

КОФЕ & ЧАЙ

д е л о в о й ж у р н а л

в России

**ЧЕГО НЕ ХВАТАЕТ
РОССИЙСКОМУ РЫНКУ
КОФЕ И ЧАЯ?**

**ЭВОЛЮЦИЯ И ПЕРСПЕКТИВЫ
ПРОИЗВОДСТВА КОФЕ
В КОЛУМБИИ**

**ЦИКОРИЙ – УВИДЕТЬ НОВОЕ
В ЗНАКОМОМ**

**ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ
КОМПОЗИЦИИ НА ОСНОВЕ
ЧАЯ**

№ 4(91)'2011

Цикорий – увидеть новое в знакомом

Алёна Величко



Кофе с добавлением измельченного обжаренного корня цикория уже давно является одним из любимых напитков жителей Европы. Напиток, приготовленный на основе цикорного корня с добавлением молока или сливок, как наиболее полезный заменитель кофе, зачастую входит в рацион питания детей и людей, которым по состоянию здоровья кофе противопоказан. Бельгийцы запекают цикорий с сыром или с яблоками, жители Латвии часто готовят холодный напиток из цикорного корня с добавлением меда, лимона и яблочного сока. Листья и стебли специального салатного цикория используют в качестве ингредиентов всевозможных салатов, молодые побеги этого растения варят или запекают в тесте. История цикория на российском рынке весьма продолжительна, но если взглянуть на неё с высоты столетий, можно сказать, что она напоминает американские горки – то вверх, то вниз. Сейчас цикорий вновь идет в гору, подхваченный энергией волны здорового питания.

ИЗ СВЕТЛОГО ПРОШЛОГО В НЕ МЕНЕЕ СВЕТЛОЕ БУДУЩЕЕ

В России еще до революции цикорий культивировали как ценное корнеплодное растение. Цикорий любили не только пить. Цикорий был ходовым товаром, торговля которым процветала. Цикорий выращивали в Ярославской области, Новгороде, Ростове и регионах Поволжья. А продавали с удовольствием в Европу. Но после революции налаженные экономические связи нарушились, цикорий утратил свое значение. Особенно досталось нерастворимому цикорию, который просто приравнивали к низкокачественному суррогату кофе, и напиток практически утратил свою популярность, хотя его производство и сохранилось. Спустя годы ученые открыли и доказали ценные качества цикория, и ситуация постепенно стала меняться.

Сегодня под выращивание цикория отведены обширные площади, появляются новые перерабатывающие заводы, старающиеся наследовать традиции и восстановить звенья когда-то разрушенной цепи. Сейчас в сегменте «цикорий» российского рынка работают около 10 компаний, из которых профильных примерно половина.

В качестве одного из лидеров рынка его участники отмечают торгово-производственную компанию «Строкос», которая с 2004 года производит цикорий под зарегистрированной торговой маркой «Русский цикорий» и является единственным в России производителем цикория, имеющим полный цикл производства от заготовки корнеплодов до их полной многоступенчатой переработки в готовую фасованную продукцию. Часть продукции компании производится в тесной кооперации с партнерами – производственными предприятиями в Ярославской и Московской областях, районах традиционного возделывания и переработки цикория с первой половины 19 в. Еще один сильный игрок на поле цикория – торгово-производственная компания «Вокруг света», с зарегистрированной торговой маркой «Здоровье». На российском рынке представлены также торговые марки «Айсберг», «Аристократ», «Лавансаль», «Цикорич».

Достаточно в больших количествах на нашем рынке представлен фасованный цикорий из Индии, Америки, Польши. Сублимированный растворимый цикорий поставляется из Славутского цикориевсушильного завода (Украина) – крупнейшего переработчика цикория на постсоветском пространстве. Качественный французский порошок цикорий фасует и продает под торговой маркой Chikoroff московская компания «НоваПродукт».

НА РАЗНЫЙ ВКУС И ЦВЕТ ЦИКОРИЙ ЕСТЬ

Производители цикория стараются удовлетворить и даже превзойти желания потребителя, конкурируя между собой, придавая дополнительные вкусовые и целебные свойства цикорию, варьируя упаковки. Растворимый цикорий можно приобрести в жестяных банках, в мягкой упаковке дой-пак с удобным замком или в порционных заварных пакетиках.

