

ΜΕΤΡΟ 16 ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑ ΕΙΔΙΚΗ ΥΠΗΡΕΣΙΑ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ 2014– 2020

ΕΙΔΙΚΗ ΥΠΗΡΕΣΙΑ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ 2014 – 2020
ΜΟΝΑΔΑ ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΑΙ ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑΣ

ΚΩΔΙΚΟΣ: M16ΣΥΝ2-00343

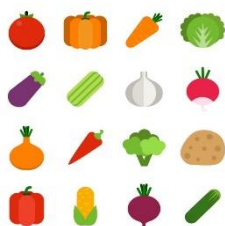
ΤΙΤΛΟΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΙΑΚΟΥ ΣΧΕΔΙΟΥ: Ενίσχυση της ανταγωνιστικότητας παραδοσιακών και νέων φυτικών προϊόντων για τη διείσδυσή τους σε διεθνείς αγορές, αξιοποιώντας καινοτόμες τεχνικές αποξήρανσης

ΕΠΩΝΥΜΙΑ Ε.Ο.: InnoDry

ΣΥΝΤΟΝΙΣΤΗΣ ΦΟΡΕΑΣ: αθηΝΕΑ Εκδοτική Συμβουλευτική Μονοπρόσωπη ΙΚΕ

InnoDry

Ενίσχυση της ανταγωνιστικότητας παραδοσιακών και νέων φυτικών προϊόντων για τη διείσδυσή τους σε διεθνείς αγορές, αξιοποιώντας καινοτόμες τεχνικές αποξήρανσης



ΤΙΤΛΟΣ ΠΑΡΑΔΟΤΕΟΥ:

Εμπορική έρευνα– Μέρος 2º: Έκθεση με αναλύσεις για τις αγορές-στόχους για τα προϊόντα που θα προκύψουν

Περιεχόμενα

Εισαγωγή.....	3
1. Τεχνολογικές Καινοτομίες στην Επεξεργασία Αποξηραμένων Τροφίμων	5
1.1. Η καινοτομία στην τεχνολογία	5
1.2. Σύγχρονες Μέθοδοι στην Επεξεργασία	6
1.2.1. Λυοφιλίωση (Freeze-drying)	6
1.2.2. Ξήρανση με Αέρα (Air-drying)	16
1.2.3. Τεχνολογία Υπερύθρων	17
1.2.4. Νανοτεχνολογία και Πακέτα Συσκευασίας.....	17
1.2.5. Τεχνολογία υπερκρίσιμου CO ₂	17
2. Τάσεις και Στρατηγική στην Αγορά Αποξηραμένων Τροφίμων	21
2.1. Ανταγωνισμός και Στρατηγικές των Επιχειρήσεων.....	21
2.2. Προκλήσεις της Αγοράς Αποξηραμένων Προϊόντων	22
2.3. Προοπτικές της Αγοράς Αποξηραμένων Προϊόντων	23
3. Στατιστικά Στοιχεία με αναλύσεις για τις Αγορές- Στόχους	25
3.1 Υφιστάμενη κατάσταση στην Αγορά Αποξηραμένων Προϊόντων.....	25
3.2 Προβλέψεις στην Αγορά Αποξηραμένων Προϊόντων.....	41
Συμπεράσματα.....	53
Ανάδειξη Κρίσιμων Αγορών-Στόχων	53
Αξιοποίηση Καινοτόμων Τεχνολογιών	53
Συμβολή στην Αύξηση των Εξαγωγών.....	54
Προκλήσεις και Ευκαιρίες	54
Αναφορές- Βιβλιογραφία	57

Εισαγωγή

Τα αποξηραμένα φρούτα αποτελούν μία από τις πλέον δημοφιλείς κατηγορίες τροφίμων στην παγκόσμια αγορά, με την κατανάλωσή τους να αυξάνεται διαρκώς τα τελευταία χρόνια. Ο συνδυασμός της υψηλής διατροφικής αξίας, της ευκολίας στην αποθήκευση και μεταφορά, καθώς και της ποικιλίας των προϊόντων, καθιστούν τα αποξηραμένα φρούτα ιδανική επιλογή για ένα ευρύ φάσμα καταναλωτών. Παράλληλα, οι εξελίξεις στις τεχνολογίες παραγωγής και συσκευασίας, καθώς και η αυξανόμενη ζήτηση για υγιεινά σνακ και προϊόντα με φυσικά χαρακτηριστικά, ενισχύουν την ανάπτυξη της αγοράς.

Η παγκόσμια αγορά αποξηραμένων φρούτων έχει διαφοροποιηθεί σημαντικά, με παραδοσιακές αγορές όπως η Ευρώπη και η Βόρεια Αμερική να διατηρούν ηγετικό ρόλο, ενώ αναδυόμενες περιοχές, όπως η Λατινική Αμερική, η Αφρική και η Νοτιοανατολική Ασία, καταγράφουν ταχύτερη ανάπτυξη. Η ευελιξία στη χρήση των αποξηραμένων φρούτων, είτε ως σνακ είτε ως συστατικό σε ζαχαροπλαστική και δημητριακά πρωινού, έχει ενισχύσει τη θέση τους στις διεθνείς αγορές.

Ωστόσο, η ανάπτυξη της αγοράς αποξηραμένων φρούτων δεν είναι ομοιόμορφη σε όλες τις περιοχές. Οι κοινωνικές, οικονομικές και πολιτισμικές διαφοροποιήσεις επηρεάζουν την παραγωγή, την κατανάλωση και το εμπορικό ισοζύγιο αποξηραμένων φρούτων ανά περιοχή. Οι αγορές της Αφρικής και της Νοτιοανατολικής Ασίας εμφανίζουν αυξημένη δυναμική, καθώς οι βελτιωμένες υποδομές και η αυξανόμενη ζήτηση από τον πληθυσμό οδηγούν σε μεγαλύτερη κατανάλωση και παραγωγή. Την ίδια στιγμή, η Ευρώπη και η Βόρεια Αμερική αναζητούν καινοτομίες και βιώσιμες πρακτικές για την αντιμετώπιση της αυξανόμενης ζήτησης για προϊόντα βιολογικής προέλευσης και υψηλής διατροφικής αξίας.

Η αγορά των αποξηραμένων τροφίμων είναι ένα δυναμικό κομμάτι της διεθνούς οικονομίας των τροφίμων, το οποίο έχει βαθιές ρίζες στην ανθρώπινη ιστορία, από τις παραδοσιακές μεθόδους αποξήρανσης στον ήλιο μέχρι τις σύγχρονες τεχνολογίες, όπως η μέθοδος λυοφιλίωσης (freeze-drying) και η τεχνολογία υπερκρίσιμου CO₂. Η αποξήρανση των τροφίμων θεωρείται μια από τις πιο βιώσιμες μεθόδους συντήρησης τροφίμων, αφού μειώνει την ανάγκη για συντήρηση στο ψυγείο και περιορίζει τις απώλειες λόγω φθοράς. Τα αποξηραμένα τρόφιμα καταλαμβάνουν πια κεντρική θέση σε διάφορες αγορές, καλύπτοντας τις ανάγκες των καταναλωτών για τρόφιμα μακράς διάρκειας και υψηλής διατροφικής αξίας.

Αναλύοντας την παγκόσμια αγορά, είναι εμφανές πως οι τάσεις για υγιεινή διατροφή και οι γρήγοροι ρυθμοί ζωής των καταναλωτών δημιουργούν αυξημένη ζήτηση για προϊόντα που είναι πρακτικά, μακράς διάρκειας και πλούσια σε θρεπτικά συστατικά. Στο πλαίσιο αυτό, η αγορά των αποξηραμένων τροφίμων αναπτύσσεται με γρήγορους ρυθμούς και η αξία της

εκτιμάται ότι θα αυξηθεί από 65 δισεκατομμύρια δολάρια το 2023 σε πάνω από 110 δισεκατομμύρια δολάρια μέχρι το 2030.

Η δεύτερη φάση της εμπορικής έρευνας για την αγορά αποξηραμένων προϊόντων επικεντρώνεται στις αγορές-στόχους που προκύπτουν από την αξιοποίηση καινοτόμων τεχνικών αποξήρανσης, στο πλαίσιο του έργου *InnoDry*. Στόχος της έρευνας είναι η ενίσχυση της ανταγωνιστικότητας παραδοσιακών και νέων φυτικών προϊόντων, με σκοπό τη διεύρυνση σε διεθνείς αγορές. Με τις εξελίξεις στις τεχνολογίες ξήρανσης και τη μεταβαλλόμενη ζήτηση των καταναλωτών, η διερεύνηση των αγορών-στόχων αποτελεί κρίσιμο βήμα για την επίτευξη βιώσιμης ανάπτυξης και την ενίσχυση των εξαγωγών. Οι χώρες με υψηλή ζήτηση για υγιεινά προϊόντα και καινοτόμες συσκευασίες παρουσιάζουν δυναμικές ευκαιρίες ανάπτυξης για τα προϊόντα που προκύπτουν από τη συγκεκριμένη μελέτη.

Η παρούσα έκθεση εστιάζει στην ανάλυση των τάσεων και των προοπτικών της αγοράς αποξηραμένων φρούτων, εξετάζοντας τις παραδοσιακές και αναδυόμενες αγορές, τις καταναλωτικές συνήθειες και τις εμπορικές πρακτικές που επηρεάζουν τον κλάδο. Μέσω της ανάλυσης πραγματικών δεδομένων και στατιστικών προβλέψεων, επιχειρείται μια συνολική προσέγγιση των δυνάμεων που διαμορφώνουν τη μελλοντική πορεία της παγκόσμιας αγοράς αποξηραμένων φρούτων.



Με τη συγχρηματοδότηση της Ελλάδας και της Ευρωπαϊκής Ένωσης

1. Τεχνολογικές Καινοτομίες στην Επεξεργασία Αποξηραμένων Τροφίμων

1.1. Η καινοτομία στην τεχνολογία

Η πρόοδος στην τεχνολογία έχει σημαντικό αντίκτυπο στη βιομηχανία αποξηραμένων τροφίμων, επιτρέποντας στις εταιρείες να παράγουν υψηλής ποιότητας προϊόντα με μεγαλύτερη διάρκεια ζωής, διατηρώντας παράλληλα τη θρεπτική τους αξία. Ακολουθούν μερικές από τις πιο καινοτόμες τεχνολογίες που εφαρμόζονται στον κλάδο.

Αυτοματισμοί και Ψηφιοποίηση στην Παραγωγή

- **Περιγραφή:** Οι εταιρείες αποξηραμένων προϊόντων επενδύουν σε αυτοματοποιημένα συστήματα παραγωγής και ψηφιακά εργαλεία για τη διαχείριση και την παρακολούθηση της παραγωγής σε πραγματικό χρόνο.
- **Επίδραση στην Αγορά:** Οι αυτοματισμοί αυξάνουν την αποδοτικότητα και μειώνουν τα κόστη παραγωγής, ενώ ταυτόχρονα εξασφαλίζουν την τήρηση των προδιαγραφών ποιότητας. Η χρήση ψηφιακών τεχνολογιών επιτρέπει την ακριβή παρακολούθηση της ποιότητας των αποξηραμένων προϊόντων.
- **Ρυθμός Ανάπτυξης:** Η χρήση αυτοματισμών και ψηφιοποίησης στην παραγωγή αναμένεται να αυξήσει την παραγωγικότητα κατά 10-15% τα επόμενα χρόνια.

Νέες Βιώσιμες Συσκευασίες

- **Περιγραφή:** Η ανάπτυξη νέων συσκευασιών που είναι φιλικές προς το περιβάλλον αποτελεί σημαντική τεχνολογική τάση. Η βιομηχανία στρέφεται σε βιοδιασπώμενα υλικά και ανακυκλώσιμες συσκευασίες.
- **Επίδραση στην Αγορά:** Οι καταναλωτές δείχνουν όλο και μεγαλύτερο ενδιαφέρον για προϊόντα με βιώσιμη συσκευασία, κάτι που βελτιώνει την εικόνα των εταιρειών και τους δίνει ανταγωνιστικό πλεονέκτημα.
- **Ρυθμός Ανάπτυξης:** Η ανάπτυξη βιώσιμων συσκευασιών για τα αποξηραμένα προϊόντα αναμένεται να σημειώσει ετήσιο ρυθμό ανάπτυξης 8% έως το 2030.

Χρήση Ανανεώσιμων Πηγών Ενέργειας στην Παραγωγή

- **Περιγραφή:** Πολλές εταιρείες επενδύουν σε ανανεώσιμες πηγές ενέργειας (ΑΠΕ) για τη μείωση του ενεργειακού κόστους και των εκπομπών CO₂ στη διαδικασία παραγωγής.



Με τη συγχρηματοδότηση της Ελλάδας και της Ευρωπαϊκής Ένωσης

- Επίδραση στην Αγορά: Η χρήση ΑΠΕ στην παραγωγή βοηθά στη μείωση του περιβαλλοντικού αποτυπώματος των προϊόντων, κάτι που εκτιμούν οι καταναλωτές και οι ρυθμιστικές αρχές. Η μετάβαση σε ΑΠΕ συμβάλλει στη βιωσιμότητα της βιομηχανίας.
- Ρυθμός Ανάπτυξης: Η χρήση ανανεώσιμων πηγών ενέργειας στην παραγωγή αποξηραμένων προϊόντων αναμένεται να αυξηθεί κατά 7.5% ετησίως έως το 2030.

Τεχνολογίες Ιχνηλασιμότητας (Blockchain)

- Περιγραφή: Οι τεχνολογίες blockchain επιτρέπουν την πλήρη ιχνηλασιμότητα των προϊόντων από την παραγωγή έως την κατανάλωση, ενισχύοντας τη διαφάνεια στην αλυσίδα εφοδιασμού.
- Επίδραση στην Αγορά: Η ιχνηλασιμότητα αυξάνει την εμπιστοσύνη των καταναλωτών στα προϊόντα, ενώ βοηθά στην πιστοποίηση της προέλευσης των πρώτων υλών. Αυτό είναι ιδιαίτερα σημαντικό για τα προϊόντα ΠΟΠ, βιολογικά και πιστοποιημένα προϊόντα.
- Ρυθμός Ανάπτυξης: Οι τεχνολογίες ιχνηλασιμότητας μέσω blockchain αναμένεται να αναπτυχθούν με ετήσιο ρυθμό 9% τα επόμενα χρόνια.

1.2. Σύγχρονες Μέθοδοι στην Επεξεργασία

1.2.1. Λυοφυλίωση (Freeze-drying)

Η ψυχρή ξήρανση είναι μία από τις πιο προηγμένες μεθόδους αποξήρανσης που χρησιμοποιείται κυρίως για φρούτα και λαχανικά υψηλής ποιότητας. Η διαδικασία περιλαμβάνει την κατάψυξη του προϊόντος και στη συνέχεια την απομάκρυνση του νερού μέσω της εξάχνωσης (μετατροπή του πάγου σε αέριο χωρίς να περάσει από την υγρή φάση). Αυτό διατηρεί τα θρεπτικά συστατικά και την υφή του τροφίμου, καθιστώντας το ιδανικό για premium αγορές. Η τάση των καταναλωτών να επιλέγουν υγιεινά, βιολογικά και φυσικά προϊόντα χωρίς συντηρητικά δημιουργεί τεράστιες ευκαιρίες για τα λυοφυλιωμένα προϊόντα. Η λυοφυλίωση διατηρεί την υψηλή διατροφική αξία των προϊόντων χωρίς τη χρήση συντηρητικών ή πρόσθετων, καθιστώντας τα ελκυστικά για όσους επιθυμούν να καταναλώνουν "καθαρά" τρόφιμα.

Η τεχνική αυτή χρησιμοποιείται σε προϊόντα όπως τα μύρτιλα, οι φράουλες και άλλα ευαίσθητα φρούτα, καθώς διασφαλίζει ότι τα προϊόντα παραμένουν σχεδόν αμετάβλητα όσον αφορά τη γεύση και τα θρεπτικά συστατικά. Η τεχνολογία αυτή χρησιμοποιείται ευρέως

από εταιρείες όπως η Chaucer Foods και η Nestlé, που παράγουν αποξηραμένα φρούτα και σνακ υψηλής ποιότητας.

1.2.1.1 Στατιστικά Στοιχεία για την Αγορά Λυοφιλιωμένων Προϊόντων

- Παγκόσμιο Μέγεθος της Αγοράς Λυοφιλιωμένων Προϊόντων. Το παγκόσμιο μέγεθος της αγοράς λυοφιλιωμένων προϊόντων εκτιμήθηκε σε 53,3 δισεκατομμύρια δολάρια το 2022 και προβλέπεται να αυξηθεί με ρυθμό ανάπτυξης 8,5% (CAGR) μεταξύ 2023 και 2030, φτάνοντας τα 100,3 δισεκατομμύρια δολάρια έως το 2030 (Grand View Research, 2023). Οι κύριες εφαρμογές της λυοφιλίωσης περιλαμβάνουν τη βιομηχανία τροφίμων, την κοσμετολογία, και τη φαρμακευτική.
- Χρήση στη Βιομηχανία Τροφίμων. Στον τομέα των τροφίμων, η λυοφιλίωση χρησιμοποιείται κυρίως για την παραγωγή προϊόντων υψηλής ποιότητας, όπως λυοφιλιωμένα φρούτα (π.χ. φράουλες, βατόμουρα), καφές, βότανα, και έτοιμα γεύματα που καταναλώνονται από αθλητές, ορειβάτες και στρατιωτικούς. Στην κατηγορία των φρούτων και λαχανικών, τα λυοφιλιωμένα προϊόντα αντιπροσωπεύουν περίπου το 25% της συνολικής αγοράς ξηρών προϊόντων.
- Ευρωπαϊκή Αγορά. Στην Ευρώπη, η λυοφιλίωση κερδίζει έδαφος, ειδικά στη βιομηχανία υγιεινών σνακ και βιολογικών τροφίμων. Η αγορά λυοφιλιωμένων προϊόντων στην Ευρώπη αναμένεται να αναπτυχθεί με ρυθμό 7,2% ετησίως από το 2023 έως το 2030, καθώς οι καταναλωτές στρέφονται προς πιο φυσικά και υγιεινά τρόφιμα, απαλλαγμένα από πρόσθετα και συντηρητικά. Οι κυριότερες αγορές είναι η Γερμανία, το Ηνωμένο Βασίλειο και η Γαλλία (Statista, 2023).
- Χρήση στη Φαρμακευτική Βιομηχανία. Εκτός από τη βιομηχανία τροφίμων, η λυοφιλίωση χρησιμοποιείται εκτενώς στη φαρμακευτική βιομηχανία για την παραγωγή βιολογικών φαρμάκων και εμβολίων, όπου είναι κρίσιμη η διατήρηση της βιολογικής δραστηριότητας των προϊόντων. Το 35% της παγκόσμιας αγοράς λυοφιλίωσης προέρχεται από τον τομέα των φαρμάκων, κυρίως λόγω της αυξημένης ζήτησης για εμβόλια και άλλες βιολογικές θεραπείες που απαιτούν σταθεροποίηση σε χαμηλές θερμοκρασίες (IMARC Group, 2023).

