

УДК 338:43:633.85 (477.72)

О. О. Петрова,  
к. е. н., доцент, доцент кафедри економіки та фінансів,  
Херсонський державний аграрно-економічний університет  
ORCID ID: 0000-0001-8639-3615

DOI: 10.32702/2306-6792.2020.21.41

## ДИВЕРСИФІКАЦІЯ ОЛІЙНОГО БІЗНЕСУ ТА РОЗВИТОК ВИРОБНИЦТВА НЕТРАДИЦІЙНИХ ОЛІЙ НА ХЕРСОНЩИНІ

O. Petrova,  
PhD in Economics, Associate Professor, Associate Professor of the Department  
of Economics and Finance, Kherson State Agrarian and Economic University

### DIVERSIFICATION OF OIL BUSINESS AND DEVELOPMENT OF PRODUCTION OF NON-TRADITIONAL OILS IN KHERSON REGION

Рослинні олії мають забезпечувати населення цінними продуктами харчування із високим вмістом біологічно активних речовин, мінералів та мікроелементів. На сьогодні олійні культури є найбільш привабливими для аграрного бізнесу, оскільки вони можуть давати найбільшу прибутковість та максимальну ефективність аграрного виробництва. Олійних культур налічується більше 350 видів. До олійних належать культури, в насінні або плодах яких міститься не менш як 15 % олії. Серед олійних розрізняють культури, які вирощують виключно для виробництва олії (соняшник, ріпак, кунжут, рицина, гірчиця, рижій, льон олійний, мак тощо) і рослини комплексного використання, з яких олію отримують як побічний продукт у процесі переробки (бавовник, соя, льон-довгунець, коноплі, арахіс та ін.). Основними олійними культурами в Україні є соняшник, ріпак та соя. На сьогодні виникає необхідність створення дієвого механізму управління ефективністю діяльності бізнесу з вирощування олійних культур. Одним з таких механізмів може бути перехід на виробництво нетрадиційних олійних культур. Нетрадиційним олійним культурам, як-от: гірчиця біла та сиза, сафлор, чорний кмин, амарант, виноград, кісточкові плоди, приділяється незначна увага, хоча вони можуть слугувати джерелами біологічно активних речовин, у тому числі й жирів, тому що багато з них відрізняються високим їх вмістом. До нетрадиційних видів олійних культур також відносять насіння томатів, гарбузів, огірків, кавунів тощо. Олію з них застосовують для харчових і технічних цілей. В Україні можна успішно розвивати виробництво олій з нетрадиційної сировини, як-от: волоський горіх, гарбузове та томатне насіння, гірчиця, кісточки плодів дерев, зародки пшениці, рису та кукурудзи. Диверсифікація олійного бізнесу шляхом введення нетрадиційних, нішевих олійних культур у сівозміну, відмова від моновиробництва дає можливість забезпечувати високу конкурентоспроможність виробника продукції.

Vegetable oils should provide the population with valuable food products with a high content of biologically active substances, minerals and trace elements. There are more than 350 species of oilseeds. Oilseeds include crops whose seeds or fruits contain at least 15% oil. Among oilseeds there are crops grown exclusively for oil production (sunflower, rapeseed, sesame, castor, mustard, red, flaxseed oil, poppy, etc.) and plants of complex use, from which the oil is obtained as a by-product in the processing process (cotton, soybeans, long flax, hemp, peanuts, etc.). The main oilseeds in Ukraine are sunflower, rapeseed and soybeans. These crops have the largest sown area in Ukraine. However, in recent years, some niche high-margin oilseeds are gaining popularity — mustard, flax, raccoon. Today in Ukraine there is an increase in oil production. Along with the increase in production, competition between producers is growing, and its strengthening is observed both in domestic and foreign markets. Today there is a need to create an effective mechanism for managing the efficiency of the business of growing oilseeds. One such mechanism may be the transition to the production of non-traditional oilseeds. Unconventional oilseeds such as white and blue mustard, safflower, black cumin, amaranth, grapes, stone fruits are given little attention, although they can serve as sources of biologically active substances, including fats, because many of them are high content. Non-traditional types of oilseeds also include seeds of tomatoes, pumpkins, cucumbers, watermelons and more. Oil from them is used for food and technical purposes. In Ukraine, it is possible to successfully develop the production of oils from non-traditional raw materials, such as walnuts, pumpkin and tomato seeds, mustard, fruit tree seeds, wheat germ, rice and corn. Diversification of the oil business by introducing non-traditional, niche oilseeds in crop rotation, abandonment of monoproduction makes it possible to ensure high competitiveness of the producer. In addition, the changing situation in the oil market, the formation of new tastes in consumers, the need for a healthy diet and the general trend of transition to organic production stimulate the expansion

of the oil business. The production of non-traditional oilseeds is highly marginal, as there is a growing demand for oil from niche crops, their relatively high cost and low cost of primary raw materials. Therefore, Ukrainian companies can take a strong position in this niche.

*Ключові слова: олійний бізнес, нішеві культури, диверсифікація олійного бізнесу, органічне виробництво.*

*Key words: oil business, niche cultures, diversification of the oil business, organic production.*

### **ПОСТАНОВКА ПРОБЛЕМИ**

На сьогодні олійні культури є найбільш привабливими для аграрного бізнесу, оскільки вони можуть давати найбільшу прибутковість та максимальну ефективність аграрного виробництва. Серед олійних розрізняють культури, які вирощують виключно для виробництва олії (соняшник, ріпак, кунжут, рицина) і рослини комплексного використання, з яких олію отримують як побічний продукт у процесі переробки (бавовник, соя, льон-довгунець, коноплі, арахіс та ін.).

