

Развитие рынка фисташки настоящей в Республике Узбекистан

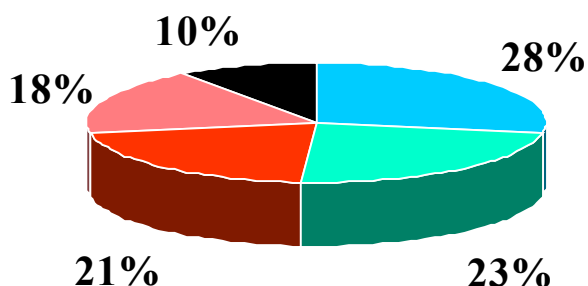
С приобретением независимости Узбекистан вступил на новый путь развития. Множественные реформы открыли огромное количество возможностей для развития рынка. Руководство республики приняло решительные меры для обеспечения необходимых условий для свободного развития рынка.

Будущее узбекского рынка орехоплодных неразрывно связано с состоянием насаждений фисташки. Фисташке присущ высокий полиморфизм, в ее насаждениях присутствует немало форм, характеризующихся многими качественными показателями. Отбор таких форм и сортов и внедрение их будут способствовать повышению урожайности и получению высококачественной ореховой продукции, отвечающей мировым стандартам.

На сегодняшний день рынок орехоплодных представлен множеством сортов и форм фисташки, как отечественного так и иноземного происхождения.

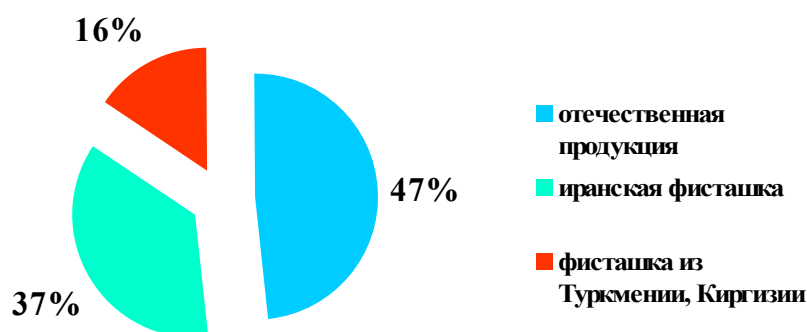
Отечественная продукция представлена образцами, собранными с Бабатагского, Самаркандского и Ферганского районов, небольшое количество орехов представляют насаждения Чаткальского хребта.

Доли рынка отдельных видов орехов



■ орех грецкий ■ фисташка ■ миндаль ■ земляной орех(арахис) ■ лесной орех(фундук), кешью, кед

Доли рынка фисташки по происхождению



Большую долю рынка занимают образцы иранского происхождения. Надо отдать должное, эти сорта прочно обосновались на узбекском рынке орехоплодных.

Оставшиеся отдельные экземпляры представляют фисташники Туркмении и Киргизии. Из предыдущих диаграмм мы смогли увидеть, что в Узбекистане на сегодняшний день на рынке орехоплодных нет монополий. Доли рынка фисташки поделены между образцами различного происхождения. Мы провели исследования для оценки конкурентоспособности основных двух конкурентов: узбекской и иранской фисташки.

Наши исследования опирались на наблюдения за объемами продаж тех и других образцов на продуктовых рынках города Ташкента, опросах покупателей этого вида продукции, результатах анкетирования, проведенного среди случайных жителей столицы, а также сравнения качественных характеристик двух конкурентов.

С внедрением в нашей республике многочисленных реформ изменилась и система распределения полученного урожая. В настоящее время, с системы рыночных отношений полученный урожай распределяется так: часть урожая реализуется лесным хозяйством для покрытия расходов, связанных с уходом за деревьями, сбором урожая и т.д., другая часть реализуется по сниженным ценам в соответствии с договорами кондитерским и кулинарным предприятиям, аптекам для производства фисташкового масла, оставшуюся долю урожая распределяют между работниками лесного хозяйства для реализации на рынке.

В среднем в Узбекистане ежегодно собирается около 60 (в отдельные урожайные годы до 200) тонн фисташки. Около 35-40 тонн поступает на рынки республики. Но в эту цифру входят и орехи с непрезентабельным товарным видом (мелкие, закрытые). Реализационная цена таких орехов варьируется от 4000 до 7000 сум за кг. Поэтому из общей массы фисташки действительно конкурентоспособной фисташки немного, и цена на такие орехи значительно выше – около 10000-12000 сум за кг.

