

ПШЕНИЦА КАО СИРОВИНСКА БАЗА У ПРОИЗВОДЊИ ТЕСТЕНИНА НА ТЕРИТОРИЈИ АП ВОЈВОДИНЕ¹

Б. Кузман², Д. Цвијановић³, Ј. Субић³

Резиме. Значај истраживања огледа се у томе што ће се сагледати реална производња пшенице као основног елемента за производњу тестенине у протеклом периоду, производња саме тестенине и потрошња тестенине на територији АПВ. Таквом анализом стиче се увид у снабдевеност тржишта, као и могућност пенетрације на исто. Само тржиште постаје све пробирљивије и турбулентније. Наиме, на тржишту није више присутна само конкуренција између произвођача који производе исте производе или обављају исте услуге, већ је присутна и тзв. генеричка конкуренција која се јавља између производа и услуга које задовољавају исте потребе потрошача, те се таква конкуренција детаљном анализом тржишта предупредује и омогућује значајно сигурније дугорочно пословање. Да би се сагледале промене у потрошњи, одређене појаве су компарирани са ранијим периодима. Прикупљени подаци су презентовани путем графикана и табела, а обрађени стандардним математичко-статистичким методама.

Кључне речи: пшеница, производња тестенине, АП Војводина

¹ Рад је део истраживања на пројекту 149007 Министарства науке и заштите животне средине (МНЗЖС) Републике Србије под називом „Мултифункционална пољопривреда и рурални развој у функцији укључења Републике Србије у Европску унију“.

² Мр Борис Кузман, Начелник за привреду, развој и информисање Општине Беочин, 21300 Беочин, Светосавска 25, тел: +381 (0)21-870-884, е-маил: boris.kuzman@sobeocin.org.yu

³ Др Драго Цвијановић, научни саветник, др Јонел Субић, научни сарадник, Институт за економику пољопривреде, 11060 Београд, Волгина15, тел: +381 (0)11-2972-858, е-маил: drago_c@mail.iep.bg.ac.yu е-маил: jonel_s@mail.iep.bg.ac.yu

Увод

Потрошња пољопривредно прехранбених производа је перманентан процес у оквиру личне потрошње, којим човек подмирује потребе за енергетском вредношћу, градивним и заштитним елементима неопходним за раст и развијање сваке јединке. Правилна исхрана обезбеђује квалитативан и квантитативан развој, као и добро здравствено стање. У многим земљама удео жита у исхрани је веома висок, а нарочито у оним са ниским животним стандардом (преко педест процената потреба у исхрани подмирује се житом), док је у земљама са високим животним стандардом директно учешће жита у исхрани мало, али је индиректно учешће преко сточне хране, односно анималних производа као што су месо и млеко врло високо. На потрошњу утичу многи фактори који се глобално могу поделити у две групе. Прву групу чине економски чиниоци у које се убрајају: висина дохотка потрошача, висина тржишних цена, продуктивност рада. Другу групу чине ванекономски чиниоци и то: број становника, навике, обичаји и традиција потрошача, верска припадност, преференција потрошача, економска пропаганда, климатски и географски фактори, укус, средина, степен културе и образованости потрошача и сл. Потрошња житарица чини главни извор енергетске вредности у исхрани становништва у већем делу света. Ниво потрошње условљен је, како кретањем производње, односно условима гајења, тако и навикама у потрошњи у појединим земљама. Ова група намирница даје преко половине укупне дневне енергетске вредности оброка у свету.