1.2.1.2 Πλεονεκτήματα της Λυοφιλίωσης

- Διατήρηση Θρεπτικών Συστατικών και Γεύσης: Η λυοφιλίωση διατηρεί περίπου το 97% των θρεπτικών συστατικών των φρούτων και λαχανικών, καθιστώντας την την



Με τη συγχρηματοδότηση της Ελλάδας και της Ευρωπαϊκής Ένωσης

καλύτερη μέθοδο για την ξήρανση προϊόντων με υψηλή διατροφική αξία. Αυτό την καθιστά ιδιαίτερα ελκυστική για καταναλωτές που αναζητούν υγιεινά τρόφιμα, ενώ διατηρείται η φυσική γεύση και το άρωμα.

- **Μεγαλύτερη Διάρκεια Ζωής:** Τα λυοφιλιωμένα τρόφιμα έχουν σημαντικά μεγαλύτερη διάρκεια ζωής από τα φρέσκα προϊόντα, με δυνατότητα αποθήκευσης έως και 20 χρόνια για ορισμένα προϊόντα, χωρίς να χρειάζονται συντηρητικά. Αυτό καθιστά τα λυοφιλιωμένα τρόφιμα κατάλληλα για στρατηγικές προμήθειες σε περιπτώσεις έκτακτης ανάγκης ή σε περιοχές με δύσκολη πρόσβαση.
- **Μείωση Βάρους:** Τα λυοφιλιωμένα προϊόντα χάνουν περίπου το 90-95% του βάρους τους, κάτι που τα καθιστά ιδανικά για μεταφορά και χρήση σε καταστάσεις όπου η μεταφορά μεγάλων ποσοτήτων τροφίμων είναι δύσκολη, όπως σε αποστολές σε απομακρυσμένες περιοχές ή αθλητικές δραστηριότητες.

1.2.1.3 Προκλήσεις στη Λυοφιλίωση

- **Υψηλό Κόστος Εξοπλισμού και Ενέργειας:** Η λυοφιλίωση απαιτεί εξειδικευμένο εξοπλισμό, ο οποίος είναι σημαντικά πιο ακριβός σε σύγκριση με τις παραδοσιακές μεθόδους ξήρανσης, όπως η ξήρανση με θερμό αέρα. Το κόστος εγκατάστασης και λειτουργίας των συστημάτων λυοφιλίωσης, καθώς και η αυξημένη κατανάλωση ενέργειας, επηρεάζουν την τιμή των τελικών προϊόντων. Για αυτό το λόγο, τα λυοφιλιωμένα προϊόντα παραμένουν ακριβότερα σε σχέση με άλλες κατηγορίες αποξηραμένων τροφίμων.
- **Χαμηλότερος Όγκος Παραγωγής:** Η διαδικασία λυοφιλίωσης είναι χρονοβόρα και έχει μικρότερη παραγωγική απόδοση σε σχέση με άλλες μεθόδους ξήρανσης. Η αργή αυτή διαδικασία περιορίζει τις δυνατότητες μαζικής παραγωγής, γεγονός που αυξάνει το κόστος και μειώνει την πρόσβαση των προϊόντων αυτών σε μεγαλύτερα κοινά.
- **Περιορισμένη Εξοικείωση των Καταναλωτών:** Παρά τα πλεονεκτήματα της λυοφιλίωσης, πολλοί καταναλωτές δεν είναι εξοικειωμένοι με αυτή τη μέθοδο ξήρανσης. Η έλλειψη ευαισθητοποίησης για τα οφέλη των λυοφιλιωμένων προϊόντων, σε συνδυασμό με την υψηλότερη τιμή, περιορίζει τη ζήτηση σε πολλές αγορές, ειδικά στις αναπτυσσόμενες οικονομίες.

1.2.1.4 Προοπτικές για την Αγορά Λυοφιλιωμένων Προϊόντων

- Αυξανόμενη Ζήτηση για Υγιεινά Σνακ: Οι καταναλωτές στρέφονται ολοένα και περισσότερο σε προϊόντα υψηλής διατροφικής αξίας, χωρίς πρόσθετα ή συντηρητικά. Τα λυοφιλιωμένα προϊόντα ανταποκρίνονται σε αυτήν την τάση, προσφέροντας υγιεινές εναλλακτικές στα παραδοσιακά σνακ. Αυτό δημιουργεί σημαντικές προοπτικές για την ανάπτυξη της αγοράς, ιδιαίτερα σε αναπτυσσόμενες αγορές όπως οι ΗΠΑ και η Ευρώπη.
- Προοπτικές στην Ασία και τη Μέση Ανατολή: Οι αναδυόμενες αγορές στην Ασία και τη Μέση Ανατολή παρουσιάζουν μεγάλη δυναμική για την αγορά λυοφιλιωμένων προϊόντων. Η αύξηση του διαθέσιμου εισοδήματος και η αυξανόμενη ευαισθητοποίηση για υγιεινή διατροφή δημιουργούν ευκαιρίες για τις εταιρείες που επενδύουν στην παραγωγή και εξαγωγή αυτών των προϊόντων.
- Καινοτομία στη Συσκευασία και το Μάρκετινγκ: Η καινοτομία στη συσκευασία, όπως οι ατομικές μερίδες και οι βιώσιμες συσκευασίες, μπορεί να προσελκύσει μεγαλύτερο αριθμό καταναλωτών. Παράλληλα, η ενημέρωση του κοινού για τα οφέλη της λυοφιλίωσης μέσω στοχευμένων καμπανιών μάρκετινγκ μπορεί να ενισχύσει τη ζήτηση και να αυξήσει τη διείσδυση της μεθόδου αυτής σε περισσότερες αγορές.

1.2.1.5 Επέκταση σε Αναδυόμενες Αγορές

Η αυξανόμενη μεσαία τάξη σε περιοχές όπως η Ασία, η Λατινική Αμερική και η Μέση Ανατολή αναμένεται να δημιουργήσει σημαντικές ευκαιρίες για τα λυοφιλιωμένα προϊόντα. Η ανάπτυξη των διατροφικών συνηθειών και η στροφή προς τα δυτικά πρότυπα διατροφής σε αυτές τις περιοχές ενισχύει τη ζήτηση για υψηλής ποιότητας σνακ και υγιεινά τρόφιμα με μεγαλύτερη διάρκεια ζωής.

Σύμφωνα με την IMARC Group (2023), η αγορά λυοφιλιωμένων προϊόντων στην Ασία-Ειρηνικό αναμένεται να αυξηθεί με ρυθμό 9,2% ετησίως τα επόμενα πέντε χρόνια, καθώς αυξάνεται η ζήτηση για υγιεινά τρόφιμα και ποτά. Η αγορά στην Ινδία και την Κίνα αναμένεται να παίξει πρωταγωνιστικό ρόλο σε αυτή την ανάπτυξη.



Με τη συγχρηματοδότηση της Ελλάδας και της Ευρωπαϊκής Ένωσης

1.2.1.6 Επενδύσεις σε Νέα Προϊόντα και Καινοτομίες

Η βιομηχανία τροφίμων συνεχώς επενδύει σε νέες καινοτομίες για την ανάπτυξη και την επέκταση της κατηγορίας λυοφιλιωμένων προϊόντων. Εταιρείες τροφίμων, ειδικά σε ανεπτυγμένες αγορές, εστιάζουν στη δημιουργία νέων προϊόντων όπως λυοφιλιωμένες μπάρες ενέργειας, σνακ με φρούτα και λαχανικά, ακόμα και λυοφιλιωμένα γεύματα για ειδικές διατροφικές ανάγκες, όπως οι χορτοφάγοι και οι αθλητές.

Σύμφωνα με έρευνες από την Euromonitor International (2023), το 60% των καταναλωτών δηλώνουν ότι αναζητούν καινοτόμα τρόφιμα που ενσωματώνουν υγιεινές πρώτες ύλες. Η λυοφιλίωση προσφέρει τη δυνατότητα για την ανάπτυξη προϊόντων με εξαιρετική διάρκεια ζωής και ευκολία χρήσης, κάτι που είναι ιδιαίτερα ελκυστικό στους σύγχρονους καταναλωτές που αναζητούν γρήγορες και υγιεινές διατροφικές λύσεις.

1.2.1.7 Αυξανόμενη Διείσδυση στην Αγορά Φαρμακευτικών Προϊόντων

Η λυοφιλίωση δεν περιορίζεται μόνο στη βιομηχανία τροφίμων. Η χρήση της στη φαρμακευτική βιομηχανία για την ξήρανση και σταθεροποίηση βιολογικών φαρμάκων και εμβολίων έχει αυξηθεί σημαντικά. Τα προϊόντα που απαιτούν ψυκτική διαδικασία μπορούν να ωφεληθούν από την τεχνική λυοφιλίωσης καθώς αυτή διατηρεί τη σταθερότητα των φαρμάκων και των βιολογικών υλικών χωρίς την ανάγκη κατάψυξης.

Η παγκόσμια αγορά λυοφιλιωμένων φαρμακευτικών προϊόντων εκτιμάται ότι θα αυξηθεί με ετήσιο ρυθμό ανάπτυξης 8,4% έως το 2028, κυρίως λόγω της αυξανόμενης ζήτησης για βιολογικά φάρμακα και εμβόλια, όπως επισημαίνει η Mordor Intelligence (2023).

1.2.1.8 Βιώσιμες Συσκευασίες και Μειωμένο Περιβαλλοντικό Αποτύπωμα

Η λυοφιλίωση αποτελεί μια φιλική προς το περιβάλλον μέθοδο ξήρανσης καθώς δεν απαιτεί χημικά πρόσθετα ή συντηρητικά και συμβάλλει στη μείωση του ενεργειακού αποτυπώματος των τροφίμων κατά τη μεταφορά. Επιπλέον, η μικρότερη μάζα των λυοφιλιωμένων προϊόντων μειώνει τα κόστη και την ενέργεια που απαιτείται για τη μεταφορά τους.

Η αύξηση της ζήτησης για βιώσιμες συσκευασίες και πρακτικές παραγωγής δημιουργεί ευκαιρίες για τις επιχειρήσεις που επενδύουν στη λυοφιλίωση, ιδιαίτερα στην Ευρώπη και

τη Βόρεια Αμερική, όπου οι καταναλωτές επιλέγουν προϊόντα με χαμηλότερο περιβαλλοντικό αποτύπωμα.

1.2.1.9 Συνεργασίες με Εστιατόρια και Βιομηχανίες Έτοιμων Γευμάτων

Οι συνεργασίες με μεγάλες αλυσίδες εστιατορίων και εταιρείες έτοιμων γευμάτων προσφέρουν νέες ευκαιρίες για την επέκταση της αγοράς λυοφιλιωμένων προϊόντων. Τα λυοφιλιωμένα συστατικά μπορούν να χρησιμοποιηθούν σε γεύματα υψηλής ποιότητας που προσφέρουν οι αλυσίδες τροφίμων και τα εστιατόρια. Η αυξανόμενη ζήτηση για premium προϊόντα, ιδιαίτερα στον κλάδο της εστίασης, αναμένεται να δημιουργήσει επιπλέον δυναμική για την επέκταση της αγοράς.

1.2.1.10 Μέγεθος της Ευρωπαϊκής Αγοράς

Η αγορά λυοφιλιωμένων προϊόντων στην Ευρώπη εκτιμήθηκε σε 15,6 δισεκατομμύρια ευρώ το 2022 και προβλέπεται να αυξηθεί με σύνθετο ετήσιο ρυθμό ανάπτυξης (CAGR) 7,2% έως το 2030 (Statista, 2023). Η Ευρώπη είναι η δεύτερη μεγαλύτερη αγορά για λυοφιλιωμένα προϊόντα μετά τη Βόρεια Αμερική, με χώρες όπως η Γερμανία, η Γαλλία, και το Ηνωμένο Βασίλειο να κατέχουν σημαντικά μερίδια της αγοράς.

1.2.1.11 Αύξηση στη Ζήτηση Βιολογικών Λυοφιλιωμένων Προϊόντων

Η Ευρώπη είναι ηγέτης στη ζήτηση για βιολογικά τρόφιμα, και αυτό αντανακλάται και στα λυοφιλιωμένα προϊόντα. Οι καταναλωτές επιλέγουν όλο και περισσότερο βιολογικά λυοφιλιωμένα φρούτα, λαχανικά και έτοιμα γεύματα που διατηρούν τη θρεπτική τους αξία χωρίς χημικά πρόσθετα. Το 2022, η κατηγορία των βιολογικών λυοφιλιωμένων προϊόντων στην Ευρώπη αντιπροσώπευε περίπου το 30% της συνολικής αγοράς (Organic Monitor, 2023).

Η Γερμανία και οι Σκανδιναβικές χώρες παρουσιάζουν την υψηλότερη ζήτηση για βιολογικά προϊόντα, με τους καταναλωτές να ενδιαφέρονται για προϊόντα με χαμηλό περιβαλλοντικό αποτύπωμα και υψηλή διατροφική αξία. Η χρήση βιώσιμων πρακτικών παραγωγής και συσκευασίας έχει καταστεί βασικό κριτήριο για τις επιλογές τους.



Με τη συγχρηματοδότηση της Ελλάδας και της Ευρωπαϊκής Ένωσης

1.2.1.12 Αυξανόμενη Διείσδυση στις Λιανικές Αγορές

Τα λυοφιλιωμένα προϊόντα έχουν κατακτήσει τα ράφια μεγάλων αλυσίδων σούπερ μάρκετ σε όλη την Ευρώπη. Οι καταναλωτές μπορούν να βρουν λυοφιλιωμένα φρούτα, καφέδες, αρωματικά φυτά και έτοιμα γεύματα σε συσκευασίες που είναι έτοιμες για κατανάλωση. Η αγορά λυοφιλιωμένων προϊόντων μέσω διαδικτυακών καναλιών αυξάνεται, με τις ηλεκτρονικές πλατφόρμες να αποτελούν δημοφιλείς επιλογές για τους καταναλωτές που αναζητούν υγιεινά και ποιοτικά προϊόντα (Euromonitor International, 2023). Η ζήτηση για υγιεινά έτοιμα γεύματα και σνακ αυξάνεται στην Ευρώπη και η λυοφιλίωση προσφέρει μια εξαιρετική λύση για την παραγωγή υψηλής ποιότητας γευμάτων με μεγάλη διάρκεια ζωής. Οι εταιρείες έτοιμων γευμάτων επενδύουν στη λυοφιλίωση για να παράγουν προϊόντα που απευθύνονται σε καταναλωτές που αναζητούν γρήγορα και υγιεινά γεύματα, όπως οι αθλητές, οι επαγγελματίες και όσοι ακολουθούν ειδικές διατροφές, όπως οι χορτοφάγοι και οι vegans.

Οι αναλύσεις δείχνουν ότι η κατηγορία των λυοφιλιωμένων έτοιμων γευμάτων στην Ευρώπη θα αυξηθεί με ρυθμό 9,1% ετησίως έως το 2030 (IMARC Group, 2023), καθώς οι καταναλωτές επιλέγουν όλο και περισσότερο προϊόντα υψηλής ποιότητας που προσφέρουν ευκολία και διατροφική ισορροπία.

Σύμφωνα με στοιχεία της Mordor Intelligence (2023), το 65% των λυοφιλιωμένων προϊόντων που διατίθενται στην ευρωπαϊκή αγορά πωλούνται μέσω αλυσίδων λιανικής, ενώ το υπόλοιπο 35% αφορά εξειδικευμένα καταστήματα υγιεινών τροφίμων και ηλεκτρονικές πωλήσεις.

1.2.1.13 Τάσεις Καταναλωτών

Η υγεία και η ευεξία παραμένουν βασικά κίνητρα για την κατανάλωση λυοφιλιωμένων προϊόντων στην Ευρώπη. Οι καταναλωτές αναζητούν προϊόντα που συνδυάζουν υψηλή θρεπτική αξία, φυσικά συστατικά και ευκολία στην κατανάλωση. Τα λυοφιλιωμένα φρούτα και λαχανικά, λόγω της μεγάλης διάρκειας ζωής τους και της δυνατότητας κατανάλωσης ως σνακ ή συστατικά σε γεύματα, βρίσκονται στο επίκεντρο της ζήτησης.

Σύμφωνα με την Nielsen (2023), οι Ευρωπαίοι καταναλωτές προτιμούν τα λυοφιλιωμένα φρούτα σε ποσοστό 55% για σνακ και γεύματα, ενώ τα λυοφιλιωμένα λαχανικά χρησιμοποιούνται κυρίως ως συστατικά σε σούπες, σαλάτες και έτοιμα γεύματα.

1.2.1.14 Επενδύσεις σε Τεχνολογίες και Βιώσιμες Πρακτικές

Οι ευρωπαϊκές εταιρείες λυοφιλίωσης επενδύουν έντονα στην ανάπτυξη βιώσιμων τεχνολογιών που μειώνουν την κατανάλωση ενέργειας και τις εκπομπές αερίων θερμοκηπίου. Παράλληλα, δίνεται έμφαση στη χρήση βιώσιμων υλικών συσκευασίας που μειώνουν το περιβαλλοντικό αποτύπωμα των προϊόντων. Οι επενδύσεις σε ανανεώσιμες πηγές ενέργειας για τη λειτουργία των εγκαταστάσεων λυοφιλίωσης είναι επίσης σε άνοδο, ανταποκρινόμενες στις απαιτήσεις των καταναλωτών για προϊόντα φιλικά προς το περιβάλλον.

Σύμφωνα με στοιχεία από την European Green Deal (2023), η Ευρωπαϊκή Ένωση υποστηρίζει τις επιχειρήσεις που εφαρμόζουν βιώσιμες πρακτικές παραγωγής μέσω προγραμμάτων χρηματοδότησης και κινήτρων για την πράσινη ανάπτυξη. Αυτή η στήριξη ενισχύει τις προοπτικές για την αγορά λυοφιλιωμένων προϊόντων, καθιστώντας την πιο φιλική προς το περιβάλλον και ανταγωνιστική διεθνώς.

1.2.1.15 Χώρες που επενδύουν περισσότερο στις τεχνολογίες λυοφιλίωσης:

Ηνωμένες Πολιτείες Αμερικής (ΗΠΑ)

- Κλάδοι Επένδυσης: Η βιομηχανία τροφίμων και ποτών, η φαρμακευτική βιομηχανία και οι εταιρείες βιοτεχνολογίας επενδύουν στη λυοφιλίωση για την παραγωγή προϊόντων υψηλής διατροφικής αξίας, όπως τα βιολογικά τρόφιμα, τα φαρμακευτικά σκευάσματα και τα διατροφικά συμπληρώματα.
- Σημαντικοί Παράγοντες: Οι ΗΠΑ είναι παγκοσμίως ηγέτιδα στη χρήση λυοφιλίωσης για την παραγωγή αποξηραμένων τροφίμων και φαρμακευτικών προϊόντων, με υψηλές επενδύσεις στις υποδομές παραγωγής και συσκευασίας.

