

ИЗУЧЕНИЕ МИРОВОГО РЫНКА КВИНОА

Ганыч Л.Я., Олефиренко В.В., Мацакова Н.В., канд. техн. наук

ФГБОУ ВО «Кубанский государственный технологический университет»,
Российская Федерация, г. Краснодар

Аннотация. В статье представлены результаты маркетингового исследования международного рынка квиноа. Целью исследования стало исследование рынка крупы из квиноа для изучения возможности последующего выращивания её в России. Для российского потребителя квиноа является экзотикой, но вместе с тем, популярность квиноа растёт. Самый большой объем посевных площадей квиноа приходится на страны Латинской Америки, но к настоящему времени культуру адаптировали в США, Марокко, Кении и Индии. Международный год квиноа в 2013 году привлёк внимание активистов здорового питания и это привело к росту импорта культуры в Западную Европу. Был отмечен тот факт, что на рынке наибольшим спросом пользуется цветная крупа. Возможно, это связано с более привлекательными внешними и гастрономическими качествами. Продовольственная и сельскохозяйственная организация ООН требует обращения внимания производителями не только на внешний вид культуры, но и на её питательные качества. По результатам исследования был отмечен стремительный подъем производства в Перу и Боливии с целью удовлетворения международного спроса. По зарегистрированным данным FAOSTAT объемы производства всё еще очень высоки по сравнению с показателями экспорта. По причине то увеличения, то снижения объема производства изменялась и цена на квиноа. Более низкие уровни производства повлияли на скачек цен в течении 2016 года. Изложенные результаты будет полезны и потребителям и производителям, так как дают широкое видение мирового рынка.

Ключевые слова. Квиноа, происхождение квиноа, маркетинговые исследования, экспорт, импорт.

THE STUDY OF THE WORLD MARKET OF QUINOA

Ganich L.Ya., Olefirenko V.V., Matsakova N.V., Cand. Sc. (Tech.)

FSBEI HE «Kuban State Technological University»,
Russian Federation, Krasnodar

Abstract. The article presents the results of marketing research of the international quinoa market. The aim of the study was to study the market of quinoa groats to explore the possibility of its subsequent expression. For the Russian consumer quinoa is exotic, but at the same time, the popularity of quinoa is growing. The largest amount of acreage of quinoa is in Latin America, but so far the culture has been adapted in the United States, Morocco, Kenya and India. The international year of quinoa in 2013, attracted the attention of healthy food activists and this has led to import growth of culture in Western Europe. Was marked by the fact that the market demand is the greatest color of wheat. Perhaps this is due to the more attractive external and gastronomic qualities. The food and agriculture organization of the United Nations requires manufacturers to pay attention not only to the appearance of the culture, but also to its nutritional qualities. The results of the study have witnessed a rapid rise in production in Peru and Bolivia to meet international demand. Pezaregistered FAOSTAT data the production volume is still very high compared with the export performance. Because of the increase, the decline in production and changed the price of quinoa.

Lower production levels have impacted the spike in 2016. These results will be useful to consumers and producers, as they give a broad vision of the global market.

Keywords. Quinoa, the origin of quinoa, marketing studies, export, import.

Квиноа (лат. *Chenopodium quinoa*) или киноа, или кинва – хлебная зерновая культура, относящаяся к псевдозерновым (англ. Pseudocereal), однолетнее растение, вид рода Марь (*Chenopodium*) семейства Амарантовые (*Amaranthaceae*).

Квиноа имеет древнее происхождение и была одним из важнейших видов пищи индейцев. В цивилизации инков она была одним из трёх основных видов пищи наравне с кукурузой и картофелем, они называли её «золотым зерном».

Традиционная зона распространения данной культуры – долины и террасы горных склонов на высоте от 3000 до 4000 м над уровнем моря, то есть районы с бедными почвами и суровыми климатическими условиями. Родина – берега самого высокогорного в мире судоходного озера Титикака [1].