Производња пшенице на територији АП Војводине

Постојање сировинске базе, простим сагледавањем, је изузетно на територији АПВ, али озбиљнијом анализом добијених података од стране Републичког завода за статистику, ситуација и поглед на Војводину као житницу у многоме се мења. Такође, оваквој слици значајно доприноси и турбулентно тржиште где се огледа понуда и тражња према овој пољопривредној култури, тако да слободно можемо констатовати да производња пшенице на територији АПВ има изражене осцилације из године у годину, а вишегодишња политика у нашој пољопривреди је стратешку производњу пшенице препустила искључиво тржишту. Стопа промене није драконска, али није ни за потцењивање и износи 6,15% у анализираном периоду од пет година. Наиме, приноси у 2001. години износили су 4.068 kg/ha, док у 2005. години принос износи 3.954 kg/ha. Такође су и пожњевене површине смањене, те су оне износиле 2001. године 360.245 ha, док 2005. године оне износе 279.155 ha. Из *табеле 1.* јасно се може видети коефицијент варијације производње ове културе и он представља варирање како пожњевених површина тако и производње – приноса пшенице у анализираном временском интервалу од пет година.

Табела 1. Производња пшенице на територији АПВ у од 2001-2005. године
Table 1 Wheat production on territory of Vojvodina in period 2001- 2005

Спецификација	Интервал варијације				
	Просечна вредност	Тенденција		КВ %	Стопа промене
		Минимум (t)	Максимум (t)		
Пожњевена површина (ha)	330.302	279.155	369.663	10,99	-6,15%
Принос (kg/ha)	3.702	2.304	4.743	24,54	-2,67%
Производња (t)	1.226.659	728.565	1.563.390	26,9	-3,54%

Извор: www.statserb.sr.gov.yu

Дакле, сама потрошња ће у перспективи условити и већу производњу ове културе, јер тржиштем доминира закон понуде и тражње. Чињеница је да тренутна производња пшенице бележи благе осцилације, али је такође и један од аксиома јаке аграрне политике улагање у стратешке културе, што пшеница несумњиво и јесте.

У испитивању развојне тенденције потрошње пшенице у периоду од пет година методом експоненцијалног тренда можемо претпоставити да ће даљи развој следити криву претходног развоја. Глобално посматрано, пошто је пољопривредна производња подложна дејству читавог низа екстерних фактора, она је по својој природи релативно нестабилна.

Тakoђе, треба поменути да у условима релативно ниске куповне моћи расте потрошња, односно тражња за угљеним хидратима.

У наредном периоду се може готово са сигурношћу предвидети директан раст производње пшенице на територији АПВ, а индиректно можемо очекивати раст потрошње производа базираних на овој култури. У потрошњи угљених хидрата апсолутно доминира храна биљног порекла. Просечна потрошња угљених хидрата из биљних извора износи 372 грама дневно, што чини 96,7% у њиховој укупној структури.

Производи од пшенице, односно пшеничног брашна, предњаче у односу на производе свих других врста жита како по свом пријатном укусу, тако и по хранљивој и биолошкој вредности. Пшенични хлеб, пециво, тестенине итд. представљају намирнице богате угљеним хидратима, беланчевинама, мастима, шећерима, минералним материјама и витаминима.

Пшеница као основна сировина за производњу тестенина

Тестенине су веома цењене и хранљиве намирнице, а због малог садржаја целулозе лако су сварљиве и подесне за исхрану. Оне су се производиле још у средњем веку у оквиру домаће радиности, а данас се највећи део тестенине производи индустријским поступком на аутоматизованим линијама великог капацитета. Међутим, и данас се значајан део тестенина производи у малим радионицама за локалне потребе, а веома мали део у домаћинствима за сопствене потребе.

Производња и потрошња тестенина је у сталном порасту, посебно у земљама са нижим животним стандардом и наравно у земљама које су традиционални потрошачи тестенина. Највећи потрошач је Италија, која се и сматра колевком производње тестенина, затим следе земље Јужне Европе и Северне Африке, САД и др (табела 2.). Наша земља спада у мање потрошаче тестенина, али је њихова производња све већа, нарочито занатска производња у мањим радионицама.

