

**ОГАУ «Инновационно-консультационный центр агропромышленного
комплекса»**



Маркетинговое исследование:

Рынок зелени и салата за 2018-2022 гг.



г. Белгород 2023

Оглавление

I Зеленые культуры. Виды и характеристика	3
1.1. Укроп. Виды и характеристика	3
1.2. Зеленый лук. Виды и характеристика.....	4
1.3. Российский рынок зеленого лука	7
1.4. Петрушка. Виды и характеристика	7
1.5. Сельдерей. Виды и характеристика	10
1.6. Производство пряных трав в России	11
1.7. Салат. Виды и характеристика	12
II Производство зелени и салата в России	16
III Российский рынок зелени и салата	17
3.1. Цены на зелень и салат в России.....	17
3.2. Упаковка и фасовка зеленых культур.....	18
IV Производство зелени и салата в Белгородской области	20
V Внешняя торговля зеленью и салатом	21
5.1 Импорт-экспорт зелени в России.....	21



I Зеленые культуры. Виды и характеристика

Зеленные культуры – это овощные растения, которые выращивают для получения свежей зелени, которая используется в пищу в свежем виде или консервированной.

Всё, что собирают или выращивают для получения надземной листовой части растения, относят к зелени при этом цвет — совсем не определяющий фактор. Столь любимый многими базилик вкуснее, когда он тёмно-фиолетового цвета, а зелёный перец или стручковая фасоль однозначно не являются травянистыми растениями.

Зеленные культуры - представляют собой овощные растения, листья, черешки и молодые стебли которых употребляют в пищу. Наиболее распространенными зелеными культурами в России является укроп, петрушка, сельдерей, салат, лук, шпинат и другие.

1.1 Укроп. Виды и характеристика

Укроп - однолетнее травянистое растение, принадлежит семейству зонтичных. Обладает приятным ароматом, содержит большое количество эфирных масел. Применяется в свежем и сушёном виде. Используется для заправки салатов, первых и вторых блюд, а также для добавления в маринады и засолку. В качестве приправы часто используют соцветия и семена укропа. Невозможно представить огород без этого растения. Его выращивают под плёночными укрытиями, в теплицах и в открытом грунте. Может распространяться и самосевом.

Сорта для выращивания в теплице: Зонтик, Тетра, Салют, Мамонт, Гренадер. При посеве в середине февраля семена всходят на 6-й день, в середине апреля на 4-й день. Сбор урожая можно проводить через 30 дней (высота растения около 12 см), через 40 дней высота растений достигает 20-25 см, масса одного куста 25–40 г. Урожайность 9,6–10 т/га, или около 1 кг/кв.м.

Укроп - одна из наиболее любимых культур в русской кухне, пользуется активным спросом. Как пряный овощ используют в пищу и для

лечебных целей. Зелень укропа богата витаминами, а также минеральными солями железа, калия, кальция. Листья его в свежем, сушеном, консервированном виде применяются в качестве приправы к различным блюдам. В фазе технической спелости укроп применяют при засолке и мариновании. В народной медицине плоды и зелень укропа используют как средство при бессоннице, болезнях пищеварительных органов, астме.

1.2 Зеленый лук. Виды и характеристика

Лук — одна из самых распространенных зеленных культур и неизменный ингредиент практически всех блюд. Перо лука отличается высоким содержанием витаминов и микроэлементов и достаточно высокой калорийностью — 20 кал/100г. Это неприхотливое растение, идеально подходящее для выращивания в условиях защищенного грунта. Его относительно мало выращивают крупные тепличные хозяйства, потому что он восприимчив к болезням, которые могут распространяться на другие овощные культуры (огурцы и томаты). Самые распространенные и неприхотливые сорта для возделывания репчатого лука на зеленую массу: Стригуновский, Золотистый, Каба, который высаживается мелким севком. Однако на зелень наиболее выгодно выращивать однолетние сорта лука батуна из семян. В течение года можно срезать перо до 8 раз. Все более популярными становятся такие виды лука, как шалот, шнитт, слизун. Они вырастают до товарной массы в течение 30–38 дней (зависит от температуры), средний вес одного растения достигает 40 г.

Зеленый лук чаще выращивается в тепличных условиях. Он легко культивируется и поддается воздействию. Сложностей и проблем при выращивании, как правило не возникает. Для этих целей берут семена или небольшие луковички (около 4 см в диаметре), сажают в опилки или обработанную почву. На метр квадратный можно посеять до десяти килограммов луковичек. Необходимое условие – прямой вертикальный свет строго над зоной посадки. Сбор урожая происходит при длине перьев 25-30 сантиметров. Средняя урожайность зелёного лука — около 3,5 кг с кв. метра.

Лук-порей имеет высокую питательную ценность. Листья и луковицы содержат витамины В1, С, ценные минеральные соли. Эта культура широко распространена в европейских странах. Лук-порей можно использовать в любой стадии развития. В пищу идут молодые листья, у более взрослых растений и «ножки» (ложные луковицы).

