

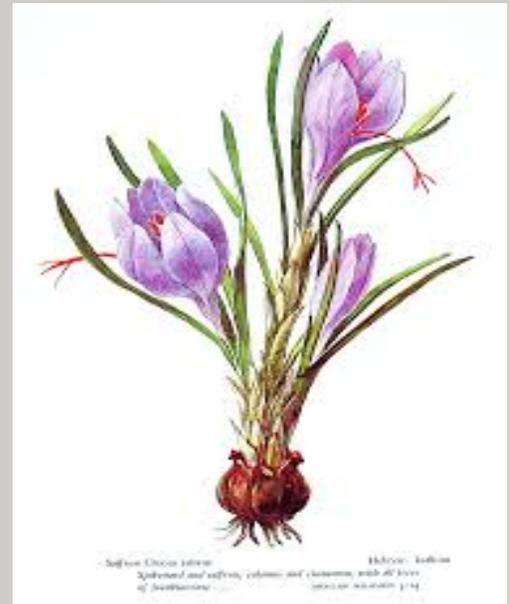
***Выращивание и сушка трав и специй для экспорта в страны ЕС:  
на примере производства шафрана, сафлора и других лекарственных растений***



**Бахтиер АБДУВОХИДОВ, международный консультант ФАО**

# Шафран («zafaran»)

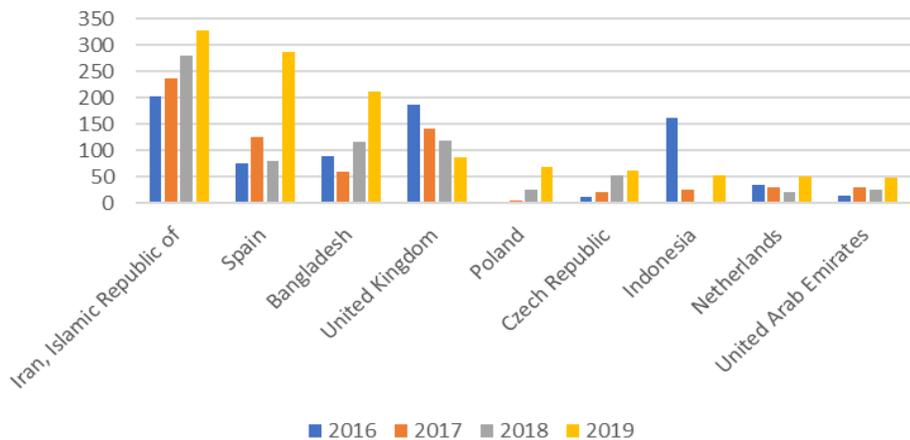
- Шафраном как специю называют рыльцу шафрана посевного
- Самая дорогая специя в мире. Цена составляет от 1800 до 10000 USD/kg, и в рознице до 40000 USD/kg.
- Выращивается в основном в Иране, Испании, Афганистане и Пакистане
- Высокая интенсивность использования труда /создание рабочих мест
- Плантация закладывается на 4-5 лет.
- С 1 га можно собрать в среднем до 6 кг (максимум до 15 кг)
- Для получения 1 кг специи надо вырастить, собрать и обработать 150 – 200 тыс. цветков
- Летом шафран находится в состоянии покоя, а осенью появляются листья и цветки. В зависимости от климатических условий шафран **цветет с сентября по ноябрь**. Продолжительность цветения одного цветка — **около трех дней**, а период массового цветения — 7—15 дней. Размножается путем высаживания дочерних клубнелуковиц



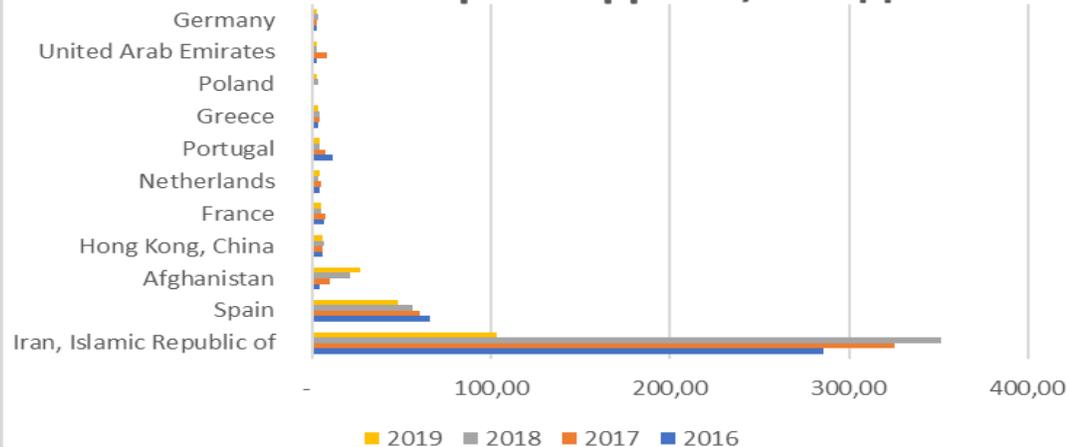
# Мировой экспорт шафрана

- Мировой экспорт в 2018: 1123 тонн, на сумму 471,5 млн долл.
- Иран является лидером по производству этой дорогой специи - выращивает культуру на площади более 47 тыс. га и экспортировал 327т шафрана (2019). Испания экспортировала 287т (2019).
- Из-за изменения климата снижается урожайность в традиционных местах выращивания.

