. доларів.

За даними Євростат на 2016 рік, Україна входить у список провідних країн з постачання заморожених ягід в країни ЄС, що свідчить про подальший потенціал розвитку цього сектора в економіки нашої країни.

Варто зауважити, що ця культура має постійний попит. За заморожену ягоду також пропонують гарну експортну ціну, яка покриває всі витрати. А з розширенням застосування обліпихи в харчуванні (напої, соуси) дозволить працювати і з ресторанним бізнесом і продуктовим рітейлом. [1]

### **Використана література**

1. Бізнес-план проекту з вирощування обліпихи [Електронний ресурс] // Pro-Consulting. – 2018. – Режим доступу до ресурсу: <http://docplayer.ru/79156033-Proekta-po-vyrashchivaniyu-oblepихi.html>.
2. Обліпиха (лат. Nurrorphae) - як збирати, заготовляти і використовувати в лікувальних цілях [Електронний ресурс]. – 2019. –

Режим доступа до ресурсу: <https://makemone.ru/plitka/oblepiha-lathupporhae-kak-sobirat-zagotavlivat-i-ispolzovat-v.html>.

3. Як зберігати і переробляти обліпиху в домашніх умовах [Електронний ресурс] // Про ферму – Режим доступа до ресурсу: <http://profermu.com/sad/kustarniki/oblepiha/kak-hranit-oblepihu.html>.

4. Леонова А. А. Теоретические особенности становления и развития маркетинга / А. А. Леонова, Р. И. Олексенко // Новый университет. Серия: Экономика и право. – 2013. – №. 12. – С. 135-137