

Наталія НЕСТЕРЕНКО

ВИРОБНИЦТВО І СПОЖИВАННЯ КУЛЬТИВОВАНИХ ГРИБІВ В УКРАЇНІ

Проаналізовано стан виробництва та споживання свіжих і перероблених грибів в Україні та світі. Наведено обсяги їхнього експорту та імпорту. Розглянуто асортимент грибів і продуктів їх переробки. Зазначено чинники та перспективи розвитку вітчизняного ринку грибів.

Реалізація державної політики в сфері здорового харчування населення України орієнтована на забезпечення екологічної безпеки та якості харчових продуктів. Останнім часом в країні спостерігаються

© Наталія Нестеренко, 2011

негативні тенденції щодо змін обсягу та структури раціону харчування людини. Рівень споживання не відповідає встановленим раціональним нормам [1].

У зв'язку з цим зростає роль продуктів із природної рослинної сировини, зокрема культивованих їстівних базидіальних грибів. Адже вітчизняне виробництво грибів протягом 5–10 років може на 40–50 % скоротити споживання м'ясної та рибної продукції.

Мета роботи – дослідження тенденцій розвитку ринку культивованих грибів як товарної продукції і сировинної бази для переробки.

Аналіз літературних джерел виявив, що наявність у складі базидіоміцетів комплексу незамінних амінокислот, полісахаридів, хітин-глюканового комплексу, фізіологічно активних сполук забезпечує високі харчові, сорбційні, онкостатичні, антисклеротичні та антиоксидантні властивості, які здатні підвищувати імунітет до вірусних захворювань, резистентність організму та знижувати шкідливий вплив променевої фізіотерапії [2–4]. У багатьох країнах світу (Японії, Китаї, Південній Кореї, КНДР, США та ін.) культивовані гриби використовують не лише як харчову продукцію, а й як цінну сировину для виробництва лікувально-профілактичних і лікарських речовин із широким спектром дії.

Вирощування грибів – екологічно чисте й безвідходне виробництво, яким займається понад 80 країн світу (табл. 1) [5].

Таблиця 1

Види культивованих їстівних грибів на початку XXI століття

Культивовані гриби	Основні регіони виробництва	Приблизне річне виробництво, тис. т
Печериця двоспорова	Америка, Азія, Європа	2100
Шіітаке	Східна Азія	1100
Глива	Євразія, Південна Африка	1000
Хей-Му-ер (деревне вухо)	Північно-Східна Азія	350
Вольварієлла	Південно-Східна та Південна Азія	200
Дрожалка (срібне вухо)	Східна Азія	100
Опеньок зимовий	Північно-Східна Азія	50
Намеко	Східна Азія	50
Опеньок літній	Європа	20
Інші (кільцевик, гриб-баран, чорний трюфель, білий та ін.)	Європа, Азія	30

Культивуванням грибів у штучних умовах почали займатися з 70-х років ХХ ст. У 80-х рр. минулого століття в світі штучно вирощували 1.5 млн т їстівних грибів. На сьогодні загальний світовий обсяг їхнього виробництва та споживання становить майже 10 млн т на рік. Передумовою такої тенденції є зростання споживчого попиту на грибку сировину, поява високопродуктивних штамів грибів, розробка нових прогресивних технологій вирощування, екологічна чистота та безпечність грибної сировини [6].

У Франції, Англії, Голландії, Німеччині, США створена ціла грибна індустрія, яка займається не тільки вирощуванням, а й переробкою грибів [3]. При цьому найбільший обсяг виробництва (майже 70 %) припадає на печерицю двоспорову (*Agaricus bisporus*) та дереворуйнівні гриби шиїтаке (*Lentinula edodes*) і гливу звичайну (*Pleurotus ostreatus*) [4].

Світовим лідером вирощування грибів є Китай. Йому належить майже 37 % світового виробництва культивованих печериць, США – 25, Франції – 10 [7]. У 2007 р. обсяг виробництва грибів у Польщі зріс на 10–20 % і досяг рекордної позначки в 220–250 тис. т. За темпами розвитку грибного бізнесу Польща випереджає основні країни-виробники, наповнюючи своєю продукцією європейські ринки. Проте після її вступу до ЄС почали зростати затрати виробників на збір грибів. Разом із тим зросла також їхня собівартість.