В последнее время широкий размах получил рынок иранской фисташки. Продукция этой страны имеет презентабельный вид и по цене занимает выгодную нишу между стоимостью недорогой, но некрасивой и красивой, но дорогой. Средняя цена на иранскую фисташку составляет 8000-10000 сум за кг.

Эта ценовая разница имеет большое значение для большинства потребителей. Более 70% опрошенных покупателей предпочли купить иранскую фисташку именно за сочетание «красиво и недорого».

Для страны, в которой по традиции двери домов открыты для гостей, где стол для гостей должен ломиться от красоты и изобилия, такой выбор покупателя оправдан.

Однако внешняя красота далеко не всегда показатель качества. Зачастую мы сталкиваемся с тем, что употребляя иранскую фисташку, мы чувствуем лишь соленый вкус и не чувствуем насыщения. Это говорит о том, что орехи подвергались механическому влиянию и не содержат в достаточном количестве жиров, сахаров и полезных веществ.

Иранские орехи проходят процесс сортировки, где разделяются на: натурально открытые и механически открытые.

Натурально открытая фисташка – орехи раскрытые натуральным способом. По мере вызревания плода внутри ореха скорлупа раскрывается, в результате чего ядро фисташки полностью заполняет пространство внутри скорлупы. Так как они являются полностью созревшими, то обладают прекрасными вкусовыми качествами. В таких фисташках количество пустот и недозревших орехов сведено к минимуму, почти к нулю.

Механически открытая фисташка. Нераскрывшиеся орехи, подвергаются механической обработке, в процессе которой они дополнительно дораскрываются. Есть несколько способов раскрытия орехов. Наиболее экологичным, но в тоже время дорогим, является ручное раскрытие.

Другие варианты подразумевают применение машин для раскалывания орехов, замачивание в воде с последующей сушкой и даже использование для этих целей льда.

После этого их выдерживают в соляном растворе и обжаривают. Используя специальное оборудование можно произвести калибровку орехов, добиться уменьшения количества скорлупы, пыли и других посторонних примесей.

Лишь 28% опрошенных обратили свое внимание на качество «дорогой» узбекской фисташки. Многие из них отметили, что разница в цене не представляет для них такого значения. Некоторые отметили, что покупают фисташку в лечебных целях, (она рекомендуется при лечении болезней печени, желудка, наружных язв и улучшает пищеварение). Для таких покупателей иранская фисташка не представляет интереса, так как не содержит необходимых полезных элементов.

Маркетинговые исследования показали, что зарубежные рынки имеют достаточно высокую потребность в орехах, которые издавна славятся отличными вкусовыми и витаминными качествами. По мнению экспертов, узбекская орехоплодная продукция намного конкурентоспособнее, чем другие аналоги.

К примеру, если взять иранскую фисташку, продукция этой страны обладает завидным внешним видом. Плоды фисташки крупные, раскрытость составляет 100%, ширина щели плода достигает 5-6 мм. Но при этом вкусовые качества оставляют желать лучшего. Плоды не обладают достаточной жирностью и содержание сухих веществ далеко от желаемого. В отличие от иранской продукции, узбекская фисташка при качественном отборе форм не уступает по внешнему виду и при этом обладает лучшими вкусовыми качествами. При соответствующей обработке и упаковке орехи узбекской фисташки ни в чем не уступают иранскому аналогу, несмотря на то, что он признан лучшим на мировом рынке. Соответственно, для продвижения отечественной орехоплодной продукции и успешной реализации ее на внешних рынках необходимо уделить внимание товарному виду.

Рынок мелкофасованных снеков, к которому относятся и фисташки, все последние годы стремительно растет. Тенденция проявилась во всю свою мощь в 2001-2002гг. Рынок фисташки в последнее время значительно укрепился. Ведущими производителями этого вида орехов являются на сегодняшний день – Иран и США.

Конечно, эти две державы составляют огромную конкуренцию другим, производящим фисташковые орехи странам, по объемам производства эти две страны не знают себе равных.

Однако, узбекская фисташка выгодно отличается от остальных богатым содержанием полезных веществ и витаминов, и на этом фоне у нее есть приличный шанс завоевать свою нишу на рынке орехов и привлекать свой сегмент потребителя.