Олійна продукція користується великим попитом, оскільки використовується не тільки у харчовій промисловості, а й у металообробній, хімічній, шкіряній, текстильній та інших галузях промисловості, для виготовлення лаків, фарб, оліфи. Ефірну олію використовують у фармацевтичній, парфумерній, кондитерській промисловості.

Рослинні олії мають забезпечувати населення цінними продуктами харчування із високим вмістом біологічно активних речовин, мінералів та мікроелементів. Їх використовують як харчовий продукт у натуральному та переробленому вигляді. Здорове харчування є найважливішою фізіологічною потребою людини. Здорове харчування має на увазі збалансоване споживання корисних речовин — білків, жирів, вуглеводів, вітамінів та мікроелементів а також різних біологічно активних речовин. Цьому допомагають сучасні технології створення нових харчових продуктів з високою біологічною і фізіологічною активністю. Для цього якнайкраще підходять натуральні екологічно чисті масла, що містять збалансований комплекс жирних кислот, білків і біологічно активних ліпідів, у тому числі, каротиноїдів і токоферолів, а також мінеральних елементів.

На сьогодні виникає необхідність створення дієвого механізму управління ефективністю діяльності бізнесу з вирощування олійних культур. Одним з таких механізмів може бути перехід на виробництво нетрадиційних олійних культур. Нетрадиційним олійним культурам, як-от: гірчиця біла та сиза, сафлор, чорний кмин, амарант, виноград, кісточкові плоди приділяється незначна увага, хоча вони можуть

слугувати джерелами біологічно активних речовин, в тому числі й жирів, тому що багато з них відрізняються високим їх вмістом. До нетрадиційних видів олійних культур також відносять насіння томатів, гарбузів, огірків, кавунів тощо. Олію з них застосовують для харчових і технічних цілей.

### **АНАЛІЗ ОСТАННІХ ДОСЛІДЖЕНЬ І ПУБЛІКАЦІЙ**

Аналізу стану та перспектив розвитку вітчизняних і світових олійних ринків присвятили наукові праці В.П. Галушко [1], В.П. Гмиря [2], М.М. Ільчук [3], О.М. Карамушка [4], А.М. Лихочвор [5], О.О. Митченко [6], Н.М. Рудік [7], О.П. Славкова [8], І.В. Чехова [9], О.Г. Чирва [10] та інші.

Водночас, слід зазначити, що питання ефективного розвитку олійно-жирової галузі в сучасних умовах господарювання потребують подальшого дослідження. Особливо це стосується нетрадиційних видів олійних культур. Так, стан виробництва нетрадиційних олійних культур досліджували такі вчені: Н.О. Валентюк [11], В. Журавель, Г. Буділко [12], Н.О. Могилянська [13], І.С. Москва [14], С.В. Солоненко [15].

### **МЕТА ДОСЛІДЖЕННЯ**

Метою дослідження є визначення можливостей диверсифікації аграрного бізнесу з вирощування олійних культур шляхом виробництва нетрадиційних олійних культур та розглянути особливості застосування деяких з нетрадиційних джерел рослинних олій.

### **ВИКЛАД ОСНОВНОГО МАТЕРІАЛУ ДОСЛІДЖЕННЯ**

На сьогодні олійні культури є найбільш привабливими для аграрного бізнесу, оскільки вони можуть давати найбільшу прибутковість та максимальну ефективність аграрного виробництва. Олійних культур налічується більше 350 видів. До олійних належать культури, в насінні або плодах яких міститься не менш як 15 % олії. Серед олійних розрізняють культури, які вирощують виключно для виробництва олії (соняшник, ріпак, кунжут, рицина, гірчи-

ця, рижій, льон олійний, мак тощо) і рослини комплексного використання, з яких олію отримують як побічний продукт у процесі переробки (бавовник, соя, льон-довгунець, конопі, арахіс та ін.). Основними олійними культурами в Україні є соняшник, ріпак та соя. Ці культури мають найбільшу посівну площу в Україні. Втім, протягом останніх років набувають популярності й деякі нішеві високомаржинальні олійні культури — гірчиця, льон, рицина. Україна за обсягом виробництва олії займає одне з провідних місць у Європі. Посівні площі олійних культур у нашій державі сягають 1,8 млн га. Слід зазначити, що у 2019 році посівні площі під соняшником зменшилися на 4,4%, під соєю — на 8%, а під ріпаком, навпаки, зросли на 123,4%. Загалом під основними олійними культурами було зайнято 8,7 млн га. Під іншими олійними культурами зайнято близько 17,7 тис. га, що є незначним у порівнянні із площею основних олійних культур.

Валове виробництво соняшнику у 2019 році сягнуло рекордної позначки в 13,5 млн т, що на 2,3 млн т більше ніж попереднього маркетингового року. Збільшення посівних площ майже до рекордної позначки в 6 млн га та ріст урожайності призвели до даного валового збору. У 2020 році посівна площа соняшнику становила 6,4 млн га, однак через несприятливі погодні умови врожайність знизилась на 20% — 15,4 ц/га проти 19,1 ц/га у 2019 році.