Нежный белый стебель лука-порея применяется в кулинарии свежим и после термической обработки. Вкус его тоньше, но для его выращивания требуются определённые навыки. Не так просто получить сочный белый стебель. Но порей обладает рядом преимуществ, ради которых стоит постараться. По сравнению с привычным луком-репкой он содержит больше витаминов и минеральных веществ, меньше поражается болезнями, более урожайный и лучше хранится. Двулетнее растение, размножается семенами.

Первыми, после того как сойдет снег, начинают отрастать многолетние луки. Луковицы и листья всех видов лука отличаются высоким содержанием биологически активных веществ, прежде всего аскорбиновой кислоты (витамин С), благодаря чему являются хорошим антицинготным средством. Наличие в луках бактерицидных веществ (фитонцидов) помогает организму человека бороться с рядом болезнетворных микроорганизмов и повышает его сопротивляемость заболеванием. Наиболее распространены в России **лук-батун, шнитт-лук и черемша**.

Лук считается королём овощных грядок. Практически ни один салат, суп или закуска не обходятся без него. Обладает бактерицидными свойствами, стимулирует аппетит и улучшает усвоение пищи.

Многоярусный лук выглядит забавно, но обладает всеми положительными свойствами обычного лука. Богат витаминами, стимулирует аппетит. Считается, что не накапливает нитраты. Мелкие луковички применяются в сыром и маринованном виде. Зелёные свежие перья хороши в салатах. Может расти на одном месте несколько лет. Размножается луковичками.

Шнитт, или лук-резанец — очень красивое многолетнее растение. По вкусу что-то среднее между луком и чесноком. Зелёные тонкие перья шнитт-лука появляются ранней весной, обеспечивая свежей витаминной зеленью. Растут очень густо, образуя дерн. Летом соцветия резанца мелкими розовыми головками украшают сад. Его размножают делением дернины или семенами.

Зелёные перья **лука-батун** вырастают до метра. Он формирует небольшие продолговатые луковицы. В пищу употребляют всё растение, но чаще культивируют его ради зелёных побегов. Применяют в свежем виде и после кулинарной обработки. Батун обладает острым луковым вкусом, содержит все полезные витамины, присущие семейству луковых. На одном месте может расти несколько лет. Размножают семенами или луковицами.

Лук-слизун встречается в дикорастущем виде и выращивается на участках. Многолетнее морозостойкое растение с уплощёнными листьями. Вкус слабо-луковый. Соцветия шаровидные, светлые. Молодые побеги появляются вскоре после схода снега. Используются в приготовлении творожного сыра с зеленью или в свежих овощных салатах. Размножают этот вид лука делением кустов.

Родина лука – Средняя Азия, Иран и Афганистан. В Европу лук попал благодаря римлянам, которые научили его культивировать и другие европейские народы (таблица 1).

Таблица 1 Химический состав свежих овощей и зелени, мг

Продукты	Минеральные вещества, мг						Витамины, мг				
	Натрий	Калий	Кальций	Магний	Фосфор	Железо	Каротин	В1	В2	РР	С
Лук зеленый (перо)	10	259	100	18	26	1,0	2,00	0,02	0,10	0,30	30
Лук репчатый	18	175	31	14	58	0,8	Сл.	0,05	0,02	0,20	10
Петрушка (зелень)	79	340	245	85	95	1,9	5,7	0,05	0,05	0,70	150
Ревень (черешки)	35	325	44	17	25	0,6	0,06	0,01	0,06	0,10	10
Салат	8	220	77	40	34	0,6	1,75	0,03	0,08	0,65	15
Щавель	15	500	47	85	90	2,0	2,50	0,19	0,10	0,30	43
Шпинат	62	774	106	82	83	3,5	4,50	0,10	0,25	0,60	55

Таблица 2 калорийности и содержания питательной ценности овощей и зелени (белки, жиры, углеводы), г, ккал

Овощное растение	Содержание в 100 граммах			ккал
	Белки	Жиры	Углеводы	
Лук репчатый	1,4	0,2	8,2	41
Лук зеленый (перо)	1,3	-	4,3	22
Лук порей	3	0,1	7,3	40
Петрушка	3,7	0,4	7,6	49
Укроп	2,5	0,5	6,3	40
Салат	1,5	0,2	2	16
Шпинат	2,9	0,3	2	23
Щавель	1,5	0,3	2,9	22

1.3 Российский рынок зеленого лука

Российский рынок свежего лука является одним из крупнейших в мире. Россия производит порядка 2% от всего мирового объема лука. Объем собственного производства лука РФ составляет примерно 1,9 млн. тонн (по итогам 2018 года). Активный прирост производства лука промышленного выращивания (сельхозорганизации и фермерские хозяйства, без учета хозяйств населения) наблюдается с середины 2000-х гг. В 2018 гг. доля собственного производства лука составляла 52,0%, а в 2018-2019 гг. – увеличилась до 75,8%. В хозяйствах населения валовой сбор показал 10527,0 тыс. центнеров, в К(Ф)Х и ИП – 5877,6 тыс. центнеров, СХО – 4610,8 тыс. центнеров.

