



Тема 3. **Плодоовочева** **продукція**



Нині в овочівництві України займаються вирощуванням більш ніж 70 різноманітних с-г культур.

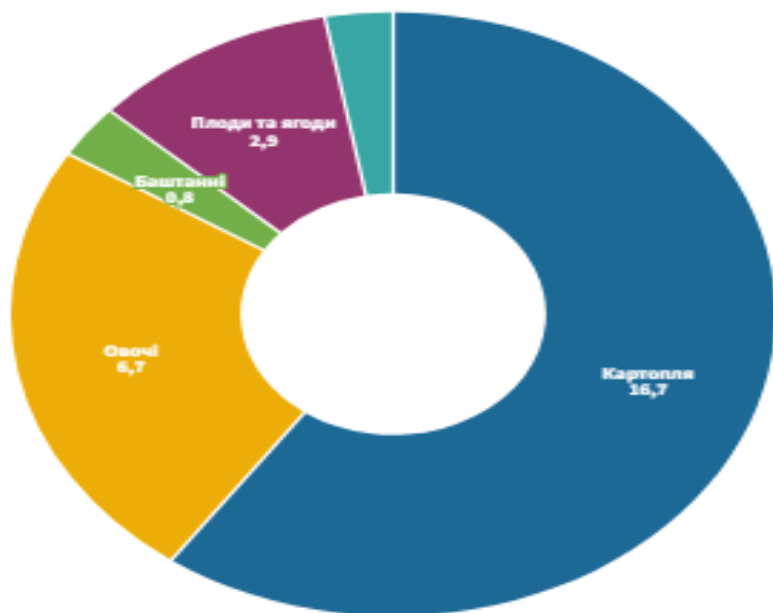




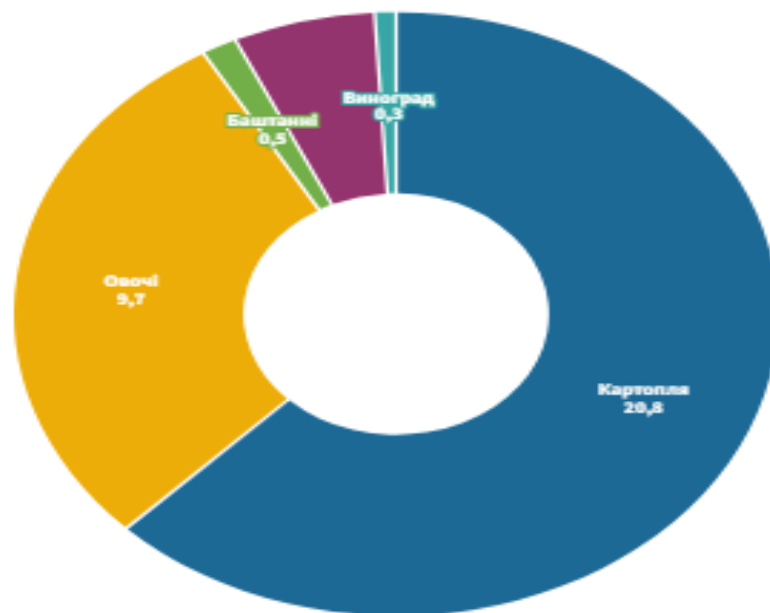
Обсяги виробництва культур за видами у 1990 та 2020 рр., млн т Фрукти та овочі

