



IV МЕЖДУНАРОДНАЯ КОНФЕРЕНЦИЯ, ПОСВЯЩЕННАЯ ВОПРОСАМ ПОТРЕБЛЕНИЯ БРОККОЛИ

«БРОККОЛИ. ВКУС И
ПОЛЬЗА ОТ ПРИРОДЫ»
7 – 8 октября 2014 года,
Польша, г. Сероцк



broccoli

CONSUMPTION CONFERENCE

7-8 OCTOBER 2014 / POLAND

*Фролова О.¹ – PR-менеджер
Тареева М.М.² – кандидат с.-х. наук, с.н.с.*

*¹Рекламное агентство ОМИ
121248, Россия, Москва, Кутузовский просп., д. 12
E-mail: OFrolova@o-m-i.ru*

*²Федеральное государственное
бюджетное научное учреждение
«Всероссийский научно-исследовательский институт
селекции и семеноводства овощных культур» (ФГБНУ ВНИИССОК)
143080, Россия, Московская обл.,
Одинцовский р-н, п. ВНИИССОК, ул. Селекционная, д.14
E-mail: tareeva-marina@rambler.ru*

7 и 8 октября 2014 года в гостинице NARVIL Conference & Spa в г. Сероцк (Польша) при поддержке компании Sakata состоялась IV Международная Конференция «Брокколи. Вкус природы». Мероприятие было посвящено вопросам производства, маркетинга, потребления и полезных свойств брокколи.

Ключевые слова: брокколи, производство, маркетинг, лечебные свойства.

7 и 8 октября 2014 года в гостинице NARVIL Conference & Spa в г. Сероцк (Польша) состоялась IV-ая Международная Конференция «Брокколи. Вкус природы». Организатор мероприятия – компания Sakata, международная компания со 100-летней историей, мировой лидер по селекции и выращиванию семян овощей и декоративных культур. Стратегическим партнером конференции выступила фирма Green Factory (Польша), специализирующаяся на производстве и продаже свежих овощей круглый год. Предыдущая III-я Европейская конференция брокколи успешно состоялась в Мадриде в 2011 году.

Выбор Польши в качестве места проведения конференции был не случаен. Польша входит в пятерку лидирующих стран-производителей брокколи и цветной капусты в Европе.

Конференцию посетило более 250 гостей со всего мира, среди которых были делегаты из Франции, Японии, Испании, Голландии, Италии, Украины, Грузии, Словакии, России и, конечно же, Польши.

Основные вопросы, которые были рассмотрены на мероприятии – последние тенденции в производстве, продвижении и потреблении брокколи, а также ее полезные свойства.



лей торговых сетей и средств массовой информации, так и среди конечных потребителей, стремящихся к здоровому образу жизни», – сказал во вступительном слове непосредственный организатор мероприятия, руководитель Польского направления бизнеса Sakata Vegetables Europe, Михал Тараска (Michal Taraska).



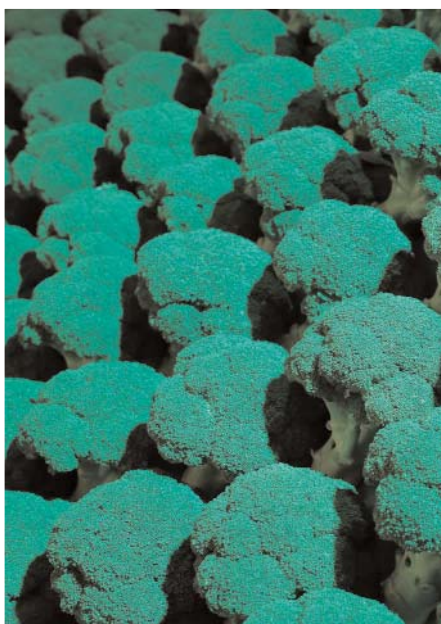
Алан Сайкард (Alain Sicard), президент компании Sakata Vegetables Europe, поблагодарил собравшихся за проявленный интерес и объявил открытие деловой программы мероприятия. В его докладе были озвучены современные масштабы выращивания брокколи. Сегодня в мире брокколи занимает около 250 тыс. га, ее

На конференции выступили ведущие специалисты из Европы, США, России, их доклады были посвящены следующим темам:

- Потребительский рынок брокколи в Центральной и Восточной Европе;
- Разработка эффективной маркетинговой стратегии для продвижения брокколи и удовлетворения потребностей потребителя;
- Анализ актуальных потребностей рынка Восточной Европы и экспортные перспективы польской овощной продукции;
- «Все самое вкусное о брокколи» – кулинарное шоу, посвященное приготовлению различных блюд из брокколи с участием известного шеф-повара.