1.4 Петрушка. Виды и характеристика

Петрушка — двулетнее растение из семейства зонтичных, бывает листовая и курчавая. У этих разновидностей не только внешний вид, но и вкус, и фактура зелени разные. В пищу употребляют листья и корни петрушки. Очень удобно выращивать её на огороде. В первый год сеешь и получаешь нежную изумрудную зелень. Следующей весной собираешь раннюю петрушку практически сразу после схода снежного покрова. Если добавлять петрушку в борщ или щи, то она становится приправой. А в салате «Табуле» или омлете со свежей зеленью — это основной ингредиент. При

сушке аромат теряется. Можно хранить траву петрушки замороженной. А для использования в качестве приправы можно приобрести её свежей в магазинах круглый год.

Петрушка является излюбленным пряным овощем во всех странах мира. Она отличается высоким содержанием витамина С, В1, В2, провитамина А (каротина), минеральных солей и эфирных масел. В культуре известны три разновидности петрушки: листовая обыкновенная, листовая кудрявая и корневая с обыкновенными листьями. Все три разновидности можно с успехом выращивать в любой области, но корневые сорта развитого корнеплода не образуют. К теплу петрушка не требовательна.

В листьях этого овоща содержится около 4% белка, до 8% углеводов, 0,6% жиров, 85% воды. Калорийность листьев этого овоща составляет 46-53 ккал на 100 г. Выделяют 2 основные разновидности петрушки – листовая и корневая, различающиеся по внешним характеристикам. Свежие корни петрушки менее богаты белком, чем листья (до 1,5%), но содержат больше углеводов (до 10%). Содержание воды в свежих корнях составляет до 83%, а их калорийность — до 50 ккал в 100 г. Белки петрушки — полноценные, потому что содержат все незаменимые аминокислоты, которые не вырабатываются в организме человека, но требуются ему для синтеза собственных белковых молекул. Жиров в листьях и корнях овоща мало, поэтому несмотря на то, что 75% жирных кислот представлено ненасыщенными (омега-3 и омега-6), особого влияния на организм человека при употреблении петрушки они не оказывают. В состав этих жиров в небольших количествах также входят фитостеролы — до 5 мг на 100 г зелени, что составляет 9% от суточной потребности человеческого организма в них. Углеводы этого листового овоща представлены в основном полисахаридами — пектином и клетчаткой. В меньших количествах в петрушке содержится крахмал, сахароза, фруктоза и глюкоза. В листьях петрушки есть важный полисахарид инулин, который обладает инсулиноподобным действием (таблица 3).

ВИТАМИННЫЙ СОСТАВ

Наименование	Содержание в 100г листьев
Провитамин А (каротин)	0,01
Витамин В1 (тиамин)	0,08
Витамин В2 (рибофлавин)	0,1
Витамин В4 (холин)	12,8
Витамин В5 (пантотеновая кислота)	0,4
Витамин В6 (пиридоксин)	0,6
Витамин В9 (фолиевая кислота)	0,08 – 0,15
Витамин РР (никотиновая кислота)	1,3
Витамин С (аскорбиновая кислота)	35,0
Витамин Е (альфа-токоферол)	0,75
Витамин К (филлохинон)	1,64

Таблица 3. Витаминный состав листьев петрушки

Витамин К в листьях петрушки содержится в феноменальном количестве, что соответствует семисуточной потребности организма человека в нем, поэтому для пополнения запасов этого витамина в организме достаточно съесть всего 15-20 г петрушки в день. В листьях этого овоща содержится немало аскорбиновой кислоты: более 450% от суточной нормы. Большое количество фолиевой кислоты также является хорошим поводом включать эту зелень в ежедневный рацион питания. По количеству провитамина А и каротиноидов этот овощ занимает пятое место среди всех растительных продуктов, уступая только моркови, батату, шпинату и тыкве (Таблица 4).

МИНЕРАЛЬНЫЕ ВЕЩЕСТВА

Наименование	Содержание в 100г листьев
Калий	342,0 – 754,0
Кальций	87,0 – 328,0
Фосфор	58,0 – 99,0
Натрий	38,0 – 136,0
Магний	28,0 – 85,0
Кремний	15,0
Железо	6,2 – 12,8

Цинк	1,1
Марганец	0,9 – 5,3
Медь	0,09 – 0,15
Бор	0,075
Никель	0,01 – 0,12
Хром	0,006 – 0,01
Йод	0,004 – 0,047
Кобальт	0,004

Таблица 4. Содержание минеральных веществ в петрушке

Наиболее значимыми минеральными веществами, которые содержатся в зелени петрушки в значительных концентрациях, являются марганец (более 150% от суточной нормы в 100 г), бор (более 100%), железо (50%), кальций и йод (по 20%). Помимо основных питательных веществ, витаминов и минералов, в состав листьев этого овоща входят также: эфирные масла (эвгенол, лимонен, миристицин, альфа-туйон); кумарины (псорален); комплексные органические соединения (хлорофилл); органические кислоты (щавелевая); пуриновые основания.

