

ნატურალური წვენების ბაზრის გამოწვევები საქართველოში

ცირა მიქატაძე

ეკონომიკის დოქტორი,

ივ. ჯავახიშვილის სახელობის

თბილისის სახელმწიფო უნივერსიტეტის

მონვეული ლექტორი

cira.mikataдзе@tsu.ge

ანოტაცია

მსოფლიო სულ უფრო გადადის ჯანსაღი ცხოვრების წესზე. ადამიანის ჯამრთელობისთვის უფრო მეტ აქტუალობას იძენს ნატურალური პროდუქტები გლობალურ სამყაროში. მათ შორის ხილ-ბოსტნეულს ერთერთი მყარი ადგილი უჭირავს, რადგან მაღალი კვებითი და ფიზიოლოგიური ღირებულება გააჩნია, ორგანიზმს ეხმარება საკვების შეთვისებაში და აუმჯობესებს ნივთიერებათა ცვლას. ნატურალური წვენები სულ უფრო მოთხოვნადია გლობალურ ბაზარზე.

საქართველოს გეოგრაფიული მდებარეობა, ბუნებრივი პირობები, გაზაფხულიდან შემოდგომამდე ხილის უხვმოსავლიანობა საშუალებას იძლევა ფართო ასორტიმენტის ნატურალური წვენები დამზადდეს, რაც ხელს შეუწყობს ადგილობრივი მოსახლეობის დაკმაყოფილებას, კვების მრეწველობის განვითარებას. ხილის მრავალფეროვნება, მისი პოტენციური მაღალხარისხიანი, კარგი ორგანოლექტიკური მაჩვენებლების მქონე წვენების წარმოების წინაპირობებია, ასევე მნიშვნელოვანი ადგილი შეიძლება დაიჭიროს ქვეყნის ექსპორტში, შექმნას სამუშაო ადგილები, ხელი შეუწყოს ეკონომიკის განვითარებას. საკითხის აქტუალობიდან გამომდინარე მიმოხილულია ნატურალური წვენების ბაზარი და წარმოებული პროექტაცია.

სტატიაში ყურადღება გამახვილებულია იმ გამოწვევებზე რომლის წინაშეა სექტორი, ასეთია ბიზნეს-გარემო, შესვლის გადასახადები, კადრების დეფიციტი, ნედლეულის ფასების ზრდა მნიშვნელოვანია სახელმწიფოს მხარდაჭერა ბიზნეს-გარემოს გასაუმჯობესებლად.

საკვანძო სიტყვები: ნატურალური წვენების სექტორი, ჯანსაღი კვება, პოტენციური, კონკურენტული უპირატესობა.

ნატურალური წვენების წარმოება მნიშვნელოვანია მათი სასარგებლო თვისებების გამო. ორგანული და არაორგანული ნივთიერებები რომლებიც მომხმარებელს ნატურალური წვენებით მიეწოდება აუცილებელია ჯამრთელობისათვის (ბიოლოგიურად აქტიური ნივთიერებები, ვიტამინები, მიკრო და მაკროელემენტები, ნახშირწყლები, ორგანული მჟავები). მაგალითად, ფორთოხლის წვენი აუმჯობესებს ყველა ფუნქციას, ენერგიის წყაროა და ამცირებს ათეროსკლეროზს, ჰიპერტენზიას, ინსულტს და გულის შეტევებს; ყურძნის წვენი რაქიტის გავრცელებას აფერხებს, ამცირებს კუჭის დაავადებებს; ვაშლის წვენი ტვინს ფუნქციის აღდგენაში ეხმარება; მარწყვის წვენი ამცირებს ნალველ-კენჭოვან დაავადებებს, გულ-სისხლძარღვთა დაავადებებს და იმუნურ სისტემას მყარს ხდის.

ნატურალური წვენების წარმოებას საქართველოში დიდი ხნის ისტორია აქვს. ცნობილია, რომ მიტროფანე ლალიძემ (რომელიც მუშაობდა ქუთაისში ავანოვსკის აფთიაქში) 1900 წლიდან შექმნა ნატურალური წვენების, წყლების და სიროფების წარმოების ახალი მეთოდები, რომლებიც პოპულარობით სარგებლობდა და დღესაც მოწონებით სარგებლობს. ის წვენებს ხილ-კენკროვიდან მიღებულ ნატურალურ ესენციას უმატებდა სასმელების არომატის გასამუქმებლად

და რაც მთავარია ჯამრთე-ლობისთვის იყო უვნებელი, რადგან არ შეიცავდა ქიმიურ მინარევებს და სინთეტიკურ ესენციებს. წვენების წარმოების ტექნოლოგია შემდეგ თანდათან დაიხვეწა და განვითარდა.