Γερμανία

- Κλάδοι Επένδυσης: Η Γερμανία είναι από τις πιο προηγμένες χώρες στην τεχνολογία λυοφιλίωσης, με σημαντικές επενδύσεις στη φαρμακευτική βιομηχανία και τα βιολογικά τρόφιμα. Οι γερμανικές εταιρείες χρησιμοποιούν τη λυοφιλίωση για την παραγωγή υψηλής ποιότητας αποξηραμένων φρούτων και λαχανικών.
- Σημαντικοί Παράγοντες: Η ζήτηση για προϊόντα βιώσιμης παραγωγής και βιολογικής καλλιέργειας ενισχύει τις επενδύσεις της Γερμανίας στις τεχνολογίες λυοφιλίωσης.

Γαλλία



Με τη συγχρηματοδότηση της Ελλάδας και της Ευρωπαϊκής Ένωσης

- Κλάδοι Επένδυσης: Η γαλλική βιομηχανία τροφίμων και η βιομηχανία καλλυντικών επενδύουν στη λυοφιλίωση για την παραγωγή αποξηραμένων προϊόντων υψηλής ποιότητας, όπως φρούτα, λαχανικά, αρωματικά φυτά και συστατικά καλλυντικών.
- Σημαντικοί Παράγοντες: Η Γαλλία είναι επίσης ηγέτιδα στις τεχνολογίες που αφορούν την αποξήρανση τροφίμων για χρήση σε γαστρονομικές εφαρμογές.

Ιαπωνία

- Κλάδοι Επένδυσης: Η Ιαπωνία επενδύει στη λυοφιλίωση κυρίως για την παραγωγή έτοιμων γευμάτων, αποξηραμένων σούπας και τροφίμων υψηλής ποιότητας για αθλητές και αστροναύτες.
- Σημαντικοί Παράγοντες: Οι επενδύσεις στην Ιαπωνία εστιάζουν στην ανάπτυξη καινοτόμων εφαρμογών για τη λυοφιλίωση, ενώ χρησιμοποιείται και για βιοτεχνολογικά και φαρμακευτικά προϊόντα.

Κίνα

- Κλάδοι Επένδυσης: Η Κίνα επενδύει σημαντικά στη λυοφιλίωση για την παραγωγή φαρμακευτικών προϊόντων, συμπληρωμάτων διατροφής και αποξηραμένων φρούτων και λαχανικών.
- Σημαντικοί Παράγοντες: Η αυξανόμενη ζήτηση για υγιεινά τρόφιμα και φαρμακευτικά προϊόντα υψηλής ποιότητας προωθεί τις επενδύσεις στην τεχνολογία λυοφιλίωσης.

Καναδάς

- Κλάδοι Επένδυσης: Ο Καναδάς επενδύει κυρίως στη λυοφιλίωση για την παραγωγή βιολογικών τροφίμων και προϊόντων υψηλής ποιότητας. Η ζήτηση για υγιεινά τρόφιμα και βιολογικά προϊόντα ενισχύει τις επενδύσεις στον τομέα αυτόν.
- Σημαντικοί Παράγοντες: Ο Καναδάς έχει σημαντική παρουσία στον τομέα της βιολογικής γεωργίας, που συμβάλλει στην ανάπτυξη και χρήση λυοφιλίωσης για την παραγωγή premium προϊόντων.

Ιταλία

- Κλάδοι Επένδυσης: Η Ιταλία επενδύει στη λυοφιλίωση για τη βιομηχανία τροφίμων και καλλυντικών, με έμφαση στα παραδοσιακά προϊόντα υψηλής ποιότητας, όπως τα φρούτα και τα αρωματικά φυτά.



Με τη συγχρηματοδότηση της Ελλάδας και της Ευρωπαϊκής Ένωσης

- Σημαντικοί Παράγοντες: Η Ιταλία προωθεί τη χρήση βιώσιμων τεχνολογιών για την παραγωγή αποξηραμένων τροφίμων, ενώ η τεχνολογία λυοφιλίωσης εφαρμόζεται και στη φαρμακευτική βιομηχανία.

Ινδία

- Κλάδοι Επένδυσης: Η Ινδία επενδύει στη λυοφιλίωση κυρίως για τη βιομηχανία τροφίμων και βοτάνων. Η χώρα είναι μεγάλος παραγωγός βοτάνων και μπαχαρικών, τα οποία υποβάλλονται σε λυοφιλίωση για να διατηρηθούν τα θρεπτικά τους συστατικά.
- Σημαντικοί Παράγοντες: Η αυξανόμενη ζήτηση για εξαγωγές υψηλής ποιότητας αποξηραμένων προϊόντων σε διεθνείς αγορές οδηγεί τις επενδύσεις της Ινδίας στις τεχνολογίες λυοφιλίωσης.

1.2.1.16 Στατιστικά και Χρήση Δοκιμών In Situ στη Λυοφιλίωση

Παρακολούθηση της Θερμοκρασίας και της Πίεσης

Στη λυοφιλίωση, είναι κρίσιμη η παρακολούθηση της θερμοκρασίας και της πίεσης in situ καθ' όλη τη διάρκεια της διαδικασίας. Οι αλλαγές στη θερμοκρασία και την πίεση μπορεί να επηρεάσουν την ποιότητα του προϊόντος, καθώς και το χρόνο αποξήρανσης. Σύμφωνα με έρευνες, οι εταιρείες που εφαρμόζουν in situ παρακολούθηση κατά τη λυοφιλίωση καταφέρνουν να μειώσουν την απώλεια θρεπτικών συστατικών κατά 10-15% και να διατηρήσουν την ποιότητα του προϊόντος σε επίπεδα άνω του 90% σε σύγκριση με παραδοσιακές μεθόδους (FAO, 2022).

Εφαρμογές σε Φαρμακευτικά Προϊόντα

Στη φαρμακευτική βιομηχανία, οι in situ δοκιμές είναι απαραίτητες για την παρακολούθηση της σταθερότητας και της αποτελεσματικότητας των λυοφιλιωμένων φαρμάκων. Δοκιμές όπως η θερμοκρασία προϊόντος και η διαπερατότητα ατμού βοηθούν στη διασφάλιση ότι τα λυοφιλιωμένα προϊόντα διατηρούν τη δραστηριότητα και την ασφάλεια τους. Η απόδοση της λυοφιλίωσης με in situ παρακολούθηση αυξάνει την αποτελεσματικότητα των φαρμακευτικών προϊόντων κατά 25%, σύμφωνα με την Mordor Intelligence (2023).

Αξιολόγηση της Διαδικασίας Ξήρανσης



Με τη συγχρηματοδότηση της Ελλάδας και της Ευρωπαϊκής Ένωσης

Οι in situ δοκιμές χρησιμοποιούνται επίσης για την αξιολόγηση του ρυθμού ξήρανσης και της ποσότητας υγρασίας που απομακρύνεται σε κάθε στάδιο. Στοιχεία δείχνουν ότι η παρακολούθηση αυτών των παραμέτρων μπορεί να βελτιώσει την ταχύτητα παραγωγής κατά 15-20% και να μειώσει τα ενεργειακά κόστη έως και 10% (Grand View Research, 2023).

Ανάλυση Ποιότητας Τελικού Προϊόντος

Τα in situ δεδομένα επιτρέπουν στους παραγωγούς να ελέγχουν την ποιότητα του προϊόντος σε πραγματικό χρόνο, μειώνοντας την ανάγκη για επιπλέον ελέγχους μετά την ολοκλήρωση της διαδικασίας. Η συνεχής παρακολούθηση των κρίσιμων παραμέτρων, όπως η συγκέντρωση υγρασίας, η ομοιογένεια και η υφή του προϊόντος, συμβάλλει στη διατήρηση της ποιότητας του τελικού προϊόντος και στην αποφυγή απορρίψεων, που σε κάποιες περιπτώσεις μπορούν να φτάσουν και το 20% σε διαδικασίες χωρίς in situ έλεγχο (IMARC Group, 2023).

Πλεονεκτήματα των In Situ Δοκιμών στη Λυοφιλίωση

- Βελτιστοποίηση της Διαδικασίας: Οι in situ δοκιμές επιτρέπουν τη συνεχή παρακολούθηση των παραμέτρων παραγωγής, γεγονός που επιτρέπει την άμεση προσαρμογή για βελτίωση της απόδοσης.
- Μείωση Αποβλήτων: Η παρακολούθηση σε πραγματικό χρόνο βοηθά στον έλεγχο της ποιότητας του προϊόντος, μειώνοντας τα ποσοστά απόρριψης και αυξάνοντας την παραγωγική απόδοση.
- Μείωση Ενεργειακού Κόστους: Ο έλεγχος των παραμέτρων όπως η πίεση και η θερμοκρασία μπορεί να μειώσει τη συνολική κατανάλωση ενέργειας της διαδικασίας, συμβάλλοντας στη βιωσιμότητα της παραγωγής.

1.2.2. Ξήρανση με Αέρα (Air-drying)

Η αφυδάτωση με αέρα είναι η πιο κοινή και οικονομική μέθοδος αποξήρανσης. Χρησιμοποιείται κυρίως για προϊόντα όπως τα λαχανικά και τα βότανα, τα οποία μπορούν να αποξηρανθούν σε μεγάλες ποσότητες και να χρησιμοποιηθούν σε μαζική παραγωγή. Αν και αυτή η μέθοδος μπορεί να επηρεάσει σε κάποιο βαθμό τη θρεπτική αξία των τροφίμων, παραμένει εξαιρετικά αποδοτική για προϊόντα που προορίζονται για μαγειρική χρήση και για την παρασκευή έτοιμων γευμάτων.

1.2.3. Τεχνολογία Υπερύθρων

Η τεχνολογία αφυδάτωσης με υπέρυθρη ακτινοβολία χρησιμοποιεί φως με υψηλή θερμοκρασία για να αφαιρέσει το νερό από το προϊόν σε σύντομο χρονικό διάστημα, διατηρώντας τη γεύση και την υφή του. Η μέθοδος αυτή είναι ιδιαίτερα αποτελεσματική για την επεξεργασία προϊόντων που απαιτούν γρήγορη αποξήρανση και είναι ευαίσθητα σε θερμοκρασιακές μεταβολές.

1.2.4. Νανοτεχνολογία και Πακέτα Συσκευασίας

Μια άλλη σημαντική καινοτομία αφορά την ανάπτυξη βελτιωμένων υλικών συσκευασίας μέσω της νανοτεχνολογίας, που μπορούν να προστατεύσουν τα αποξηραμένα τρόφιμα από την υγρασία, το οξυγόνο και άλλες επιβλαβείς ουσίες. Τα πακέτα συσκευασίας με βιοδιασπώμενα υλικά και τεχνολογίες αερίων προστασίας (modified atmosphere packaging) επιτρέπουν την αύξηση της διάρκειας ζωής των προϊόντων χωρίς τη χρήση συντηρητικών, κάτι που ευθυγραμμίζεται με τις απαιτήσεις των καταναλωτών για προϊόντα φυσικής προέλευσης και χωρίς πρόσθετα.

1.2.5. Τεχνολογία υπερκρίσιμου CO₂.

Η τεχνολογία υπερκρίσιμου CO₂ αποτελεί μια καινοτόμο μέθοδο αποξήρανσης, η οποία χρησιμοποιεί διοξείδιο του άνθρακα σε υπερκρίσιμη κατάσταση (δηλαδή, σε πίεση και θερμοκρασία που ξεπερνούν τα κρίσιμα σημεία του αερίου). Στην υπερκρίσιμη αυτή φάση, το CO₂ αποκτά μοναδικές ιδιότητες, όντας σε θέση να διεισδύσει στους ιστούς των προϊόντων και να αφαιρέσει αποτελεσματικά την υγρασία, χωρίς την ανάγκη υψηλών θερμοκρασιών. Αυτή η διαδικασία διατηρεί τα θρεπτικά συστατικά, τα αρώματα και την υφή των τροφίμων σε υψηλό βαθμό, καθιστώντας την ιδανική για την αποξήρανση ευαίσθητων προϊόντων. Επίσης, προσφέρει σημαντικά πλεονεκτήματα σε ό,τι αφορά την εξοικονόμηση ενέργειας και τη μείωση των περιβαλλοντικών επιπτώσεων, σε σύγκριση με παραδοσιακές μεθόδους αποξήρανσης.

1.2.5.1 Αύξηση των Επενδύσεων στην Πράσινη Τεχνολογία

Η παγκόσμια αγορά υπερκρίσιμου CO₂ ευνοείται από την αυξανόμενη τάση για βιώσιμες και φιλικές προς το περιβάλλον τεχνολογίες. Εταιρείες σε διάφορους κλάδους επενδύουν σε αυτήν την τεχνολογία για να μειώσουν τη χρήση τοξικών διαλυτών και να βελτιώσουν την αποδοτικότητα των διαδικασιών τους.

Σύμφωνα με έρευνες της MarketsandMarkets (2023), η αγορά υπερκρίσιμου CO₂ αυξάνεται λόγω της αυξανόμενης ζήτησης για προϊόντα εξαγωγής που βασίζονται σε φυσικές και μη τοξικές τεχνικές, με την Ευρώπη και τη Βόρεια Αμερική να ηγούνται αυτής της μετάβασης. Οι επενδύσεις σε βιώσιμες λύσεις ενισχύονται από κυβερνητικά κίνητρα και περιβαλλοντικούς κανονισμούς.

1.2.5.2 Βιομηχανία Τροφίμων και Ποτών – Σημαντική Δυναμική

Η βιομηχανία τροφίμων και ποτών αντιπροσωπεύει τη μεγαλύτερη κατηγορία χρήσης της τεχνολογίας υπερκρίσιμου CO₂, με το 40% των εφαρμογών της να αφορά εξαγωγές φυσικών αρωμάτων, γεύσεων και έλαιων. Η αυξημένη ζήτηση για προϊόντα χωρίς συνθετικά πρόσθετα και η στροφή προς τα φυσικά, οργανικά προϊόντα υποστηρίζουν αυτή την ανάπτυξη.

Ένα παράδειγμα εφαρμογής είναι η εξαγωγή καφεΐνης από τον καφέ. Ο καφές χωρίς καφεΐνη που παρασκευάζεται με υπερκρίσιμο CO₂ έχει αυξημένη ζήτηση σε αγορές όπως οι ΗΠΑ και η Ευρώπη, όπου οι καταναλωτές είναι πρόθυμοι να πληρώσουν περισσότερο για προϊόντα που παρασκευάζονται με πράσινες διαδικασίες (Statista, 2023).

1.2.5.3 Εφαρμογές στη Φαρμακευτική και Βιοτεχνολογία

Η φαρμακευτική βιομηχανία χρησιμοποιεί όλο και περισσότερο την τεχνολογία υπερκρίσιμου CO₂ για την παραγωγή φαρμακευτικών προϊόντων υψηλής καθαρότητας. Οι φαρμακευτικές εφαρμογές αντιπροσωπεύουν περίπου το 25% της παγκόσμιας αγοράς (IMARC Group, 2023). Η διαδικασία εξαγωγής υπερκρίσιμου CO₂ χρησιμοποιείται για την παραγωγή φαρμακευτικών ενώσεων από φυτικά και βιολογικά υλικά, χωρίς τη χρήση τοξικών διαλυτών.

Η χρήση αυτής της τεχνολογίας ενισχύεται από την αυξανόμενη ζήτηση για βιολογικά και φυτικά φάρμακα, καθώς και από τις αυστηρές κανονιστικές απαιτήσεις για τη μείωση των τοξικών υπολειμμάτων στα φαρμακευτικά προϊόντα.

1.2.5.4 Αναπτυξιακές Ευκαιρίες στις Αναδυόμενες Αγορές

Οι αναδυόμενες οικονομίες, όπως η Κίνα, η Ινδία και η Βραζιλία, προσφέρουν σημαντικές ευκαιρίες ανάπτυξης για την τεχνολογία υπερκρίσιμου CO₂. Αυτές οι χώρες έχουν τεράστιες αγροτικές και βιομηχανικές βάσεις που μπορούν να επωφεληθούν από τις βιώσιμες πρακτικές εξαγωγής. Η Κίνα και η Ινδία επενδύουν ενεργά σε αυτήν την τεχνολογία για την παραγωγή φαρμακευτικών και φυτοφαρμακευτικών προϊόντων, καθώς και φυσικών εκχυλισμάτων για καλλυντικά και τρόφιμα (Grand View Research, 2023).

Οι βιομηχανίες αυτών των χωρών στοχεύουν στη βελτίωση της ποιότητας των προϊόντων τους και την πρόσβαση σε αγορές με αυστηρούς κανονισμούς, όπως η Ευρωπαϊκή Ένωση και οι ΗΠΑ, κάτι που δημιουργεί προοπτικές ανάπτυξης της αγοράς υπερκρίσιμου CO₂.

1.2.5.5 Στρατηγική για τη Βιώσιμη Ενέργεια και τη Δέσμευση CO₂

Η τεχνολογία υπερκρίσιμου CO₂ έχει δυναμική χρήση και στον ενεργειακό τομέα, ειδικά στη δέσμευση και αποθήκευση άνθρακα (CCS), αλλά και σε εφαρμογές υπερκρίσιμου CO₂ κύκλων για παραγωγή ενέργειας. Αυτή η χρήση ενισχύεται από τις πρωτοβουλίες για την κλιματική αλλαγή, καθώς οι κυβερνήσεις και οι εταιρείες επενδύουν σε λύσεις μείωσης των εκπομπών άνθρακα.

Σύμφωνα με την IEA (2023), η χρήση του υπερκρίσιμου CO₂ σε τεχνολογίες δέσμευσης και αποθήκευσης άνθρακα αναμένεται να αυξηθεί κατά 10,5% ετησίως έως το 2030, καθώς ο κόσμος αντιμετωπίζει τις προκλήσεις της κλιματικής αλλαγής και υιοθετεί πιο βιώσιμες μεθόδους παραγωγής ενέργειας.

1.2.5.6 Αυστηροί Κανονισμοί και Πράσινες Πολιτικές

Η εφαρμογή αυστηρότερων κανονισμών για τη μείωση της χρήσης τοξικών διαλυτών και η ανάγκη για υιοθέτηση πιο πράσινων τεχνολογιών εξάγουν πίεση στις παραδοσιακές



Με τη συγχρηματοδότηση της Ελλάδας και της Ευρωπαϊκής Ένωσης

μεθόδους εξαγωγής. Κυβερνήσεις και οργανισμοί προωθούν τη χρήση βιώσιμων τεχνολογιών, όπως η εξαγωγή με υπερκρίσιμο CO₂, μέσω κανονιστικών πλαισίων και πολιτικών επιδοτήσεων, κυρίως στην Ευρωπαϊκή Ένωση μέσω του European Green Deal.