Виробництво ріпаку в Україні коливається з року в рік, що пов'язано з тим, що вирощування цієї культури супроводжується великими аграрними ризиками, які пов'язані із дефіцитом вологи. Наразі вирощування ріпаку в Україні орієнтоване на ринок Євросоюзу та експортується в перші місяці після збирання. Протягом поточного маркетингового року в Україні було вироблено 2,1 млн т ріпаку, що на 1 млн т вище попереднього маркетингового року. У 2019 році площі посіву ріпаку становили 1,3 млн га, що на 62 % більше, ніж у 2017 році. У 2020 році середня врожайність ріпаку становила 2,28 т/га проти 3,38 т/га у 2019 році.

Хоча альтернативні нішеві олійні культури не так цікавлять аграрних виробників, як традиційні, останнім часом, особливо в зоні ризикованого землеробства, спостерігається підвищення інтересу до малопоширених олійних культур — гірчиці, льону, сафлору, рижію та інших.

Найперспективнішою культурою вважається гірчиця. За площею посіву гірчиці Україна входить до десятки світових лідерів. Щороку в Україні засівають близько 58 тис. га гірчиці та збирають із цієї площі врожай її зерна на рівні

40—50 тис. т. Найбільші обсяги цієї культури (54%) у Степу — в Херсонській, Запорізькій та Одеській областях. Врожайність гірчиці в Україні вища, ніж в інших країнах. Так, врожайність білої гірчиці становить від 1,0 т/га до 1,2 т/га, а врожайність сірої гірчиці — від 1,5 т/га до 2,5 т/га.

Гірчиця — експорторієнтована культура: щороку 85—90% виробленого гірчичного насіння вивозять у 26 країн світу. Лідери із закупівлі цього товару — Німеччина, США, Франція, Непал і Польща [12, с.88].

Олійні культури займають стратегічно важливу роль у розвитку експорту вітчизняної аграрної продукції. Так, за січень-серпень 2019 р. Україна експортувала близько 595 тис. т бобів сої на суму \$592,4 млн, 621,4 тис. т насіння свиріпи або ріпаку на суму \$586,5 млн, 27,8 тис. т насіння соняшнику на суму \$68,1 млн і 18,1 тис. т насіння плодів інших олійних культур на суму \$17,4 млн. Середня ціна експорту 1 тонни соєвих бобів склала \$326,77, ріпаку — \$403,72, насіння соняшнику — \$407,47, насіння плодів інших олійних культур — \$1037,78. Однак сьогодні реальний експортний потенціал збільшення валютних надходжень знаходиться в площині переорієнтації олійної галузі із сировинного напрямку на продукцію із різним ступенем переробки та доданою вартості. Так, загалом у середньому 1 тонна експорту олії соєвої коштує \$632,17, соняшникової — \$684,77, ріпакової — \$779,36 [16].

На сьогодні в Україні спостерігається збільшення виробництва олійних культур. Водночас зі збільшенням виробництва, зростає і конкуренція між виробниками, при чому її посилення спостерігається як і внутрішньому, так і на зовнішньому ринках. Саме тому, для підвищення ефективності діяльності необхідна диверсифікація виробництва, пошук нових ринків збуту та впровадження сучасних технологій. У зв'язку з тим, що найбільшою конкурентною силою є якість товару, основні стратегічні зусилля підприємств олійно-жирового підкомплексу повинні спрямовуватись на задоволення потреб споживачів через нововведення, високу якість продукції та продуктивність. Для того щоб бути успішною, будь-яка стратегія бізнесу повинна опиратися на досягнуту підприємством олійно-жирового підкомплексу конкурентну перевагу [17, с. 179].

Як вважає Орленко О.М. "в умовах необхідності подолання негативних явищ та забезпечення можливостей для збільшення рівня продуктивності праці вітчизняним олійно-жировим підприємствам необхідно застосовувати стратегію диверсифікації для можливості роз-

витку своєї діяльності в майбутньому. Однак важливим аспектом використання стратегії диверсифікації є вибір підприємством напрямів для свого подальшого розвитку [18, с. 119]. Для підвищення прибутковості олійного бізнесу доцільно переходити від концентрації на 1—2 культурах та моно виробництва до введення в сівозміну альтернативних олійних культур, які можуть бути повноцінними заміниками традиційної соняшникової олії.

В усьому світі стрімко поширюється тенденція переходу на органічне виробництво — це така система господарювання, яка допомагає зберігати довкілля, рівень біологічного розмаїття, природних ресурсів, а також застосовує високі стандарти до методів вирощування та виробництва аграрної продукції які відповідають певним вимогам. Органічне виробництво спрямоване на покращення здоров'я населення шляхом виробництва високоякісного продовольства, сировини та інших продуктів, збереження родючості ґрунтів та навколишнього середовища, розвитку сільської місцевості та стимулювання місцевого й регіонального виробництва. Здорове харчування є найважливішою фізіологічною потребою людини. Здорове харчування має на увазі збалансоване споживання корисних речовин — білків, жирів, вуглеводів, вітамінів та мікроелементів а також різних біологічно активних речовин. Цьому допомагають сучасні технології створення нових харчових продуктів з високою біологічною і фізіологічною активністю. Для цього якнайкраще підходять натуральні екологічно чисті масла, що містять збалансований комплекс жирних кислот, білків і біологічно активних ліпідів, у тому числі, каротиноїдів і токоферолів, а також мінеральних елементів.