ნატურალური წვენების წარმოებაში მნიშვნელოვანი გამოყენებულ იქნას ხარისხიანი ნედლეული. საქართველოში არსებული ხილ-კენკროვანი ნედლეული განსაკუთრებული გემოვნებით და არომატით გამოირჩევა, რაც ქვეყნის გეოგრაფიული მდებარეობით და კლიმატური პირობებითაა განპირობებული. ნედლეული უნდა აკმა-ყოფილებდეს სტანდარტით გათვალისწინებულ ნორმებს და ორგანოლექტიკურ მაჩვენებლებს, მოკრეფილი იქნას ტექნიკური სიმწიფის პერიოდში, რათა არ დაიკარგოს გემოვნური თვისებები. ნატურალური წვენების მიღება შესაძლებელია დანების მეთოდით ან დიფუზიის მეთოდით, ტექნოლოგიური რეჟიმის სრული დაცვით, რათა შენარჩუნებულ იქნას მაღალი ხარისხის სტანდარტული მოთხოვნები, რაც მათი ძირითადი ღირსებაა.

ნატურალური წვენები შეიძლება იყოს რბილობით ან ურბილობოდ, ანუ ჰომოგენიზირებული, კონცენტრირებული. ანუ ორგანოლექტიკური თვალსაზრისით არის რბილობიანი, გამჭვირვალე ან გაუმჭვირვალე.

დიდი მოწონებით სარგებლობს მოსახლეობაში გარგრის, ვაშლის, ყურძნის, ბროწეულის, კენკროვანების წვენები.

წვენები შეიძლება იყოს შესქელებული, კუპაჟირებული (სხვადასხვა სახის ნედლეულის გამოყენება), კონცენტრირებული, ნატურალური.

მომზადების წესის მიხედვით ნატურალური ხილის წვენები 2 ჯგუფად იყოფა: 1) ცივი წესით მომზადებული წვენები და 2) თერმული დამუშავების შედეგად მიღებული წვენები.

ნატურალური წვენების წარმოების ტექნოლოგიური სქემა მოიცავს: ნედლეულის ინსპექციას, გარეცხვას, გამოწნებას, ფილტრაციას, დაწმენდას, დეაერაციას (გაცხელება, ჰაერის მოცილება თერმული დამუშავების დროს), ჩამოსხმას, დახუფვას, სტერილიზაციას, პასტერიზაციას. დაწმენდილი წვენები ხასიათდება მაღალი ორგანოლექტიკური მაჩვენებლებით, მაგრამ რბილობიანი წვენებისაგან განსხვავებით ღარიბია სხვა-დასხვა ორგანული ნივთიერებებით.

ნატურალური წვენების წარმოების საქმეში ფართოდაა გავრცელებული დიფუზიური მეთოდი (დაჭყლეტილ ხილს ათავსებენ დიფუზორებში – გამოიყენება არამწიფე და გამხმარი ხილის გადამუშავებაში. ასეთივე ხილის დასამუშავებლად იყენებენ ექსტრაქტაციის მეთოდს – წყლის დამატებით დუღილი და დანდობა).

ხილის წვენების შენახვისათვის გამოყენება შემდეგი მეთოდები:

1. პასტერილიზაცია (დაკონსერვება 100 გრადუსზე ნაკლებ (60-85) ტემპერატურაზე – მაღალმჟავიანობის მქონე ხილისთვის;
2. სტერილიზაცია (თბური დამუშავება 100 გრადუსზე მაღალ ტემპერატურაზე).
3. გაყინვა.

ცივი წესით ხილის წვენების წარმოების პროცესში ყველაზე რთული პრობლემაა სათანადო პირობებში შენახვა (ბოთლებში, სტერილურ პირობებში შენახვა).

კვებითი პროდუქტების ხარისხის მაჩვენებლებია: კვებითი ღირსება (ქიმიური შემადგენლობა, კალორიულობა და შეთავსება), კვებითი უვნებლობა (მავნე ნივთიერებების და მიკროორგანიზმების არსებობას) და გეგმური თვისებები (მთელი რიგი ნივთიერებების შემცველობა), ხოლო შეფასების ყველა მეთოდი 2 ჯგუფშია გაერთიანებული: ლაბორატორიული (ქიმიური შემადგენლობის გამოკვლევა) და ორგანოლექტიკური (დეგუსტაცია).