Αυτές οι κανονιστικές πιέσεις αναμένεται να αυξήσουν τη ζήτηση για την τεχνολογία υπερκρίσιμου CO₂ στις αγορές της ΕΕ και της Βόρειας Αμερικής κατά τα επόμενα χρόνια.



Με τη συγχρηματοδότηση της Ελλάδας και της Ευρωπαϊκής Ένωσης

2. Τάσεις και Στρατηγική στην Αγορά Αποξηραμένων Τροφίμων

2.1. Ανταγωνισμός και Στρατηγικές των Επιχειρήσεων

Η αγορά αποξηραμένων τροφίμων χαρακτηρίζεται από έντονο ανταγωνισμό, τόσο από μεγάλες πολυεθνικές εταιρείες όσο και από μικρομεσαίους παραγωγούς που εξειδικεύονται σε συγκεκριμένες κατηγορίες προϊόντων. Οι βασικές στρατηγικές που ακολουθούν οι επιχειρήσεις για να διακριθούν στην αγορά περιλαμβάνουν:

Καινοτομία στα Προϊόντα

Οι μεγάλες εταιρείες του κλάδου, όπως η Dole Food Company, επενδύουν συνεχώς στην ανάπτυξη νέων προϊόντων που ανταποκρίνονται στις σύγχρονες τάσεις διατροφής. Αυτές οι καινοτομίες περιλαμβάνουν νέες γεύσεις, βιολογικά προϊόντα, καθώς και προϊόντα με υψηλή περιεκτικότητα σε θρεπτικά συστατικά που ανταποκρίνονται στις ανάγκες των καταναλωτών για υγιεινές επιλογές.

Στρατηγικές Συμμαχίες και Συγχωνεύσεις

Οι επιχειρήσεις επιδιώκουν συμμαχίες και συγχωνεύσεις με άλλες εταιρείες στον κλάδο, προκειμένου να ενισχύσουν την παρουσία τους σε νέες αγορές και να αποκτήσουν πρόσβαση σε νέες τεχνολογίες. Οι συγχωνεύσεις μεταξύ διεθνών εταιρειών έχουν οδηγήσει στη δημιουργία ισχυρών κολοσσών στον τομέα των αποξηραμένων τροφίμων, οι οποίοι μπορούν να ανταγωνιστούν αποτελεσματικά σε παγκόσμιο επίπεδο.

Επένδυση στη Βιωσιμότητα

Η επένδυση στη βιωσιμότητα είναι ένας κρίσιμος τομέας για τις εταιρείες που θέλουν να παραμείνουν ανταγωνιστικές. Οι επιχειρήσεις εστιάζουν στη μείωση του περιβαλλοντικού αποτυπώματος, χρησιμοποιώντας φιλικές προς το περιβάλλον συσκευασίες, και εφαρμόζοντας πρακτικές βιώσιμης καλλιέργειας. Η Mondelez International, για παράδειγμα, έχει δεσμευτεί να μειώσει τις εκπομπές άνθρακα σε ολόκληρη την αλυσίδα εφοδιασμού της, ενισχύοντας έτσι την ελκυστικότητα των προϊόντων της προς τους περιβαλλοντικά ευαίσθητους καταναλωτές.

Προβλήματα και Προκλήσεις στην Αγορά



Με τη συγχρηματοδότηση της Ελλάδας και της Ευρωπαϊκής Ένωσης

Παρά την ταχεία ανάπτυξη της αγοράς, οι επιχειρήσεις αντιμετωπίζουν αρκετές προκλήσεις, που μπορούν να επηρεάσουν την κερδοφορία τους και τη δυνατότητά τους να επεκταθούν σε νέες αγορές.

Διακυμάνσεις στις Τιμές Πρώτων Υλών

Οι διακυμάνσεις στις τιμές των πρώτων υλών, όπως των φρούτων και των λαχανικών, αποτελούν σημαντικό παράγοντα αβεβαιότητας για τις επιχειρήσεις. Οι τιμές αυτές μπορεί να επηρεαστούν από διάφορους παράγοντες, όπως οι κλιματικές συνθήκες, οι γεωπολιτικές εντάσεις και οι αλλαγές στη ζήτηση από άλλους κλάδους της βιομηχανίας τροφίμων.

Αυστηρές Νομοθετικές Απαιτήσεις

Η παγκόσμια αγορά αποξηραμένων τροφίμων υπόκειται σε αυστηρές ρυθμίσεις που αφορούν τη διατροφική ασφάλεια και την επισήμανση προϊόντων. Οι κανονισμοί αυτοί διαφέρουν ανάλογα με την περιοχή και μπορεί να απαιτούν από τους παραγωγούς να προσαρμόσουν τις διαδικασίες παραγωγής και συσκευασίας τους, γεγονός που αυξάνει το κόστος συμμόρφωσης.

Περιβαλλοντικό Αποτύπωμα

Οι αυξημένες απαιτήσεις των καταναλωτών για προϊόντα με χαμηλό περιβαλλοντικό αποτύπωμα, καθώς και οι παγκόσμιες πολιτικές για τη μείωση των εκπομπών άνθρακα, αναγκάζουν τις επιχειρήσεις να προσαρμόσουν τις πρακτικές τους, προκειμένου να ανταποκριθούν στις νέες περιβαλλοντικές προκλήσεις. Η ανάπτυξη φιλικών προς το περιβάλλον τεχνολογιών παραγωγής και συσκευασίας είναι απαραίτητη για τη διατήρηση της ανταγωνιστικότητας των επιχειρήσεων στον κλάδο.

2.2. Προκλήσεις της Αγοράς Αποξηραμένων Προϊόντων

- Διακύμανση Τιμών Πρώτων Υλών. Η παραγωγή αποξηραμένων προϊόντων εξαρτάται από την εποχικότητα και τις κλιματικές συνθήκες, κάτι που οδηγεί σε αστάθεια στην προμήθεια πρώτων υλών και, κατά συνέπεια, σε διακυμάνσεις στις τιμές. Ειδικά σε χώρες παραγωγής όπως η Ελλάδα, οι καλλιέργειες επηρεάζονται έντονα από τις κλιματικές αλλαγές, ενώ οι περιόδους ξηρασίας ή πλημμυρών μπορεί να έχουν σοβαρές συνέπειες στην απόδοση των καλλιεργειών. Αυτή η αστάθεια επιβαρύνει τις επιχειρήσεις με αυξήσεις στα κόστη παραγωγής και πιέζει τις τιμές πώλησης των αποξηραμένων προϊόντων σε αγορές υψηλού ανταγωνισμού (FAO, 2022).



Με τη συγχρηματοδότηση της Ελλάδας και της Ευρωπαϊκής Ένωσης

- **Ανταγωνισμός από Φρέσκα Προϊόντα και Κατεψυγμένα Τρόφιμα.** Παρά την αυξανόμενη ζήτηση για αποξηραμένα προϊόντα, τα φρέσκα φρούτα και τα κατεψυγμένα τρόφιμα παραμένουν δυνατοί ανταγωνιστές. Οι καταναλωτές συχνά προτιμούν φρέσκα τρόφιμα για τα θρεπτικά τους στοιχεία και τη φυσική τους μορφή, ενώ τα κατεψυγμένα προσφέρουν μακρά διατήρηση με λιγότερη απώλεια βιταμινών σε σχέση με την αποξήρανση. Η ανάπτυξη νέων μεθόδων αποθήκευσης και συντήρησης για φρέσκα και κατεψυγμένα προϊόντα αποτελεί απειλή για την επέκταση της αγοράς των αποξηραμένων προϊόντων.
- **Υψηλό Κόστος Ενέργειας και Διαδικασιών Παραγωγής.** Η παραγωγή αποξηραμένων προϊόντων είναι ενεργοβόρα, καθώς η διαδικασία ξήρανσης απαιτεί μεγάλη ποσότητα ενέργειας, ειδικά στις συμβατικές μεθόδους αποξήρανσης με θερμό αέρα ή κατάψυξη. Με τις τιμές της ενέργειας να αυξάνονται διεθνώς, οι επιχειρήσεις αντιμετωπίζουν αυξημένα κόστη παραγωγής, κάτι που μπορεί να επηρεάσει τις τελικές τιμές των προϊόντων και να μειώσει την ανταγωνιστικότητά τους. Οι παραγωγοί αποξηραμένων προϊόντων βρίσκονται επίσης αντιμέτωποι με αυστηρότερους περιβαλλοντικούς κανονισμούς σχετικά με τη χρήση ενέργειας και τις εκπομπές αερίων θερμοκηπίου (IEA, 2023).
- **Απαιτήσεις Πιστοποίησης και Ποιότητας.** Η αυξανόμενη ζήτηση για βιολογικά και πιστοποιημένα προϊόντα με υψηλά πρότυπα ποιότητας ασκεί πίεση στους παραγωγούς να επενδύσουν σε πιστοποιήσεις, όπως το ΠΟΠ, ΠΓΕ, και το βιολογικό πιστοποιητικό. Η διαδικασία αυτή συνεπάγεται υψηλό κόστος και χρόνους προσαρμογής, ιδιαίτερα για τις μικρές και μεσαίες επιχειρήσεις που δεν έχουν την κατάλληλη υποδομή για την τήρηση αυστηρών κανονισμών ποιότητας.

2.3. Προοπτικές της Αγοράς Αποξηραμένων Προϊόντων

- **Επενδύσεις στην Τεχνολογία Αποξήρανσης.** Οι τεχνολογικές καινοτομίες στον τομέα της αποξήρανσης προσφέρουν νέες ευκαιρίες για αύξηση της απόδοσης και της ποιότητας των προϊόντων. Ειδικότερα, οι μέθοδοι ξήρανσης με κατάψυξη (freeze-drying) κερδίζουν έδαφος, καθώς διατηρούν καλύτερα τα θρεπτικά συστατικά και τα φυσικά χαρακτηριστικά των φρούτων και λαχανικών. Οι επενδύσεις σε τέτοιες καινοτομίες αναμένεται να μειώσουν τα ενεργειακά κόστη και να αυξήσουν την ανταγωνιστικότητα των αποξηραμένων προϊόντων σε σχέση με άλλα τρόφιμα (Grand View Research, 2023).
- **Ανάπτυξη Νέων Προϊόντων και Γεύσεων.** Η αγορά αποξηραμένων προϊόντων επεκτείνεται μέσω της ανάπτυξης νέων γεύσεων και προϊόντων που απευθύνονται σε διαφορετικές ομάδες καταναλωτών. Οι καινοτομίες αυτές περιλαμβάνουν την

προσθήκη φυσικών γλυκαντικών, τη δημιουργία προϊόντων χωρίς ζάχαρη, και την εισαγωγή νέων ειδών φρούτων και λαχανικών που δεν ήταν παραδοσιακά διαθέσιμα στην αποξηραμένη τους μορφή. Η έμφαση στη δημιουργία μοναδικών και εξειδικευμένων προϊόντων, όπως τα οργανικά και τα βιολογικά αποξηραμένα προϊόντα, μπορεί να οδηγήσει σε αυξημένη ζήτηση σε αγορές υψηλού εισοδήματος.

- Ευκαιρίες στην Ασία και την Αφρική. Οι αναδυόμενες αγορές της Ασίας και της Αφρικής παρουσιάζουν σημαντικές ευκαιρίες για την εξαγωγή αποξηραμένων προϊόντων, καθώς αυξάνεται η ζήτηση για υγιεινά τρόφιμα με μεγαλύτερη διάρκεια ζωής. Οι καταναλωτές στις περιοχές αυτές αναζητούν όλο και περισσότερο προϊόντα με υψηλή θρεπτική αξία, και οι αυξήσεις στο διαθέσιμο εισόδημα ενισχύουν την κατανάλωση αυτών των προϊόντων. Παράλληλα, η βιομηχανία τροφίμων σε αυτές τις περιοχές αναπτύσσεται ραγδαία, προσφέροντας νέες δυνατότητες για τους παραγωγούς αποξηραμένων φρούτων και λαχανικών.
- Αυξανόμενη Ζήτηση για Βιολογικά και Βιώσιμα Προϊόντα. Οι καταναλωτές σε αναπτυσσόμενες αγορές, όπως η Ευρώπη και η Βόρεια Αμερική, δείχνουν έντονο ενδιαφέρον για βιώσιμα και βιολογικά προϊόντα. Η στροφή προς προϊόντα με χαμηλό περιβαλλοντικό αποτύπωμα, που παράγονται με μεθόδους φιλικές προς το περιβάλλον, προσφέρει νέες ευκαιρίες για τους παραγωγούς που επενδύουν σε αυτές τις πρακτικές. Η πιστοποίηση βιολογικών προϊόντων, όπως και η χρήση βιώσιμων συσκευασιών, μπορεί να οδηγήσει σε αυξημένη ζήτηση και προτίμηση των αποξηραμένων προϊόντων σε καταναλωτές που ενδιαφέρονται για την προστασία του περιβάλλοντος.



Με τη συγχρηματοδότηση της Ελλάδας και της Ευρωπαϊκής Ένωσης

3. Στατιστικά Στοιχεία με αναλύσεις για τις Αγορές- Στόχους

3.1 Υφιστάμενη κατάσταση στην Αγορά Αποξηραμένων Προϊόντων

Πίνακας 1: Παγκόσμια παραγωγή αποξηραμένων φρούτων για το έτος 2022/23

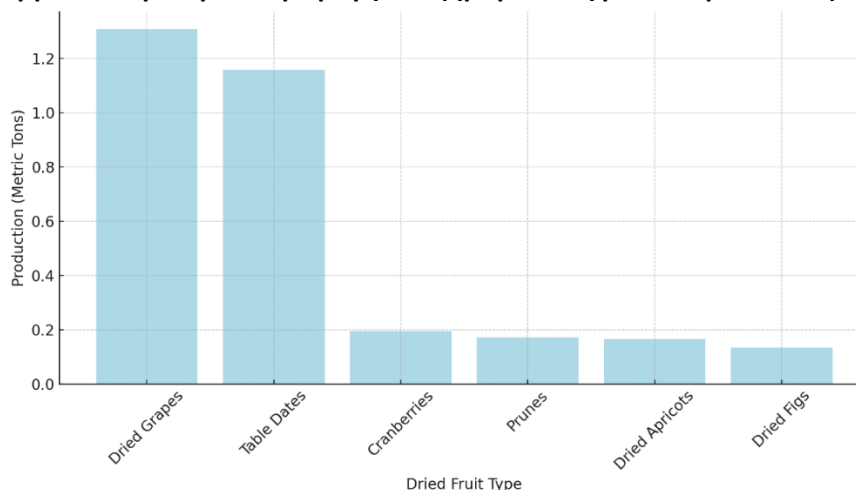
Είδος Αποξηραμένου Φρούτου	Παραγωγή (Μέτρικοι Τόνοι)	Μερίδιο Αγοράς (%)
Αποξηραμένα Σταφύλια	1.306.700	42%
Χουρμάδες	1.157.000	37%
Κράνμπερις	194.836	6%
Δαμάσκηνα	171.660	6%
Αποξηραμένα Βερίκοκα	165.810	5%
Αποξηραμένα Σύκα	134.000	4%

World Dried Fruit Production (2022/23)

Τα αποξηραμένα σταφύλια κατέχουν το μεγαλύτερο μερίδιο με παραγωγή 1.3 εκατομμυρίων τόνων, ενώ τα χουρμάδια ακολουθούν με 1.15 εκατομμύρια τόνους (Πίνακας 1). Τα υπόλοιπα φρούτα όπως τα cranberries, τα δαμάσκηνα, τα αποξηραμένα βερίκοκα και τα σύκα έχουν μικρότερα ποσοστά παραγωγής, αλλά παραμένουν σημαντικά προϊόντα στην αγορά. Η παραγωγή αποξηραμένων σταφυλιών (κυρίως σταφίδες) κατέχει το μεγαλύτερο μερίδιο στην αγορά, με 42% της παγκόσμιας παραγωγής, γεγονός που καταδεικνύει τη δημοτικότητα και ευρεία χρήση των σταφυλιών στις διεθνείς αγορές. Οι χουρμάδες ακολουθούν με 37%, γεγονός που αποδεικνύει τη σημασία τους στις χώρες της Μέσης Ανατολής και τη Βόρεια Αφρική, όπου καταναλώνονται σε μεγάλες ποσότητες.

Τα κράνμπερις και τα δαμάσκηνα έχουν μικρότερα μερίδια αγοράς, αλλά παραμένουν δημοφιλή σε συγκεκριμένες αγορές για τη θρεπτική τους αξία. Τα αποξηραμένα βερίκοκα και τα σύκα καταλαμβάνουν τα μικρότερα μερίδια, με 5% και 4% αντίστοιχα, αλλά εξακολουθούν να διαδραματίζουν σημαντικό ρόλο στην αγορά αποξηραμένων φρούτων.

Διάγραμμα 1: Παγκόσμια παραγωγή αποξηραμένων φρούτων για το έτος 2022/23



Πηγή: International Nut and Dried Fruit Council (INC), Statistical Yearbook 2022/2023

Πίνακας 2: Παγκόσμια Παραγωγή Αποξηραμένων Φρούτων (2022/2023)

Προϊόν	Παραγωγή (τόνοι)	Μερίδιο Αγοράς (%)
Αποξηραμένα Σταφύλια	1,306,700	42%
Χουρμάδες	1,157,000	37%
Cranberries	194,836	6%
Δαμάσκηνα	171,660	6%
Αποξηραμένα Βερίκοκα	165,810	5%
Αποξηραμένα Σύκα	134,000	4%
Σύνολο	3,130,006	100%

Πηγή: International Nut and Dried Fruit Council (INC), Statistical Yearbook 2022/2023.

Η παραγωγή των αποξηραμένων σταφυλιών (σταφίδες) και των χουρμάδων κατέχει την πλειοψηφία της παγκόσμιας αγοράς αποξηραμένων φρούτων, με μερίδια 42% και 37% αντίστοιχα (Διάγραμμα 1, Πίνακας 2). Τα cranberries και τα δαμάσκηνα αντιπροσωπεύουν από 6% το καθένα, ενώ τα αποξηραμένα βερίκοκα και τα αποξηραμένα σύκα έχουν μικρότερα μερίδια, αλλά συνεχίζουν να είναι σημαντικά προϊόντα στις διεθνείς αγορές.

Οι συνολικοί τόνοι παραγωγής ανέρχονται σε 3,130,006 τόνους για το 2022/2023, αποδεικνύοντας τη μεγάλη σημασία της καλλιέργειας και επεξεργασίας αποξηραμένων φρούτων σε παγκόσμιο επίπεδο.

