

## Соняшникова олія в Україні (ринок, упаковка, тенденції)

*Ще з дитинства пам'ятаю запашистий дух соняшникової олії, особливо тієї, яку мати приносила з базару. Та й сам ходив до магазину зі скляною півлітровою пляшкою, куди, вставивши металеву лійку, продавщиця наливала олію, набираючи її черпаком з алюмінієвого бідону або качаючи помпою з бочки. Усе це закарбувалося в дитячій пам'яті. А ще лани, соняшникові лани на безмежних українських просторах, на яких мільйони яскравих жовтеньких сонечок завжди повернуті «обличчям» до свого могутнього та енергійно потужного старшого брата — сонця. Але досить лірики. Хоча саме вона привернула мою професійну увагу до соняшникової олії та упаковки для неї.*

*Справа в тому, що виробництво соняшникової олії в Україні демонструє дивовижні результати на всіх рівнях свого розвитку. Побудовані нові заводи, модернізовані старі потужності, упроваджені найновіші технології та найкраще у світі обладнання. У результаті Україна стала найпотужнішим у світі виробником та експортером соняшникової олії з високим рівнем якості. За останні роки повністю змінилася упаковка соняшникової олії, українські споживачі мають можливість вибирати з кількох десятків відомих брендів найулюбленішу олію за її смаком, якістю та ціною.*

*Про все це і не тільки ми говорили із **Степаном Капищуком**, генеральним директором асоціації «Укроліяпром», давнім моїм колегою ще з часів розробки програми розвитку в Україні виробництва тари та упаковки (а це було більше двох десятків років тому), фахівцем, який не лише все знає про соняшник та олію з нього, але й був на нелегких перевалах їхньої потужної ринкової ходи.*

*Валерій Кривошей, к.х.н.*



*— Степане Павловичу, давайте почнемо з осмислення того явища в Україні, яке зветься соняшникова олія. У чому причини такого потужного зростання на тлі відомих всім нам економічних негараздів?*

*— Попит на олію, особливо останнім часом, у світі зростає. І це визвано не стільки споживанням олії в їжу, скільки використанням її на технічні цілі. Якщо взяти загалом світове виробництво, то у світі виробляється десь 160 млн т олії. Світові потреби задовольняються перш за все за рахунок зростання виробництва тропічних олій (пальмової та інших) і соєвої. Соняшникова олія — це унікальна олія, перш за все за фізіологічними властивостями, вона надзвичайно корисна, через це і користується попитом у населення. Виробляється її у світі 14 млн т, це 8 % від усіх олій, і використовується вона в основному для продовольчих потреб.*





Ще наприкінці минулого століття Україна, вирощуючи достатню кількість соняшника, масово вивозила десь 2,5 млн т його насіння, більшість заводів не працювали, ставали банкрутами. Мало хто знає, що, маючи стільки сировини, Україна в той час імпортувала до 140 тис. т соняшникової олії з Аргентини.

Переломним моментом стало обмеження експорту насіння соняшника та 23 % експортне мито, які були введені за ініціативою асоціації «Укр-оліяпром» з вересня 1999 р. Саме це привело до концентрації врожаю соняшника та активізації виробництва олії. З того часу урожайність соняшника зросла в три рази, а виробництво олії збільшилося десь у 8 разів. І сьогодні ми наближуємося до виробництва 4 млн т олії на рік. Зрозуміло, що такої кількості олії населення України спожити не може. Ми виробляємо її у 8 разів більше, ніж можемо спожити. Тому розвиток експорту олії став унікальним явищем, він збільшився у 18–20 разів. Такого зростання не має жодна галузь.

— *Отже, олійна галузь сьогодні для України — це потужна експортноорієнтована структура промисловості, яка є прикладом позитивного використання свого потенціалу?*

— Ви праві у своїй оцінці. Більше того, соняшник став для України явищем більше політичним, ніж економічним. Тому що це перш за все постійний дохід, який мають сьогодні селяни. Це нові робочі місця, гідна заробітна плата.