Квиноа считается полезным продуктом питания, так как содержит многие питательные вещества. В сочетании с другими продуктами она может быть отличным компонентом сбалансированного питания. Потребительские качества крупы обуславливаются содержанием многих питательных веществ, витаминов, а так же является хорошим источником энергии и пищевых волокон. Квиноа выгодно отличается от других продуктов растительного происхождения своим сбалансированным составом незаменимых кислот. Данную культуру можно использовать как сырьё для макаронных изделий, сухих завтраков, хлеба, смешивать с другими пищевыми продуктами для создания отдельных блюд [2].

Целью работы является исследование международного рынка с возможностью рассмотрения перспективы выращивания в России.

На 66-й сессии Генеральной Ассамблеи ООН 2013 год был провозглашён Международным годом квиноа в знак признания заслуги коренных народов Анд в сохранении квиноа для нынешнего и будущих поколений. Цель Международного года квиноа – привлечь внимание мирового сообщества к роли квиноа, которая может обеспечить продовольственную безопасность в развивающихся странах.

В России квиноа приобрела популярность в последние годы. Как уточнили в Министерстве сельского хозяйства, многие российские производители круп сейчас включают квиноа в свой ассортимент. Но до настоящего времени закупали сырьё за рубежом, в первую очередь в странах Латинской Америки. В торговом доме «Ярмарка» (один из лидеров продаж киноа в России) отмечают, что общий объём представленной в российской рознице крупы квиноа не превышает 200 т в год. Сама компания приобретает сырьё в Перу для доработки и упаковки уже готовой крупы. По словам представителя «Ярмарки», квиноа стремительно набирает популярность в России. Продажи этой крупы растут примерно на 20 % в год. В Европе же сейчас наблюдается настоящий бум квиноа – её употребляют в огромных количествах и в различных вариантах. Поэтому, в том числе в компании рады включению агрокультуры в госреестр, допущенных к использованию в России. В компании говорят, что уже ведут пере-

говоры с рядом сельхозпроизводителей, которые могли бы выращивать и поставлять «Ярмарке» квиноа [3].

Крупнейшими производителями квиноа являются Боливия, Перу и Эквадор, и ее посевные площади расположены от 5° северной широты до 43° южной широты. Квиноа произрастает на высотах от 0 до 4 000 метров над уровнем моря, причем самое большое генетическое разнообразие квиноа можно обнаружить в регионе Альтиплано (плато) в Боливии и Перу.

Учитывая способность разных сортов квиноа адаптироваться к различным климатическим зонам в различных странах Африки, Азии, Европы и Северной Америки, которые могут стать ее производителями, были проведены эксперименты по возделыванию данной культуры. К настоящему времени, квиноа уже успешно апробирована в таких странах, как Соединенные Штаты, Марокко, Кения и Индия, и есть планы по развертыванию ее широкомасштабного коммерческого производства. Повышение спроса и рост мировых цен на квиноа стимулировали производителей адаптировать культуру Анд к низким высотам и выращивать её в засушливых условиях перуанского побережья. Улучшение ухода и эффективная борьба с вредителями, привели к увеличению урожайности квиноа в горах в среднем до 1 т/га (максимум – до 1,2 т/га), а на южном побережье в регионе Арекипа – около 5 т/га (до 8 т/га). В России же квиноа как сельскохозяйственная культура пока не возделывается, хотя наличие различных агроэкологических зон от равнин до высокогорий позволяет ее выращивать.

В апреле 2014 года квиноа была впервые посеяна на территории Краснодарского края. Семена благополучно взошли и дали урожай. В сентябре метелка квиноа приобрела красно-желтый цвет. Семена имели размер от 1 до 2,5 мм. Предварительные расчеты урожайности составили примерно 39 ц/га, что является основой для внедрения квиноа в массовый посев.

По причине малоизученности российского потребительского рынка квиноа ведущими маркетинговыми компаниями, была разработана методика собственного маркетингового анализа. В качестве метода был выбран опрос. Опрашиваемыми явились студенты и преподаватели КубГТУ. Около 70 % респондентов готовы купить новый вид крупы и порекомендовать другим. Но преимущественно, если стоимость упаковки будет в пределах до 100 рублей. По результатам опроса можно сделать следующий вывод. Крупа из квиноа имеет спрос, а значит выращивание в России в Краснодарском крае, обеспечит тем самым собственную сырьевую базу для создания новых продуктов питания специализированного (безглютенового) и профилактического (повышенной пищевой ценности) назначения.