Πίνακας 3: Χρήση Ανά Είδος (2022)

Εφαρμογή	Ποσοστό (%)
Σνακ	40%
Αρτοποιία & Ζαχαροπλαστική	25%
Δημητριακά Πρωινού	15%
Επιδόρπια	10%
Άλλα	10%

Πηγή: *European Food & Beverage Industry Report, 2022*

Διάγραμμα 3: Χρήση Αποξηραμένων Φρούτων στην Ευρώπη ανά Είδος 2022



Πηγή: *European Food & Beverage Industry Report, 2022*

Αποτυπώνονται τα ποσοστά χρήσης αποξηραμένων φρούτων ανά εφαρμογή, αποδεικνύοντας την ποικιλομορφία της κατανάλωσής τους σε διάφορους τομείς της διατροφής και της βιομηχανίας τροφίμων (Πίνακας 3, Διάγραμμα 3).

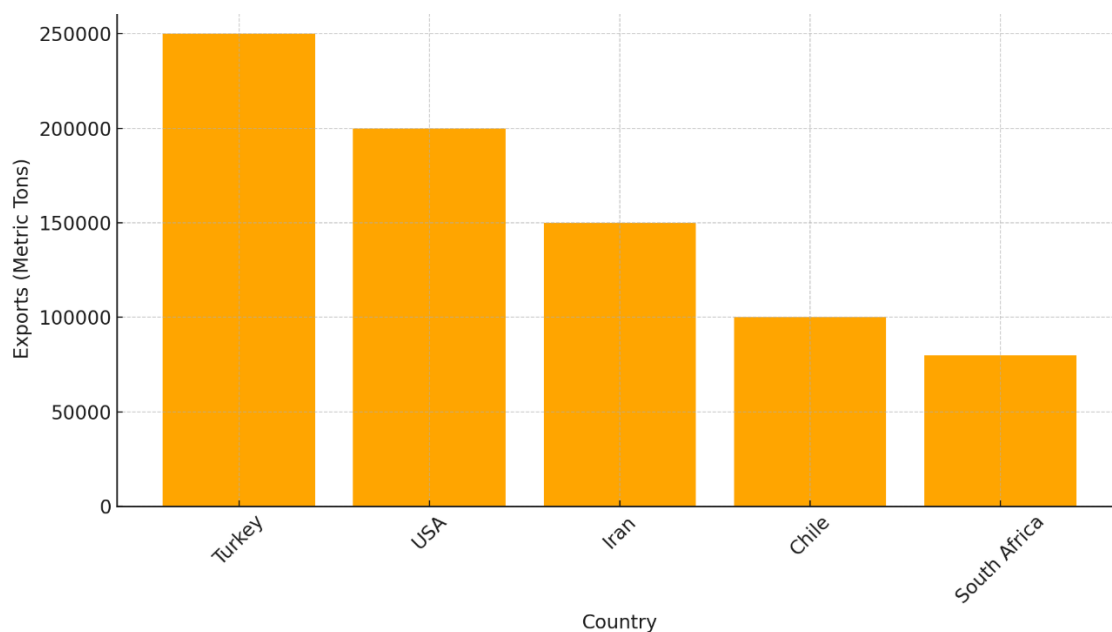
Τα σνακ κατέχουν το μεγαλύτερο μερίδιο αγοράς, με ποσοστό 40%, καθώς τα αποξηραμένα φρούτα χρησιμοποιούνται ευρέως ως υγιεινές εναλλακτικές λύσεις στα παραδοσιακά σνακ. Η φυσική γλυκύτητα, η υψηλή θρεπτική αξία και η ευκολία στη μεταφορά τους τα καθιστούν ιδιαίτερα δημοφιλή, τόσο σε ατομικές συσκευασίες όσο και σε μίγματα, όπως μπάρες ενέργειας και trail mix.

Η αρτοποιία και ζαχαροπλαστική έρχεται δεύτερη με ποσοστό 25%, αφού τα αποξηραμένα φρούτα ενσωματώνονται σε διάφορα προϊόντα, όπως ψωμιά, κέικ, και μπισκότα. Τα αποξηραμένα σύκα, οι σταφίδες και τα δαμάσκηνα χρησιμοποιούνται συχνά σε παραδοσιακές και σύγχρονες συνταγές, προσφέροντας γεύση, υφή και επιπλέον θρεπτικά συστατικά.

Στον τομέα των δημητριακών πρωινού, το ποσοστό χρήσης των αποξηραμένων φρούτων ανέρχεται στο 15%, καθώς αυτά τα προϊόντα προσθέτουν γεύση και διατροφικά οφέλη στα δημητριακά και τα μούσλι. Οι καταναλωτές τα προτιμούν για την ενίσχυση των γευμάτων τους με φυσικές πηγές ενέργειας.

Τα επιδόρπια και οι άλλες εφαρμογές καλύπτουν μικρότερα ποσοστά, με 10% το καθένα. Στα επιδόρπια, τα αποξηραμένα φρούτα χρησιμοποιούνται συχνά για να προσδώσουν γλυκύτητα και υφή σε τάρτες, κέικ και γλυκά. Στις υπόλοιπες εφαρμογές, τα αποξηραμένα φρούτα βρίσκουν θέση σε καινοτόμα προϊόντα, όπως σάλτσες, μαρμελάδες, ακόμα και σε αλμυρά πιάτα.

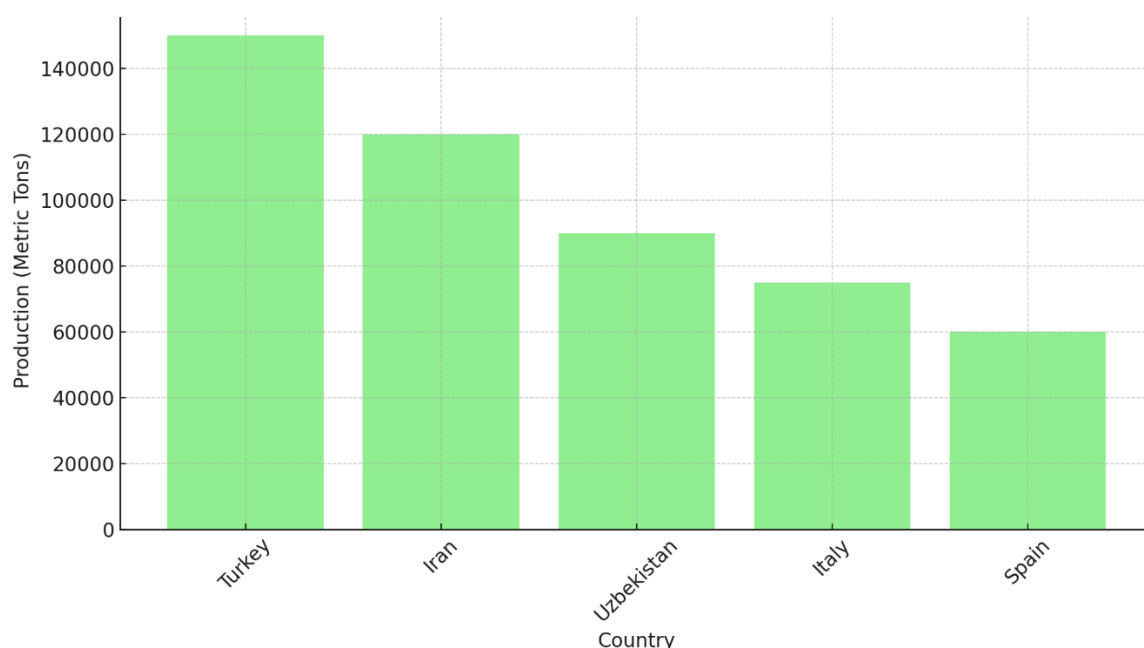
Διάγραμμα 3: Εξαγωγές Σταφίδων Ανά Χώρα (2023)



Με τη συγχρηματοδότηση της Ελλάδας και της Ευρωπαϊκής Ένωσης

Το διάγραμμα των εξαγωγών σταφίδας ανά χώρα για το 2023 (Διάγραμμα 3) αναδεικνύει τη διεθνή κατανομή της αγοράς σταφίδας και αποκαλύπτει τις κυρίαρχες εξαγωγικές δυνάμεις στον τομέα αυτό. Οι μεγαλύτεροι εξαγωγείς σταφίδας, όπως η Τουρκία, η Ελλάδα, και οι Ηνωμένες Πολιτείες, επωφελούνται από τις κλιματικές συνθήκες που ευνοούν την καλλιέργεια σταφυλιών και την επεξεργασία σταφίδας. Η Τουρκία παραμένει ηγέτης στην αγορά, αξιοποιώντας το τεράστιο γεωργικό της δυναμικό και τις καλά αναπτυγμένες διαδικασίες ξήρανσης και επεξεργασίας. Είναι επίσης σημαντικό να αναφερθεί ότι χώρες με μακρά ιστορία στην καλλιέργεια σταφίδας έχουν αναπτύξει ισχυρές εξαγωγικές υποδομές, που ενισχύουν τη διεθνή τους θέση.

Διάγραμμα 4: Παραγωγή Αποξηραμένων Βερίκοκων Ανά Χώρα (2023):



Το διάγραμμα 4 καταγράφει την παραγωγή αποξηραμένων βερίκοκων ανά χώρα το 2023, με την Τουρκία να βρίσκεται στην κορυφή της παραγωγής. Η Τουρκία παράγει το μεγαλύτερο ποσοστό αποξηραμένων βερίκοκων στον κόσμο, λόγω των κατάλληλων γεωγραφικών συνθηκών της περιοχής Malatya, η οποία φημίζεται για τα βερίκοκα της. Η υψηλή παραγωγή της Τουρκίας συνδυάζεται με την ανάπτυξη βιομηχανιών επεξεργασίας, που επιτρέπουν την αποτελεσματική διαχείριση της παραγωγής και της εξαγωγής. Άλλες χώρες, όπως το Ιράν και το Ουζμπεκιστάν, επίσης συνεισφέρουν σημαντικά στην παγκόσμια αγορά βερίκοκων, αν και σε μικρότερη κλίμακα σε σύγκριση με την Τουρκία. Η

συνολική παραγωγή επηρεάζεται από παράγοντες όπως οι κλιματικές συνθήκες, οι αγροτικές πολιτικές και η πρόσβαση στις διεθνείς αγορές.

Πίνακας 4: Κατανάλωση Αποξηραμένων Φρούτων Ανά Κατηγορία Προϊόντος (Ευρώπη 2023)

Κατηγορία Προϊόντος	Μερίδιο Αγοράς (%)
Σταφίδες	35%
Χουρμάδες	25%
Αποξηραμένα Βερίκοκα	15%
Cranberries	10%
Δαμάσκηνα	10%
Άλλα	5%

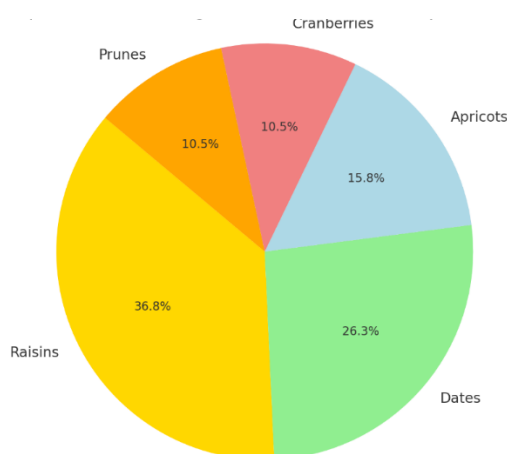
Πηγή: *European Food & Beverage Industry Report 2023*

Ο πίνακας 4 αποτυπώνει την κατανομή της κατανάλωσης αποξηραμένων φρούτων στην ευρωπαϊκή αγορά το 2023, με βάση το μερίδιο αγοράς κάθε προϊόντος. Οι σταφίδες κατέχουν το μεγαλύτερο μερίδιο, 35%, γεγονός που αντικατοπτρίζει την ευρεία χρήση τους στη μαγειρική, την αρτοποιία και τη ζαχαροπλαστική καθώς και τις διατροφικές τους αξίες. Οι χουρμάδες ακολουθούν με 25%, κερδίζοντας συνεχώς δημοτικότητα λόγω της γλυκιάς γεύσης τους και της αυξανόμενης τάσης προς υγιεινές εναλλακτικές λύσεις στα σνακ.

Τα αποξηραμένα βερίκοκα, με μερίδιο 15%, είναι επίσης δημοφιλή, κυρίως λόγω της περιεκτικότητάς τους σε θρεπτικά συστατικά, όπως οι φυτικές ίνες και οι βιταμίνες. Τα cranberries και τα δαμάσκηνα μοιράζονται το ίδιο μερίδιο της αγοράς (10% έκαστο), με τα δαμάσκηνα να είναι δημοφιλή λόγω των ευεργετικών επιδράσεών τους στο πεπτικό σύστημα, ενώ τα cranberries έχουν εδραιωθεί ως superfood χάρη στις αντιοξειδωτικές τους ιδιότητες. Η κατηγορία "Άλλα" περιλαμβάνει μικρότερες εξειδικευμένες κατηγορίες αποξηραμένων φρούτων με συνολικό μερίδιο 5%, αντικατοπτρίζοντας την ποικιλία και την τάση των καταναλωτών να δοκιμάζουν νέα προϊόντα.

Ο πίνακας καταδεικνύει τις κυρίαρχες τάσεις στην αγορά αποξηραμένων φρούτων στην Ευρώπη, όπου τα παραδοσιακά προϊόντα, όπως οι σταφίδες και οι χουρμάδες, συνεχίζουν να διατηρούν την πρωτοκαθεδρία τους, ενώ παρατηρείται και αυξημένη ζήτηση για νέα και λειτουργικά προϊόντα με σημαντικά διατροφικά οφέλη.

Διάγραμμα 5: Κορυφαίες Κατηγορίες Αποξηραμένων Φρούτων που Καταναλώνονται στην Ευρώπη (2023)



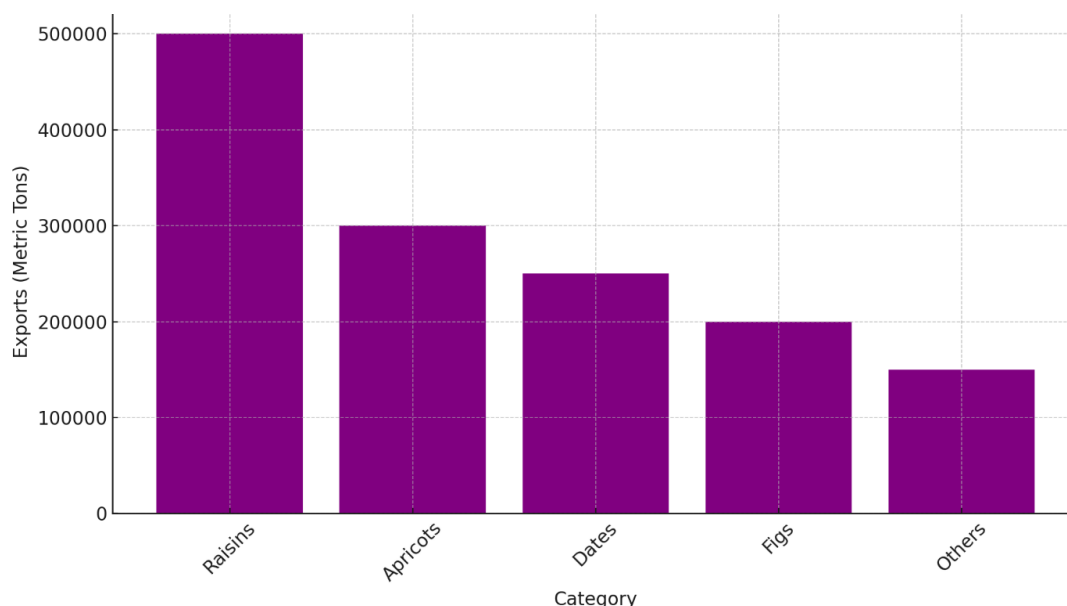
Το διάγραμμα 5 αποτυπώνει τις προτιμήσεις των καταναλωτών σε αποξηραμένα φρούτα. Οι σταφίδες και οι χουρμάδες κατέχουν τα μεγαλύτερα μερίδια, γεγονός που υποδηλώνει την ισχυρή ζήτηση για αυτά τα προϊόντα στην ευρωπαϊκή αγορά.

Οι σταφίδες, με το μεγαλύτερο μερίδιο, αποτελούν βασικό προϊόν λόγω της ευρείας χρήσης τους σε διάφορα τρόφιμα, όπως σνακ, δημητριακά καθώς και για τα θρεπτικά τους οφέλη. Οι χουρμάδες, επίσης με σημαντικό μερίδιο, αυξάνουν τη δημοτικότητά τους λόγω της φυσικής τους γλυκύτητας και της υγιεινής τους φύσης, καθιστώντας τους δημοφιλείς ως σνακ ή συστατικό σε γλυκά και άλλες συνταγές.

Οι υπόλοιπες κατηγορίες αποξηραμένων φρούτων, όπως τα αποξηραμένα βερίκοκα, τα cranberries και τα δαμάσκηνα, καταλαμβάνουν μικρότερα αλλά αξιόλογα μερίδια, γεγονός που δείχνει τις ποικίλες προτιμήσεις των καταναλωτών και τη συνεχή παρουσία τους στη διατροφή. Το μικρότερο μερίδιο "Άλλα" φρούτα καταδεικνύει την ύπαρξη εξειδικευμένων κατηγοριών που εξακολουθούν να έχουν ζήτηση, αλλά σε μικρότερο βαθμό.

Συνολικά, το διάγραμμα αντικατοπτρίζει τις καταναλωτικές τάσεις στην ευρωπαϊκή αγορά αποξηραμένων φρούτων, με τις παραδοσιακές κατηγορίες να κυριαρχούν, ενώ παράλληλα διαφαίνεται και η ζήτηση για νέες και πιο εξειδικευμένες επιλογές.

Διάγραμμα 6: Εξαγωγές Αποξηραμένων Φρούτων Ανά Κατηγορία (2022)

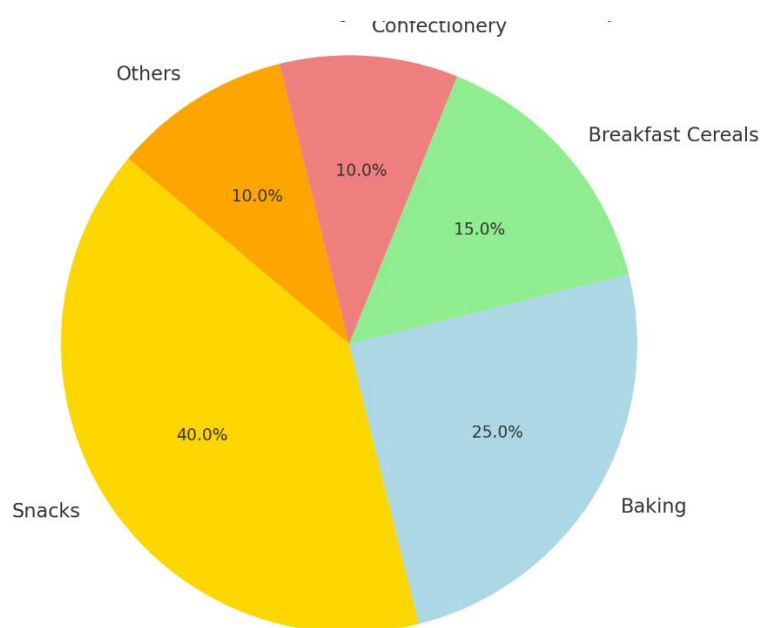


Η κυριαρχία των σταφίδων στις εξαγωγές οφείλεται στην υψηλή ζήτηση σε διεθνές επίπεδο, καθώς αποτελούν ένα από τα πιο δημοφιλή αποξηραμένα προϊόντα, λόγω της πολυλειτουργικής τους χρήσης σε τρόφιμα και σνακ (Διάγραμμα 6).

