

1. «Нішеві культури»: поняття та перспективи використання

Бондаренко Юлія, Бунецька Анна, Олена Супрун-Крестова
Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

Вступ. Сьогодні тренд здорового способу життя стрімко набирає обертів в нашій країні, тож відповідно зростає попит на продукти харчування з додатковою харчовою цінністю – органічні продукти, біопродукти, фермерські продукти, суперфуди, фітнес-продукти, інші продукти здорового харчування, основою яких є нішеві культури.

Матеріали та методи. Метод дослідження: аналітичний метод дослідження, аналіз та систематизація науково-технічної інформації, яка представлена на онлайн сервісах.

Результати. Не існує єдиної думки щодо того, які культури вважати нішевими. На думку Б. Шаповала [1] «ніша – це те, де ви як бізнесмен бачите можливості, адже остаточного визначення, що ж таке власне «нішеві культури», як і точного їх переліку, не існує. Тож, якщо ви розумієте як продати той чи інший товар по вигідній для вас ціні, це і є ваша «ніша»». Під поняття «нішеві культури» підпадають усі культури, які можуть вирощувати в нашій країні і на які є попит на ринку, але обсяг виробництва їх невеликий. В Україні до нішевих культур, наприклад, можна віднести – жито, овес, гречка, просо, спельта, кіноа, нут, сочевиця, сорго, гірчиця, квасоля, льон кудряш (олійний). Деякі з них, наприклад, жито, овес, гречка, просо, квасоля, льон кудряш (олійний), наразі досить добре відомі українцям. Їх вирощують в Україні вже протягом певного часу, і в країні до цього часу склалася певна культура їхнього споживання.

Аналіз та систематизація науково-технічної інформації показали, що основні критерії, які дають підстави для віднесення тих чи інших сільськогосподарських культур до категорії нішевих, на думку більшості науковців та практиків [1, 2, 3], – це малорозвиненість конкретного ринку, перевищення попиту над пропозицією, низька конкуренція у секторі виробництва продукції, високі закупівельні ціни, висока питома частка нематеріальної (інтелектуальної) складової в доданій вартості й ціні реалізації. Важливою особливістю нішевих культур є і те, що вони, досить ресурсовитратні у виробництві.

Висновок. Донедавна комерційні господарства майже не цікавилися виробництвом таких культур, основна частина врожаю вирощувалася населенням або дрібними фермерами, а самі культури впродовж тривалого періоду так і залишалися нішевими. І тільки в останні кілька років вони отримали можливість розкрити свій потенціал використання завдяки певним трендам. Поряд із цим більшість нішевих культур характеризуються цінними харчовими та кормовими властивостями.

Література.

1. Шаповал Б. Можливості для експорту нішевих культур: куди варто постачати та які особливості враховувати. 2018. URL: <http://agravery.com/uk/posts/show/mozlivosti-dla-eksportu-nisevih-kultur-kudi-varto-postacati-ta-aki-osoblivosti-vrahovuvati>
2. Черевко І. В. Нішеві енергетичні культури як чинник енергозалежності сільських територій. / Енергоефективність і енергонезалежність сільських територій: передумови формування та функціонування: колективна монографія; за ред. Т. Чайки, І. Яснолоб, О. Горба. Полтава: Вид-во ПП «Астрая», 2020. С. 49–58.
3. Мірзоева Т.В. Мірзоев Т.Д Сучасний стан виробництва нішевих зернобобових сільськогосподарських культур // Colloquium-journal, №4(127), 2022 – С. 36-41.