«Главная задача этой конференции – продвижение брокколи. Мы хотим сделать этот полезный продукт популярным как среди коллег-производителей, представите-

лей мирового производства составляет около 3 млн т, из них в Европе – 75 тыс. га, на которых производится около 900 тыс. т: в Испании – 35 тыс. га, 450 тыс. т; Италии – 12 тыс. га, 150 тыс. т; Великобритании – 8 тыс. га, 100 тыс. т; Польше – 7,5 тыс. га, 100 тыс. т. При этом между отдельными странами наблюдаются значительные различия в объеме потребления брокколи: так в Великобритании среднее потребление составляет около 5 кг на жителя, в США – от 3 до 4 кг, в Японии, Германии и скандинавских странах – около 2 кг. В других европейских странах оно составляет всего несколько граммов, в остальных странах мира среднее значение близко к нулю. Было отмечено также, что необходима коллективная работа по продвижению брокколи на рынок и на стол потребителя.



В ходе первой части конференции были рассмотрены экономические аспекты производства и экспорта брокколи. В частности, Павел Шимчак (Paweł Szymczak), инженер сельскохозяйственного производства и специалист по выращиванию (Green Factory, Польша) выступил с докладом («Polish horticultural products industry needs and export forecast: an analysis»), в котором обратил внимание собравшихся на анализ потребностей и перспектив развития польского плодоовощного рынка. Он отметил, что сельскохозяйственные продукты составляют 13% польского экспорта. Польша является крупнейшим экспортером фруктов и овощей в Европе. Однако в последнее время стране приходится осваивать новые рынки из-за введения российского эмбарго. Россия импортировала из ЕС 25% всех фруктов, из которых 7% из Польши (больше, чем из Испании); 34% всех овощей, из которых 9% из Польши (больше только из Голландии).

Эксперт в области потребительского прогнозирования, Дэвид Хьюс (David Hughes), профессор маркетинга в Королевском колледже Лондона (Imperial College London), в своем докладе на тему «Вызовы и перспективы мировой индустрии производства брокколи» («Prospects and Market Challenges for the Production of Broccoli in Europe») акцентировал внимание собравшихся на том, что в текущем году рынок продолжает ощущать на себе влияние кризиса 2008 года. На потребительском рынке Европы прослеживается тенденция к увеличению кризиса доверия по отношению к производителям: потребителю стала важна полноценность продукта, а также прозрачность технологий его производства.



Согласно данным «SIAL World Trends Tour» – 2014, основные мировые тенденции инноваций в пищевой промышленности и требования продовольственного рынка к пищевым продуктам, это удобство (покупка, подготовка, потребление); здоровье, питательная ценность; местона-



хождение (происхождение, производитель); значение для окружающей среды, экологии, защиты животных; натуральность, минимальная обработка, «чистота» продукта – экологически безопасные компоненты; «магия» продукта, (так называемая «супер-еда» – например, антиоксиданты в ягодах, капусте брокколи); роскошь по доступной цене; простота в приготовлении. Одна из характерных мировых тенденций – сокращение времени на приготовление пищи. Брокколи прекрасно вписывается в потребительскую линейку современного мира: она полезна, легка в приготовлении, поэтому является оптимальным продуктом с точки зрения продвижения среди потребителей.

В своем докладе «Рост потребительского рынка брокколи в Центральной и Восточной Европе: факторы успеха» («The increase in broccoli consumption in East-Central Europe – success factors») профессор экономических наук Университета Экономики г. Познань (the Poznan University of Economics) Хенрик Мрук (Henryk Mruk) рассмотрел факторы успеха, формирующие рост потребительского рынка брокколи в Центральной и Восточной Европе в последние годы.

Кулинарное шоу ведущего популярной телепередачи Томаша Якубьяка (Tomasz Jakubiak) «Все самое вкусное о брокколи» стало своеобразным предисловием ко второй секции мероприятия, которое было посвящено полезным свойствам и популяризации потребления брокколи.



Эксперт в области правильного питания, профессор Иллинойского университета Урбана-Шампайн (The University of Illinois at Urbana-Champaign, США) Элизабет Джеффри (Elizabeth Jeffery) в своем выступлении «Целебные свойства брокколи: предотвращение раковых заболеваний, воспалительных процессов и многое другое» («Broccoli: its anti-cancer, anti-inflammatory and healing values») подробно обозначила целебные свойства брокколи. Она отметила, что 30-35% злокачественных опухолей могут быть связаны именно с диетой. При этом овощи из семейства Капустных снижают риск рака в большей степени, чем другие овощи. Брокколи – это профилактика сердечно-сосудистых заболеваний, риск инфаркта миокарда ниже у людей, которые потребляют около 5 порций капусты брокколи в неделю. Почему капустные обеспечивают такую защиту? Благодаря богатому биохимическому составу: антиоксиданты, витамины А, С, Е, фолиевая кислота, клетчатка, минералы: Ca, Mn, Mg, Se, питательные вещества, глюкозинолаты (характерные для Капустных), флавоноиды, селен, биологически активные растительные вещества. Присутствие отдельных глюкозинолатов не одинаково в капустных овощах; глюкорафанин является основным глюкозинолатом, появляющимся именно в капусте брокколи. Старение организма, сердечно-сосудистые заболевания, инфекции, воспаления, опухоли – всему этому профилактикой может быть содержащийся в капусте брокколи глюкорафанин. При повреждении растительных клеток (например, при пережевывании) он, благодаря ферменту мирозиназе, трансформируется в