■ Картопля ■ Овочі ■ Баштанні ■ Плоди та ягоди ■ Виноград

1990

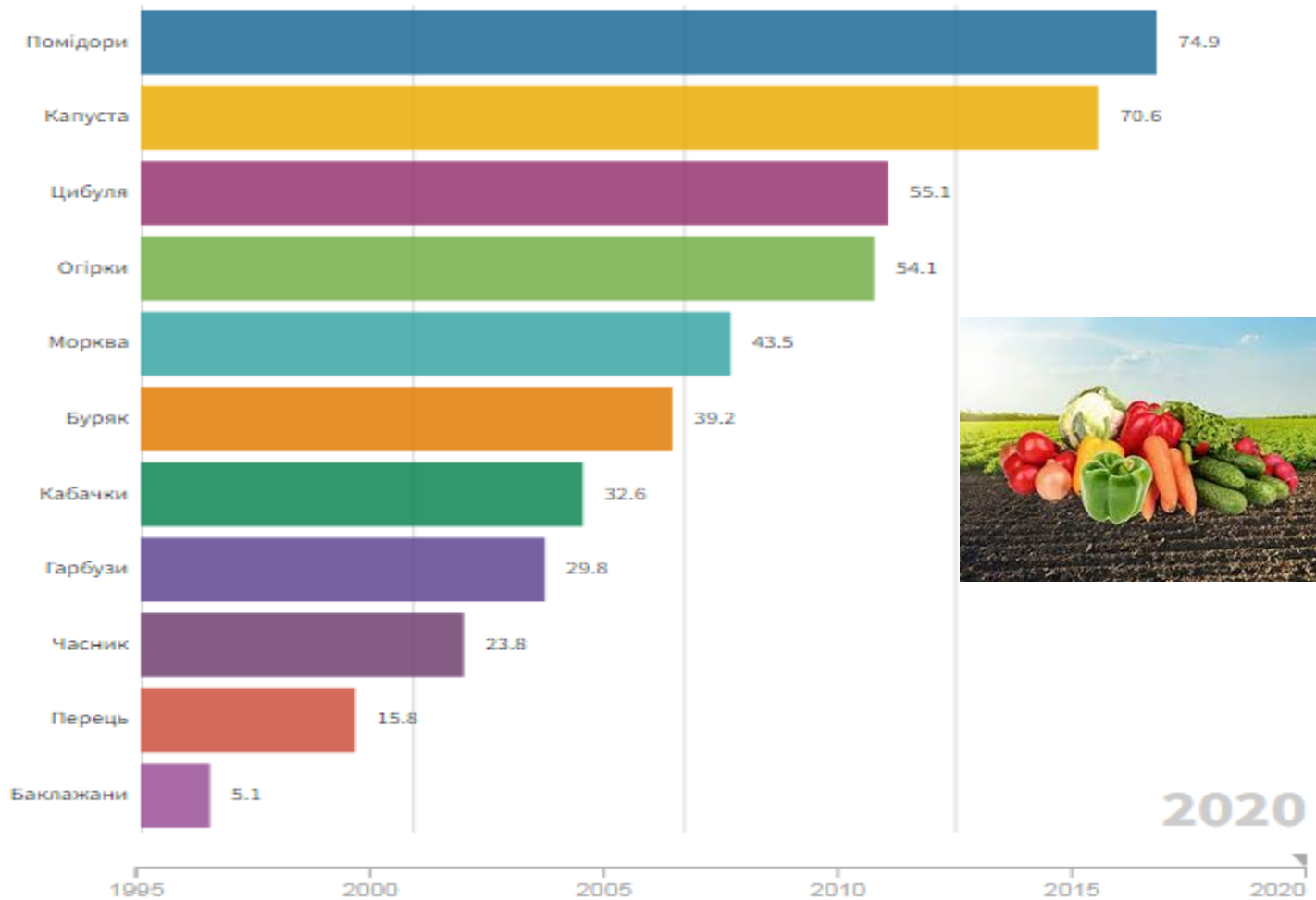


2020



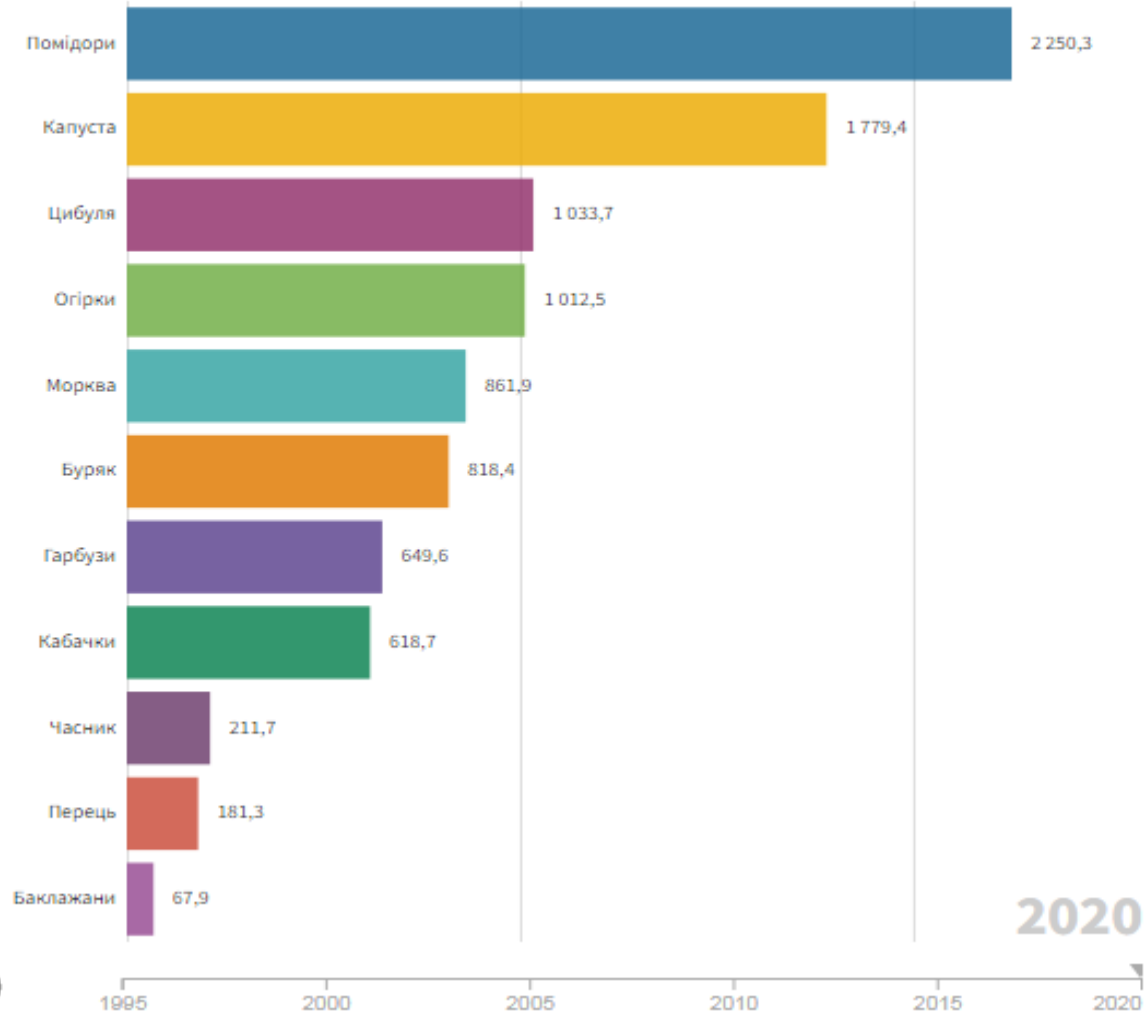


Динаміка посівних площ овочевих культур 1995-2020 рр., тис. га





Динаміка виробництва овочевих культур 1995-2020 рр., тис. т





○ Основу структури виробництва овочів в Україні становить “борщовий набір”:

✓ Капуста



✓ Томати



✓ Морква



✓ Буряк



✓ Цибуля





Індекс борщу

Загальна динаміка цін на продукти



Картопля (1 кг)



22,1 грн (+24%)

Буряк (1 кг)



22,7 грн (-14%)

Цибуля (1 кг)



24 грн (+20%)

Капуста (1 кг)



20 грн (-33%)

Морква (1 кг)



23,9 грн (+20%)

Олія (900 мл)



55,9 грн (+35%)

Томатна паста (350 г)



41,9 грн (+30%)

Свинина (1 кг)



119 грн (+8%)

Сметана 15% (400 г)