Объем посевных площадей, отведенных под квиноа, за последние 30 лет значительно увеличился: с 36 000 га в Андском регионе Южной Америки в начале 1980-х годов до 83 000 га в 2009 году. В основном производством квиноа занимаются мелкие фермеры для домашнего потребления в целях улучшения рациона питания и укрепления продовольственной безопасности.

На рисунке 1 приведены справочные данные об отведенных под выращивание квиноа посевных площадей в Андском регионе по данным ФАОСТАТ (2013 год) [4].

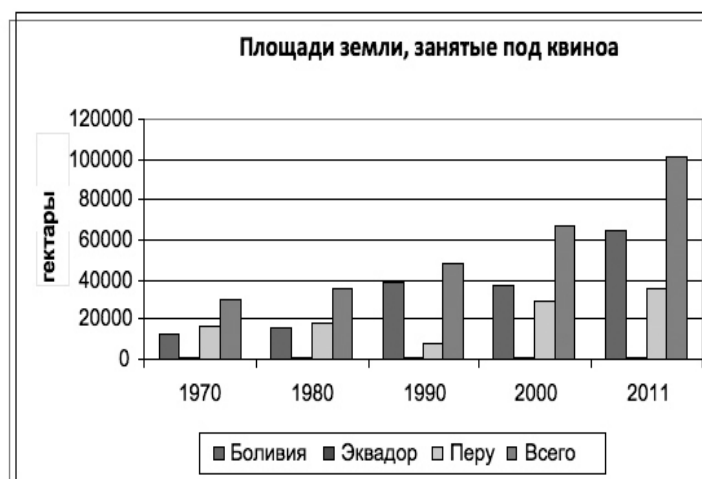


Рисунок 1. Площади земли, занятые под киноа

До 2008 года на Перу и Боливию приходились 92 процента всего произведенного в мире объема киноа. Согласно последним данным ФАО за 2011 год в Перу было произведено около 41 000 тонн (т) киноа, а в Боливии – 38 000 т. Хотя Перу и Боливия остаются самыми крупными производителями киноа, производство этой культуры также ведется в Соединенных Штатах, Эквадоре и Канаде, которые являются основными производителями киноа после Перу и Боливии.

На рисунке 2 приведены справочные данные об объеме производства киноа в Андском регионе по данным ФАОСТАТ (2013 год) [5].

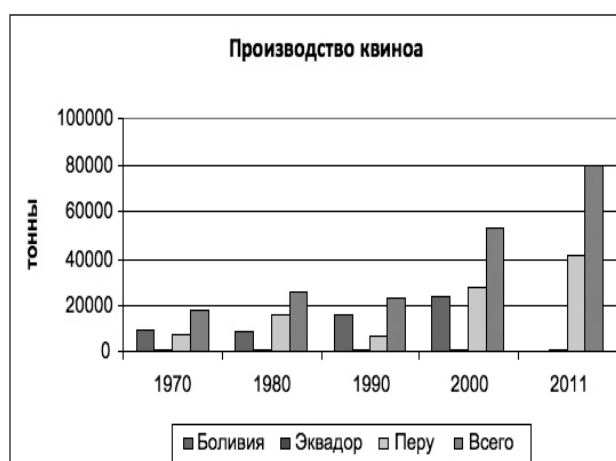


Рисунок 2. Объем производства киноа

В середине 2000-х годов пищевые свойства киноа привлекли внимание активистов здорового питания по всему миру и это привело к росту импорта киноа в Западную Европу и США, а также к значительному росту цен. В частности, в период с 2007 по 2013 год импорт киноа в США увеличился примерно в 10 раз, с 3,3 тысяч тонн в 2007 до оценочных 30,8 тысяч тонн в 2013 по данным таможенной службы США. Потребление киноа в США значительно меньше основных зерновых культур, в частности в 2016 году в США было про-

изведено около 10 миллионов тонн риса, а ежегодное потребление риса в США составило 2,5 миллиона тонн.