сульфорафан, который обладает противораковыми и антибактериальными свойствами, участвует в системе защиты организма от инфекции. Содержание глюкозинолатов зависит от сорта, погодных условий, уровня азота и серы, а также сельскохозяйственных работ, таких, как например опрыскивание метил жасмонатом. Э.Джеффри в заключение отметила, что капуста брокколи гарантирует защиту в гораздо большей степени, чем антиоксиданты. Введение капусты брокколи в постоянную диету имеет положительное оздоровительное влияние (необходимо употреблять 3-5 порций в неделю), при этом слишком долгая варка лишает нас положительных эффектов, поэтому, желательно потреблять капустные в сыром виде или вареные на пару 3-4 минуты.

Диетолог и специалист в области лечебного питания Малгожата Десмонд (Malgorzata Desmond) продолжила тему полезных свойств брокколи в своем докладе «Восхитительный вкус природы: брокколи в польской диетологии» «Cruciferous vegetables in nutritional medicine», где подробно рассказала о различных диетах, включающих растительные продукты, в том числе капустные растения, подчеркнув, что благодаря здоровому образу жизни и здоровому питанию некоторые болезни века практически можно было бы исключить.

Ю.Г. Павленко, профессор Института Экономики РАН в Москве, экономист, эксперт потребительского рынка стран



Восточной Европы в докладе «Популяризация брокколи как полезного для здоровья продукта: тенденции потребления брокколи в России» подробно рассказал о том, что, несмотря на высокую стоимость плодоовощной продукции в России, ее популярность среди потребителей остается высокой. При этом потребительские предпочтения значительной части населения являются консервативными, они возникли в условиях ограниченного предложения и ассортимента товаров. Он также указал на рост потребления замороженных продуктов, при этом замороженные фрукты и овощи являются очень рентабельной категорией, их доля в российском рынке фруктов и овощей составляет 12,7%; продажа – от 5 до 8% от общего оборота, они приносят до 13% прибыли торговых сетей. Потребление замороженных продуктов на одного жителя в России в 2012 году составляло 14 кг (по сравнению в США – 57 кг на человека; в ЕС – 25,3 кг). Говоря о капустных растениях, он подчеркнул, что среди видов и разновидностей капусты большую часть их общего объема производства в России занимает капуста белокочанная – 98 %, остальные 2% – это другие виды, из которых 1,3-1,5% – капуста цветная и всего лишь 0,5% – капуста брокколи. Причиной популярности капусты является легкость хранения, целебные свойства и привлекательная цена (15 рублей за 1 кг капусты, 200 рублей за 1 кг капусты брокколи); в





целом капуста – это приблизительно 7,5% овощного рынка в Российской Федерации; в структуре импорта – 7,1% от общего объема импорта овощей.

Юрий Григорьевич подробно остановился на теме популяризации брокколи как полезного для здоровья продукта и обозначил основные тенденции его потребления в России. Капуста брокколи может быть чрезвычайно полезной в условиях загрязненной окружающей среды, при большом распространении сердечно-сосудистых болезней, однако в России отсутствует культура ее потребления и необходимо ее продвижение, в частности с использованием элементов рекламы. «Особенно необходимо акцентировать работу по продвижению и популяризации брокколи среди женского населения, так как, как правило, именно женщины выстраивают структуру потребления» – заявил г-н Павленко.

По итогам мероприятия Юрий Павленко, также как и его польский коллега, выразил надежду на скорейшее прекращение экономических санкций и позитивное возобновление российско-польского сотрудничества.

Помимо обсуждения полезных свойств брокколи, формат конференции предполагал обмен опытом между польскими и иностранными производителями брокколи, представителями пищевой промышленности и торговыми компаниями о

возможностях развития международного сотрудничества, в частности, с фокусом на Восточно-Европейские рынки.

В заключение первого дня мероприятия было представлено театральное шоу Teatr Sabat и торжественный гала-ужин для участников.

На второй день делегаты конференции посетили демонстрационное поле, любезно предоставленное Green Factory (Zdunowo, Plonsk District), где смогли лично ознакомиться с различными сортами брокколи и узнать об особенностях ее производства.

Более подробная информация о конференции, презентации основных выступлений, а также и популярные рецепты приготовления блюд из брокколи представлены на сайте: www.broccoli-conference.com.

В заключение хотелось бы отметить, что один из проектов компании Sakata (подразделения Sakata Seed Iberica) – «проект брокколи» (The Broccoli Passion). Подробную информацию о данном проекте можно просмотреть на сайте www.broccolipassion.com.

Надеемся, что представленная информация заинтересует российских производителей, селекционеров капусты брокколи, ученых, и они примут активное участие в процессе продвижения такой ценной культуры на российском рынке.

Ссылки

www.broccoliconference.com
www.broccolipassion.com
www.sakata.com