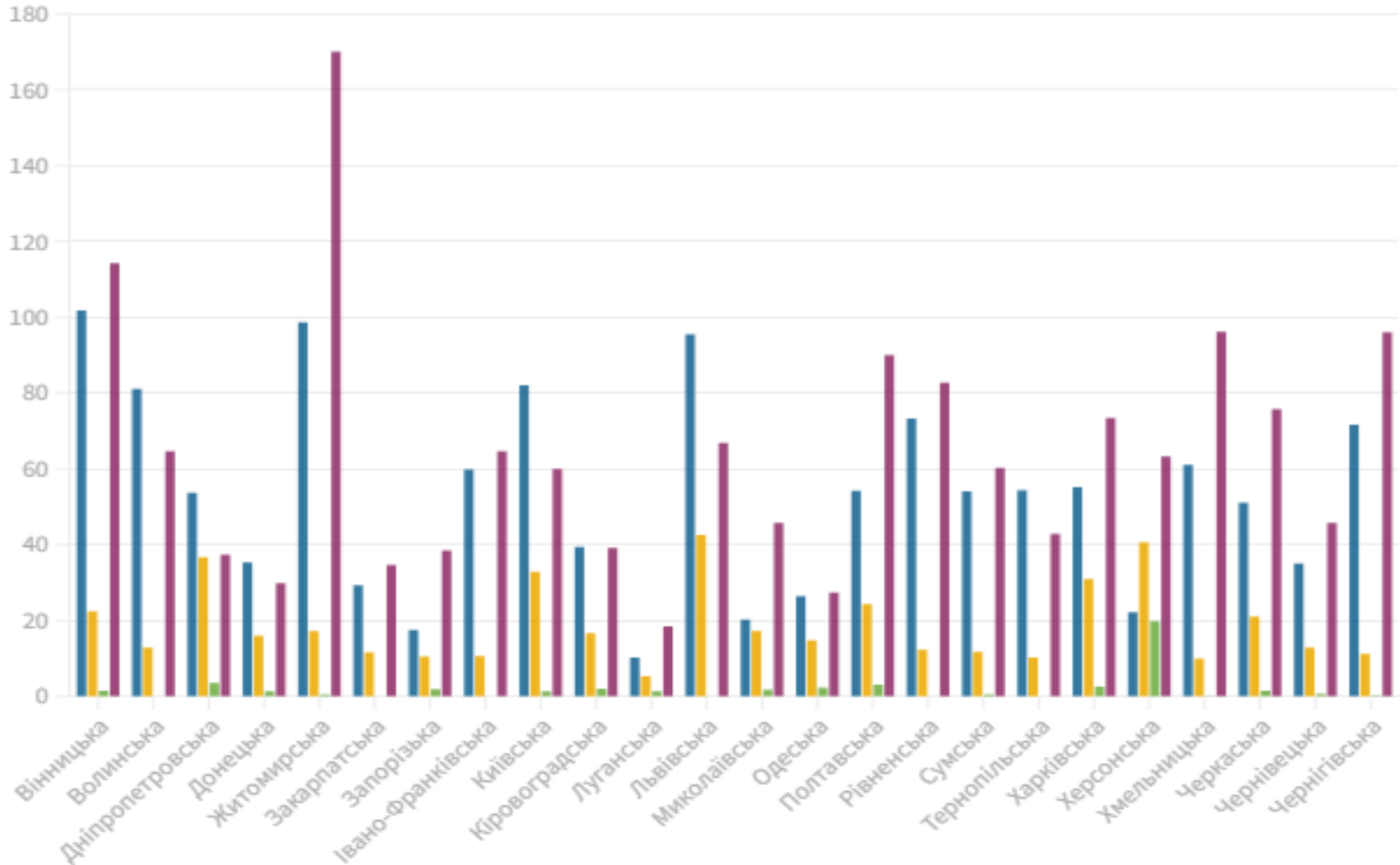


31,6 грн (+15%)



Посівні площі овочів у 2021 році, тис. га

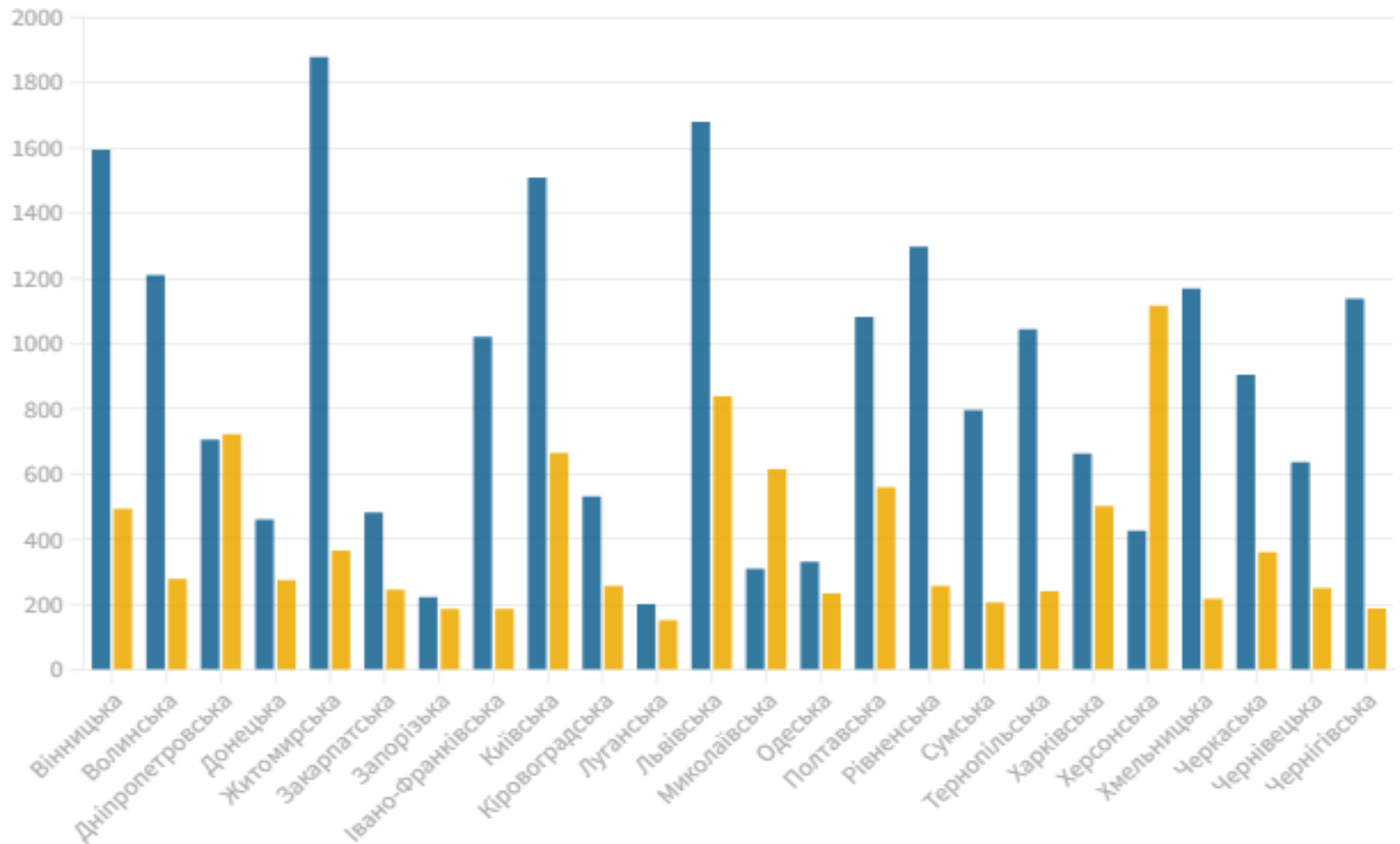
■ Картопля ■ Овочі відкритого ґрунту ■ Кавуни, дині ■ Кормові





Обсяги виробництва картоплі та овочей відкритого ґрунту у 2021 році, тис.т

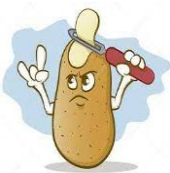
■ Картопля ■ Овочі відкритого ґрунту





- Картоплярство розвинуте у Вінницькій, Житомирській, Київській, Чернігівській, Хмельницькій та Львівській областях.
- Найкраще зберігається при 2 -3 С і вологості повітря 85-90% (льоx, підвал, балкон до заморозків)





Скільки овочів споживають українці?