Табела 2. Потрошња тестенина по становнику у 2005. години
Table 2 Noodles consumption per inhabitant in 2005

Земља	kg
Италија	35,0
Аргентина, Венецуела, Либија, Тунис	12,0
Шпанија	10,0
Швајцарска	9,0
Чиле	8,0
Грчка	7,0
Француска, Перу	6,5
САД, Немачка	6,0
Србија, Турска	4,5
Аустралија, Канада	4,0

Извор: www.statserb.sr.gov.yu

На основу броја становника на територији АПВ према последњем попису из 2002. године презентованом од стране Републичког завода за статистику, веома лако се може доћи до релативне потрошње тестенине на територији АПВ. Према последњем попису Војводина има 2.031.992 становника, а пошто је потрошња тестенине на територији републике Србије 4,5 kg по становнику и иста бележи константан раст, може се констатовати да се апсорптивна моћ тржишта

АПВ креће између 9.000-9.500 t тестенине на годишњем нивоу. Неспорно овој тези иду у прилог и обрађени статистички подаци, где се јасно види константан раст у производњи како брашна тако и тестенине (табела 3.).

Табела 3. Производња брашна и тестенине на подручју АПВ
Table 3 Flour and noodles production in APV

Спецификација	Јединица мере	Године				
		2001	2002	2003	2004	2005
Брашно од пшенице или наполице	t	386.647	400.703	354.690	363.233	396.294
Тестенине	t	11.594	12.852	13.503	16.010	18.653

Извор: www.statserb.sr.gov.yu

Такође, значајно је урадити компарацију између цена брашна и цена тестенине у протеклих пет година према изворима Завода за статистику Републике Србије (табела 4.).

Табела 4. Компарација цена на мало за подручје АПВ (у динарима)
Table 4 Comparison of retail prices in APV (expressed in dinars)

Године	Тестенине	Брашно	Однос Т/Б
2001	53,17	22,63	2.34
2002	61,92	23,69	2.61
2003	67,20	24,41	2.75
2004	75,63	33,59	2.25
2005	80,29	24,37	3.29

Извор: www.statserb.sr.gov.yu

Веома је индикативно да цене на мало тестенине бележе константан раст, док то није случај са брашном. Наиме, евидентно је да постоји константан раст производње брашна од 2002. године, али тај раст производње не прати и раст цена на мало овог производа. На овакво стање цена на мало брашна утицао је читав низ фактора, али највећу заслугу за такво стање можемо да припишемо макроекономским мерама владе Републике Србије. Дакле, цене тестенина се на тржишту

формирају у складу са законима понуде и тражње, а пошто имамо константан раст тражње за овом врстом намирнице, њена цена бележи раст. Тиме потврђујемо једну од радних хипотеза постојања реалне тражње за производима од теста. Ово нажалост није случај са ценом брашна и евидентно је да влада ценом овог стратешког производа индиректно штити социјални мир.

Такође треба нагласити да се значајна средства издвајају за увоз тестенине (362.241.000,00 USD, у периоду од 2001. – 2005. године) и тиме се ствара негативан спољно-трговински биланс земље, а то практично значи да тржиште тестенине на простору АПВ има веома значајне непокривене тржишне нише.

Закључак

Постојање одговарајуће сировинске базе за производњу тестенина на дефинисаном простору АПВ, као и чињеница да иста квалитетом задовољава овај вид више прераде, потврђено је тенденцијом раста производње пшенице (брашна). Производња је у периоду 2001-2005. године имала одређене осцилације, односно дошло је до пада производње у 2003. години, док је стопа промене у производњи пшенице била 3,54% те је тадашња производња износила 354.690 t. Године 2005. остварен је значајан раст у производњи и она је износила 396.294 t. Наиме, можемо се сложити у оцени да је производња пшенице на подручју АПВ стабилна (а самим тим и тржиште пшенице као сировинске базе за производњу тестенина) посматрано у периоду 2001-2005. године. У прилог овој тези иде и чињеница да пожњевене површине под овом културом у периоду 2001-2005. године износе 1.651.514 ha. На ову чињеницу значајно утиче директан раст стандарда пољопривредног газдинства, што индиректно подстиче веће инвестиције у унапређење пољопривредне механизације, као и повећање степена примене минералних ђубрива. У прилог овој тези такође иде и чињеница да цена пшенице бележи константан благи раст, док сам квалитет домаће пшенице апсолутно задовољава све међународне стандарде.