Розглянемо особливості застосування деяких з нетрадиційних, навіть екзотичних, джерел рослинних олій.

Гарбуз — дуже поширена харчова та кормова культура в Україні. В насінні гарбуза міститься багато біологічно активних елементів: ліноленова та ліолева кислоти, пальмітинова кислота, стеаринова кислота, фітостероли, фосфоліпіди, флавоноїди, токоферолі та каротиноїди. Олія з гарбузового насіння також

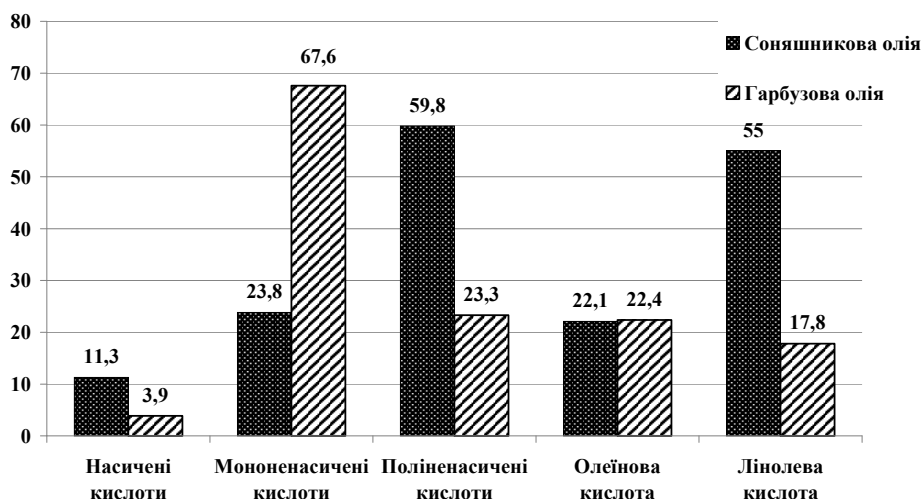


Рис. 1. Порівняльний склад жирних кислот у гарбузовій та соняшниковій олії, %

містить близько 61% жирів, 32% білків та 7% вуглеводів. Крім того, в насінні гарбуза містяться багато мікроелементів: магній, марганець, фосфор, калій, мідь та ін. У насінні також містяться 12 незамінних амінокислот та 8 замінних, що відповідає добовій потребі людини. В останні роки гарбузову олію використовують з лікувально-профілактичною метою, оскільки виявлено її антионкологічний вплив. Крім того, така олія стимулює обмін речовин, підвищує імунітет, захищає клітинні мембрани. На рисунку 1 наведено порівняльний склад жирних кислот у гарбузові та соняшниковій олії.

Олію гарбузового насіння отримують шляхом холодного віджиму із насіння гарбуза. Продукт має темно-рудий, практично коричневий чи темно-зелений, іноді, майже чорний відтінок. У неї особливий аромат і приємний смак. В основному гарбузову олію використовують як добавку до їжі з метою оздоровити і зміцнити організм.

Волоський горіх — це одне з самих цінних порід дерев, лікувальні властивості якого відомі ще тисячоріччя тому. Так, волоський горіх вирощували за 2000 років до н.е. у Вавілоні. Волоський горіх є дуже висококалорійним та поживним продуктом з багатою кількістю біологічно активних речовин, причому всі частини горіха мають певні корисні властивості. Наприклад, кора має алкалоїди, дубильні речовини, листя — ефірну олію, антоціани, вітамін С, навколоплідник — теж дубильні речовини, каротин та вітамін С.

Масло волоського горіха — це цінний та корисний висококалорійний поживний продукт, в якому міститься до 75% кислот омега-3 і омега-6, які життєво необхідні людині. Крім того, ця олія містить вітаміни групи В, вітамін С, А, Е, РР, F та багато мікроелементів: залізо, кальцій, магній, фосфор, кобальт та ін. Харчо-

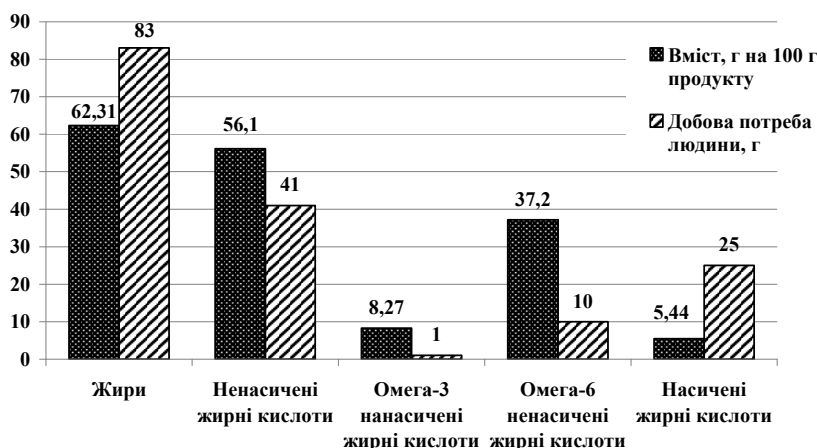


Рис. 2. Склад жирів та жирних кислот у волоському горіху

ва цінність волоського горіху: у 100 г ядра міститься 60 г жирів, 16, 2 г білків, 11 г вуглеводів, зола та вода відповідно по 2 та 4 г. Калорійність складає приблизно 655 кКал, що робить його дуже висококалорійним продуктом, але, попри це, олія волоського горіха здатна знижувати рівень холестерину в крові, широко використовується у лікувальних та косметичних цілях. На рисунку 2 зображено склад жирних кислот у ядрі волоського горіху.