У Росії офіційно зареєстровано 54 виробники печериць і гливи та 2 – шиїтаке (ООО "Екополис" і ЗАО Агрокомбинат "Московский") [8]. На ринку Росії важливе місце посідають лісові гриби, обсяги яких становлять 250 тис. т на рік, хоча й мають сезонний характер. Лісові гриби споживають переважно мешканці з низькою платоспроможністю із віддалених сіл і поселень Уралу, Сибіру та Далекого Сходу, де виробництво й реалізація культивованих грибів незначні [8].

В Україні офіційно дозволено вирощувати два види грибів: печерицю та гливу, при цьому 80 % займають печериці. Однак лише 20 % вирощеної продукції надходить на переробку. Причинами, які стримують їх широке використання, є незначний термін зберігання [9].

До 90-х рр. ХХ ст. виробництво грибів у нашій країні було прерогативою лише дрібних приватних підприємств, котрі вирощували майже 500 т грибів на рік, що не задовольняло попит населення. Протягом останніх років спостерігається інтенсивний розвиток промислового виробництва штучно культивованих грибів. Так, у 2010 р. порівняно з 2000 р. річне виробництво зросло на 40.5 тис. т (рис. 1) [9]. За обсягами лідируючі позиції має Київська, Донецька, Дніпропетровська, Одеська, Харківська та Львівська області.

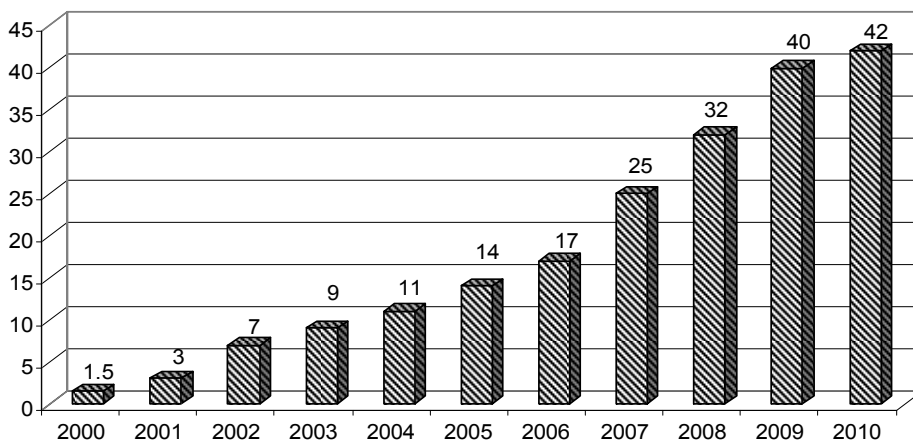


Рис. 1. Виробництво штучно культивованих грибів в Україні в 2000–2010 рр., тис. т

За даними асоціації "Союзу грибовиробників України", на вітчизняному ринку функціонує майже 200–230 підприємств, задіяних у грибному бізнесі, 30 % з яких припадає на дрібні та приватні. До найбільших належать Київський агрокомбінат "Пуща Водиця" – майже 20 % загального обсягу штучно вирощених грибів; ЗАТ "Укршампінйон" (м. Канів Черкаської обл.) – орієнтований на вирощування грибів і їх консервацію; ЗАТ "Трикар-АПС" і ПП "Гуржій" (м. Харків); ВАТ "Гелена-М" (с. Іллічівка Одеської обл.); ВАТ "Квіти-Сервіс"; ВАТ "Грибник" (м. Київ); ВАТ "Валентина" (м. Васильків Київської обл.); Агрофірма "Овочівник" (м. Мелітополь Запорізької обл.); ЗАТ "Комгрі" (м. Бровари Київської обл.) [10].

Аналіз зовнішньоекономічної торгівлі показав, що імпорт культивованих грибів у 2010 р. в Україну становив 1.63 тис. т, скоротившись на 58 % порівняно з попереднім роком. Продукція поставляється в свіжому, консервованому, сушеному та замороженому вигляді. Частка імпорту свіжих грибів у 2010 р. становила 30 %, основними імпортерами печериць є Польща (20 тис. т на рік) і Франція, шіїтаке – Китай. 20 % консервованої грибної продукції імпортувалася з Китаю, Польщі та інших країн; 80 % замороженої – з Польщі та Угорщини; 30 % сушеної – з Росії (лісові гриби) та Китаю (культивовані гриби). Загалом обсяг імпорту грибів у свіжому вигляді за період 2006–2010 рр. становив майже 11.5 тис. т (рис 2) [9; 11].