Экспорт шафрана, тонн



Экспорт шафрана, тыс долл



# Инвестиции в производство шафрана

- Технологии производства, а также луковицы могут быть импортированы из Ирана или Испании
- Основные затраты приходятся на приобретение посадочного материала (5,4 долл/кг). На 1 м<sup>2</sup> ориентировочно высаживают 0,6 кг луковиц, на 1 га 6 тонн луковиц, или инвестиции **в 32400 долл/га**
- Системы орошения (поливе весной и летом, во время формирования луковиц).
- Операционные расходы по подготовке участка и выращиванию.
- Здания: место для переработки цветков, упаковка и хранения
- Инвентарь, упаковочное оборудование и упаковочные материалы
- Рабочая сила (уход, сбор и переработка). Трудовые ресурсы (если все операции проводить вручную):
  - Сбор 100 человек на 1 га. В течении 2 недель. Сбор только свежих цветов.
  - Производство 1 кг шафрана требует примерно 250-350 человеко-часов. То есть, например, на сборе рылец производительность одного человека - 3-4 г за час работы.
- **Урожайность:** С одного гектара собирают 6-10 кг шафрана. А при тщательном выполнении всех технологических требований выращивания шафранового крокуса и наилучших погодных условиях можно собрать даже до 15 кг/га шафрана. Ориентировочная стоимость специи - 1800-3600 долл/кг. Продается только красные рыльца.
- Продавать можно и луковицы - имеется большой спрос.
- **Ориентировочная возвратность инвестиций составляет 2,5 года.**



# Сафлор

- Масленичная культура и распространена в мире. Основной продукт это семечки
- Выращивается в засушливых зонах.
- В последние годы плантации сафлора превысили 3500 га в Кыргызстане
- Урожайность 3 т/га, выкуп семечка по 300 долл/тонну
- Инвестиции 500 долл/га, возвратность 900 долл/га

## Альтернатива семечкам сафлора

- Выращивание сафлора на лепестки
- Сафлор – американский шафран, дикий шафран, красильный чертополох
- Лепестки сафлора:
  - компонент цветочных чаев, используется как натуральный краситель
  - В медицине — используется как слабительное, мочегонное, желчегонное.
  - дешевый заменитель шафрана в странах Северной Африки, Турции, Иране и на Кавказе.
- Закупочная цена от 7000 долл за тонну.



# Лепестки сафлора

Большой спрос лепестки сафлора в Европейского Союза.

Сбор лепестков сафлора позволит увеличить доходы с 1 га на 300% за счет продажа как лепестков, так и семечек сафлора

Если рентабельность производства сафлора на семечки 200%, то рентабельность производства сафлора на лепестки 300%





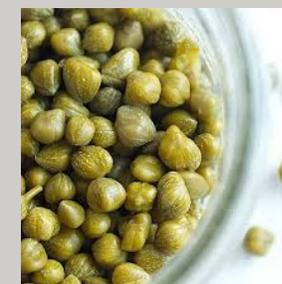
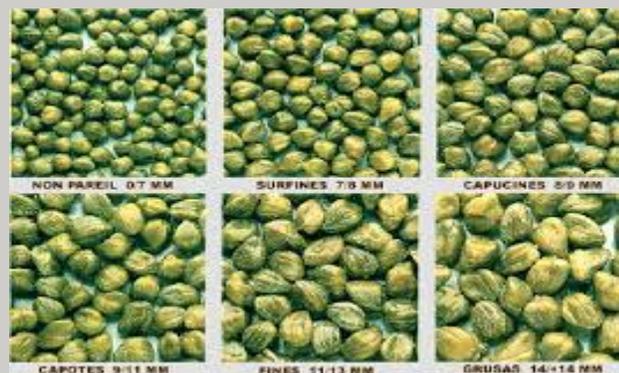
# Лекарственные травы (уже имеются в наличии)

травы предлагаемые лес.хозяйствами :

- Душица мелкоцветковая
- Мята азиатская
- Пижма обыкновенная
- Зверобой
- Барбарис
- Листья подорожника
- Чигда (плоды лоха узколистого)
- Зира (Caraway, Тмин обыкновенный)