Около 95 % из почти 20 000 тонн, импортированных в Европейский Союз (ЕС) в 2015 году, прибыли из Перу и Боливии (рисунок 3). Хотя Перу и Боливия по-прежнему являются основными мировыми поставщиками, многие другие страны в настоящее время стремятся выращивать и экспортировать лебеду самостоятельно.

Боливия раньше была основным экспортером квиноа в Европу до 2013 года. Однако она стала менее конкурентоспособной по сравнению с Перу.

Рост производства, который ожидался после Международного года квиноа в 2013 году, оказался наиболее выгодным для Перу. В 2015 году Перу экспортировала более чем вдвое больший объем Боливии. При экспорте в Европу вы должны учитывать, что рынок квиноа стал намного более конкурентоспособным.

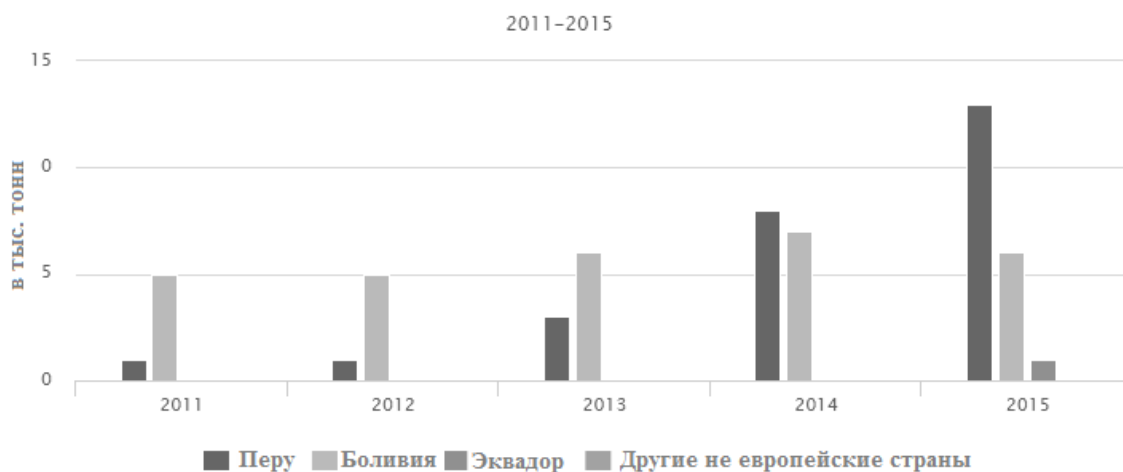


Рисунок 3. Импорт квиноа в страны ЕС из Перу, Боливии, Эквадора и других стран не Европейского Союза

Франция является новаторской страной в области квиноа и по-прежнему ведет импорт из развивающихся стран в Европе. В отличие от других крупных импортеров Франция по-прежнему импортирует большую часть культуры из Боливии.

Нидерланды являются вторым по объему импорта квиноа.

Германия и Италия увеличили импорт с 2014 года [6].