На сьогодні горіховий бізнес має дуже великі перспективи для України та Херсонщини, оскільки вони входять в ті 7% земель у світі за кліматичними та ґрунтовими умовами, які підходять для вирощування горіхових садів. Слід зазначити, що в Україні таких земель 424 ти га. Україна займає друге місце у світі як експортер волоського горіха та п'яте місце за обсягом валового збору після Китаю, Ірану, США та Туреччини.

Наступна дуже цікава для Херсонщини нетрадиційна олія — це масло з насіння томатів. Всім відомо, що Херсонські помідори одні з найкращих в Україні. Їх вживають у свіжому, в'яленому (до речі, це новий бренд Херсонщини), консервованому вигляді. З томатів виготовляють пюре, сік, соуси та кетчупи. При переробці томатів виділяють насіння. У самих томатах їх міститься від 0,5 до 8,0% від загальної маси. Олія

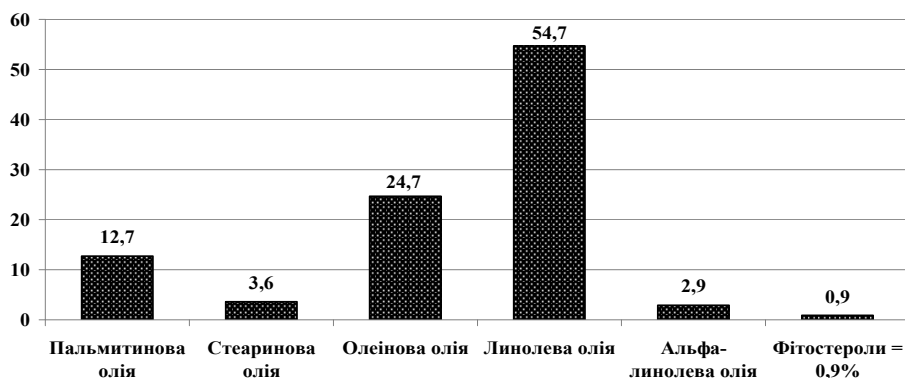


Рис. 3. Жирнокислотний склад олії насіння томатів

насіння томатів має перчений смак та приємний запах. Колір олії коливається від світло-жовтого до легкого червоного відтінку. Олія з насіння томатів виробляється методом холодного віджиму, це дає можливість зберегти всі корисні вітаміни та мінерали. Олію використовують для харчових та косметичних цілей. На рисунку 3 представлений жирно кислотний склад олії томатного насіння.

Олія з насіння томатів має високу антиоксидантну дію завдяки високому вмісту лікопіну та високого вмісту вітаміну Е. Регулярне вживання олії з насіння томатів допомагає у профілактиці атеросклерозу та зміцнює імунну систему. Олію можна використовувати в кулінарії, крім того, її дуже широко використовують у косметології.

Дуже цікавим та перспективним для Херсонщини є також вироблення олії з кісточок плодів дерев. На Херсонщині вирощується багато видів як зерняткових, так і кісточкових плодів дерев: яблука, груші, сливи, персики, вишні, черешні, абрикоси. Їх кісточки (плід кістянка) можна з успіхом використовувати як сировину для виробництва нетрадиційної рослинної олії. Плодові кісточки можна отримати як відходи на плодоконсервних виробництвах.

В ядрі кісточкових плодів міститься особлива речовина — ціановий глікозид амігдалін, тому ядра завжди мають присмак та запах гіркокого мигдалю. Розглянемо можливості розвитку бізнесу по виробництву рослинних нетрадиційних олій з кісточок деяких плодів.

Вишня звичайна — плодова кісточкова порода. Плоди містять багато глюкози, вітаміну С, дубильні та пектинові речовини та мінеральні солі. Кісточки складають приблизно 40% маси плоду, ядро — 28% маси кісточки. Масова частка олії у кісточках 21,4%, в ядрі 30—50%. Свіжа вишнева олія — золотисто-жовта, з мигдальним запахом і смаком.

Олія виробляється шляхом холодного пресування, що зберігає всі його унікальні властивості. У вишневій олії знаходиться елеостеарінова кислота, яка стимулює вироблення простагландинів, ліноленова та олеїнова кислоти. Також вона містить антиоксиданти, токоферолі, вітаміни А та Е. Олія сприяє знижен-

ню рівня холестерину, нормалізує обмін речовин, має антиканцерогенні властивості. Олія з вишневих кісточок використовується у косметичній промисловості та застосовується для харчових потреб.