У нас за 15 років збудовано 20 нових заводів, у галузі працює близько 50 тис. працівників. Тому виробництво соняшника та олії з нього — це унікальне для нинішніх умов українського ринку явище, яке забезпечене політикою інвестиційного розвитку.

А ще ми приділяємо велику увагу енергозаощадженню. У олієвидобувному підприємстві повністю відмовилися від використання газу, перейшли на спалювання лушпиння. З 8 млн т соняшникового насіння, що в нас вирощується, утворюється до 1,5 млн т лушпиння. Так от, половину ми спалюємо, а половину гранулюємо в пелети. Це нам дає у рік економію 350 млн кубометрів газу, що в грошовому перерахунку становить десь \$ 200–250 млн економії. Окремі підприємства пішли далі, встановили турбіни, виробляють ще й електроенергію.

— *Сьогодні у світі існує термін «синя економіка». Його автором є всесвітньо відомий вчений, член Римського клубу Гюнтер Паулі (журнал «Упаковка» писав про нього та його дітище у 2012 р. у № 2, с. 5–7). Серед інших тез теорія «синьої економіки» передбачає перенесення енергії та споживчих речовин з одного царства природи в інше. Тобто сама природа будь-якої речовини дає нам шанс за рахунок її глибокої переробки без відходів використовувати весь її ресурс. Щось подібне відбувається із соняшником. Чи не так?*

— Ви маєте рацію. Ми вирощуємо соняшник і на виході маємо майже безвідходне виробництво. По-перше, це сама олія, яка використовується як харчовий продукт та для виробництва як харчової продукції (майонез, маргарин, кондитерські і хлібобулочні вироби), так і технічної (оліфа, мило тощо). По-друге, це лушпиння, яким можна замінити газ у виробництві олії або яке можна гранулювати для використання у вигляді пелет. А ще шрот, соняшникове борошно, білкові продукти та багато іншої продукції. Але сьогодні не так легко продавати готову продукцію. У світі ведуться торгові війни, і з готовою продукцією дуже важко вийти на ринки. На жаль, євро-

пейська спільнота нас вбачає як сировинний додаток. І це особливо видно на інших видах олійних культур. Крім соняшника в Україні щорічно виробляється ще десь 2 млн т ріпаку і 3 млн т сої. На жаль, через те що сьогодні відсутнє експортне мито на ріпак та сою, майже весь урожай цих рослин експортується. Ріпак є стратегічною сировиною для Європи, з нього виробляють переважно біодизельне паливо. Сої теж ми переробляємо дуже мало, і вона теж вивозиться. Їх можна переробляти в Україні, виробляти олію, шрот і продукти переробки. Але дуже важко конкурувати із трейдерами. Без експортних мит робити більш-менш глибоку переробку ріпаку та сої важко, майже неможливо.



Треба за рахунок економічних заходів регулювання ринку встановити баланс економічних інтересів держави, сільськогосподарської та переробної сфер виробництва і внутрішнього споживача. Тоді «синя економіка» в олійно-жировому комплексі України запрацює на повну потужність.

— *Степане Павловичу, прокоментуйте, будь ласка, результати роботи галузі в минулому році та перспективи на майбутнє.*

— У минулому році було зібрано 9 млн т соняшникового насіння, у цьому, за прогнозами, — 8,4 млн т. Соняшникової олії у 2012/13 МР було вироблено 3 781 тис. т, цього року ми очікуємо 3 500 тис. т, з яких експорт становитиме 3 100 тис. т (у минулому році — 3 200 тис. т). Україна має 8 терміналів у 6 морських портах, тому 85–90 % олії експортується морським шляхом. На підприємствах — виробниках олії вона наливається у залізничні цистерни по 60 т, у яких далі перевозиться до терміналів у портах, заливається в різні ємкості, з котрих завантажується на судно.