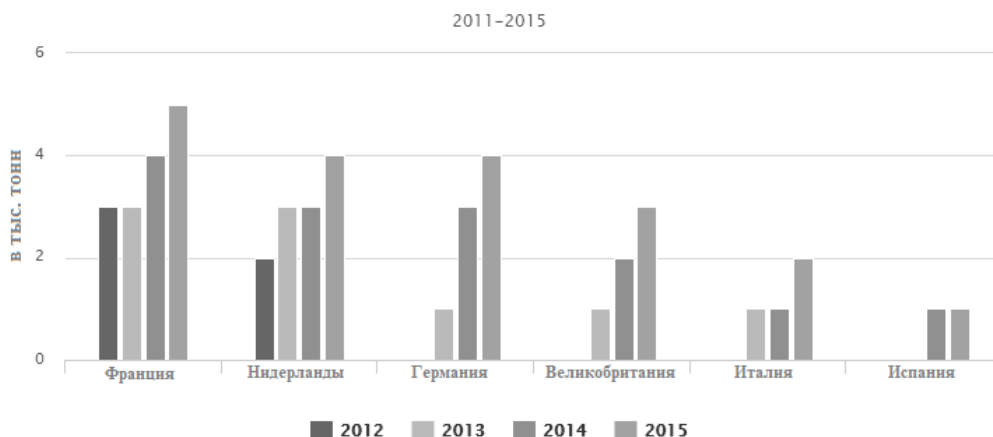


Рисунок 4. Импорт вина в страны ЕС в период с 2012 по 2015 год

До 2000 года объемы торговли вином были скромными и не выходили за пределы 2 000 тонн в год. Однако с тех пор в мире отмечается стремительное развитие экспорта, особенно в последние семь лет, когда экспорт вырос примерно с 5 000 до 40 000 тонн. В 2012 году 64 % всего объема поступало из Боливии и 26 % из Перу. Экспорт из Боливии рос неуклонно с 10 000 тонн в 2007 году до 26 000 тонн в 2012 году. За этот же период стоимость экспорта вина выросла в шесть раз: с 13,1 до 78,9 млн долл. США

Рост экспорта в Перу был еще более стремительным, особенно после 2009 года, главным образом, в ответ на динамичный спрос со стороны США. Поставки вина из Перу выросли с 1 300 тонн на общую сумму 1,8 млн долл. США в 2007 году до 10 000 тонн стоимостью 29,9 млн долл. США в 2012 году.

Распределение регионального экспорта вина в соответствии с происхождением несколько изменилось за последние 20 лет, причем Боливия продолжает оставаться ведущим экспортером, (хотя его участие сократилось с 90 % до 75 %), затем Перу (участие увеличилось с 6 % до 23 %), а Эквадор начал проявлять себя не так давно (рисунок 5). Однако основная концентрация продаж осталась прежней.

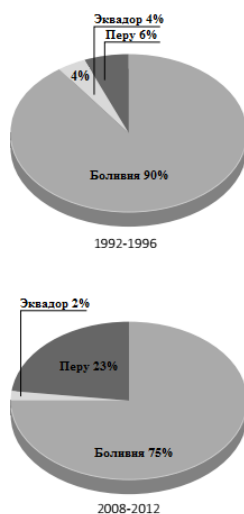


Рисунок 5. Распределение регионального экспорта в периоды 1992-1996 и 2008-2012 годы

В 2011 году основными производителями и экспортерами явились Перу (41,2 тыс. тонн), Боливия (38,3 тыс. тонн), Эквадор (0,8 тыс. тонн) (таблица). Выручка Боливии от экспорта данного злака достигает 85 млн долларов в год [7].

Таблица

Валовое производство зерна квиноа, тыс. тонн

Страна	1961	1970	1980	1990	2000	2011
Перу	22,5	7,3	16,3	6,3	28,2	41,2
Боливия	9,2	9,7	8,9	16,1	23,8	38,3
Эквадор	0,7	0,7	0,5	0,7	0,7	0,8
Всего	32,4	17,7	25,8	23,0	52,6	80,4
Цена экспорта, \$/кг	-	0,080	0,492	0,854	1,254	3,115

Самым экспортируемым типом квиноа является группа так называемых «quinoa real», которая выращивается в высокогорных районах южной части Боливии и отличается крупными зернами диаметром более 2,2 мм. Но в целом квиноа, независимо от ее сорта, пользуется большим спросом на различных рынках [8].

Обычно на мировом рынке предпочтение отдается цветным квиноа (белой или кремовой), особенно для использования в пищевой и агропромышленности. Однако спрос на цветные сорта квиноа растет также по причине их гастрономического потенциала.

ФАО рекомендует производителям в будущем концентрировать свое внимание не только на эстетических аспектах внешнего вида различных типов квиноа, но и на росте его производства вследствие его питательных качеств, что может способствовать улучшению рациона питания в мире [4].

Цены различаются в зависимости от (помимо других факторов) рынков назначения, качества, того, является ли данная партия органической или нет. Однако цена одной тонны на условиях FOB составляет 3 000-3 500 долларов США, при этом наблюдается тенденция к её повышению. Данные представлены на рисунке 6.