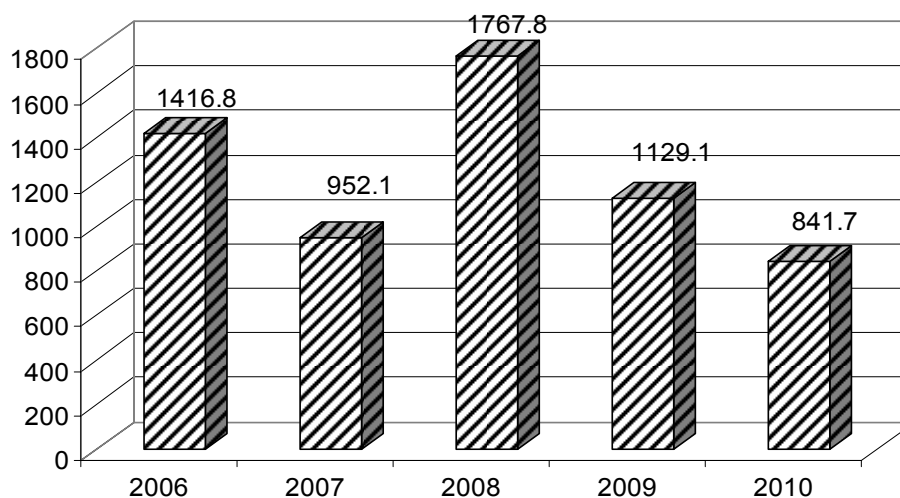


Рис. 2. Динаміка імпорту свіжих грибів в Україну в 2006–2010 рр., тис. доларів США

Аналіз динаміки імпорту свіжих грибів дає змогу зробити висновок, що найбільше в грошовому еквіваленті грибної продукції поставлено у 2008 р., найменше – в 2010 р. Великі обсяги імпорту свідчать про недостатність внутрішнього виробництва. Ось чому не викликає сумніву необхідність підтримки грибовництва державою. У цьому напрямку активно працює Всеукраїнська громадська органі-

зація "Асоціація грибовиробників України", яка розробила програму розвитку агропромислового грибовництва до 2015 р. Метою програми є орієнтація на наявні ресурси та стратегія розвитку Західного регіону України, створення умов для розвитку міжрегіональної, інтегрованої інфраструктури – системи виробництва, переробки та збуту грибної продукції шляхом консолідації дій центральних, регіональних і місцевих органів виконавчої влади, громадських організацій та підприємств усіх форм власності [12].

Проведений моніторинг свідчить, що експортні можливості вітчизняної продукції досить високі й мають тенденцію до зростання (табл. 2).

Таблиця 2

Обсяги експорту грибів у 2006–2009 рр.

Рік	Свіжі гриби		Консервовані гриби	
	тонн	тис. доларів США	тонн	тис. доларів США
2006	1576.3	1019.3	73.7	108.6
2007	1137.6	5122.5	78.5	111.1
2008	819.8	5213.6	94.7	165.9
2009	830.6	3612.4	212.9	316.1

Як бачимо, у 2009 р. експортовано на 745.7 т менше, ніж у 2006 р. Такий спад зумовлено зменшенням обсягів закупівлі грибів основними імпортерами (Німеччиною, Литвою, Італією) через подорожчання. Щодо експорту консервованих грибів, то за чотири роки, які аналізуються, Україною експортовано 459.8 т грибних консервів, що в 2.9 раза більше в 2009 р., ніж у 2006 р. [13].

Попит на культивовані гриби в Україні щорічно зростає: в 2000 р. він становив лише 0.2 кг на людину на рік, а в 2010 р. – вже 1.5 кг. Це зумовлено не тільки їхніми високими споживними властивостями, а й більшою безпечністю порівняно з лісовими грибами. Проте попит ще недостатній порівняно з нормами раціонального споживання – 4–5 кг/рік. Це дає підстави очікувати подальшого нарощування внутрішнього виробництва їстівних грибів, тому що пропозиція задовольняє потреби ринку менш ніж на 50 %. Однак ціни на грибну продукцію зростають щорічно. Проведений моніторинг свідчить, що роздрібна ціна на свіжі гриби залежить від кількості пропозицій на ринку та коливається в межах від 13 (в місцях стихійної торгівлі) до 33 грн (в магазинах і супермаркетах) і від 15 до 30 грн за кілограм печериць і гливи відповідно. За останні півроку суттєво зросли ціни на компост, електроенергію та інші ресурси, які використовуються в грибовому виробництві. Так, наприкінці 2009 р. – початку 2010 р. вартість компосту становила майже 900 грн/т, у грудні 2010-го р. – січні 2011 р. – майже 1300 грн/т. Ураховуючи, що вартість компосту становить май-

же 50 % собівартості грибів, таке підвищення збільшує собівартість виробництва на 12–18 % [9].