Литература

1. Божидаревих Десанка, Влаховић, Б. (1992): *Тенденције промена испоруке пшенице са подручја Војводине*, Агроекономика, број 21. Нови Сад.
2. Божидаревих Десанка, Влаховић, Б. (1999): *Основна обележја промета пшенице у свету са посебним освртом на тржишне вишкове Југославије*, Жито хлеб, број 3, Нови Сад.
3. Бошњак Даница (1996): *Динамика и стабилност инпута у производњи пшенице*, Летопис научних радова, број 1. Нови Сад.

4. Демин Мирјана (2006): *Производња пшенице*, Пољопривреда инфо, Интернет магазин.
5. Денчић, С., Младенов, Н., Михаљев, И., Рончевић, П, Ђурић Веселинка (1998): *Особине актуелних новосадских сорти пшенице*, Зборник радова, Институт за ратарство и повртарство, Нови Сад.
6. Ђоровић, М. (1992): *Модели и пројекција тражње и потрошње жита, брашна и производа од брашна у Србији*, Економика пољопривреде, број 5-6, Београд.
7. Божићаревић Десанка, Влаховић, Б. (1996): *Обележја потрошње брашна, хлеба и других производа пшенице у домаћинствима Југославије*, Монографија „Производња и прерада жита, брашна; домаћи потенцијал – светски квалитет“, Нови Сад.
8. Калуђерски, Г, Филиповић, Н. (1998): *Методe испитивања квалитета жита, брашна и готових производа*, Завод за технологију жита и брашна, Технолошки факултет, Нови Сад.
9. Кузман, Б. (2006): *Методологије за пословно и стратешко планирање*, Општинска управа Беоцин, Беоцин.
10. Министарство пољопривреде, шумарства и водопривреде Републике Србије: *Пољопривредни информатор*, Београд, 2006.
11. Пољопривредник: *Пољопривредни календар*, Дневник холдинг а.д, Нови Сад, 2006.
12. Републички завод за статистику: *Друштвени производ и народни доходак*, Београд, 2005.
13. www.statserb.sr.gov.yu
14. www.pks.co.yu.
15. www.prsp.sr.gov.yu
16. www.siepa.sr.gov.yu

Примљено: 24.09.2007.

Одобрено: 16.12.2007.

UDC: 633.11:664.691(497.113)

**WHEAT AS A SOURCE OF RAW MATERIAL IN PASTE FOODS
PRODUCTION ON TERRITORY
OF VOJVODINA AUTONOMOUS PROVINCE**

Boris Kuzman², Drago Cvijanović³ Jonel Subić³

²Municipality of Beočin, Serbia

³Institute of Agricultural Economics, Belgrade, Serbia

Abstract

Importance of this research is to realize real production of wheat as a basic element for paste foods production in last period and paste foods consumption in VAP. Such analysis helps us see market investiture and possibility of penetration in it. Market its self becomes more selectively and turbulent. However, there is no only present competition among the producers who produce the same products or give the same services, but also is present so-called generic competition among the products and services which satisfy the same needs of consumers. Such competition could be prevented by detailed analysis of the market and it enables absolute long-term business. In order to realize changes in consumption, certain occurrences were compared with earlier periods. Gathered data were presented by graphs and tables and processed with standard mathematics and statistical methods.

Key words: wheat, paste foods production, VAP

Authors' address:

Mr Boris Kuzman
Načelnik za privredu, razvoj i informisanje
21300 Beočin
Svetosavska 25
tel: +381 (0)21-870-884
e-mail: boris.kuzman@sobeocin.org.yu