РНС картоплі -10,3 кг

в місяць на 1 особу

РНС овочів – 13,4 кг



Динаміка індексів достатності споживання плодоовочевої продукції населенням України на 1 особу на рік, кг

Показники	МНС**, кг на рік	РНС*, кг на рік	Роки							
			2000	2005	2010	2014	2015	2016	2017	2018
Споживання картоплі у розрахунку на 1 особу, кг	105	124	135,4	135,6	128,9	141,0	137,5	139,8	143,4	139,4
%, індекс достатності споживання	-	-	109,2	109,4	103,9	113,7	110,9	112,7	115,6	112,4
Споживання овочів та баштанних продовольчих на 1 особу, кг	96	161	101,7	120,2	143,5	163,2	160,8	163,7	159,7	163,9
%, індекс достатності споживання	-	-	63,2	74,66	89,1	101,4	99,9	101,7	99,2	101,8
Споживання плодів, ягід та винограду на одну особу, кг	68	90	29,3	37,1	48,0	52,3	50,9	49,7	52,8	57,8
%, індекс достатності споживання	-	-	32,6	41,2	53,3	58,1	56,6	55,2	58,7	64,2

**МНС — мінімальна норма споживання



Поряд із традиційними овочевими культурами останніми роками, агропідприємці почали вирощувати умовно екзотичні види овочевих культур:

- Артишок
- Спаржу
- Батат
- Селеру





Таблиця 7 – Річна норма споживання овочів на душу населення

Продукт	Кількість, кг	% від загальної кількості
Всього овочів, у тому числі:	161,0	100
Томати	39,0	24,2
Огірки	15,5	9,6
Часник, цибуля	10,5	6,5
Капуста білоголова	30,0	18,6
Капуста цвітна	6,6	4,1
Капуста брюссельська	5,0	3,1
Морква	15,5	9,6
Буряки	7,0	4,3
Редиска, редька	1,6	1,0
Перець солодкий	7,0	4,3
Баклажани, кабачки, патисони	6,6	4,1
Горох овочевий	3,3	2,0
Кукурудза цукрова	3,7	2,3
Шпинат, щавель	1,6	1,0
Салат	2,9	1,8
Інші овочі	5,7	3,5



Таблиця 8 – Хімічний склад коренеплодів, на сиру масу

Коренеплід	<u>Цукри,</u> %	Клітковина, %	Азотисті речовини, %	Зола, %	Вітамін С, мг/100г
Морква	3,5–12,0	0,5-3,5	1,2- 2,2	0,6-1,7	5-10
Буряки столові	7,5-10,0	0,7-0,9	1,3-3,5	0,8-1,0	5-15
Редиска	0,8-4,0	0,5-1,0	0,8-1,3	0,6-0,8	11-44
Редька	1,5-6,4	0,8-1,7	1,6-2,5	0,8-1,2	8-30
Петрушка листова	1,0-6,0	1,3-1,7	1,5-3,7	1,0-1,3	70-160
Петрушка коренеплідна	10-12	1,1-1,4	1,1-3,2	0,9-1,3	20-76
Селера коренеплідна	2,1-6,7	0,6-1,0	1,2-1,4	0,9-1,1	11-42
Селера листкова	1,9-2,1	1,1-1,3	1,1-3,0	0,8-1,0	44-140



Виробництво **моркви** столової зосереджено у Волинській, Херсонській і Київській областях.

Умови зберігання моркви - постійна температура $+1^{\circ}\text{C}$, вологість 90-95%, обмежений

доступ повітря, помірна вентиляція (в політ. пакетах, в піску або хвойній тирсі)



Найбільше виробництво **столового буряку** припадає на Київську, Харківську, Вінницьку і Львівську області. Температура зберігання для буряка $2-3^{\circ}\text{C}$ при вологості 80-85% в ящиках або політ. пакетах





Таблиця 9 – Хімічний склад капустияних овочів, на сиру масу

Капуста	<u>Цукри,</u> %	Клітковина, %	Азотисті речовини, %	Зола, %	Вітамін С, мг/100 г
Білоголова	1,5-5,7	0,6-1,2	1,2-2,5	0,6-0,8	20-60
Червоноголова	2,5-5,3	0,9-1,2	1,0-1,6	0,6-0,7	35-65
Цвітна	2,0-4,2	1,1-1,3	2,0-3,0	0,7-0,8	30-85
Савойська	3,0-5,6	1,1-1,3	2,0-3,0	0,7-0,9	30-60
Брюссельська	2,5-5,5	1,1-1,2	6,0-6,5	2,5-4,5	100-170
Кольрабі	1,5-5,5	1,0-2,5	1,4-2,7	0,8-1,2	40-60
<u>Брокколі</u>	1,5-3,8	1,0-1,2	3,2-4,5	0,6-0,7	100-160
Пекінська	1,0-2,4	0,8-1,2	1,2-2,6	0,4-0,8	34-48



На вирощуванні **головчастої капусти**, спеціалізуються с-г підприємства Львівської, Дніпропетровської, Харківської, Закарпатської і Херсонської областей.