У структурі асортименту грибної продукції консервовані гриби займають 15 % ринку, свіжі – 75 %, заморожені – 8 %, сушені – 2 %.

Пропозиції консервованих грибів на вітчизняному ринку формують переважно іноземні виробники: ТМ "MIKADO", "VITALAND", "Oskar", "GULONG", "OLE", "Грибная гильдия", "Картарелла", "Navigator", "Лютик", "Долина желаний" та ін. Останніми роками зарекомендувала себе й продукція вітчизняних виробників: ТМ "Верес", "Чемпіон", "Рудь", "Шарм", "Троя", "Щедрий пан", "Шарм".

Провідними світовими постачальниками замороженої грибної продукції є ТМ "Картарелла", "Живица", "4 сезона", "Лакомица", "Грибная гильдия", "Hortex", "Норд Сити", "Ardo". Однак, асортимент продукції на вітчизняному ринку представлений трьома торговими марками: "Hortex", "Дарус", "Bonduelle".

Лідерами серед виробників сушених грибів є ТМ "Шарм", "Екопродукт", "Кедровый бор", ЗАО "Агрокомбинат Московский" [9].

Найбільш популярною тарою для грибної консервації є скляна банка об'ємом 500, 300 та 700 см³ із кришкою *Twist off*, для лісових грибів – 300–350 см³. Перевага скляної тари полягає у можливості візуальної оцінки продукту [14].

На світовому ринку, окрім перерахованої вище грибної продукції, в широкому асортименті також представлено ...

Приправи. Виготовляються у вигляді порошку із цілих грибів або методом висушування екстракту одного чи декількох грибів. Найчастіше використовують печерицю двоспорову, гливу, білий гриб, шиїтаке, лисички.

Екстракти. Виробляють переважно на водяній основі. Застосовуються для надання аромату продукту. Виготовляються із свіжих, сушених чи смажених грибів.

Настоянки олії. Повністю готові до споживання дрібні плодові тіла грибів, нарізані кубиками, обсмажені чи солені, щільно закладені в банку та залиті олією.

Порошки. Виробляють із цілих плодових тіл грибів. Залежно від виду грибів їх можна використовувати як смакову та ароматичну добавку, джерело харчових волокон і білка, додаючи їх до різних харчових продуктів.

Паштети, пасти та основи для соусів, харчові добавки.

Снекова продукція, напої (вино, чай, алкогольні напої).

Солодоці (грибне желе, торти) [15].

Інтенсивний розвиток промислового виробництва їстівних грибів зумовлено такими чинниками:

- високою продуктивністю (з одного гектара можна зібрати за рік до 800 т грибів, а це – 2.4 т повноцінного білка);

- використанням для культивування субстратів, виготовлених із доступних матеріалів (солома злакових рослин, соняшникове лушпиння, відходи переробки винограду, тирса деревини, курячий послід, кінський гній тощо), досить поширених в Україні, резерви яких перевищують 15 млн т;
- можливістю використання для штучного культивування грибів окрім спеціальних, інших приміщень, які не експлуатуються за прямим призначенням (склади, овочесховища, ферми, підвали, відпрацьовані вугільні виробки тощо);
- екологічно чистою і безвідходною технологією вирощування грибів із подальшим використанням субстрату як цінного добрива або кормової добавки до раціону сільськогосподарських тварин і птиці;
- можливістю цілорічного плодоносіння та збору врожаю, що дає змогу ліквідувати сезонність у постачанні грибної продукції як для населення, так і для переробних підприємств [16].

У найближчі 2–3 роки аналітики прогнозують високі темпи росту ринку культивованих грибів за рахунок появи нових видів продукції (грибних ковбас, сосисок, котлет тощо); стрімкого розвитку консервної промисловості України та росту інвестицій в неї [9].