Абрикос — це кісточкова плодова порода із соковитою м'якоттю. Масова частка олії в кісточках 24—30 %, в ядрі — 40—58 %. В олії містяться пальмітинова та стеаринова кислота, моно- та поліненасичені жирні кислоти, вітаміни А, Е, С та вітаміни групи В. Олія характеризується високою біологічною активністю, сприяє регенерації клітинних мембран, має ранозагоювальний ефект, покращує метаболізм та зміцнює серцево-судинну систему. Рафінована олія активно застосовується в косметичній та харчовій промисловості.

Персик — цінна плодова кісточкова порода. Масова частка олії в ядрі кісточок 32—35%. Олія з персикових кісточок вміщує тригліцериди стеаринової, лінолевої, ліноленової та олеїнової кислот, вітаміни А, С, Е, В15, мікроелементи (селен, йод, фосфор, калій) Олія має регенеруючі та протизапальні властивості, відноситься до гіпоалергенних речовин. Крім того, олія з персикових кісточок покращує кровообіг, сприяє підвищенню заліза в крові. Персикова олія широко використовується в косметичній, парфумерії і в харчуванні.

Слива — має широке розповсюдження на півдні України. В ядрах міститься до 52% жирів. У складі олії до 92% поліненасичені і мононенасичені кислоти, токоферол, вітаміни А, Е, С, багато мікроелементів, біофлавоноїди, фосфоліпіди. Використовується сливова олія в лікувальних цілях, парфумерії, косметичній, харчуванні. Олія зі сливових кісточок здатна прискорювати виведення токсинів, сприяє прискоренню обміну речовин, захищає від УФ-випромінювання.

Виноградні кісточочки містяться у вижимках, які є відходами виробництва, що переробляють ягоди винограду. Олія з виноградних кісточок виробляється методом холодного віджиму при температурі не вище 40 градусів, що дозволяє зберігати корисні речовини та вітаміни. Виноградній олії містяться ретинол і токоферол, до 72% лінолевої кислоти, близько 16% олеїнової кислоти, вітаміни групи В, вітаміни А, Е, С, та мінеральні речовини. Крім того, у складі виноградної олії міститься фолієва кислота. Широко використовується у лікувальних цілях. Олія має протипухлинний, регенеруючий ефект, має бактерицидну та протизапальну дію. У косметології використовується як антивіковий засіб, сприяє відновленню шкіри та волосся. Споживання виноградної олії в їжу зміцнює імунітет.

Кукурудза — одна з найважливіших зернових культур, яка вирощується майже 10000 років. Із зерна кукурудзи виробляють борошно, крупи, крохмаль, спирт. В кукурудзяних зародках міститься приблизно 35 % олії. В олії міститься до 85% ненасичених жирних кислот — лінолевої та олеїнової, багато вітамінів А, Е, К, D, мікроелементів (натрій, калій, магній, цинк, залізо). Олія з зародків кукурудзи зміцнює імунітет, має протипухлинну дію, нормалізує роботу нервової системи, зміцнює серцево-судинну систему сповільнює процес старіння завдяки біологічно активним компонентам.

Олія із зародків пшениці має високу біологічну цінність. Вона є джерелом вітамінів Е (до 400мг на 100 г продукту), D, вітамінів групи В. До складу олії входять незамінні амінокислоти (лецитин, триптофан, метіонін), поліненасичені жирні кислоти, фітостероли, мікро- та мікроелементи, мінерали. Крім того, до складу олії входять сквален та октакозанол, що характеризуються високою антиоксидантною активністю та протизапальною речовина алантоїн. Олія використовується в косметології та медицині: стимулює ліпідний та вуглеводний обміни, покращує проникність судин та роботу імунної системи, стимулює утворення еритроцитів, поліпшує стан шкіри та волосся, рекомендується для профілактики атеросклерозу та уповільнення процесів старіння.

Рисові зародки — містять багато цінних речовин. Основні площі під посівами рису зосереджені на півдні Херсонської області. Масова частка олії в зернінках становить 3—4 %, у висівках із зародком — 8—16, у зародках — 9—22 % [19]. Олія з зародків рису містить олеїнову (до 46%), лінолеву (до 36%), ліноленову (до 1%) та пальмітинову (до 25%) кислоти, вітаміни групи В, РР, А, Е. Унікальним є наявність в олії оріназолу, який бореться з вільними радикалами та сприяє зниженню рівня холестерину. До складу олії також входять мікроелементи — цинк, калій, залізо, фосфор та фітостерини. Олія має проти канцерогенний, антиоксидантний та протизапальний ефекти, нормалізує водний баланс людини. Має широке застосування в косметичній та харчовій промисловості завдяки приємному смаку та аромату.

Всі вищеперелічені види нетрадиційних олій здатні бути гарними повноцінними заміниками традиційних олійних культур, забезпечити високий експортний потенціал та високу рентабельність виробництва.