Умови для зберігання свіжої капусти — t від -1 до $+1$ °С, відносна вологість повітря 90-98%. Пов'язані по 2 качани підвішують до стелі в підвалі





Таблиця 10 – Хімічний склад цибулевих овочів, на сиру масу

Цибулеві овочі	Сухі, %	<u>Цукри,</u> %	Білки, %	Вітамін С, мг/100 г	Ефірна олія, мг/100 г
Цибуля ріпчаста сортів:					
гострих	15-20	12-15	1,3-2,8	7-10	18-100
<u>напівгострих</u>	13-18	8-12	1,0-2,0	6-11	15-40
солодких	8-13	6-9	1,3-1,5	5-10	10-20
Цибуля зелена (перо)	7-9	1,5-2,5	2,4-3,0	13-30	5-21
Цибуля-порей	10-13	0,4-0,8	2,1-2,8	16-24	15-20
<u>Цибуля-батун</u>	7-9	2,4-3,9	1,5-1,9	42-74	5-8



Виробництво **цибулі** ріпчастої розвинуте у Херсонській, Харківській, Вінницькій, Дніпропетровській, Одеській та Київській областях. t для солодкої, напівгострої цибулі - $0 - 1\text{C}^{\circ}$, для гострих сортів, то $t - 1$ до -3C° . Вологість в межах 75 -90%. У тарі – ящиках, корзинах або сплести у коси



На виробництві **часнику** спеціалізуються аграрії Вінницької, Київської та Рівненської областей. Для ярого часнику $t + 16 - +20$ 0 і вологості повітря 50-70%, для озимого t повітря $+ 2 - + 4$ 0 і відносна вологість повітря 60-80%.





Таблиця 11 – Хімічний склад зелених овочів, на сиру масу

Види овочів	Сухі речовини, %	<u>Цукри,</u> %	Білки, %	<u>Кис-</u> <u>лоти,</u> %	<u>Кліт-</u> <u>ковина,</u> %	Зола, %	Вітамін С, мг/100г
Салат	4,5-7,9	0,4-1,5	4,2-2,9	0,1	0,6-0,9	1,0	10-57
Шпинат	7,6-9,2	2,2-4,0	2,2-4,0	0,2-0,3	0,5-1,0	1,8	37-72
Щавель	5,0-11,0	2,9-3,6	1,7-3,3	0,8-1,3	0,7-1,1	1,4	30-80

Зелені овочі переважно вирощують у Київській, Одеській, Запорізькій і харківській областях. Зелень довше буде свіжою в холодильнику в упаковці з тонкого харчового поліетилену





Таблиця 12 – Середній хімічний склад гарбузових овочів, на сиру масу

Овочі	<u>Цукри</u> , %	Білки, %	<u>Крох-</u> <u>маль</u> , %	<u>Клітко-</u> <u>вина</u> , %	<u>Орга-</u> <u>нічні</u> кислоти, %	<u>Міне-</u> <u>ральні</u> речовини, %	Вітамін С, мг/100 г
Огірки відкритого грунту	2,5	0,8	0,1	0,7	0,1	0,1	10
захищеного грунту	1,8	0,7	0,1	0,5	-	0,5	7
Кабачки	4,9	0,6	-	0,3	0,1	0,4	15
Патисони	4,1	0,6	-	1,3	0,1	0,7	23
Гарбузи	4,0	1,0	2,0	1,2	0,1	0,6	8
Кавуни	8,7	0,7	-	0,5	0,1	0,6	7
Дині	9,0	0,6	-	0,6	0,2	0,6	20



Високотоварним вирощуванням огірків займаються господарства Дніпропетровської, Херсонської, Харківської та Запорізької областей.

Гарантований термін зберігання свіжих огірків - не більш 3 -х днів.





В Україні **кабачок** вирощують у відкритому ґрунті та під плівковим покриттям для одержання ранньої товарної продукції розсадним і безрозсадним способами.

Оптимальною температурою для **зберігання кабачків** є рівень від 4 до 10 градусів. Стандартний термін збереження **свіжості** плодів – 3-4 місяці.





Овоч **патисон**, або тарілчастий гарбуз, є різновидом гарбуза звичайного.

Молоді патисони в свіжому вигляді зберігаються при кімнатній температурі до двох діб.

Щоб уберегти їх довше, знадобиться холодильник. При 8-10 градусах з плюсом плоди пролежать, що не псуючись, близько тижня.





Лідерами з вирощування **гарбузів** в Україні є Київська, Донецька, Дніпропетровська, Одеська, Харківська, Полтавська, Запорізька області.

Оптимальна температура для нього +5-8 С, але допустимі температурні межі зберігання гарбуза - від +1 до +14 С. Укрити соломкою.





Таблиця 13 – Середній хімічний склад томатних овочів, на сиру масу

Овочі	Сухі речовини, %	Цукри, %	Крохмаль, %	Білки, %	Клітковина, %	Органічні кислоти, %	Зола, %	Вітамін С, мг/100 г
Томати								
відкритого ґрунту	6,5	3,5	0,3	0,6	0,8	0,5	0,7	25
захищеного ґрунту	5,4	2,9	-	0,6	0,4	0,3	0,6	20
Перець								
червоний солодкий	9,0	5,2	-	1,3	1,4	0,1	0,6	250
зелений солодкий	8,0	4,0	0,1	1,3	1,5	0,1	0,5	150
Баклажани	9,0	4,2	0,9	0,6	1,3	0,2	0,5	5



Основними виробниками **томатів** є аграрії Херсонської, Миколаївської та Харківської областей.

Зібрані восени помідори, зберігаються в темному сухому місці, викладені в один шар плодоніжками догори.

Зберігати в темряві при температурі $+11-13^{\circ}\text{C}$, поки не почервоніють





Перець солодкий вирощують у відкритому і закритому ґрунті, гіркий – у відкритому. Переважно на Півдні

Температура зберігання плодів повинна бути 0 - 2 ° С при відносній вологості 87- 93%. За таких умов плоди можуть зберігатися не менше 40 днів.

Зберігають перець в ящиках або поліетиленових мішечках з отворами по всьому периметру





В Україні **баклажан** – однорічна, трав'яниста, тепло- і світлолюбна культура. Гарні врожаї отримують на Північні країни. Однак, при відповідній технології їх можна вирощувати на Поліссі та в західних областях України.