— *А тепер про український ринок споживання олії.*

— У середньому кожного року в Україні виробляється 600 тис т рафінованої дезодорованої очищеної олії, яка йде на фасування та промислову переробку, у першу чергу на виготовлення майонезу. Щоб зрозуміти внутрішній ринок: щомісяця споживання фасованої у пляшки олії на ньому становить 25–30 тис. т, десь 350–400 тис. т на рік. А біля 15 тис. т щомісяця направляється на промислову переробку. Сьогодні десь 30 найменувань розкручених брендів соняшникової олії реалізується на внутрішньому ринку. Унікальність цієї олії ще й у тому, що її виробники заробляють переважно на експорті, тому на внутрішньому

ринку проводять зважену цінову політику. Кожного року кількість фасованої у пляшки рафінованої олії зростає на 10–15 %. Експортується вона у кількості 130–140 тис. т, переважно у країни СНД.

Конкурувати на зовнішніх ринках дуже складно, тому що транснаціональні компанії мають значні потужності, де переробляють на них нашу олію і реалізують її на європейських ринках.

— *Степане Павловичу, яка сьогодні структура виробників соняшникової олії в Україні?*

— У нашій структурі сьогодні 37 великих заводів, з яких 15 заводів мають потужність більше 1 тис. т переробки соняшникового насіння на добу, у перерахунку на олію це 450 т. 5 заводів — це підприємства транснаціональних компаній: «Бунге», «АДМ», «Дельта Вільмар СНД».

Інвестиції були направлені на будівництво нових заводів та модернізацію майже всіх старих. Сама технологія переробки соняшника практично не змінилася, але обладнання на українських заводах найсучасніше. Щоб завод працював на рік 300–330 днів, треба, щоб обладнання було надійне, тому це обладнання світових лідерів. Завдяки цьому українські заводи за технологією виготовлення олії найкращі в Європі. Один тільки приклад. Якщо під час екстракції у Європі дозволяється використовувати 1,6 кг бензину, то на українських підприємствах сьогодні використовують 300 г, навіть 140 г.

— *А тепер про пакування олії. Як так сталося, що скляні пляшки майже залишили галузь соняшникової олії, а їм на зміну прийшли полімерні пляшки з ПЕТФ?*

— Це була справжня революція. Спочатку в Європі, а потім вона докотилася і до України. За оцінками фахів-

ців, пляшки з ПЕТФ повністю завоювали ринок фасованої соняшникової олії. Переваги таких пляшок відомі, українські потужності з виробництва преформ — своєрідної сировини для їхнього виготовлення — достатні. Великі підприємства інвестували значні кошти в сучасне обладнання з виробництва пляшок з ПЕТФ, малі централизовано закуповують пляшки у їхніх виробників. Сьогодні до 98 % української олії фасується у пляшки з ПЕТФ різної місткості, переважно (до 80 %) у літрові. У загальній кількості це 350–380 млн пляшок, на виготовлення яких йде 12,5–13 тис. т ПЕТФ.

— *Наприкінці хотів поцікавитися, яку олію краще використовувати — рафіновану чи нерафіновану?*

— Якщо коротко, то для приготування їжі, передусім для смаження, годиться тільки рафінована олія. Для інших цілей можна використовувати нерафіновану, особливо українського виробництва.

Тут справа в технологіях. В Україні завжди, ще з давніх часів, віджимають олію з очищеного насіння, без лушпиння, на відміну від європейських заводів, на яких зернятка насіння пресують без обрушування, тобто з лушпинням. І ще ми працюємо на м'яких режимах (температура, тиск) пресування. Саме це і зберігає в олії українського виробництва корисні речовини. До речі, такі українські технології сьогодні почали впроваджувати і за межами України.

— *Степане Павловичу, дуже дякую за нашу зустріч, радий успіхам Вашої галузі. На жаль, ми мало говорили про упаковку. Але, з іншого боку, як я зрозумів, усі проблеми пакування олії вчасно вирішуються. Тож бажаю Вам нових успіхів на українському та світовому ринках соняшникової олії.*

*Валерій Кривошея, к.х.н.*