Головна значимість альтернативних (малопоширених) олійних культур полягає в тому, що вони здатні бути гарними заміниками тра-

диційних олійних культур у сівозміні на тлі перенасичення соняшником, розширити і збагатити внутрішній ринок, а також забезпечити високий рівень рентабельності суб'єктам господарювання

### ВИСНОВКИ

Олійний бізнес в Україні є досить прибутковим для сільгосптоваровиробників. В Україні досить розвинене виробництво рослинних олій. Основними видами олії є соняшникова, соєва та рапсова. Ці культури мають найбільшу посівну площу в Україні. Втім, протягом останніх років набувають популярність й деякі нішеві високомаржинальні олійні культури — гірчиця, льон, рицина. Водночас, в Україні можна успішно розвивати виробництво олій з нетрадиційної сировини, такої, як волоський горіх, гарбузове та томатне насіння, гірчиця, кісточка плодів дерев, зародки пшениці, рису та кукурудзи. Диверсифікація олійного бізнесу шляхом введення нетрадиційних, нішевих олійних культур у сівозміну, відмова від моновиробництва дає можливість забезпечувати високу конкурентоспроможність виробника продукції. Крім того, зміна кон'юнктури на олійному ринку, формування нових смаків у споживачів продукції, потреба у здоровому харчуванні та загальна тенденція переходу на органічне виробництво стимулюють розширювати олійний бізнес. Специфіка виробництва нетрадиційних олій методом холодного віджиму дозволяє зберегти всі корисні речовини. Виробництво нетрадиційної олійних культур є високомаржинальним, оскільки спостерігається зростаючий попит на олію з нішевих культур, їх достатньо висока вартість та низька собівартість первинної сировини. Тому українські підприємства можуть зайняти міцні позиції в зазначеній ніші.

#### Література:

1. Галушко В.П., Марцишевська Ю.А. Методологічні підходи до визначення пріоритетності вирощування конкуруючих культур. Економіка АПК. 2010. № 2. С. 21—25.
2. Гмиря В.Р. Розвиток ринку аграрної продукції в Україні. Науковий вісник Полісся, 2015. № 2. С. 17—22.
3. Ільчук М.М. Тенденції виробництва насіння соняшнику в Україні: проблеми та перспективи. Науковий вісник Національного університету біоресурсів і природокористування України. Серія "Економіка, аграрний менеджмент, бізнес". 2013. № 181 (4). С. 187—193.
4. Карамушка О.М., Мороз С.І. Аналіз виробництва зернових та олійних культур в Ук-

раїні. Ефективна економіка. 2018. № 10. URL: <http://www.economy.nayka.com.ua/?op=1&z=6592> (дата звернення: 20.10.2020). DOI: 10.32702/2307-2105-2018.10.41

5. Лихочвор А.М. Урожайність ярих олійних культур, якість їх олії, економічна ефективність вирощування в умовах західного Лісостепу. Научный взгляд в будущее. Одесса: інститут морехозяйства і підприємництва. 2016. № 4. С. 31—37. URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=28123310>

6. Митченко О.О., Чехова І.В., Чехов С.А. Основні напрями використання олійних культур у біоенергетичній галузі Продуктивність агропромислового виробництва. економічні науки. 2014. № 26. С. 88—97.

7. Рудік Н.М. Особливості формування та перспективи розвитку ринку олійно-жирової продукції. Агросвіт. 2019. № 24. С. 59—65. DOI: 10.32702/2306-6792.2019.24.59

8. Славкова О.П. Тенденції розвитку ринку олійних культур в Україні. Інфраструктура ринку. 2018. Вип.26. С. 44—49.

9. Чехова І.В., Чехов, С.А. Теоретичні основи функціонування вітчизняного ринку олійних культур. Економічний простір. 2018. № 134. С. 70—78. URL: <http://prostir.pdaba.dp.ua/index.php/journal/article/view/245>

10. Чирва О.Г., Побережець Н.Б. Розвиток ринку олійних культур України: проблеми та перспективи: монографія. Умань: Візаві, 2019. 198 с.

11. Валентюк Н.О. Удосконалення технології післязбиральної обробки та зберігання зерна амаранту: дис.... канд. тех. наук: 05.18.02 — технологія зернових, бобових, круп'яних продуктів і комбікормів, олійних і луб'яних культур. Одеса, 2019. 200 с.

12. Журавель В., Буділка Г. Гірчиця — альтернативна олійна культура. Пропозиція, 2018. № 3. С. 88—90. URL: <https://propozitsiya.com/ua/gorchica-alternativnaya-maslichnaya-kultura>

13. Могилянська Н.О. Сучасний стан і перспективи переробки олійних культур. Зернові продукти і комбікорми. 2014. № 1 (53). С. 22—25.

14. Москва І.С. Стан та перспективи вирощування рижію ярого на півдні Степу України. Вісник аграрної науки Причорномор'я. 2016. Вип. 1. С. 99—108.

15. Солоненко С.В. Оптимізація елементів технології вирощування сафлору красильного в умовах Лісостепу західного: автореф. дис.... канд. с.-г. наук 06.01.09 — рослинництво. Кам'янець-Подільський, 2019. 24 с.

16. Кернасюк Ю. Олійні культури: тенденція на ринку. URL: <http://agro-business.com.ua/>

agro/ekonomichni-hektar/item/15275-oliini-kultury-tendentsii-na-rynku.html

17. Луцяк В.В., Пронько Л.М., Мазур К.В., Колесник Т.В. Маркетинговий потенціал інновацій у олійно-жировому підкомплексі: стан ринку, створення вартості, конкурентоспроможність. Вінниця: ВНАУ, 2020. 221 с.

18. Орленко О.М. Диверсифікація діяльності підприємства як умова зростання продуктивності праці на олійно-жирових підприємствах. Науковий вісник міжнародного гуманітарного університету: збірник наукових праць. Серія: Економіка і менеджмент. 2017. Вип. 23. Ч. 1. С. 116—120.