При температурі 2 градуси, баклажани зберігаються в середньому один місяць;

При температурі від 10 і вище, баклажани можуть зберегти свіжість впродовж декількох днів (максимум 5-6 діб)





Органолептичні показники баклажанів свіжих за ДСТУ 2660-94

Назва показника	Характеристика і норма
Зовнішній вигляд	Плоди свіжі, чисті, цілі, здорові, нев'ялі, типової для ботанічного сорту форми і забарвлення технічного ступеня стиглості, з плодоніжкою
Внутрішня будова	М'якуш плода пружний, без пустот, насінневе гніздо з недорозвиненим білим насінням, забарвлення м'якуша – зеленувате, зеленувате на краях, біле



Розмір плодів, см, не менше:

а) для сортів подовженої форми (довжина без плодоніжки)

10,0

б) для сортів іншої форми (найбільший поперечний діаметр)

5,0

Допускається наявність плодів з легким в'яненням шкірочки, з свіжими дряпинами та слідами від натисків, %, не більше

10,0



Таблиця 14 – Хімічний склад бобових овочів, на сиру масу

Овочі	Сухі речовини, %	<u>Вуглеводи,</u> %	Білки, %	<u>Клітковина,</u> %	Жири, %	Зола, %	Вітамін С, мг/100 г
Горох Лопатки	15,2	7,3	5,9	1,4	0,2	0,4	30
зелений горошок	20,1	10,3	5,2	0,9	0,5	0,8	25
Квасоля Лопатки	11,3	6,6	2,7	1,2	0,1	0,6	20
Боби недостигле насіння	15,5	7,9	5,4	1,0	0,3	0,7	20



Найбільш сприятливими для вирощування **бобових** в Україні є Одеська, Миколаївська, Херсонська і Запорізька області. Вологість повітря не повинна перевищувати 50 %.

Температура зберігається на рівні максимум 10 градусів тепла.



Зберігання овочевої продукції населенням

Для тривалого зберігання свіжих овочів підходять холодні підвали, погребби, ями, заглиблені чи наземні сховища.



Зберігання овочевої продукції в промислових умовах стаціонарні і тимчасові сховища(траншеї, бурти, ями)





Загальні умови зберігання овочів

Культура	Термін зберігання, діб	Температура, оС	Вологість, %
Капуста білоголова	20-210	0-+1	90-95
Капуста кольорова	20-30	0-+1	90-95
Картопля	90-200	+4-+6	95-98
Морква	30-240	0	90-95
Огірки	10-15	+10-+11	90-95
Помідори	7-14	+8-+11	90-95
Перець солодкий	12-20	+8-+9	95-100
Часник	90-120	+1-+2	65-70



Способи обробки овочів

- ❖ **Квашення (соління)** овочів засноване на консервацію дії молочної кислоти, яка утворюється молочнокислими бактеріями в результаті зброджування цукрів, що знаходяться у свіжих овочах.
- ❖ **Маринування овочів** засноване на консервацію дії оцтової кислоти.
- ❖ **Сушіння** - при сушці з плодів і овочів видаляється волога до залишкового вмісту її в овочах від 6-14%,
 - + за рахунок цього підвищується їх калорійність, припиняється розвиток мікробів.
 - + Сушені плоди й овочі можуть зберігатися тривалий час.
 - при сушінні плодів і овочів відбувається втрата вітамінів, ароматичних речовин, змінюється смак і колір, знижується засвоюваність.

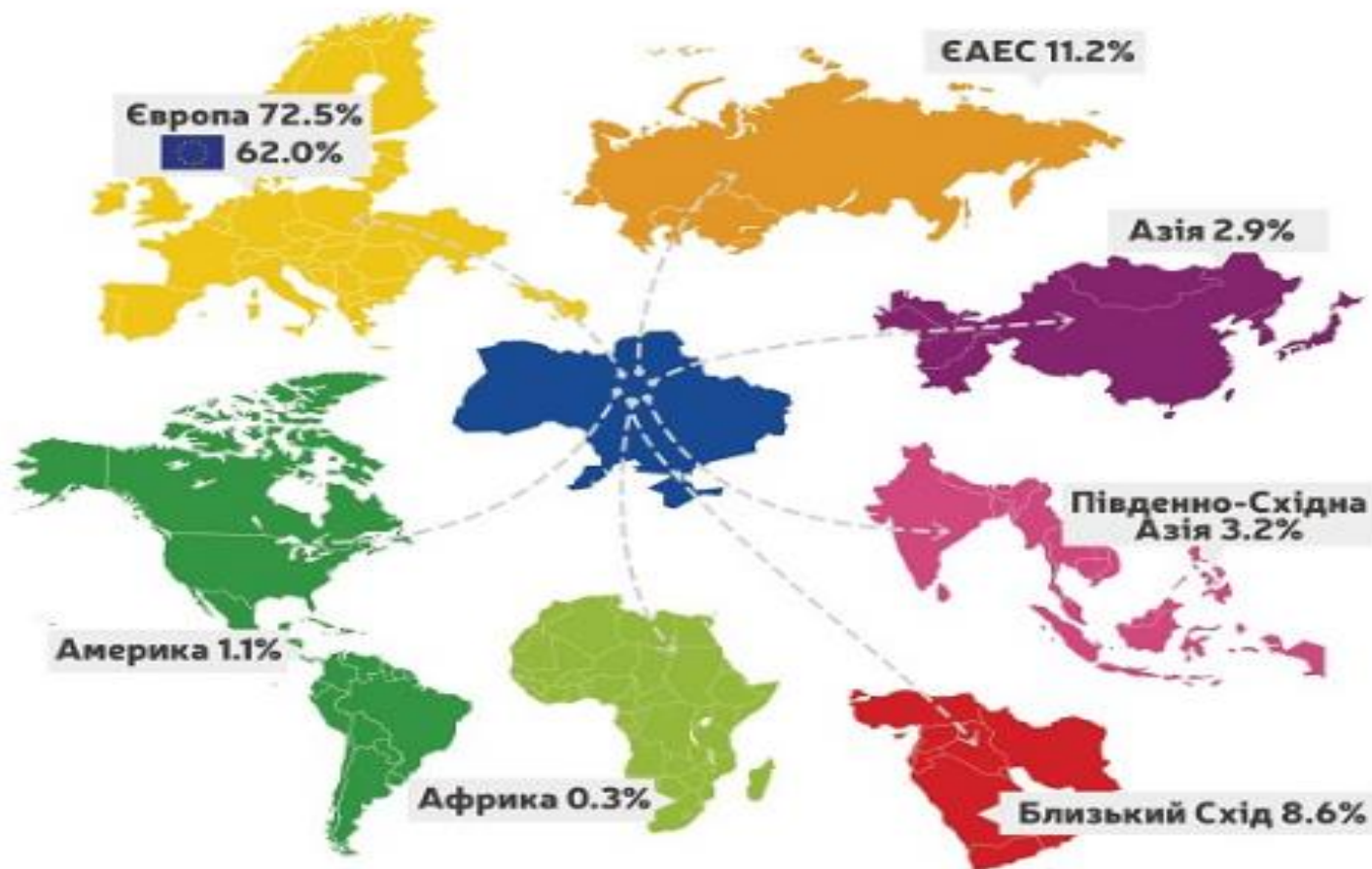


Способи обробки овочів

- ❖ **Консервування** у герметичній тарі полягає в тому, що оброблену і ізольовану від навколишнього повітря сировину піддають тепловій обробці, в результаті якої знищуються мікроорганізми і руйнують ферменти.
- + продукти можуть зберігатися без зміни якості тривалий час.
- ❖ **Заморожування плодів і овочів** відбувається у морозильних камерах при температурі від -25 до -50.
- + дозволяє зберегти майже без зміни хімічний склад, смак, аромат, забарвлення плодів і овочів.