1.5 Сельдерей. Виды и характеристика

У сельдерея в пищу используют корнеплоды, листья и черешки. В них содержатся витамины (С, В1, В2 РР, каротин), минеральные соли (калий, кальций, фосфор), сахара, аминокислоты (аспарагин и тиразин). Характерный запах и вкус сельдерея обусловлены наличием эфирных масел, которые способствуют пищеварению. Считают, что этот овощ имеет большое значение при лечении от ожирения, благоприятно действует на сон и нервную систему, стимулирует деятельность желез внутренней секреции. Его рекомендуют есть при артритах, ревматизме, желчнокаменной болезни. Сельдерей широко применяется в консервной промышленности и входит в состав овощных смесей.

Известны три разновидности сельдерея: **корневой, листовый и черешковый**. В условиях климата России можно выращивать все разновидности, однако корневые сорта, как и у петрушки, хорошо развитого

корнеплода не образуют, и их используют только на зелень. Сельдерей лучше выращивать через рассаду. Способ выращивания рассады сельдерея такой же, как и рассады капусты. Для получения 1000 штук рассады необходимо 0,7-1 г семян первого класса.

1.6 Производство пряных трав в России

К пряностям относят свежие или сушёные травы, которые используют, чтобы улучшить внешний вид, вкус и усвояемость блюд. Многие приправы применяют как афродизиаки или источники витаминов. Настои и отвары пряных трав (мяты, душицы, тимьяна) используют для лечения расстройств пищеварения и болезней дыхательных путей. Существует много классификаций травянистых растений, применяемых в пищу. По происхождению различают культивируемую и дикорастущую.

Наладить производство в России смеси пряных трав возможно при наличии собственной сырьевой базы. В Ставропольском крае большой спектр эфиромасличных культур: фенхель, укроп, сафлор, расторопша, пажитник, тмин, ажгон, анис. Основная производимая в крае пряная культура — кориандр. Ставрополье считается «зерновым» краем. Здесь большая часть посевных площадей отведена под зерновые и масличные культуры. Однако в последние годы появились фермеры, которые специализируются на производстве нишевых культур, в том числе и пряно-ароматических. Это стало возможным после того, как были созданы отечественные сорта кориандра и аниса. Они доказали свою эффективность: в 2022 году на площади 17,8 тыс. га было собрано 18,7 тыс. тонн кориандра. Это почти в четыре раза больше, чем в 2020 году.

Южные регионы России идеально подходят для выращивания пряных трав в открытом грунте. Здесь достаточное количество солнечных и тёплых дней, что повышает содержание эфирных масел. И сбыт продукции будет обеспечен. Эфирное масло, шрот кориандра используют в парфюмерной и косметической продукции, в медицине, винно-водочном и пивном производстве. Кроме того, сырье может использоваться в пищевой

промышленности — для производства колбас, консервов и кондитерских изделий. Листья растений отлично подойдут в качестве приправы к различным блюдам. Для расширения посевных площадей есть два главных препятствия. Сырьё после уборки нуждается в очистке, а это — затраты на покупку специального оборудования. Кроме того, в России сложился дефицит собственного посадочного материала. Если семена кориандра отечественной селекции можно приобрести, чтобы в промышленных масштабах выращивать пряную культуру, то с другими пряными растениями все намного сложнее. Как правило, они либо вообще не производятся в нашей стране, либо производятся в небольшом количестве.

1.7 Салат. Виды и характеристика

Салат – это зеленая культура, в которой содержится большое количество полезных веществ для человеческого организма. Он низкокалорийный, вкусный и обладает многими целебными свойствами. В природе насчитывается около 1000 видов этого растения. Самые популярные сорта в России.

Ромен (римский салат). Хрустящий сочный салат с ярко выраженной зеленой окраской. Он обладает тонким ароматом и сладковато-терпким (ореховым) вкусом. В нем содержится большое количество аскорбиновой и фолиевой кислоты. Используют ромен в гамбургерах, сэндвичах, салатах с кисломолочной заправкой. Именно листья римского салата добавляют в знаменитый салат «Цезарь». Можно сочетать ромен с другими видами салатов

Руккола. Родственник одуванчиков. Его серовато-зеленые листочки имеют необычную форму и тоненькие стебельки. В нем содержится много витамина С и йода. Помогает активизировать иммунную систему и улучшает пищеварение. Его ценят за бодрящий эффект. Он обладает остропряным ароматом и орехово-горчичным вкусом. Прекрасно сочетается с пармезаном, морепродуктами, рыбой, мясом, помидорами черри. Идеально дополняет зеленые салаты. Также его кладут в пиццу, пасту и приправу песто. Рукколу

часто используют для заправки супов, творога, окрошки и закусок. Так как стебель более горький, его не добавляют в блюдо, только листочки. Руккола природный афродизиак, поэтому его любят мужчины, а женщинам руккола помогает сохранять стройность.