19. Нетрадиційні олійні культури. URL: <http://ukrekspo.com.ua/ru/netraditsiyini-oliyni-kulturi.html>

References:

1. Halushko, V.P. and Martsyshevs'ka, Yu.L. (2010), "Methodological approaches to determining the priority of growing competing crops", *Ekonomika APK*, vol. 2, pp. 21—25.

2. Hmyria, V.R. (2015), "Development of the market of agricultural products in Ukraine", *Naukovyj visnyk Polissia*, vol. 2, pp. 17—22.

3. Il'chuk, M.M. (2013), "Trends in sunflower seed production in Ukraine: problems and prospects", *Naukovyj visnyk Natsional'noho universytetu bioresursiv i pryrodokorystuvannia Ukrainy. Serii "Ekonomika, ahraryj menedzhment, biznes"*, vol. 181 (4), pp. 187—193.

4. Karamushka, O.M. and Moroz, S.I. (2018), *Efektivna ekonomika*, [Online], vol. 10, available at: <http://www.economy.nayka.com.ua/?op=1&z=6592> (Accessed 20 Oct 2020). DOI: 10.32702/2307-2105-2018.10.41

5. Lykhochvor, A.M. (2016), "Yield of spring oilseeds, quality of their oil, economic efficiency of cultivation in the conditions of the western Forest-steppe", *Nauchnyj vzghliad v budushee*. Odessa: ynstytut morekhozijstva y predprynimatel'stva, vol. 4, pp. 31-37, available at: <https://elibrary.ru/item.asp?id=28123310> (Accessed 20 Oct 2020).

6. Mytchenok, O.O. Chekhova, I.V. and Chekhov, S.A. (2014), "The main directions of use of oilseeds in the bioenergy industry Productivity of agro-industrial production", *Produktyvnist' ahropromyslovoho vyrobnytstva. ekonomichni nauky*, vol. 26, pp. 88—97.

7. Rudik, N. (2019), "Peculiarities of the formation and prospects of the development of the market of oil and fat products", *Agrosvit*, vol. 24, pp. 59—65. DOI: 10.32702/2306-6792.2019.24.59

8. Slavkova, O.P. (2018), "Trends in the development of the oilseeds market in Ukraine", *Infrastruktura rynku*, vol. 26, pp. 44—49.

9. Chekhova, I.V. and Chekhov, S.A. (2018), "Theoretical foundations of the domestic market of oilseeds", *Ekonomichnyj prostir*, vol. 134, pp. 70—78, available at: <http://prostir.pdaba.dp.ua/index.php/journal/article/view/245> (Accessed 20 Oct 2020).

10. Chyrva, O.H. Poberezhets', N.B. (2019), *Rozvytok rynku olijnykh kul'tur Ukrainy: problemy ta perspektyvy [Development of the market of oilseeds of Ukraine: problems and prospects]*, Vizavi, Uman', Ukraine.

11. Valentiuk, N.O. (2019), "Improving the technology of post-harvest processing and storage of amaranth grain", Ph.D. Thesis, Odesa, Ukraine.

12. Zhuravel', V. and Budilka, H. (2018), "Mustard — an alternative oil crop", *Propozytsiia*, vol. 3, pp. 88—90, available at: <https://propozytsiya.com/ua/gorchica-alternativnaya-maslichnaya-kultura> (Accessed 20 Oct 2020).

13. Mohylians'ka, N.O. (2014), "Current state and prospects of oilseeds processing", *Zernovi produkty i kombikormy*, vol. 1 (53), pp. 22—25.

14. Moskva, I.S. (2016), "Status and prospects of spring ryegrass cultivation in the south of the Steppe of Ukraine", *Visnyk ahraryj nauky Prychornomor'ia*, vol. 1, pp. 99—108.

15. Solonenko, S.V. (2019), "Optimization of elements of technology of cultivation of safflower dyeing in the conditions of the Western forest-steppe", Abstract of Ph.D. dissertation, Kam'ianets'-Podil's'kyj, Ukraine.

16. Kernasiuk, Yu. (2019), "Oilseeds: market trend", available at: <http://agro-business.com.ua/agro/ekonomichni-hektar/item/15275-oliini-kultury-tendentsii-na-rynku.html> (Accessed 20 Oct 2020).

17. Lutsiak, V.V. Pron'ko, L.M. Mazur, K.V. and Kolesnyk, T.V. (2020), *Marketingovyj potentsial innovatsij u olijno-zhyrovomu pidkompleksi: stan rynku, stvorennia vartosti, konkurentospromozhnist' [Marketing potential of innovations in the oil and fat subcomplex: market condition, value creation, competitiveness]*, VNAU, Vinnytsia, Ukraine.

18. Orlenko, O.M. (2017), "Diversification of enterprise activity as a condition for growth of labor productivity at oil and fat enterprises", *Naukovyj visnyk mizhnarodnoho humanitarnoho universytetu: zbirnyk naukovykh prats'*. Serii: *Ekonomika i menedzhment*, vol. 23, no. 1, pp. 116—120.

19. Ukrexpo-Process (2020), "Non-traditional oilseeds", available at: <http://ukrekspo.com.ua/ru/netraditsiyini-oliyni-kulturi.html> (Accessed 20 Oct 2020).

*Стаття надійшла до редакції 27.10.2020 р.*