Отже, грибівництво – одна із самих динамічних і перспективних галузей сільського господарства України. Значні темпи росту (25–30 % на рік) свідчать про її високий потенціал. Обсяги імпорту грибів в Україну переважатимуть обсяги експорту до тих пір, поки внутрішній ринок не буде повністю забезпечений вітчизняною продукцією. Із метою подальшого розвитку виробництва грибної продукції, збільшення її споживчої і комерційної привабливості як на внутрішньому, так і на зовнішньому ринках, необхідно комплексно підходити до проблеми підвищення її якості та безпечності, включаючи системний аналіз сировини, постійно вдосконалювати технології переробки та зберігання.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Сало І. А. Вплив економічної нестабільності на розвиток вітчизняного ринку плодів / І. А. Сало // АгроІнКом. — 2011. — № 1—3. — С. 10 — 14.
2. Петюшев Н. Н. Технология промышленного выращивания и переработки грибов шиитаке / Н. Н. Петюшев, В. В. Трухановец // Пищевая пром-сть. — 2009. — № 1 (3). — С. 35—40.
3. Цапалова И. Э. Экспертиза грибов / И. Э. Цапалова, В. И. Бакайтис, Н. П. Кутафьева. — Новосибирск : Изд-во Новосиб. ун-та : Сиб. унив. изд-во, 2002. — 256 с.
4. Гарибова Л. В. Обзор и анализ современных систем грибов / Л. В. Гарибова. — Петрозаводск : Изд-во Карельского НУ, 1999. — 156 с.

5. Азарова В. А. Экологические аспекты интенсивного культивирования грибов рода *Pleurotus* в Приамурье: дис. ... канд. биол. наук : 03.00.16 : защищена 29.04.2010: утв. 15.06.2010 / В. А. Азарова. — Хабаровск, 2010. — 180 с.
6. Базерашвили Л. Г. Культивирование и технология переработки шампиньонов / Л. Г. Базерашвили, Н. Н. Каишаури // Проблемы аграрной науки. — 2000. — № 11. — С. 122—126.
7. Болотских С. Культивируемые шампиньоны – экологически безопасный продукт / С. Болотских, В. Вольфовский. — Х., 2007. — 36 с.
8. Набоких А. А. Формирование и развитие конкурентной среды рынка культивируемых грибов : дис. ... канд. экон. наук : 08.00.05 : защищена 24.06.2008 : утв. 15.10.2008 / А. А. Набоких. — Ижевск, 2008. — 230 с.
9. Департамент аналитики ООО "Маркетинговая компания "Синергия". Тихая охота // Food UA. — 2011. — № 1. — С. 58—65.
10. Кузнецова Ж. Грибной сезон круглый год / Ж. Кузнецова // Брутто. — 2004. — С. 16—18.
11. Косяк О. А. Розвиток світового ринку грибів і продуктів їх переробки / О. А. Косяк // Економіка АПК. — 2009. — № 9. — С. 146—149.
12. Всеукраїнська громадська організація "Асоціація грибовиробників України". — Режим доступу : www.gribindustry.com/missiya/136-2.
13. Косяк О. А. Експортно-імпортна торгівля продукцією грибного виробництва / О. А. Косяк // Вісн. Харк. аграр. нац. ун-ту. — Вип. 2. — Х., 2010. — С. 34—39.
14. Мачинская А. Дело в шляпке / А. Мачинская, К. Журба // Food & Drinks. — 2004. — № 8. — С. 32—39.
15. Мухутдинова С. М. Критерии оценки качества свежих и переработанных белых грибов: дис. ... канд. техн. наук : 05.18.15 : защищена 17.12.2009: утв. 25.02.2010/ С. М. Мухутдинова. — М., 2009. — 149 с.
16. Дубініна А. Розвиток грибовництва в Україні / А. Дубініна, О. Тимофєєва // Харчова і переробна пром-сть. — 2009. — № 7—8 (359—360). — С. 8—9.

Стаття надійшла до редакції 19.09.2011.

Нестеренко Н. Производство и потребление культивированных грибов в Украине. Дан анализ производства и потребления свежих и переработанных грибов в Украине и мире. Приведены объемы их экспорта и импорта. Рассмотрен ассортимент грибов и продуктов их переработки. Определены факторы и перспективы развития отечественного рынка грибов.

Nesterenko N. Production and consumption of cultivated mushrooms in Ukraine. The article analyses the state of the market and consumption of fresh and processed mushrooms in Ukraine and the world. The exports and import data of mushroom industry is given. It analyses assortment of mushrooms and products of their processing. Factors and prospects of the domestic market of mushrooms are defined.