ОВОЧИ



Ринок ЄС є перспективним напрямком для експорту українських овочів:

- ❖ бобові сушені (горох, квасоля),
- ❖ свіжі овочі (горох, помідори, огірки, чищена цибуля),
- ❖ морожені овочі,
- ❖ гриби свіжі.



Найбільші споживачі продукції українського овочівництва в ЄС:

- Польща,
- Німеччина,
- Велика Британія,
- Литва,
- Латвія.





Найменування продукту	2021		2022 (січень-лютий)	
	Експорт, т	Імпорт, т	Експорт, т	Імпорт, т
Картопля свіжа / охолоджена	19668,9	178120,4	10137,0	811,5
Помідори	4947,9	101904,0	167,9	14333,6
Цибуля ріпчаста, шалот, порей та інші цибулинні овочі	21553,9	23001,7	294,1	5035,3
Капуста головчаста, цвітна, броколі та ін. родини Brassica	7925,6	18784,2	828,5	6584,7
Морква, ріпа, буряк, селера, редька та ін. коренеплідні	14128,2	5048,6	53,6	4321,5
Огірки, корнішони	5077,0	24526,2	462,6	9893,5
Бобові (лущені і нелущені)	26394,7	21,9	0	2,7
Салат-латук і цикорій	1,9	10926,9	0,27	2310,0
Інші овочі	4015,2	36669,4	218,1	8228,2
Овочі заморожені	8464,9	13618,9	1644,2	3375,4
Овочі сушені	734,8	3304,3	88,4	658,2

SWOT-аналіз ринку експортного потенціалу України*



Сильні сторони S (strong)	Слабі сторони W (weakness)
<p>Великий потенціал та досвід</p> <p>Сприятливі погодно-кліматичні умови для вирощування овочів та фруктів</p> <p>Розвинута інфраструктура</p> <p>Збережений науковий потенціал у галузі сільського господарства</p> <p>Наявність інститутів, які підтримують експортну діяльність</p> <p>Наявність експортно-кредитних установ</p>	<p>Недостатній рівень розвитку регіональних інноваційних систем</p> <p>Орієнтація вагомої частки підприємств на російський ринок</p> <p>Високі ресурсні затрати</p> <p>Застаріла інженерна інфраструктура</p> <p>Недостатній рівень підтримки малого та середнього бізнесу</p> <p>Низький рівень використання зв'язків із науково-дослідними установами</p> <p>Відсутність реальних програм кредитування</p>
Перспективи O (opportunities)	Загрози T (threats)
<p>Підписання договорів про зону вільної торгівлі із ЄС з мінімальними обмеженнями</p> <p>Освоєння ринків ЄС, Азії та Африки</p> <p>Розвиток технологій управління у переробній сфері та у сфері управління відходами</p> <p>Зростання світового попиту на овочі та фрукти</p> <p>Використання наявних ефективних міжнародних технологій</p> <p>Запровадження інновацій</p> <p>Розширення повноважень місцевих органів влади</p> <p>Тренд "Здоровий спосіб життя"</p>	<p>Карантин пов'язаний із запобіганням поширення гострої респіраторної хвороби Covid-19 (SARS-CoV-2)</p> <p>Військовий конфлікт з Росією</p> <p>Високий рівень міграції трудових ресурсів і податкове навантаження на одного працюючого</p> <p>Низький рівень попиту на продукцію</p> <p>Низький рівень державної політики в аграрній сфері та у сфері управління відходами</p> <p>Несприятливий бізнес-клімат</p> <p>Природні катаклізми, глобальне потепління</p> <p>Низький рівень державного фінансування національних програм щодо підтримки аграрного комплексу</p>



В Україні вирощується близько 40 видів плодових і ягідних культур, з різними строками цвітіння і плодоношення, характеристиками і якостями плодів різних за забарвленням і смаком.





Ботанічний склад

Зерняткові
культури

Яблуня
Груша
Айва
Горобина
Аронія
Мушмула
Ірга
Глід

Кісточкові
культури

Слива
Алича
Вишня
Черешня
Абрикос
Персик
Кизил

Горіхоплідні
культури

Волоський
горіх
Мигдаль
Фістанка
Ліщина
Пекан
Каштан
Істівний

Ягідні
культури

Смородина
Порічки
Агрус
Малина
Ожина
Суніці
Актинідія

Цитрусові
культури

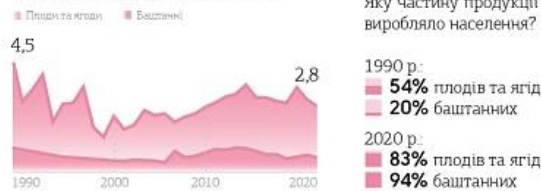
Мандарини
Апельсини
Грейпфрут

Ринок плодів і ягід в Україні

Структура посівних площ плодових, ягідних і баштаних культур у 1995 р. та 2020 р.*, тис. га



Загальне виробництво плодових, ягідних і баштаних культур, МЛН Т



Експорт та імпорт у 2010–2020 рр.



Виробництво плодів та ягід у 1995–2020 рр.*, тис. т



Як розвивався ринок плодових та ягідних культур протягом 30 років?

За 30 років **посівні площі зменшилися на 63%**. Це спричинило **зменшення виробництва** плодів та ягід на 30%, баштаних — на 38%, а винограду — на 66%.

Наразі **імпорт перевищує експорт** у кілька разів. Однак експорт українських плодів та ягід зростає останніми роками внаслідок збільшення попиту на зовнішньому ринку.



Зерняткові

Велика частина **яблуневих садів**, а саме — 62%, перебувають у володінні домогосподарств. Більша частина яблуневих садів розміщена в Вінницькій, Хмельницькій, Чернівецькій, Закарпатській та Львівській областях (понад 60% валового збору).

Річний обсяг **виробництва яблук** в **Україні** складає близько 700 тис. т., в числі яких кількість високоякісних **яблук** для свіжого споживання складає лише 250 тис. т.