Шпинат. Салатная зелень, сочные листья которой обладают приятным сладковатым, нежным вкусом. Шпинат часто используется в салатах. Это настоящий клад витаминов, белков и железа. Интересно, что такие витамины, как А и С, которые есть в шпинате, обладают повышенной стойкостью к воздействиям температуры. Поэтому при тепловой обработке они сохраняются. Польза шпината очевидна. Его можно употреблять в пищу маленьким детям и беременным женщинам, так как он прекрасно усваивается организмом. Диетологи рекомендуют шпинат при анемии, гастрите, сахарном диабете, истощении и заболеваниях нервной системы. В кулинарии шпинат используют в салатах, закусках, соусах и как начинка для пирогов. Готовят из него легкий суп. Рыба, мясо и прочая белковая пища с ним легко усваиваются. Прекрасно шпинат сочетается с сыром, сливками и беконом.

Батавия. Листовой салат имеет крупную, полураскидистую розетку с зелеными листьями, волнистыми по краю. Иногда встречаются виды с красно-бурой окраской. Он хрустящий и на вкус сладковатый. Самый популярный вид салата у хозяек в мире. Его используют в качестве украшения для разных мясных, овощных и рыбных блюд. В листьях батавии содержатся витамины В, С, РР, фосфор, магний, бета-каротин. Это прекрасный помощник при лечении анемии.

Латук листовой (коралловый салат). Наиболее популярные сорта лолло-россо и лолло-бьяндо. Они отличаются ярким окрасом листьев, где сочетается бордовый и зеленый цвет. На кончиках листья имеют курчавый край. У него легкий, горьковатый привкус с ореховым оттенком. Добавляют листья кораллового салата в овощные салаты и к жареному мясу (антрекот, стейк, бефстроган). Листья салата быстро усваиваются организмом. Латук

находится на первом месте по содержанию калия. В нем есть огромное количество магния и железа. В диетическом питании просто незаменим. Помогает при лечении заболеваний щитовидной железы и гипертонии.

Оаклиф (дубовый салат). Листовой салат, внешне очень схож с дубовыми листочками. Растение в виде рыхлых кочанов зеленого и красного цвета. Обладает приятным, утонченным ореховым вкусом. Он очень нежный, хранится не больше суток, поэтому употребляют в пищу его сразу. Его изысканный вкус прекрасно сочетается с шампиньонами, копченой лососиной, авокадо. Оаклиф используют даже в некоторых десертах. Пряные и тяжелые соусы могут заглушать его вкус, учтите это. Благодаря большому содержанию витаминов (В1, В2, С, Р, РР, Е, К), фолиевой кислоты и минеральных солей можно улучшить состав крови. Конечно, это возможно при регулярном употреблении салата.

Цикорий. Салат, который имеет горьковато-терпкий специфический вкусовой оттенок. В прожилках его листьев содержится интибин, горькое вещество. Это помогает стимулировать пищеварение. Его добавляют в салаты, употребляют сырым, а также запекают и тушат (в бульоне, оливковом масле или белом вине). В мире есть много поклонников напитка цикорий, который используют в качестве заменителя кофе.

Айсберг. Он внешне похож на белокочанную капусту и также хрустит. Не боится холода и может долго храниться в холодильнике. По вкусу слегка горьковатый. Легко сочетается с разными продуктами. Его можно нарезать соломкой, кубиками или половинками листьев. С айсбергом прекрасно гармонирует буженина, птица, копченое мясо, вареные яйца. Отлично салат подходит к рыбе и морепродуктам. Можно подавать его со сметанным соусом. Листья салата нередко используют вместо мини-салатниц к праздничному столу. Айсберг является низкокалорийным продуктом. Он богат клетчаткой, минералами и витаминами. Регулярное употребление в пищу улучшает обмен веществ. У кого появились лишние килограммы, есть вероятность от них избавиться при помощи айсберга.

Баттерхед. Этот вид салата считается одним из самых доступных и недорогих. У него деликатный мягкий вкус. Внешние листья напоминают белокочанную капусту, с хрустящей сердцевиной. Они могут слегка горчить. Его хорошо добавлять в сэндвичи, бутерброды. Можно соединять с другими салатами. Это прекрасное украшение блюд. Полюбили баттерхед за богатое содержание микроэлементов и витаминов. Его рекомендуют употреблять ранней весной, в период эпидемий гриппа. Кроме того, что он способствует улучшению работы сердца и пищеварения, он оказывает на организм омолаживающий эффект. Чтобы в полной мере сохранить все биологические вещества салата, его лучше измельчать (рвать) руками.

Существующие сегодня виды салатов листовых обладают свойственными лишь им вкусовыми и качественными характеристиками. Они различаются вкусом (бывают острыми, пряными, сладковатыми); формой и окраской листьев, требованиями к выращиванию, устойчивостью к вредителям, болезням. Имеют различную потребность в возделывании и уходе. По-разному переносят влияние факторов окружающей среды: повышенную или пониженную температуру, влажность, осадки и т.д.