საქართველოში ნატურალურ წვენებზე მოთხოვნა იზრდება. მზარდი დინამიკაა ექსპორტში. წელს 8 თვეში საქართველომ ექსპორტზე 13, 7 მლნ აშშ დოლარის 0, 247 ტ ხილის წვენები გაიტანა, რაც 32%-ით მეტია გასული წლის ანალოგიურ მაჩვენებელზე. ცვლილებაა ძირითად საქსპორტო ბაზრებზე თუ 2023 წელს პირველ ადგილს რუსეთი იკავებდა, წელს პროდუქციის 26%

გავიდა აშშ-ში, ისრაელსა და იაპონიაში. საქსტატის მონაცემებით პირველ 6 თვეში ბრუნვის მოცულობის მიხედვით ხილი წვენების მწარმოებელი კომპანიების TOP-10 ასე გამოიყურება:

შპს ჯორჯიან-ნექტარი

შპს კულა

შპს ბიპისი

შპს კამპა

შპს ჯეოკონცენტრატი

შპს ქართული აგროპროდუქტი

შპს Georgia Industrial Asset Management

შპს არომაპროდუქტი

შპს ჯანსაღი სასმელების კომპანია

შპს აუგუსტის ხილის ქარხანა.

ბიზნესის ნაწილი საერთაშორისო ბაზრებზე ქართული პროდუქტისადმი გაზრდილ მოთხოვნას რუსეთ-უკრაინის ომს უკავშირებენ, რომ მსოფლიოში უმსხვილესი მწარმოებლებისაგან დანაკლისი შესავსებად ახალი მიმწოდებლისადმი ინტერესები იზრდება. მენარმეებს კი მიაჩნიათ, რომ მზარდი მოთხოვნა ორგანულ წვენებზე ევროპის და ამერიკის ბაზრებზე ერთი მხრივ, და ჩვენი კონკურენტული უპირატესობა, ნიშა და აქცენტი ნატურალურ წვენებზე, და ახალ სახეობებზე (მაგ. მოცვი და კივი) მეორე მხრივ, საერთაშორისო გამოფენებზე მონაწილეობით ცნობადობის გაზრდასთან ერთად, განაპირობებს ექსპორტის ზრდას. თუმცა აღსანიშნავია, რომ საერთაშორისო ბაზრებზე თავის დამკვიდრება საკმაოდ რთულია.

ქვემოთ მიმოვიხილავთ ნატურალური წვენების ბაზარზე არსებულ ქართულ კომპანიებს, მათი უმეტესობა მცირე და საშუალო ზომისაა.

კულას საწარმო 2008-2009 წლებში შეიქმნა და თავდაპირველად აწარმოებდა 15 სახის პროდუქციას, რომელიც 200-მდე გაიზარდა. ნატურალური უმაქრო წვენებისა და კივი, ჟოლო, ალუბალი, მანდარინი, მარწყვი, მოცვი, ქაცვი გააქვს მრავალ ქვეყანაში. ეს პროდუქცია ყველაზე ძვირადღირებულია, რადგან ადგილობრივი მაღალხარისხიანი ნედლეულის მან მზადდება და აკმაყოფილებს ყველა სტანდარტებს.

ჩეროს წვენების ზედაზენის ბრენდია, რომელსაც ზედაზენის კომპანია ამზადებს და დიდი მოწონებით სარგებლობს. ეს წვენები თანამედროვე ასეპტიკური ტექნოლოგიებით მზადდება რაც მაქსიმალურად უზარჩუნებს ხილს არსებულ ვიტამინებს და სასარგებლო თვისებებს. ამავე დროს ხდება ნედლეულის ცივი გადამუშავება, რის გამოც პროდუქტში კონსერვანტები არ არის. აწარმოებს ალუბლის (ვაშლით), ბროწეულის, ანანასის, ფორთოხლის (მანდარინით) წვენებს.

კამპა 2008 წელს დაარსდა საგურამოში და ქმნის ახალ გემოებს. მისი მიზანია დანერგოს ახალი მდგრადი მიმართულება, რაც მოიაზრებს პარტნიორი კომპანიებისგან შუშის ბოთლების უკან დაბრუნებას და წარმოებაში ხელახლა გამოყენებას. პროდუქციას ექსპორტზე აგზავნის (იაპონიასა და ყაზახეთში, ფილიპინებზე, დუბაიში, საუდის არაბეთში, ისრაელში).