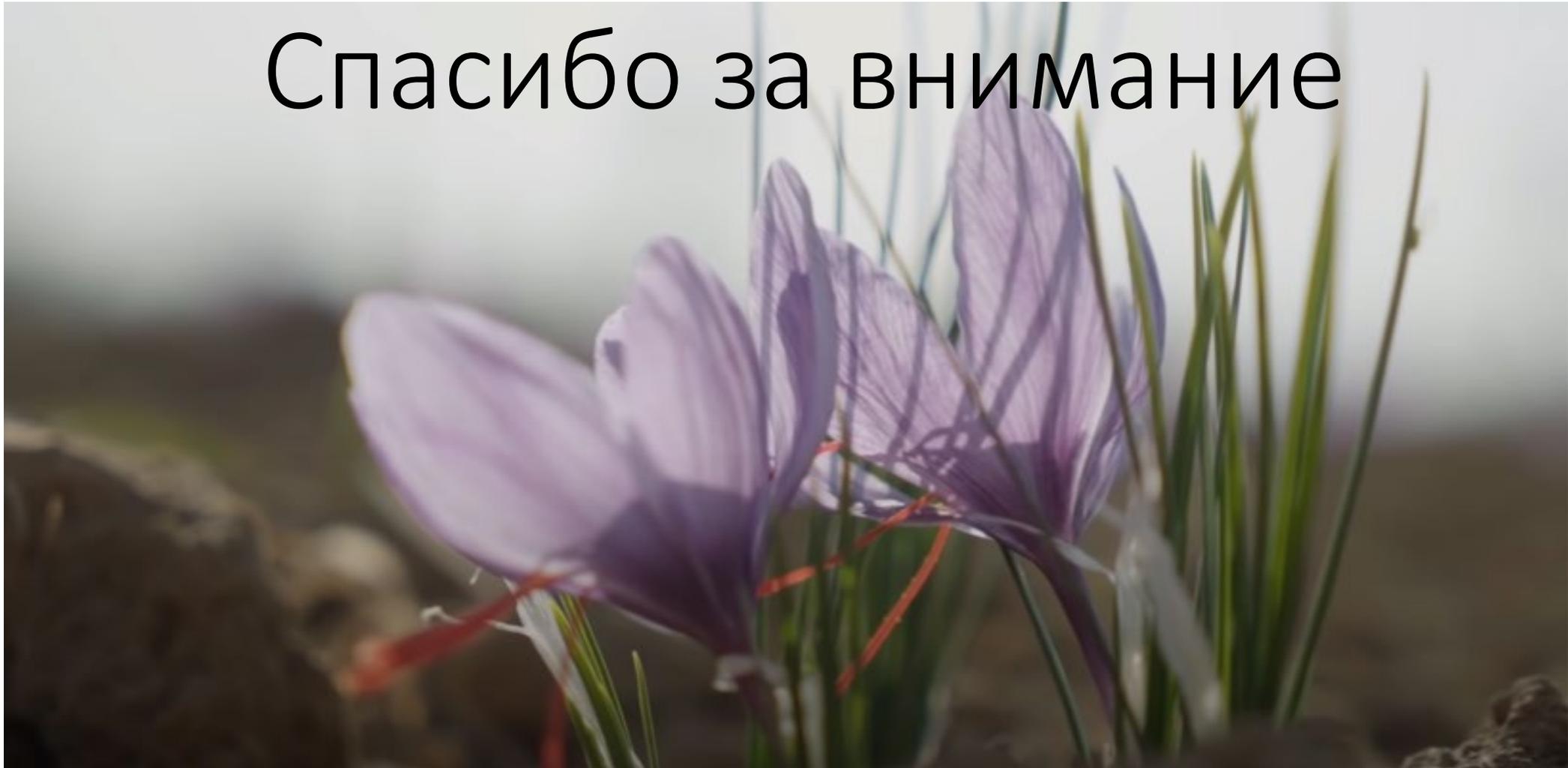
- Каперсы



# Важно

- При сушке – обращать внимание на технологии, обеспечивать защиту от влаги
- Рынок узкий и специфичный
- Иметь заказ на заготовку и переработку
- Иметь контрактные требования (в том числе требования по цвету, виду упаковки, влажности)
- Соответствовать требованиям лабораторий
- Прозрачность и соответствия требованиям международных стандартов (на уровне переработки HACCP, ISO 22000)
- Иметь объем/ассортимент
- Участие на специализированных выставках (Ингредиенты, Food expo, выставки чая и т.п.,
- Презентации фармацевтическим и косметическим компаниям

# Спасибо за внимание



Бахтиер Абдувохидов

[abakht@mail.ru](mailto:abakht@mail.ru)