Οι άλλες κατηγορίες φρούτων, όπως οι χουρμάδες, τα αποξηραμένα βερίκοκα, τα cranberries και τα δαμάσκηνα, ακολουθούν, με μικρότερα επίπεδα εξαγωγών. Η εξαγωγική δυναμική αυτών των κατηγοριών συνδέεται με τις διατροφικές τάσεις και την αυξανόμενη ζήτηση για φυσικά και υγιεινά προϊόντα στις αγορές παγκοσμίως. Οι χουρμάδες, για παράδειγμα, παρουσιάζουν σημαντική ανάπτυξη λόγω της αυξημένης κατανάλωσης στις χώρες της Μέσης Ανατολής και της Ευρώπης.

Το μικρότερο μερίδιο "Άλλα" προϊόντα περιλαμβάνει εξειδικευμένες κατηγορίες αποξηραμένων φρούτων που εξάγονται σε μικρότερους όγκους, αλλά εξακολουθούν να βρίσκουν τις θέσεις τους σε εξειδικευμένες αγορές. Συνολικά, το διάγραμμα αποτυπώνει τη σημαντική συμβολή των σταφίδων στις συνολικές εξαγωγές αποξηραμένων φρούτων, ενώ αναδεικνύει και τη σταδιακή ανάπτυξη άλλων κατηγοριών, σύμφωνα με τις παγκόσμιες διατροφικές τάσεις.

Διάγραμμα 7: Μερίδιο Αγοράς Αποξηραμένων Φρούτων Ανά Εφαρμογή στην Ευρώπη (2023)



Πηγές: *European Food & Beverage Market Report, 2023*



Με τη συγχρηματοδότηση της Ελλάδας και της Ευρωπαϊκής Ένωσης

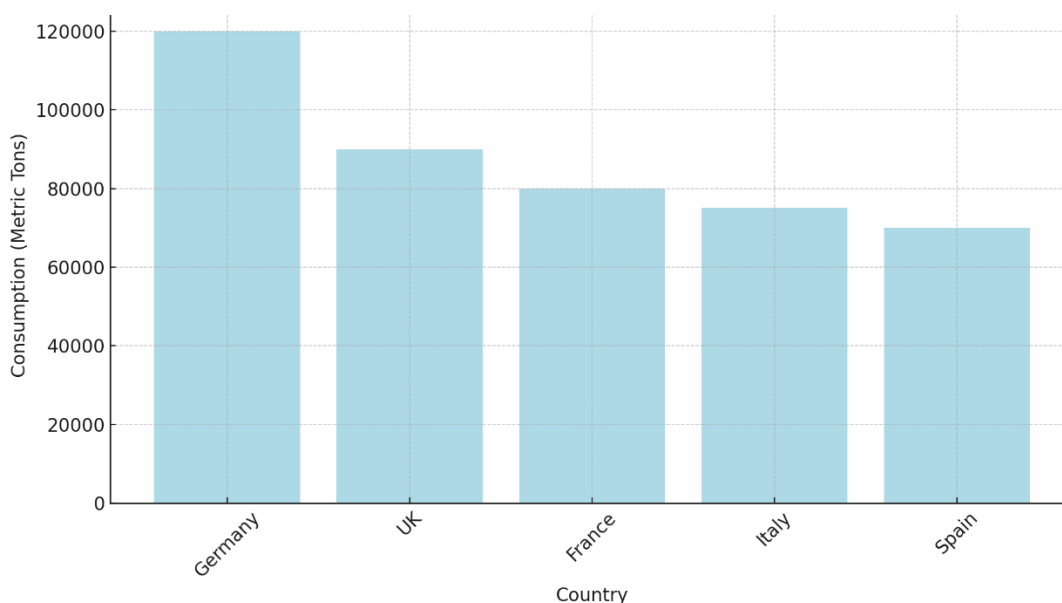
Το παραπάνω διάγραμμα 7, απεικονίζει το μερίδιο αγοράς των αποξηραμένων φρούτων ανά εφαρμογή στην Ευρώπη για το έτος 2023, καταδεικνύοντας τις κυριότερες χρήσεις αυτών των προϊόντων. Το μεγαλύτερο μέρος της αγοράς καταλαμβάνεται από τα σνακ, ενώ άλλες εφαρμογές όπως η αρτοποιία και τα δημητριακά πρωινού έχουν επίσης σημαντικό μερίδιο.

Αναλυτικά:

- Η κατηγορία των σνακ κυριαρχεί στην αγορά, καταλαμβάνοντας το μεγαλύτερο μερίδιο. Τα αποξηραμένα φρούτα χρησιμοποιούνται ευρέως ως υγιεινά σνακ, καθώς προσφέρουν φυσική γλυκύτητα, υψηλή θρεπτική αξία και ευκολία στην κατανάλωση. Η αυξανόμενη προτίμηση για υγιεινές εναλλακτικές και βιώσιμα προϊόντα οδηγεί σε αυξημένη ζήτηση.
- Η κατηγορία αυτή καλύπτει ένα σημαντικό ποσοστό της αγοράς αποξηραμένων φρούτων, καθώς χρησιμοποιούνται ευρέως σε ψωμιά, κέικ, μπισκότα και άλλα γλυκίσματα. Τα προϊόντα όπως οι σταφίδες και τα αποξηραμένα βερίκοκα είναι ιδιαίτερα δημοφιλή σε παραδοσιακές και σύγχρονες συνταγές.
- Τα αποξηραμένα φρούτα αποτελούν βασικό συστατικό σε πολλά δημητριακά πρωινού και μούσλι, προσθέτοντας φυσική γλυκύτητα και επιπλέον θρεπτικά συστατικά. Οι καταναλωτές επιλέγουν όλο και περισσότερο προϊόντα που ενσωματώνουν αποξηραμένα φρούτα για να βελτιώσουν τη γεύση και την ποιότητα του πρωινού τους.
- Τα αποξηραμένα φρούτα χρησιμοποιούνται σε μεγάλο βαθμό σε επιδόρπια και γλυκά. Τα αποξηραμένα σύκα, οι χουρμάδες και τα δαμάσκηνα είναι συνηθισμένα συστατικά σε παραδοσιακά και σύγχρονα γλυκίσματα.
- Άλλες εφαρμογές: Αυτή η κατηγορία περιλαμβάνει διάφορες άλλες χρήσεις αποξηραμένων φρούτων, όπως σε σάλτσες, μαρμελάδες, καθώς και στη βιομηχανία τροφίμων, όπου τα αποξηραμένα φρούτα ενσωματώνονται σε καινοτόμα προϊόντα.

Συνολικά, τα σνακ κυριαρχούν στη χρήση αποξηραμένων φρούτων, ενώ οι υπόλοιπες εφαρμογές, όπως η αρτοποιία, τα δημητριακά και τα επιδόρπια, καταγράφουν σταθερή ζήτηση στην ευρωπαϊκή αγορά.

Διάγραμμα 8: Κατανάλωση Αποξηραμένων Φρούτων σε Σνακ Ανά Χώρα (Ευρώπη, 2023)



Πηγές: European Consumer Trends Report, 2023

Το διάγραμμα 8, απεικονίζει την κατανάλωση αποξηραμένων φρούτων σε σνακ ανά χώρα στην Ευρώπη για το έτος 2023, με έμφαση στις χώρες με τη μεγαλύτερη ζήτηση για αποξηραμένα φρούτα σε αυτή την κατηγορία. Στη συγκεκριμένη αγορά, η Γερμανία ηγείται, ακολουθούμενη από άλλες μεγάλες ευρωπαϊκές χώρες. Αναλυτικά:

- Η Γερμανία είναι η μεγαλύτερη καταναλωτική αγορά αποξηραμένων φρούτων σε σνακ, καθώς οι Γερμανοί καταναλωτές αναζητούν υγιεινές επιλογές σνακ που προσφέρουν φυσική γλυκύτητα και υψηλή θρεπτική αξία. Τα αποξηραμένα φρούτα όπως οι σταφίδες, τα βερίκοκα και τα σύκα χρησιμοποιούνται ευρέως σε σνακ μίγματα, μπάρες και άλλες υγιεινές επιλογές.
- Το Ηνωμένο Βασίλειο ακολουθεί, με τους Βρετανούς καταναλωτές να δείχνουν επίσης μεγάλη προτίμηση στα αποξηραμένα φρούτα ως σνακ. Τα προϊόντα όπως τα αποξηραμένα cranberries και οι σταφίδες χρησιμοποιούνται ευρέως σε μπάρες δημητριακών και σνακ μίγματα, αντανακλώντας τη ζήτηση για εύκολες και υγιεινές επιλογές.
- Η Γαλλία καταγράφει επίσης σημαντική κατανάλωση αποξηραμένων φρούτων σε σνακ, καθώς οι καταναλωτές προτιμούν τα προϊόντα αυτά για τη θρεπτική τους αξία. Τα αποξηραμένα φρούτα είναι δημοφιλή τόσο σε αυτόνομα σνακ όσο και σε μίγματα με ξηρούς καρπούς και σπόρους.
- Ισπανία και Ιταλία: Οι χώρες αυτές εμφανίζουν επίσης αυξημένη ζήτηση για αποξηραμένα φρούτα σε σνακ, καθώς τα προϊόντα αυτά ενσωματώνονται στη

μεσογειακή διατροφή και είναι δημοφιλή σε μίγματα σνακ, μπάρες και άλλα υγιεινά προϊόντα.

Η κατανάλωση αποξηραμένων φρούτων σε σνακ αυξάνεται σταθερά σε όλη την Ευρώπη, με τη Γερμανία να ηγείται της ζήτησης, καθώς οι καταναλωτές αναζητούν προϊόντα που προσφέρουν φυσική ενέργεια και διατροφικά οφέλη. Οι υπόλοιπες ευρωπαϊκές χώρες ακολουθούν παρόμοιες τάσεις, με έμφαση στις υγιεινές και βιολογικές επιλογές.

Πίνακας 5: Παγκόσμια Παραγωγή Αποξηραμένων Φρούτων (2023)

Προϊόν	Παραγωγή (τόνοι)	Μερίδιο Αγοράς (%)
Σταφίδες	1,300,000	42%
Χουρμάδες	1,150,000	37%
Cranberries	190,000	6%
Δαμάσκηνα	170,000	6%
Αποξηραμένα Βερίκοκα	165,000	5%
Αποξηραμένα Σύκα	130,000	4%

Πηγές: International Nut and Dried Fruit Council (INC), 2023.

Ο πίνακας 5 παρέχει μια σαφή εικόνα της παγκόσμιας παραγωγής αποξηραμένων φρούτων σε τόνους καθώς και το αντίστοιχο μερίδιο αγοράς για κάθε προϊόν. Οι σταφίδες και οι χουρμάδες κυριαρχούν στην παγκόσμια παραγωγή, με τις σταφίδες να έχουν την υψηλότερη παραγωγή, 1.300.000 τόνους, που αντιστοιχεί στο 42% της αγοράς. Η κυριαρχία τους μπορεί να εξηγηθεί από την ευρεία καλλιέργεια σταφυλιών σε διάφορες περιοχές του κόσμου και τη ζήτηση για σταφίδες τόσο στις εγχώριες αγορές όσο και στις εξαγωγές.

Οι χουρμάδες ακολουθούν στενά, με παραγωγή 1.150.000 τόνων και μερίδιο αγοράς 37%. Αυτή η μεγάλη παραγωγή οφείλεται κυρίως στις χώρες της Μέσης Ανατολής και της Βόρειας Αφρικής, όπου οι χουρμάδες αποτελούν βασικό γεωργικό προϊόν και καταναλώνονται ευρέως τόσο τοπικά όσο και σε διεθνείς αγορές.

Τα cranberries, τα δαμάσκηνα και τα αποξηραμένα βερίκοκα, με παραγωγές 190.000, 170.000 και 165.000 τόνους αντίστοιχα, μοιράζονται μικρότερα μερίδια αγοράς, περίπου 5-6%. Παρά το μικρότερο όγκο παραγωγής σε σχέση με τις σταφίδες και τους χουρμάδες, τα προϊόντα αυτά παραμένουν σημαντικά στη διατροφή λόγω των μοναδικών τους ιδιοτήτων και της αυξανόμενης ζήτησης σε ορισμένες εξειδικευμένες αγορές.

Τέλος, τα αποξηραμένα σύκα, με παραγωγή 130.000 τόνους και μερίδιο αγοράς 4%, παρότι έχουν μικρότερο μερίδιο, είναι ένα ιδιαίτερο προϊόν που καταναλώνεται συχνά σε συγκεκριμένες περιοχές και πολιτισμούς, συμβάλλοντας στη διαφοροποίηση της αγοράς αποξηραμένων φρούτων.

Συνολικά, ο πίνακας αποτυπώνει την ισχυρή θέση των σταφίδων και των χουρμάδων στην παγκόσμια παραγωγή, ενώ παράλληλα αναδεικνύει τη σημαντική παρουσία και άλλων προϊόντων που, παρότι έχουν μικρότερη παραγωγή, διατηρούν σημαντικό ρόλο στην παγκόσμια αγορά αποξηραμένων φρούτων.

Πίνακας 6: Κατανάλωση Αποξηραμένων Φρούτων Ανά Κατηγορία Προϊόντος (2023)

Κατηγορία Προϊόντος	Κατανάλωση (τόνοι)	Ποσοστό Αγοράς (%)
Σταφίδες	500,000	35%
Χουρμάδες	300,000	25%
Αποξηραμένα Βερίκοκα	200,000	15%
Cranberries	150,000	10%
Δαμάσκηνα	150,000	10%
Άλλα	100,000	5%

Πηγές: INC Yearbook, 2023.

Ο πίνακας 6 αποτυπώνει την κατανάλωση αποξηραμένων φρούτων σε τόνους και το αντίστοιχο ποσοστό αγοράς για το 2023. Οι σταφίδες καταλαμβάνουν το μεγαλύτερο μερίδιο της αγοράς, με 500.000 τόνους και ποσοστό 35%. Η κυριαρχία τους στην κατανάλωση μπορεί να αποδοθεί στην ευρεία χρήση τους σε προϊόντα διατροφής, όπως τα δημητριακά, οι μπάρες και τα αρτοποιήματα, καθώς και στα σημαντικά διατροφικά οφέλη που προσφέρουν. Οι χουρμάδες ακολουθούν με κατανάλωση 300.000 τόνους και ποσοστό αγοράς 25%, επιβεβαιώνοντας την αυξανόμενη δημοτικότητά τους ως υγιεινή επιλογή σνακ και φυσική πηγή ενέργειας. Η ζήτηση για χουρμάδες έχει αυξηθεί σημαντικά τα τελευταία χρόνια, ιδιαίτερα λόγω της τάσης για πιο φυσικά και θρεπτικά τρόφιμα.

Τα αποξηραμένα βερίκοκα έχουν κατανάλωση 200.000 τόνους, καταλαμβάνοντας το 15% της αγοράς. Τα βερίκοκα παραμένουν δημοφιλή για τη γλυκιά τους γεύση και την υψηλή περιεκτικότητά τους σε βιταμίνες και φυτικές ίνες. Οι κατηγορίες των cranberries και δαμάσκηνων μοιράζονται ίσα ποσοστά αγοράς, με 150.000 τόνους κατανάλωσης η καθεμία και μερίδιο αγοράς 10%. Τα cranberries είναι γνωστά για τις αντιοξειδωτικές τους ιδιότητες, ενώ τα δαμάσκηνα για τις ευεργετικές επιδράσεις στην πέψη, γεγονός που τα καθιστά δημοφιλή στις κατηγορίες των λειτουργικών τροφίμων.

Η κατηγορία "Άλλα", με 100.000 τόνους κατανάλωσης και μερίδιο αγοράς 5%, περιλαμβάνει μικρότερες κατηγορίες αποξηραμένων φρούτων που μπορεί να περιλαμβάνουν εξειδικευμένα ή λιγότερο γνωστά προϊόντα.

Ο πίνακας αυτός αντικατοπτρίζει τη σταθερή παρουσία των παραδοσιακών κατηγοριών στην αγορά, ενώ ταυτόχρονα αναδεικνύει την αυξανόμενη ζήτηση για υγιεινά και φυσικά προϊόντα, με ιδιαίτερη έμφαση στις σταφίδες και τους χουρμάδες.

Πίνακας 7: Μερίδιο Αγοράς Βιολογικών Αποξηραμένων Φρούτων στην Ευρώπη (2023)

Κατηγορία Προϊόντος	Βιολογικά Προϊόντα (%)	Μη Βιολογικά Προϊόντα (%)
Σταφίδες	25%	75%
Χουρμάδες	30%	70%
Αποξηραμένα Βερίκοκα	20%	80%
Δαμάσκηνα	15%	85%

Πηγές: European Organic Market Report, 2023.

Ο πίνακας 7 παρέχει μια σύγκριση μεταξύ βιολογικών και μη βιολογικών αποξηραμένων φρούτων για τέσσερις κύριες κατηγορίες προϊόντων. Οι χουρμάδες κατέχουν το υψηλότερο ποσοστό βιολογικών προϊόντων με 30%, υποδηλώνοντας την αυξανόμενη ζήτηση των καταναλωτών για φυσικά και πιστοποιημένα βιολογικά προϊόντα. Η προτίμηση προς τους βιολογικούς χουρμάδες συνδέεται πιθανότατα με την τάση για πιο υγιεινή διατροφή και προϊόντα χωρίς προσθήκη χημικών ή φυτοφαρμάκων.

Οι σταφίδες ακολουθούν με 25% μερίδιο αγοράς για τα βιολογικά προϊόντα, το οποίο είναι επίσης σημαντικό, αν και η μεγάλη πλειονότητα των σταφίδων που καταναλώνονται παραμένει μη βιολογική (75%). Παρά το υψηλότερο κόστος των βιολογικών προϊόντων, η κατανάλωση βιολογικών σταφίδων αυξάνεται, αντανακλώντας τις νέες προτιμήσεις των καταναλωτών.