შპს ჯორჯიან-ნექტარი ქარელში 2007 წელს დაარსდა (საოჯახო კომპანია) აწარმოებს და მთლიანად ექსპორტზე გააქვს 100%-ით ნატურალური წვენები (ავსტრალიაში, ნორვეგიაში, კვიპროსზე, ჩეხეთში, გერმანიაში). პროდუქციის 80% ბროწეულის წვენია. ასევე აწარმოებს ალუბლის, შინდის, მაყვლის, მოცვის და ვაშლის მიქსს. როგორც ირკვევა ადგილობრივმა ბაზარმა მათი მიზნები ვერ გაამართლა, რის გამოც სრულად ექსპორტზე არიან ორიენტირებული.

ბრავოს წვენები განსაკუთრებული გემოთი გამოირჩევა, რადგან მრავალფეროვან კომპოზიციებს ქმნიან ეგზოტიკური და მშობლიურის ხილის ჯიშებით. კომპანია ამზადებს ანანასის, ფორთოხლის, მარწყვის და მწვანე ვაშლის ნატურალურ წვენებს.

შპს „არომპროდუქტი“ 2006 წლიდან ახორციელებს ორგანული პროდუქციის მოყვანა-შეგროვება, ფლობს ორგანულ ბალებს ყვარელში, თანამედროვე ტექნოლოგიით აღჭურვილ წარმოებას ყვარელსა და თბილისში, საერთაშორისო სადისტრიბუციო ქსელს. მისი მთავარი მიზანია საერთაშორისო ორგანულ ინდუსტრიაში იყოს ერთ-ერთი წამყვანი ორგანული პრემიუმ ხარისხის პროდუქციის მწარმოებელი გლობალური ბრენდი და აამაღლოს ქვეყნის ცნობადობა საერთაშორისო ბაზარზე ორგანული მებაღეობის, ველური შეგროვების და ორგანული წარმოების კუთხით. ქვეყნის საექსპორტო ბაზარი 40 ქვეყანას მოიცავს: აშშ, ევროკავშირის ქვეყნები, კანადა, იაპონია, საუდის არაბეთი და სხვა.

შპს „Georgian Industrial Asset Management“ კომპანია რომელიც მდებარეობს ქობულეთში სპეციალიზირებულია კონცენტრირებული ხილის წვენების წარმოებაზე. ესაა არასტანდარტული ციტრუსის საკონსერვო ქარხანა, რომელიც განსაკუთრებულ ყურადღებას მანდარინზე ამახვილებს და აწარმოებს მაღალი ხარისხის წვენებს.

ჯეო-კონცენტრატი არასტანდარტიზებული ვაშლის რეალიზაციის ხელშეწყობის შტაბში რეგისტრირებული კომპანიაა, რომელიც გორში 2007 წლიდან ფუნქციონირებს და ახორციელებს წვენების წარმოებას.

„აჩინებული“ კახეთის რაიონში, თელავში ფუნქციონირებს 2018 წლიდან. კომპანია 27 სახის პროდუქციას აწარმოებს შაქრის დანამატის გარეშე, რომლებიც იყიდება როგორც ადგილობრივ ისე საერთაშორისო ბაზარზე. შეფუთვის დიზაინში არის ბრენდის მთავარი სათქმელი „ალალი“ მაცოცხლებელი წვენი. ალალი არის ბრენდი, რომელიც სოფლის მეურნეობის განვითარებას ეხმარება.

შპს „ბიპისი“ ბაზარზე 2010 წლიდან ოპერირებს და სპეციალიზდება ნატურალური და ორგანული წვენების წარმოებაში. ასკილის, ბრონეულის და ვაშლის ნაყოფებისაგან აწარმოებს ბრენდებს „ანოს“ და „ჰელიოს“ და პროდუქციას პოლონეთსა და ჩეხეთში აგზავნის, ადგილობრივ ბაზარზე კი „სპართან“ ხელშეკრულების საფუძველზე „სპარის“ ეტიკეტით იყიდება.

როგორია გამოწვევები ქართული ნატურალური წვენების ბაზარზე?