По сроку созревания листовые салаты подразделяются на:

- **Раннеспелые** (весенние) – срывать листья разрешается уже через 35-40 дней.
- **Среднеспелые** (летние) – собирать возможно через 40-75 дней.
- **Позднеспелые** (осенние) – поспевают через 75-100 суток.

Выбирать следует в зависимости от личных предпочтений. Если хочется получить зелень как можно раньше, сажать стоит ранние сорта листового салата. Однако тут стоит учесть, что под лучами жаркого солнца и при длительном световом дне растения не только быстро вызреют, но и пустят стрелки. Заготовить их на зиму не получится. Позднеспелые устойчивы к цветению, подходят для консервирования и хранения в морозилке.

Салат листовой полезен для здоровья человека. Это растение содержит множество витаминов и минералов, среди которых: кальций, калий, хром и т.д. Прост в выращивании. Сажать его можно сразу после схождения снега. Маленькие ростки спокойно перенесут небольшие заморозки, они появятся при прогревании воздуха до +4 — +5 градусов тепла. Взрослые растения устойчивы даже к сильному холоду.

II. Производство зелени и салата в России

Основной способ получения круглогодичной витаминизированной продукции — выращивание зелени в защищенном грунте, в закрытых и полузакрытых теплицах. Их преимущество в более экономичном расходовании ресурсов: воды, тепла, света из-за создания оптимальных температурных условий и воздухообмена. Часто для этого используются помещения, где обустраивают искусственное освещение. Крыша и стены требуют теплоизоляции для снижения потребления энергии.

В марте-апреле на подготовленных в теплице грядках или в посевных ящиках (0,2 м²), с осени заполненных грунтом, через месяц можно получить первый урожай с 1 кв. метра:

1,3–1,8 кг — укропа и петрушки;

1–5 кг — шнитт-лука и лука слизуна;

2,5–3 кг — салатных культур;

Это в основном скороспелые культуры и дают урожай рано весной, в первой половине лета, когда испытывается дефицит в овощах из открытого грунта. Кроме того, в теплицах зелень несложно выращивать и зимой, что еще больше повышает ценность продукции. Применение конвейерного производства дает возможность продлить период поступления свежего товара для потребителя, а предпринимателю — получать стабильный доход.

Производство свежей зелени постоянно увеличивается в связи с популярностью здорового образа жизни. В 2022 году производство свежей

зелени увеличилось до 19,3 тыс. тонн. Прирост по сравнению с 2017 годом составил 25-50%.

В среднем по России урожайность овощей закрытого грунта в 2019 году составила 29,4 кг/кв. м., что на 3,2% меньше, чем годом ранее. До 2019 года наблюдался ежегодный рост данного показателя в среднем на 10,5% в год.

К 2030 г. потребление салатов и пряных трав, выращиваемых в закрытом и открытом грунте, увеличится на 25%, до 290 тыс. тонн против 230 тыс. тонн в 2020 г. С учетом ввода новых запланированных мощностей производство зелени и салатов в России будет расти в среднем на 9% ежегодно.

III Российский рынок зелени и салата

3.1 Цены на зелень и салат в России

По данным Росстата в 2021 году средняя потребительская цена на свежую зелень по РФ была равна 595,6 руб./кг. Наблюдается сезонность, к лету цены снизились на 2%, к осени - повысились на 3%. В целом, с января по декабрь наблюдается тренд к постепенному увеличению цен на свежую зелень. Прирост в декабре 2021 года по сравнению с январем составил 15,4%.

Максимальные цены на свежую зелень в Северо-Западном федеральном округе в декабре установились на уровне 837 руб./кг. Минимальные цены на свежую зелень наблюдаются в Южном федеральном округе – 523 руб./кг в декабре 2021 года (рис. 2).