Помимо традиционного напитка на полках магазинов можно встретить цикорий с биодобавками и экстрактами трав. В качестве наполнителя производители используют женьшень, облепиху, лимонник, шиповник, боярышник, зверобой, чернику и другое растительное сырье. Для любителей кофе выпускается цикорный кофе, в котором ингредиенты удачно дополняют друг друга, обогащая вкус напитка и смягчая действие кофеина.

Всего можно выделить три вида цикория:

Цикорий по технологии freeze dried

По этой технологии цикорий производится только на Украине и оттуда экспортируется в Евросоюз и Россию. Технология сублимации достаточно дорогостоящая, отсюда и высокая стоимость. Содержание инулина в таком цикории может превышать 60%. Для сравнения, в обычном порошковом цикории показатель содержания инулина в 30% и более считается очень хорошим. В России представлен ТМ Chicosy world (ООО «Залив» Санкт-Петербург),

Порошковый цикорий

Цикорий в виде порошка предлагает ТМ Chikoroff («НоваПродукт», Москва), ТМ «Русский цикорий» (ТД «Строкос», Москва), ТМ «Здоровье» («Кофейная компания Вокруг света», Москва)

Растворимый пастообразный цикорий

Эта разновидность переработки цикория интересна тем, что при её производстве отсутствует этап высокотемпературной обработки исходного сырья, что позволяет сохранить большее количество полезных веществ. Растворимый пастообразный цико-

рий представлен ТМ «Цикоринка» (компания «Залив», Санкт-Петербург), ТМ «Русский цикория» (ТД «Строкос», Москва)

ПРОБЛЕМЫ РЫНКА И НАПРАВЛЕНИЕ ДВИЖЕНИЯ

По мнению некоторых из опрошенных К&Ч экспертов, в настоящее время рынок цикория разбалансирован из-за появления на нем непрофильных компаний-фасовщиков, вошедших в этот рынок на волне интереса к цикорию и в надежде получить быструю прибыль.

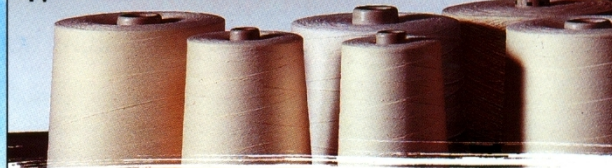
Другие участники рынка в ряду задач, которые следовало бы решать более настойчиво, называют вопрос дифференциации стоимости смесей цикория со злаками и чистого цикория. Они считают, что смеси должны стоить существенно дешевле.

Одним из перспективных направлений развития рынка многие специалисты называют производство цикория по технологии freeze dried (методом сублимации), так как чистый качественный цикорий, изготовленный по этой дорогостоящей, но перспективной технологии, на российском рынке вскоре может вплотную приблизиться по цене к высококачественному кофе.

И, НАКОНЕЦ, ТО, ЧТО НИ У КОГО НЕ ВЫЗЫВАЕТ СОМНЕНИЙ

Эксперты рынка цикория едины в том, что повышение качества и количества информационного обеспечения может значительно расширить рынок этого полезного и, в общем-то, подзабытого продукта. Одной из форм популяризации цикория могло бы стать его продвижение в таком быстроразвивающемся сегменте розничной торговли, как магазины здорового питания. Для возвращения цикория условия уже существуют, просто необходимо умело воспользоваться тенденцией. И тогда этот недорогой напиток, полезный практически для всех, как и в Европе, займет свое достойное место в рационе россиян. ■

НИТЬ ДЛЯ ЧАЙНЫХ ПАКЕТИКОВ ДЛЯ ВСЕХ ЧАЕУПАКОВОЧНЫХ МАШИН



Zwirner a. d. Wutach GmbH
 P.O. Box 1163
 79778 Stühlingen - Germany
 Phone +49/ 7744/ 9396-0
 Fax +49/ 7744/ 9396-20
 info@zwirner-wutach.com
 www.zwirner-wutach.com