უპირველესად ეს არის ბაზარზე შესვლის მაღალი გადასახადები (განთავსების ღირებულება), რაც წარმოებას რთულ გარემოში ამყოფებს (რის გამოც პროდუქციის ფასი თვითღირებულებას ხშირად 3-ჯერ აღემატება). მაღალი ფასი აძნელებს იმპორტირებულ და უფრო იაფ პროდუქციასთან კონკურენციას, რომელსაც ბაზარზე საკმარისი წილი უკავია და ქართულ პროდუქტს უჭირს ადგილობრივ ბაზარზე დამკვიდრება. მომხმარებელთა დიდი ნაწილი, საუკეთესო ქართულ ნატურალურ წვენებს აღნიშნულის გამო, უფრო იაფი იმპორტული ან კონცენტრირებული წვენებით ანაცვლებს აღსანიშნავია ისიც, რომ მოიმატა ნედლეულის ფასებმაც წინა წლებთან შედარებით. არანაკლებ მნიშვნელოვანია საკადრო პრობლემები. მიუხედავად იმისა, რომ კადრებსაც ამზადებენ ერთი და იმავე სამსახურში და მათთვის არასაკმარისი ხელფასის გამო საზღვარგარეთ გარბიან. ამიტომ ზოგჯერ საწარმოების ხელფასის შესაბამის ნაყოფიერებასაც ვერ იღებენ. ამდენად საკადრო დეფიციტიც ერთ-ერთი გამოწვევაა.

ხილ-კენკრის მრავალფეროვნება და მოსავლიანობა საქართველოში შესაძლებელს ხდის მაღალხარისხიანი ნატურალური წვენების წარმოებას, როგორც ადგილობრივი მომხმარებლებისთვის ასევე ექსპორტისთვისაც. ქართული ნატურალური წვენების გემო კომპოზიციები, შესაძლებლობები, ორგანოლექტიკური მარცენებლები და ჯამრთელობითვის აუცილებელი ნივთიერებების შემცველობა ამ პროდუქტებში არის მყარი საფუძველი და პირობა წარმოების განვითარებისთვის, რომელსაც აუცილებლად ესჭიროება ბიზნეს-გარემოს გაუმჯობესებს სახელმწიფოს მხრიდან.

ლიტერატურა

1. ჩავლეშვილი ა. (1988) სოფლის ემურნეობის პროდუქციის შენახვის და გადამუშავების ტექნოლოგია, განათლება, თბილისი.
2. ეკატერინე ბენდელიანი, მაყვალა მხეიძე (20214), ლუდის უალკოჰოლო სასმელების და მინერალური წყლების ექსპერტიზა, ქუთაისი.
3. მიქაბერიძე შ. (2015) კვების საწარმოების მანქანა აპარატული სისტემები
4. შავაძე ნატო (2021) ნატურალური წვენების ტექნოლოგია: ციტრუსოვანთა ნატურალური წვენების გავლენა კენკროვანთა ნატურალური ქვეყნების ორგანოლეპტიკურ მაჩვენებლებზე. სამაგისტრო ნაშრომი სიჭაური
5. BM. Ge <https://news.vitareba.naturaluri.tsvenebis.bazarze>
6. Forbes Georgia <https://forbes.ge/mkholod-qartuli-mkholod-naturaluri>
7. Commersants.ge <https://commersants.ge/news/Business.naturaluri>

CHALLENGES OF THE NATURAL JUICES MARKET IN GEORGIA

Cira Mikatadze

Doctor of Economics

Ivane Javakhishvili Tbilisi State University

cira.mikatadze@tsu.ge

Annotation

The world is increasingly moving to a healthier lifestyle. Natural products are becoming more relevant to human health. Among them, fruits and vegetables have a strong place, because they have high nutritional and physiological value, help the body to absorb food, and improve metabolism. Natural juices are increasingly in demand in the global market.

The geographical location of Georgia, natural conditions, and abundant yield of fruits from spring to autumn allow the production of a wide range of natural juices, which will contribute to the satisfaction of the local population and the development of the food industry. The variety of fruits, and their potential is a prerequisite for the production of juices with high quality, and good organoleptic indicators, and can also take an important place in the country's exports, create jobs, and contribute to the development of the economy. Based on the relevance of the issue, the market of natural juices and manufactured products is reviewed.

The article focuses on the challenges facing the sector, such as the business environment, entry fees, staff shortages, and rising raw material prices. It is important to support the state to improve the business environment.

Keywords: *natural juices sector, healthy nutrition, potential, competitive advantage.*