Στην περίπτωση των αποξηραμένων βερίκοκων, το 20% της αγοράς είναι βιολογικά προϊόντα, ενώ το 80% αφορά μη βιολογικά προϊόντα. Αν και το ποσοστό των βιολογικών προϊόντων είναι μικρότερο σε σχέση με τις σταφίδες και τους χουρμάδες, υπάρχει αυξανόμενη προτίμηση προς τα βιολογικά βερίκοκα, καθώς οι καταναλωτές στρέφονται όλο και περισσότερο σε φυσικά τρόφιμα.

Τέλος, τα δαμάσκηνα έχουν το χαμηλότερο ποσοστό βιολογικών προϊόντων, με μόλις 15% της αγοράς να είναι βιολογικά και το 85% να είναι μη βιολογικά. Παρά την αυξανόμενη συνειδητοποίηση των καταναλωτών σχετικά με τα οφέλη των βιολογικών προϊόντων, το υψηλό κόστος παραγωγής και η περιορισμένη προσφορά μπορεί να εξηγούν το χαμηλότερο μερίδιο των βιολογικών δαμάσκηνων.

Συνολικά, ο πίνακας δείχνει ότι, παρότι η ζήτηση για βιολογικά αποξηραμένα φρούτα αυξάνεται, τα μη βιολογικά προϊόντα εξακολουθούν να κυριαρχούν στην αγορά, κυρίως λόγω του χαμηλότερου κόστους και της ευρύτερης διαθεσιμότητας. Ωστόσο, η αυξανόμενη τάση για υγιεινά τρόφιμα υποδηλώνει ότι το μερίδιο των βιολογικών προϊόντων θα συνεχίσει να αυξάνεται στο μέλλον.

Πίνακας 8: Εισαγωγές Αποξηραμένων Φρούτων Ανά Κατηγορία (ΝΑσία, 2023)

Κατηγορία Προϊόντος	Εισαγωγές (τόνοι)
Σταφίδες	40,000
Χουρμάδες	35,000
Cranberries	25,000
Αποξηραμένα Βερίκοκα	20,000
Άλλα	15,000

Πηγές: Southeast Asia Import Data, 2023.

Ο πίνακας 8 δείχνει τις ποσότητες αποξηραμένων φρούτων που εισάγονται στη Νοτιοανατολική Ασία για το 2023, κατανεμημένες ανά κατηγορία προϊόντος. Αναλυτικά:

- Σταφίδες: Με εισαγωγές που ανέρχονται στους 40.000 τόνους, οι σταφίδες αποτελούν την κορυφαία κατηγορία αποξηραμένων φρούτων που εισάγεται στη Νοτιοανατολική Ασία. Η υψηλή ζήτηση για σταφίδες υποδεικνύει την ευρεία τους χρήση στη διατροφή και την παραγωγή τροφίμων σε αυτήν την περιοχή, είτε ως συστατικό σε γλυκά και αρτοσκευάσματα, είτε ως σνακ.
- Χουρμάδες: Ακολουθούν οι χουρμάδες, με εισαγωγές 35.000 τόνων, που επίσης παρουσιάζουν ισχυρή ζήτηση. Η δημοτικότητα των χουρμάδων ως φυσικό γλυκαντικό και υγιεινό σνακ, ειδικά κατά τις περιόδους θρησκευτικών νηστειών, εξηγεί την υψηλή ποσότητα εισαγωγών τους στην περιοχή.
- Cranberries: Τα cranberries, με 25.000 τόνους εισαγωγών, είναι το τρίτο πιο εισαγόμενο προϊόν. Η κατηγορία αυτή γνωρίζει αυξανόμενη δημοτικότητα, ιδιαίτερα λόγω των αντιοξειδωτικών τους ιδιοτήτων και της φήμης τους ως superfood.
- Αποξηραμένα Βερίκοκα: Με εισαγωγές 20.000 τόνων, τα αποξηραμένα βερίκοκα καταλαμβάνουν την τέταρτη θέση. Η γλυκιά γεύση και τα θρεπτικά οφέλη τους καθιστούν τα αποξηραμένα βερίκοκα δημοφιλή, ιδιαίτερα για τους καταναλωτές που αναζητούν υγιεινά σνακ.
- Άλλα: Τέλος, η κατηγορία "Άλλα", με 15.000 τόνους, περιλαμβάνει μικρότερες και εξειδικευμένες κατηγορίες αποξηραμένων φρούτων. Αν και το μερίδιο αγοράς είναι μικρότερο, η παρουσία αυτών των προϊόντων υποδηλώνει τη συνεχή διαφοροποίηση της αγοράς.

Συνολικά, ο πίνακας δείχνει τη σημαντική εισαγωγή αποξηραμένων φρούτων στη Νοτιοανατολική Ασία, με τις σταφίδες και τους χουρμάδες να ηγούνται της αγοράς, ενώ οι υπόλοιπες κατηγορίες διατηρούν σημαντική θέση λόγω της ζήτησης για υγιεινά και λειτουργικά τρόφιμα στην περιοχή.

Πίνακας 9: Εξαγωγές αποξηραμένων βερίκοκων ανά χώρα (2023)

Χώρα	Εξαγωγές (τόνοι)	Μερίδιο Αγοράς (%)
Τουρκία	150,000	60%
Ιράν	50,000	20%
Ουζμπεκιστάν	30,000	12%
Ιταλία	10,000	5%
Ισπανία	5,000	3%

Η Τουρκία παραμένει ο κυρίαρχος εξαγωγέας αποξηραμένων βερίκοκων, καλύπτοντας το 60% των παγκόσμιων εξαγωγών το 2023, με εξαγωγές που ανέρχονται σε 150.000 τόνους (Πίνακας 9). Η χώρα έχει μια μακρά παράδοση στην παραγωγή και εξαγωγή βερίκοκων, καθώς οι κλιματικές συνθήκες και οι μέθοδοι παραγωγής της Τουρκίας ευνοούν την υψηλή ποιότητα του προϊόντος.

Το Ιράν ακολουθεί με 50.000 τόνους εξαγωγών, καλύπτοντας το 20% της αγοράς, ενώ το Ουζμπεκιστάν, με 12% και εξαγωγές 30.000 τόνων, συνεχίζει να αναπτύσσει την εξαγωγική του δραστηριότητα στον τομέα των αποξηραμένων βερίκοκων.

Οι Ιταλία και Ισπανία έχουν μικρότερο μερίδιο αγοράς, με 5% και 3% αντίστοιχα, ωστόσο παραμένουν σημαντικοί εξαγωγείς στην ευρωπαϊκή αγορά αποξηραμένων βερίκοκων.

Συνολικά, η Τουρκία κατέχει μια ισχυρή και σταθερή θέση στην παγκόσμια αγορά αποξηραμένων βερίκοκων, ενώ το Ιράν και το Ουζμπεκιστάν συμβάλλουν επίσης σημαντικά στην παγκόσμια προσφορά.

Πίνακας 10: Κατανάλωση Αποξηραμένων Φρούτων Ανά Κατηγορία (Ασία, 2023)

Κατηγορία Προϊόντος	Κατανάλωση (τόνοι)	Ποσοστό Αγοράς (%)
Σταφίδες	100,000	30%
Χουρμάδες	80,000	25%
Cranberries	60,000	20%
Αποξηραμένα Βερίκοκα	40,000	15%
Άλλα	20,000	10%

Πηγές: Asian Consumer Market Report, 2023.

Ο πίνακας 10 αποτυπώνει την κατανομή της κατανάλωσης αποξηραμένων φρούτων στην ασιατική αγορά για το 2023, με βάση την κατηγορία προϊόντος και το ποσοστό αγοράς. Αναλυτικά:

- Σταφίδες: Με κατανάλωση 100.000 τόνων και μερίδιο αγοράς 30%, οι σταφίδες είναι η κορυφαία κατηγορία αποξηραμένων φρούτων στην Ασία. Η ευρεία χρήση τους σε διάφορα προϊόντα τροφίμων και η διατροφική τους αξία συμβάλλουν στη δημοτικότητά τους.

- **Χουρμάδες:** Οι χουρμάδες ακολουθούν με κατανάλωση 80.000 τόνων και ποσοστό αγοράς 25%. Οι χουρμάδες είναι ιδιαίτερα δημοφιλείς λόγω της φυσικής τους γλυκύτητας και της παραδοσιακής τους χρήσης σε πολλές ασιατικές χώρες, κυρίως κατά τις θρησκευτικές περιόδους.
- **Cranberries:** Με 60.000 τόνους κατανάλωσης και μερίδιο αγοράς 20%, τα cranberries αναγνωρίζονται για τις αντιοξειδωτικές τους ιδιότητες και αποτελούν ένα από τα δημοφιλέστερα superfoods στην Ασία.
- **Αποξηραμένα Βερίκοκα:** Η κατανάλωση αποξηραμένων βερίκοκων ανέρχεται στους 40.000 τόνους, καλύπτοντας το 15% της αγοράς. Τα αποξηραμένα βερίκοκα είναι δημοφιλή λόγω των θρεπτικών τους συστατικών και της γλυκιάς τους γεύσης.
- **Άλλα:** Η κατηγορία "Άλλα" περιλαμβάνει ποικιλία αποξηραμένων φρούτων με συνολική κατανάλωση 20.000 τόνων και ποσοστό αγοράς 10%. Παρότι μικρότερης κλίμακας, αυτά τα προϊόντα εξακολουθούν να έχουν παρουσία σε εξειδικευμένες και τοπικές αγορές.

Συνολικά, ο πίνακας καταδεικνύει τη σημαντική ζήτηση για αποξηραμένα φρούτα στην Ασία, με τις σταφίδες και τους χουρμάδες να κατέχουν τις μεγαλύτερες μερίδες της αγοράς, ενώ άλλες κατηγορίες όπως τα cranberries και τα αποξηραμένα βερίκοκα ακολουθούν, υποστηριζόμενες από τις τάσεις για υγιεινά και θρεπτικά τρόφιμα.

3.2 Προβλέψεις στην Αγορά Αποξηραμένων Προϊόντων

Πίνακας 11: Προβλέψεις Εξαγωγών Αποξηραμένων Φρούτων από την Αφρική (2023-2028)

Χώρα	2023 (τόνοι)	2028 (τόνοι)	Ετήσια Αύξηση (%)
Νότια Αφρική	40,000	60,000	8%
Αίγυπτος	25,000	40,000	9%
Μαρόκο	20,000	30,000	7%
Κένυα	15,000	25,000	10%
Τυνησία	10,000	15,000	6%

Πηγές: African Export Trade Forecasts, 2023.

Οι εξαγωγές αποξηραμένων φρούτων από την Αφρική αναμένεται να αυξηθούν σημαντικά την περίοδο 2023-2028, με την Νότια Αφρική να παραμένει ηγέτιδα στον κλάδο (Πίνακας 11). Οι προβλέψεις δείχνουν ότι η χώρα θα αυξήσει τις εξαγωγές της από 40.000 τόνους το 2023

σε 60.000 τόνους το 2028, καταγράφοντας ετήσια αύξηση 8%. Η βελτίωση των γεωργικών υποδομών και η αυξημένη ζήτηση σε παγκόσμιο επίπεδο για προϊόντα όπως τα αποξηραμένα σταφύλια και τα δαμάσκηνα οδηγούν την ανάπτυξη αυτή.

Η Αίγυπτος αναμένεται να σημειώσει ακόμα μεγαλύτερη ετήσια αύξηση, φτάνοντας το 9%, με τις εξαγωγές να αυξάνονται από 25.000 σε 40.000 τόνους το 2028. Η χώρα επενδύει συνεχώς στις γεωργικές της δυνατότητες, ιδιαίτερα στην παραγωγή αποξηραμένων χουρμάδων και άλλων φρούτων, που είναι περιζήτητα στις διεθνείς αγορές.

Το Μαρόκο, η Κένυα και η Τυνησία αναμένεται επίσης να καταγράψουν αύξηση στις εξαγωγές αποξηραμένων φρούτων, με την Κένυα να σημειώνει τη μεγαλύτερη ετήσια αύξηση 10%, λόγω της αυξανόμενης ζήτησης για αποξηραμένα τροπικά φρούτα.

Συνολικά, η Αφρική φαίνεται να ενισχύει τη θέση της στις παγκόσμιες αγορές αποξηραμένων φρούτων, με βελτιώσεις στην παραγωγική ικανότητα και αυξημένες επενδύσεις στον τομέα.



Με τη συγχρηματοδότηση της Ελλάδας και της Ευρωπαϊκής Ένωσης

Πίνακας 12: Προβλεπόμενη ανάπτυξη της ευρωπαϊκής αγοράς αποξηραμένων φρούτων (2023-2028)

Έτος	Αξία Αγοράς (δισεκατομμύρια USD)
2023	6.5
2024	6.9
2025	7.3
2026	7.7
2027	8.1
2028	8.6

Πηγή: Mordor Intelligence, "Europe Dried Fruits Market - Growth, Trends, and Forecasts (2023-2028)"

Ο πίνακας "Προβλέψεις Αξίας Αγοράς Αποξηραμένων Φρούτων στην Ευρώπη (2023-2028)" καταγράφει την αναμενόμενη αύξηση της αξίας της αγοράς αποξηραμένων φρούτων στην Ευρώπη κατά την περίοδο 2023-2028. Η προβλεπόμενη αύξηση είναι σταθερή, με την αξία της αγοράς να παρουσιάζει μέσο ετήσιο ρυθμό αύξησης. Συγκεκριμένα, η αγορά αναμένεται να αυξηθεί από 6,5 δισεκατομμύρια USD το 2023 σε 8,6 δισεκατομμύρια USD το 2028, σημειώνοντας συνολική αύξηση 32% μέσα σε αυτή την πενταετία.

Η συνεχής αυτή αύξηση μπορεί να αποδοθεί σε διάφορους παράγοντες, όπως η αυξανόμενη ζήτηση για υγιεινά σνακ, η μεγαλύτερη συνειδητοποίηση των διατροφικών ωφελειών των αποξηραμένων φρούτων και οι αυξανόμενες εμπορικές συνεργασίες. Παράλληλα, η ζήτηση αυτή ενισχύεται από την τάση προς τα βιολογικά και φυσικά προϊόντα, καθώς και από την αυξημένη παραγωγή και διανομή των αποξηραμένων φρούτων στην ευρωπαϊκή αγορά. Οι προβλέψεις καταδεικνύουν ότι η αγορά αποξηραμένων φρούτων στην Ευρώπη θα συνεχίσει να επεκτείνεται με σταθερό ρυθμό, προσφέροντας ευκαιρίες ανάπτυξης για τους παραγωγούς και εξαγωγείς.

Πίνακας 13: Προβλέψεις Αξίας Αγοράς Αποξηραμένων Φρούτων Κατά Κατηγορία Προϊόντος (Ευρώπη 2023-2028)

Κατηγορία Προϊόντος	Αξία Αγοράς (δισεκατομμύρια USD)
Σταφίδες	2.5
Χουρμάδες	1.7
Αποξηραμένα Βερίκοκα	1.1
Cranberries	0.8
Δαμάσκηνα	0.7
Άλλα	0.5

Πηγή: Mordor Intelligence, "Europe Dried Fruits Market - Growth, Trends, and Forecasts (2023-2028)"



Με τη συγχρηματοδότηση της Ελλάδας και της Ευρωπαϊκής Ένωσης

[Ημερομηνία]

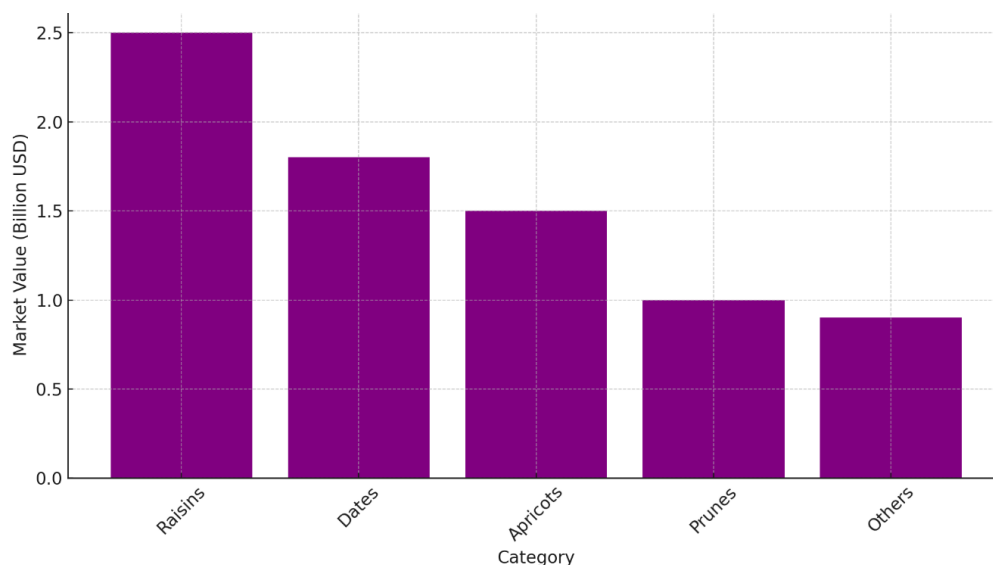
Ο πίνακας 13 αναδεικνύει την αναμενόμενη αξία της αγοράς για κάθε κατηγορία αποξηραμένων φρούτων στην Ευρώπη, με στοιχεία που καλύπτουν την περίοδο 2023-2028.

Οι σταφίδες αναμένεται να διατηρήσουν την ηγετική τους θέση, με προβλεπόμενη αξία 2.5 δισεκατομμυρίων USD, επιβεβαιώνοντας την κυριαρχία τους στην ευρωπαϊκή αγορά, λόγω της εκτεταμένης χρήσης τους σε διάφορες εφαρμογές τροφίμων και τη σταθερή ζήτηση. Οι χουρμάδες ακολουθούν με αξία 1.7 δισεκατομμυρίων USD, μια αγορά που συνεχίζει να αναπτύσσεται, δεδομένης της αυξανόμενης δημοτικότητάς τους ως υγιεινό και φυσικό σνακ.

Τα αποξηραμένα βερίκοκα, με προβλεπόμενη αξία 1.1 δισεκατομμυρίων USD, παρουσιάζουν σημαντική παρουσία στην αγορά, καθώς παραμένουν αγαπημένα μεταξύ των καταναλωτών για τις διατροφικές τους ιδιότητες. Τα cranberries και τα δαμάσκηνα, με αξίες 0.8 και 0.7 δισεκατομμυρίων USD αντίστοιχα, αντιπροσωπεύουν μικρότερες, αλλά ταχέως αναπτυσσόμενες αγορές, καθώς η ζήτηση για λειτουργικά τρόφιμα και superfoods αυξάνεται.

Η κατηγορία "Άλλα", με αξία 0.5 δισεκατομμυρίων USD, περιλαμβάνει διάφορα αποξηραμένα φρούτα με μικρότερα μερίδια αγοράς, αλλά με δυνατότητες ανάπτυξης σε εξειδικευμένα τμήματα της αγοράς. Συνολικά, ο πίνακας δείχνει μια σταθερή ανάπτυξη σε όλες τις κατηγορίες, με έμφαση στις παραδοσιακές και δημοφιλείς κατηγορίες, όπως οι σταφίδες και οι χουρμάδες, που συνεχίζουν να κυριαρχούν στην αγορά αποξηραμένων φρούτων στην Ευρώπη.