На фоні перевиробництва яблук і рекордно низьких цін, виробництво **груш** в Україні продовжує залишатися незаповненою нішею.

Плоди груші з успіхом спрямовують також на різні види техпереробки: варення, компоти, маринування, повидло, цукати, грушевий мед, сік, виноматеріали, а з окремих сортів-полудичок виходять чудові сухофрукти.





Статистика комерційного виробництва груші у країнах Європейського Союзу в 2019/2020

маркетинговому році:

Італія - 25 % від загального валового збору,
Нідерланди - 18 %,
Бельгія - 15 %,
Іспанія - 15 %
Португалія - 8 %.

80% від
вир-ва ЄС





Айва звичайна (сімейство розанових, підродина яблуневих). Батьківщина айви - Іран.

Теплолюбна рослина. Відомо 3 види айви: звичайна, японська і доцінія.

Сирі плоди терпкі й кислі, тому їх переробляють на варення, мармелад, компоти, пастилу, лимонад, желе, вино, лікери. Високо цінується сік айви.





Кісточкові

Слива користується популярністю через гастрономічні властивості. Сливи споживають свіжими, переробляють на чорнослив, конфітури, маринади, компоти, повидла, мармелади, наливки тощо.

Найбільшими покупцями наших слив у 2020 р. стали:

- Польща - 6,6 тис. т на \$5,4 млн,
- Білорусь - 705 т на \$337,5 тис.
- Латвія - 265 т на \$121 тис.,
- Румунія - 254 т на \$210,5 тис





Алича - це різновид звичайної плодової сливи, окультурена людством багато століть тому.

З неї готують стійкі й красиві на колір желе, мармелади, джеми, повидло.

+ вироби з аличі мають дуже приємний аромат, який довго зберігається.

- недостатня зимостійкість дерев обмежує її поширення





Черешня - рослина роду слива (*Prunus*) родини розових. Черешня дико росте в Україні, в Молдові, на Кавказі.

В Україні найбільше поширена в південній і центральній частині, в Степу та в південно-західній частині Лісостепу. Особливо поширена черешня на піщаних ґрунтах Мелітопільщини.





Група компаній "Мелітопольська черешня" - один з найбільших виробників та експортерів черешні з України.

Загальна площа землі в обробітку - 15 тис га, з них під садами - 452 га.

Земельний банк розташований у Запорізькій, Херсонській та Харківській областях.





Персик - багаторічна рослина родини розових, споріднена з мигдалем. Популярна і поширена плодова культура, яка також використовується як олійна, лікарська і декоративна.

Персик належить до популярних фруктів. Його плоди вживають насамперед у свіжому вигляді, але частково використовують і для приготування консервів, варення, джемів, прохолоджувальних напоїв





Абрикос звичайний - вид плодового дерева роду Слива сімейства Рожеві.

Плодова культура з цінними харчовими, медичними та технічними властивостями посідає одне з перших мість по вирощуванню та застосуванню.

Плоди використовуються у свіжому вигляді, для консервування та сушки.





Горіхоплідні

До цієї господарської групи плодових віднесені рослини, що дають плоди з сухою дерев'янистою оболонкою та їстівним ядром.

В Україні можуть рости:

- Волоський (грецький) горіх
- Ліщина
- Фундук
- Мигдаль
- Фісташка
- Їстівний каштан.





Волоський горіх

Україна входить до десятки країн-експортерів ядра горіха. Очолюють цей список Америка, Канада та Китай. За ними слідує Японія, Франція та Туреччина.

Біологічна урожайність волоського горіха в Україні 70-80 тисяч тонн. На Черкащині заснували унікальний горіховий центр, який щорічно продукує до 50 тис. саджанців.





Мигдаль

Мигдаль – це вид сливових плодових культур, родини розових. Плід схожий на кісточку персика, смак – на абрикосове ядро.

Виділяють гіркий (дикий) і солодкий (культурний) підвиди.

Наразі щороку в Україну імпортується приблизно 3 тис. тонн ядер цього горіха. Перспективна і «вдячна» культура





Ліщина

Ліщина - харчова, жиरोлійна, медоносна, лікарська, танідоносна, фарбувальна, деревинна, декоративна, фітомеліоративна рослина. Зростає по всій території України.

- + стійка до поганих погодних умов
- + дерево-довгожитель (100-150 років)





Ягідні культури

Сморóдина - ягідний кущ родини агрусових. Смородину вирощують більш ніж в 25 країнах світу, переважно в Європі і незначно у Новій Зеландії, Австралії і США. Щорічне виробництво ягід смородини в світі, становить 650-700 тис. т.

Україна входить у трійку світових виробників смородини, як чорної так і червоної (5 тис. га)

+ непримхливість у вирощуванні

+ піддається механізованому збору





Суниця

В Україні виробляється близько 55-60 тис. т суниці в рік. При цьому близько 88% виробляється домогосподарствами для задоволення власних потреб і часткової подальшої реалізації на ринках.

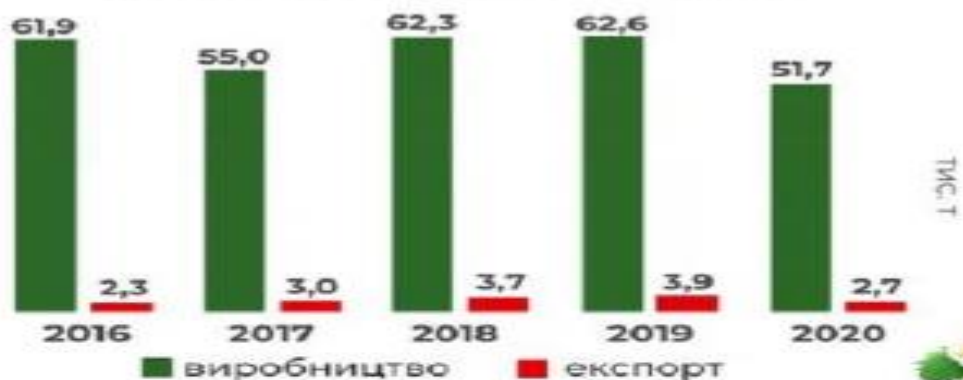




Виробництво полуниці в Україні



Виробництво та експорт



2020 рік





Вирощування грибів - галузь с/г, що займається культивуванням і переробкою різних видів їстівних грибів (печериця, глива і інших) і виробництвом міцелію.

Розрізняють:

- промислове грибництво (культивування та переробка)
- аматорське грибництво (збиральництво дикорослих грибів).





Дякую за увагу!!!