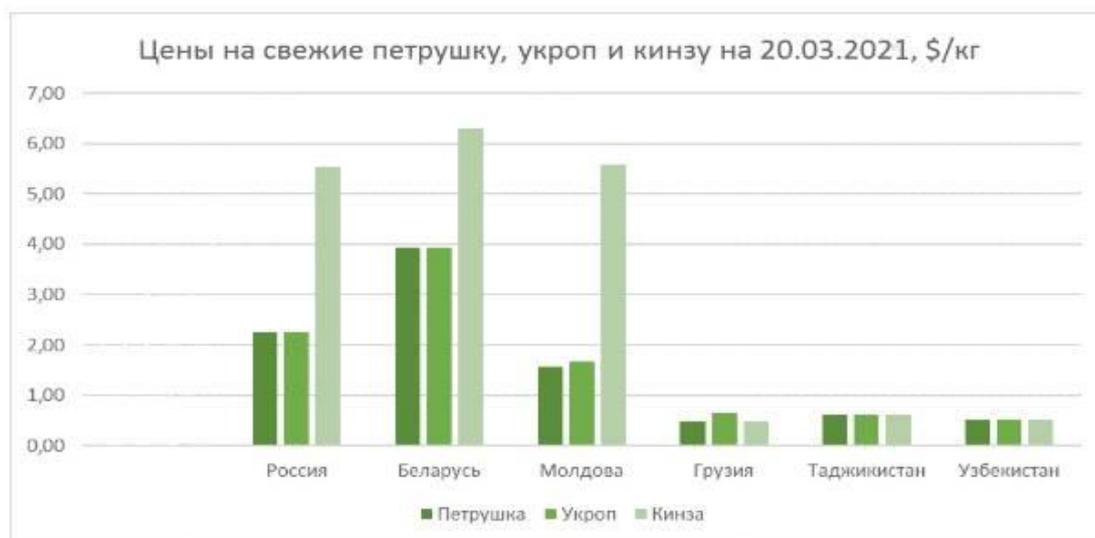


Рис.2. Цены на свежую зелень 2021 год

Источник: Росстат

Розничные цены на салат листовой в крупных ритейлах варьируются от 59 до 250 рублей. Салат продаётся как в горшочках, так и в упаковках. Цены на салат в горшочках составляют 59-200 рублей, средний вес – 160 г. Салат в упаковке весит 75-150 г. и стоит в районе 129-250 руб. Самые дорогие цены на салатную смесь, которая состоит из премиальных видов салата.

В ближайшие 10 лет производство зелени и салатов, выращенных на вертикальных сити-фермах, будет ежегодно расти на 35% и к 2030 г. составит 20 тыс. тонн. Доля органической зелени на российском рынке салатов и пряных трав увеличится за это время до 10%. Кроме того, к 2030 г. российский рынок органической продукции может увеличиться в 4 раза, до 40 млрд рублей.

3.2 Упаковка и фасовка свежей зелени

Зелень — нежный продукт и требует бережного отношения при хранении и перевозке. Хорошая упаковка повышает сохранность товарного вида и потребительских свойств продукта. Для этого используются специальные полиэтиленовые и картонные пакеты с перфорацией, обеспечивающие воздухообмен.

Пакеты для зелени предлагает множество компаний, а также в продаже имеются специальные упаковочные машины для этой цели. Пакеты могут

плоскими для пучков или конусообразными, если растения выращиваются в горшочках.

Для продажи товаров в современных гипермаркетах к упаковке овощей, фруктов и зелени предъявляются определенные требования: наличие штрих-кода и информации о товаре на упаковке, определенный вес, обеспечение сохранности продукта, удобство транспортировки и складирования. Это комплексная задача, требующая наличия людей, площадей, оборудования и знаний. В ситуации, когда сети выбирают поставщика методом аукциона и нет постоянной загрузки мощностей, держать свой фасовочный цех - большой экономический риск. Гораздо выгоднее разместить заказ на фасовку у специализированного поставщика услуг.

Российский рынок свежей салатной зелени представлен как иностранной продукцией, так и отечественной. Самыми «импортируемыми» в РФ культурами стали петрушка и укроп (вместе они формировали более 2/3 всего завозимого в страну объема), далее следовали кинза, руккола и эстрагон. Российская зелень была представлена как урожаем открытого, так и закрытого грунта.

Примечательно, что и укроп, и петрушка, и кинза стали для россиян традиционными продуктами питания, но на их производстве специализируется не так много тепличных хозяйств, поскольку большая их часть делает ставку на листовой салат.

Основное конкурентное преимущество импортной зелени над отечественной продукцией - это фасовка и упаковка. Правильная упаковка зелени не только помогает наладить каналы сбыта товара, но и сохранить наилучшее качество продукции (до 12 суток). Среди вариантов упаковки свежей салатной зелени существует несколько вариантов, например, для петрушки и укропа используются дышащие коробочки из прозрачного пластика, для салата в горшочке - пищевая пленка. Наиболее практикуемый вес фасовки для монокультур составляет 50 г, для миксов - 100 г.

С листовым салатом в данном случае все обстоит несколько иначе, так как он поступает в розничную продажу вместе с субстратом, следовательно, продолжает расти, поэтому его поставляют упакованным частично. С одной стороны, это не мешает ему достигать положенного по ГОСТу веса (не менее 140 г), с другой, способствует потребительской лояльности, так как покупатель может без помех убедиться в качестве товара. Если же производитель не считает необходимым фасовать товар в потребительскую тару, он может обойтись и более емкой - транспортной. Однако такой товар будет интересен или предприятиям общественного питания, или сетевым ритейлерам, у которых налажено производство собственной линейки готовых блюд.

IV. Производство зелени и салата в Белгородской области

На территории Белгородской области существует большое количество предприятий по выращиванию свежих овощей и зелени.

Тепличные комплексы снабжены теплом и электроэнергией от собственных генерирующих мощностей, вода для растений добывается из артезианских скважин. Предприятия оснащены системами орошения, вентиляции, досветки, экранирования и другими технологиями. Продукция компаний Белгородской области представлена во всех регионах России.