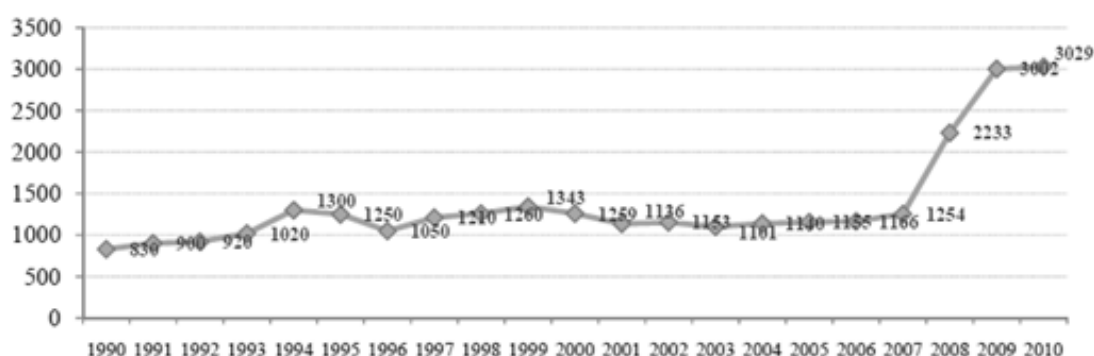


Рисунок 6. Изменение цены на киноа в период с 1990 по 2010 год

И все же цены стремительно растут; они выросли втрое между 2006 и 2011 годами и теперь колеблются между \$ 4,50 и \$ 8 за фунт [4, 6].

Производство квиноа в Перу и Боливии быстро развивалось для удовлетворения международного спроса. Тем не менее, объемы производства, зарегистрированные FAOSTAT, очень высоки по сравнению с показателями экспорта. По сравнению с 2015 годом наблюдалось перепроизводство квиноа, что привело к снижению цен. Однако другие источники сообщают о более низких объемах 23 894 тонн для Боливии и 37 740 для Перу в 2015 году.

Более низкие уровни производства помогли ценам немного подскочить в течение 2016 года, но на нынешнем уровне (около 2 долларов США за кг) неясно, будут ли фермеры снова увеличивают производство.

Делая выводы, следует отметить, что внедрение квиноа как сырья на российский рынок может оказать положительное влияние на развитие импортозамещения. Освоение новых технологий по переработке зерна позволит модернизировать производство, что будет способствовать развитию индустриального сектора и его техническому перевооружению, повышению качества производимых товаров [9]. Стоит отметить, что в этом случае российские предприятия смогут производить конкурентоспособную продукцию не только для внутреннего, но и для внешнего рынка.

Литература

1. National Research Council. Lost Crops of the Incas: little known plants of the Andes with promise for world-wide cultivation. Washington, DC: National Academy Press. 1989.
2. Journal of Food Composition and Analysis. Chemical composition and nutritional evaluation of quinoa (*Chenopodium quinoa* Willd.). Koziol, M. (1992).
3. В России начнут выращивать квиноа [Электронный ресурс]. Режим доступа: https://news.rambler.ru/economics/36355899-v-rossii-nachnut-vyraschivat-kinoa/?utm_medium=read_more&utm_content=rnews&utm_source=copylink (дата обращения 01.11.2017).
4. Mujica, A; Jacobsen, S.E.; Izquierdo, J.; Marathe, J.P. (Editores). Quinoa (*Chenopodium quinoa* Willd.); Ancestral cultivo andino, alimento del presente y futuro. FAO. Santiago, Chili.
5. Suca Apaza, F.; Suca Apaza, C.A. Competitividad de la Quinoa Una Aplicación del Modelo de Michael Porter. EUMED, Lima. 2008.
6. Exporting quinoa to Europe [Электронный ресурс]. Режим доступа: <https://www.cbi.eu/market-information/grains-pulses/quinoa-grains/europe/> (дата обращения 11.12.2017).
7. International Quinoa trade. Carlos Furche, Salomon Salcedo, Ekaterina Krivonos, Pablo Rabczuk, Byron Jara, Diego Fernandez, Fernando Correa .
8. Международный год квиноа – 2013 // Food and Agriculture Organization of the United Nations [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://www.fao.org>. (дата обращения 07.10.2017).
9. Сироткина В.В., Ганыч Л.Я., Мацакова Н.В.. Аспекты товарного рынка и пищевой безопасности продуктов из нетрадиционной крупяной продукции Научные труды Кубанского государственного технологического университета. 2018. № 6. С. 922-928.