По данным Министерства сельского хозяйства и продовольствия Белгородской области убранная площадь по итогам 2022 года составила 1637,5 га, а собрано урожая всего 22934,1 тонн.

Еще одно направление в Белгородской области — это производство экологически чистых овощей и зелени. Уже известный производитель такой продукции — кооператив «Органика». В кооперативе наладили выращивание зеленных культур. Производство стерильное, поэтому здесь исключено попадание в продукцию каких-либо посторонних или вредных веществ.

Органическое производство — это будущее сельскохозяйственной отрасли региона. Еще в 2019 году в Белгородской области была создана

областная система добровольной сертификации «Белорганик». Документ по этой системе уже 15 получили хозяйств. В области разработаны меры поддержки сертификации по стандартам «Органики». Хозяйствам финансируют часть затрат на прохождение процедуры. Но без внимания не остаются и те сельхозпредприниматели, которые находятся на промежуточном этапе к «Белорганик». Они также получают документ, подтверждающий качество продукции.

V. Внешняя торговля зеленью и салатом

5.1 Импорт-экспорт зелени в России

В 2021 году было импортировано в Россию 41,7 тыс. тонн салата-латука. Наблюдается значительный прирост импорта по сравнению с предыдущими периодами, импорт салата увеличился на 29%.

Ведущими поставщиками импорта салата в России являются Иран (доля по стоимости – 28,54%, доля по массе – 27,14%); Египет (доля по стоимости – 22,20%, доля по массе – 19,27%); Тунис (доля по стоимости – 10,42%, доля по массе – 7,12%); Узбекистан (доля по стоимости – 9,86%, доля по массе – 10,08%); Беларусь (доля по стоимости – 4,97%, доля по массе – 14,70%).

Что касается стоимостного выражения, то в 2021 году также наблюдается прирост стоимости импорта салата-латука в РФ. Объёмы импорта в 2021 году составили 35,5 млн. долл. В 2020 году стоимость импорта составляла 28,3 млн. долл. Наблюдается увеличение стоимости импорта на 25%.

Экспорт салата-латука из России значительно меньше импорта, однако наблюдается прирост в 2021 году по сравнению с 2020 годом. В 2021 было экспортировано 136,6 тонн салата в натуральном выражении, что на 41% больше, чем в 2020 году (рис.4).

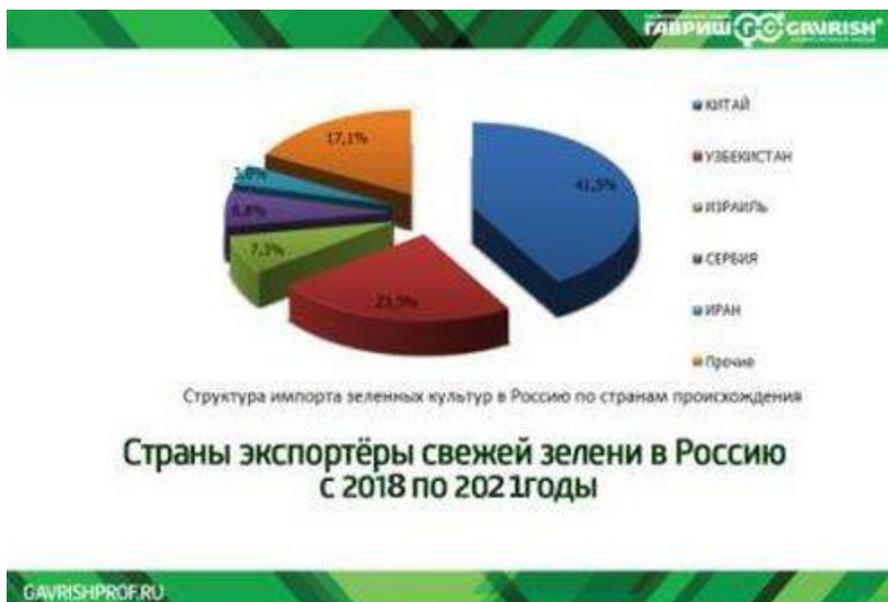


Рис.4. Экспорт свежей зелени в Россию

Источник: Росстат

В стоимостном выражении экспорт уменьшился в 2021 году по сравнению с 2020 годом на 15% и составил 136,8 тыс. долларов. Экспорт салата-латука из России в 2021 году в основном осуществлялся в Беларусь (40%). Также значительный экспорт салата-латука был направлен в Азербайджан.

По прогнозу Продовольственной и сельскохозяйственной организации ООН (ФАО), к 2050 г. в городах будет жить 70% населения планеты. А сельхозпроизводители будут все чаще выращивать овощи, зелень и ягоды на вертикальных фермах, крышах высоток и в теплицах в офисах.

В 2023 г. глобальный рынок вертикального фермерства вырастет почти до 7,5млрд, прибавляя более 20% ежегодно.