Διάγραμμα 9: Αξία Αγοράς Ανά Κατηγορία Προϊόντος στην Ευρώπη (2023-2028)

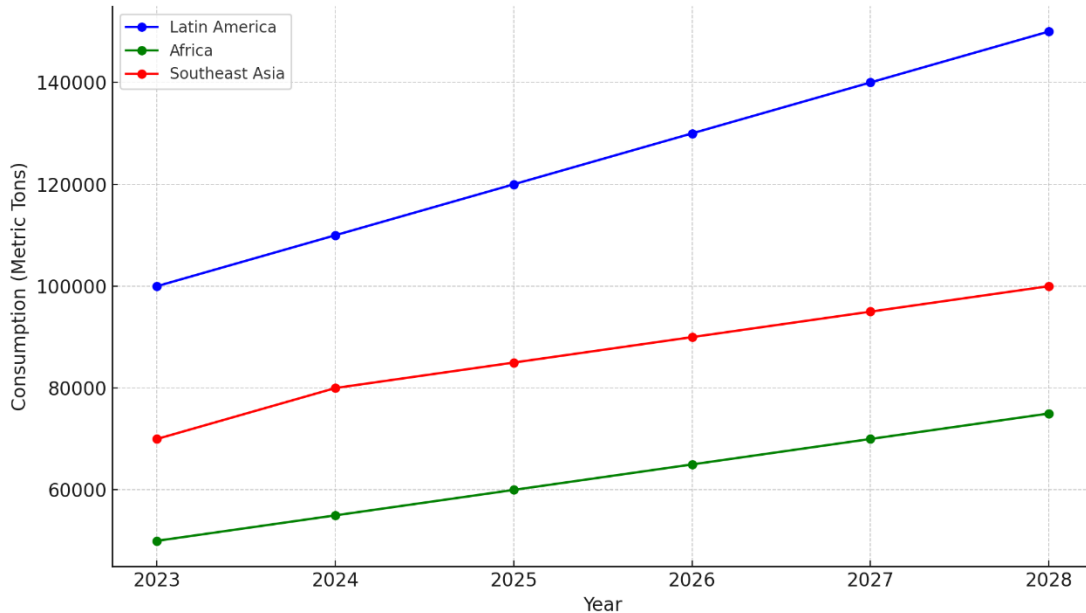


Το διάγραμμα 9 απεικονίζει την προβλεπόμενη ανάπτυξη της αξίας της αγοράς ανά κατηγορία προϊόντος αποξηραμένων φρούτων στην Ευρώπη για την περίοδο 2023-2028. Η ανάπτυξη αυτή καθοδηγείται από τη ζήτηση για υγιεινές διατροφικές επιλογές και την αυξανόμενη προτίμηση των καταναλωτών για φυσικά προϊόντα με υψηλή θρεπτική αξία. Αναλυτικά:

- Η κατηγορία των σταφίδων προβλέπεται να σημειώσει σημαντική ανάπτυξη στην ευρωπαϊκή αγορά μέχρι το 2028. Οι σταφίδες χρησιμοποιούνται ευρέως τόσο σε σνακ όσο και σε αρτοσκευάσματα και δημητριακά πρωινού. Η σταθερή ζήτηση για φυσικά γλυκά και θρεπτικά συστατικά σε διάφορες εφαρμογές θα ενισχύσει την αξία αυτής της κατηγορίας.
- Η αγορά των αποξηραμένων βερίκοκων θα συνεχίσει να αυξάνεται, κυρίως λόγω της δημοτικότητάς τους σε σνακ, καθώς και της χρήσης τους στη ζαχαροπλαστική και σε υγιεινά μίγματα. Οι καταναλωτές επιλέγουν τα αποξηραμένα βερίκοκα για την πλούσια γεύση και την υψηλή περιεκτικότητα τους σε θρεπτικά συστατικά.
- Οι χουρμάδες αναμένεται να παρουσιάσουν ισχυρή ανάπτυξη, καθώς αποτελούν δημοφιλές συστατικό σε υγιεινά σνακ και φυσικά γλυκά προϊόντα. Η αυξανόμενη ζήτηση για βιολογικούς χουρμάδες και προϊόντα χωρίς πρόσθετα ζάχαρης αναμένεται να ενισχύσει την αγορά τους στην Ευρώπη.
- Η κατηγορία των cranberries προβλέπεται επίσης να παρουσιάσει ανάπτυξη, λόγω της δημοφιλίας τους ως συστατικό σε μίγματα σνακ και σε μπάρες δημητριακών. Οι καταναλωτές τα επιλέγουν για την αντιοξειδωτική τους δράση και τη χαρακτηριστική γεύση τους.
- Τα δαμάσκηνα θα σημειώσουν σταθερή ανάπτυξη, καθώς παραμένουν δημοφιλή για τα οφέλη τους στην υγεία του πεπτικού συστήματος και τη θρεπτική τους αξία. Τα δαμάσκηνα ενσωματώνονται σε σνακ και προϊόντα για την ευεξία, καθώς και στη ζαχαροπλαστική.

Η συνολική αξία της αγοράς αποξηραμένων φρούτων στην Ευρώπη αναμένεται να αυξηθεί σε όλες τις κατηγορίες προϊόντων κατά την πενταετία 2023-2028, με τα προϊόντα όπως οι σταφίδες και τα αποξηραμένα βερίκοκα να βρίσκονται στην κορυφή της ζήτησης. Η στροφή των καταναλωτών προς φυσικές και υγιεινές επιλογές τροφίμων θα συνεχίσει να οδηγεί την ανάπτυξη αυτής της αγοράς.

Διάγραμμα 10: Προβλέψεις Κατανάλωσης Αποξηραμένων Φρούτων στις Αναδυόμενες Αγορές (2023-2028)



Πηγές: Mordor Intelligence, 2023

Το διάγραμμα 10 απεικονίζει τις προβλέψεις για την κατανάλωση αποξηραμένων φρούτων στις αναδυόμενες αγορές για την περίοδο 2023-2028, με έμφαση στις περιοχές της Λατινικής Αμερικής, της Αφρικής και της Νοτιοανατολικής Ασίας. Αυτές οι περιοχές παρουσιάζουν έντονη αναπτυξιακή δυναμική στην αγορά αποξηραμένων φρούτων καθώς οι καταναλωτές στρέφονται όλο και περισσότερο προς πιο υγιεινές διατροφικές επιλογές. Αναλυτικά:

- Οι προβλέψεις για τη Λατινική Αμερική δείχνουν σταθερή αύξηση της κατανάλωσης αποξηραμένων φρούτων έως το 2028. Η αύξηση του βιοτικού επιπέδου, η διεύρυνση της μεσαίας τάξης και η ευαισθητοποίηση σχετικά με τη διατροφή και την υγεία αναμένεται να οδηγήσουν σε αύξηση της ζήτησης για αποξηραμένα φρούτα, όπως τα δαμάσκηνα, οι σταφίδες και τα σύκα. Οι τοπικές παραδόσεις και η χρήση των αποξηραμένων φρούτων στη ζαχαροπλαστική και τα γλυκά θα ενισχύσουν την ανάπτυξη αυτής της αγοράς.
- Η Αφρική αναμένεται να σημειώσει τη μεγαλύτερη ποσοστιαία αύξηση στην κατανάλωση αποξηραμένων φρούτων κατά την περίοδο 2023-2028. Η αυξανόμενη αστικοποίηση και η βελτίωση των εισοδημάτων θα επιτρέψουν σε περισσότερους καταναλωτές να αγοράσουν αποξηραμένα φρούτα, τα οποία χρησιμοποιούνται τόσο σε καθημερινά γεύματα όσο και σε γλυκά και σνακ. Η ζήτηση για θρεπτικά και

ανθεκτικά τρόφιμα, όπως τα αποξηραμένα φρούτα, θα αυξάνεται λόγω της ευκολίας στην αποθήκευσή τους και της μακράς διάρκειας ζωής τους.

- Στη Νοτιοανατολική Ασία, οι προβλέψεις δείχνουν σταθερή αύξηση της κατανάλωσης αποξηραμένων φρούτων έως το 2028. Οι καταναλωτές της περιοχής αυτής, ιδιαίτερα στις χώρες με ταχέως αναπτυσσόμενες οικονομίες, όπως η Ινδονησία και το Βιετνάμ, υιοθετούν όλο και περισσότερο αποξηραμένα φρούτα ως μέρος της καθημερινής τους διατροφής. Η αυξανόμενη ζήτηση για υγιεινά σνακ και η προτίμηση για φυσικά προϊόντα θα ενισχύσουν τη δυναμική της αγοράς αυτής.

Συνολικά, οι αναδυόμενες αγορές της Λατινικής Αμερικής, της Αφρικής και της Νοτιοανατολικής Ασίας αναμένεται να διαδραματίσουν σημαντικό ρόλο στην ανάπτυξη της παγκόσμιας αγοράς αποξηραμένων φρούτων κατά την επόμενη πενταετία. Οι τάσεις για υγιεινή διατροφή, η αύξηση του διαθέσιμου εισοδήματος και η αυξανόμενη ευαισθητοποίηση για τα οφέλη των αποξηραμένων φρούτων θα καθοδηγήσουν την αύξηση της κατανάλωσης στις περιοχές αυτές.

Πίνακας 14: Προβλέψεις Αγοράς Αποξηραμένων Φρούτων Ανά Κατηγορία (Ευρώπη, 2023-2028)

Κατηγορία Προϊόντος	Προβλεπόμενη Αξία (δισεκατομμύρια USD)
Σταφίδες	2.5
Χουρμάδες	1.8
Αποξηραμένα Βερίκοκα	1.5
Δαμάσκηνα	1.0
Cranberries	0.9

Πηγές: Mordor Intelligence, 2023.

Στον Πίνακα 14 αποτυπώνονται οι προβλεπόμενες αξίες της αγοράς για κάθε κατηγορία αποξηραμένων φρούτων στην Ευρώπη κατά την περίοδο 2023-2028. Οι σταφίδες, με προβλεπόμενη αξία 2.5 δισεκατομμυρίων USD, διατηρούν την ηγετική τους θέση στην αγορά, γεγονός που αντικατοπτρίζει τη σταθερή ζήτηση τους, τόσο στη βιομηχανία τροφίμων όσο και στους καταναλωτές. Οι σταφίδες παραμένουν σημαντικό εξαγωγίμο προϊόν και χρησιμοποιούνται ευρέως σε πολλές εφαρμογές.

Οι χουρμάδες ακολουθούν με αξία 1.8 δισεκατομμυρίων USD, επιβεβαιώνοντας την αυξανόμενη δημοτικότητα τους ως υγιεινό και φυσικό σνακ. Οι χουρμάδες επωφελούνται από τη συνεχιζόμενη τάση για υγιεινή διατροφή και φυσικά προϊόντα, κάτι που ενισχύει τη θέση τους στην ευρωπαϊκή αγορά.

Τα αποξηραμένα βερίκοκα, με προβλεπόμενη αξία 1.5 δισεκατομμυρίων USD, είναι επίσης μια σταθερά αναπτυσσόμενη αγορά, λόγω της δημοφιλίας τους στους καταναλωτές που αναζητούν θρεπτικές επιλογές. Η αύξηση της παραγωγής και των εξαγωγών τους ενισχύει την παρουσία τους στην αγορά.

Τα δαμάσκηνα και τα cranberries καταλαμβάνουν μικρότερα μερίδια αγοράς, με αξίες 1.0 και 0.9 δισεκατομμύρια USD αντίστοιχα, αλλά εξακολουθούν να έχουν δυναμική ανάπτυξη. Τα δαμάσκηνα παραμένουν δημοφιλή για τις ευεργετικές τους επιδράσεις στην υγεία, ιδιαίτερα στην πέψη, ενώ τα cranberries αναγνωρίζονται για τις αντιοξειδωτικές τους ιδιότητες, κάνοντας τα δημοφιλή στους καταναλωτές που αναζητούν superfoods.

Ο πίνακας υπογραμμίζει τις τάσεις της αγοράς αποξηραμένων φρούτων στην Ευρώπη, με τις σταφίδες και τους χουρμάδες να κατέχουν ηγετικές θέσεις, ενώ παρατηρείται και συνεχής ανάπτυξη σε άλλες κατηγορίες προϊόντων.

Πίνακας 15: Προβλέψεις Ανάπτυξης Αγοράς Αποξηραμένων Φρούτων Ανά Περιοχή (2023-2028)

Περιοχή	2023 (τόνοι)	2028 (τόνοι)	Ετήσια Αύξηση (%)
Λατινική Αμερική	150,000	220,000	8%
Αφρική	80,000	130,000	10%
Νοτιοανατολική Ασία	90,000	140,000	9%

Πηγές: Mordor Intelligence, 2023.

Στον Πίνακα 15 αποτυπώνονται οι προβλεπόμενες αλλαγές στην αγορά αποξηραμένων φρούτων σε τρεις περιοχές του κόσμου: Λατινική Αμερική, Αφρική και Νοτιοανατολική Ασία, κατά την περίοδο 2023-2028. Ο πίνακας αποτυπώνει τις προβλεπόμενες ποσότητες σε τόνους για το 2023 και το 2028, καθώς και την ετήσια ποσοστιαία αύξηση της κατανάλωσης αποξηραμένων φρούτων σε κάθε περιοχή. Αναλυτικά:

- Λατινική Αμερική: Το 2023 η αγορά αποξηραμένων φρούτων στη Λατινική Αμερική ανέρχεται σε 150.000 τόνους, με προβλεπόμενη αύξηση σε 220.000 τόνους έως το 2028. Η ετήσια αύξηση 8% υποδηλώνει μια σταθερή ανάπτυξη, η οποία ενδέχεται να τροφοδοτείται από την αυξανόμενη ζήτηση για υγιεινά τρόφιμα και η επέκταση των αγροτικών εκτάσεων που καλλιεργούν φρούτα για ξήρανση.
- Αφρική: Η αγορά αποξηραμένων φρούτων στην Αφρική προβλέπεται να παρουσιάσει τον υψηλότερο ρυθμό ανάπτυξης με 10% ετήσια αύξηση. Από 80.000 τόνους το 2023, η παραγωγή και κατανάλωση αποξηραμένων φρούτων αναμένεται να φτάσει τους 130.000 τόνους το 2028. Αυτή η ταχεία ανάπτυξη μπορεί να οφείλεται στη βελτίωση των υποδομών, στην ενίσχυση της γεωργικής παραγωγής και στη μεγαλύτερη κατανάλωση αποξηραμένων φρούτων τόσο στην τοπική αγορά όσο και μέσω εξαγωγών.

- Νοτιοανατολική Ασία: Με ετήσια αύξηση 9%, η αγορά αποξηραμένων φρούτων στη Νοτιοανατολική Ασία προβλέπεται να αυξηθεί από 90.000 τόνους το 2023 σε 140.000 τόνους το 2028. Η ανάπτυξη αυτή μπορεί να αποδοθεί στην αυξανόμενη ζήτηση για αποξηραμένα φρούτα ως υγιεινό σνακ, αλλά και στην αύξηση των εξαγωγών προς διεθνείς αγορές.

Συνολικά, ο πίνακας δείχνει ότι οι αγορές αποξηραμένων φρούτων σε αυτές τις περιοχές βρίσκονται σε φάση ταχείας ανάπτυξης, με την Αφρική να οδηγεί την αύξηση, ακολουθούμενη από τη Νοτιοανατολική Ασία και τη Λατινική Αμερική. Η αυξανόμενη ζήτηση για αποξηραμένα φρούτα λόγω της υγιεινής διατροφής και των ευεργετικών τους ιδιοτήτων ενισχύει αυτή την ανάπτυξη, με θετικές προοπτικές για τους παραγωγούς και τις αγορές αυτών των περιοχών.

Πίνακας 16: Προβλέψεις Κατανάλωσης Αποξηραμένων Φρούτων Ανά Περιοχή (Λατινική Αμερική, 2023-2028)

Χώρα	2023 (τόνοι)	2028 (τόνοι)	Ετήσια Αύξηση (%)
Βραζιλία	80,000	120,000	8.5%
Αργεντινή	40,000	60,000	9%
Χιλή	30,000	45,000	7%
Μεξικό	25,000	35,000	7.5%
Περου	15,000	25,000	10%

Πηγές: Latin American Food Market Forecasts, 2023.

Στον Πίνακα 16 αποτυπώνονται οι προβλεπόμενες αλλαγές στην κατανάλωση αποξηραμένων φρούτων σε επιλεγμένες χώρες της Λατινικής Αμερικής για την περίοδο 2023-2028 καθώς και τον ετήσιο ρυθμό αύξησης για κάθε χώρα. Αναλυτικά:

- Βραζιλία: Η Βραζιλία είναι η μεγαλύτερη καταναλώτρια αποξηραμένων φρούτων στη Λατινική Αμερική, με κατανάλωση 80.000 τόνων το 2023, η οποία προβλέπεται να αυξηθεί σε 120.000 τόνους έως το 2028, με ετήσια αύξηση 8.5%. Η σταθερή αύξηση μπορεί να αποδοθεί στην αυξανόμενη ζήτηση για υγιεινές διατροφικές επιλογές και την ανάπτυξη της βιομηχανίας τροφίμων που χρησιμοποιεί αποξηραμένα φρούτα σε διάφορες εφαρμογές.
- Αργεντινή: Η Αργεντινή προβλέπεται να αυξήσει την κατανάλωσή της από 40.000 τόνους το 2023 σε 60.000 τόνους το 2028, με ετήσιο ρυθμό αύξησης 9%. Η αυξημένη κατανάλωση πιθανόν να ενισχυθεί από την ανάπτυξη της βιομηχανίας snacks και την αυξανόμενη τάση για πιο φυσικά και θρεπτικά προϊόντα στην εγχώρια αγορά.
- Χιλή: Η Χιλή, με 30.000 τόνους κατανάλωσης το 2023, αναμένεται να φτάσει τους 45.000 τόνους το 2028, σημειώνοντας ετήσια αύξηση 7%. Η χώρα έχει σημαντική

παρουσία στην παραγωγή αποξηραμένων φρούτων, αλλά και η εσωτερική ζήτηση αυξάνεται λόγω της αυξανόμενης κατανάλωσης υγιεινών προϊόντων.

- **Μεξικό:** Η κατανάλωση αποξηραμένων φρούτων στο Μεξικό εκτιμάται ότι θα αυξηθεί από 25.000 τόνους το 2023 σε 35.000 τόνους το 2028, με ετήσια αύξηση 7.5%. Το Μεξικό είναι μια αναδυόμενη αγορά για αποξηραμένα φρούτα, και η αύξηση μπορεί να συνδέεται με την ενίσχυση της διατροφικής εκπαίδευσης και την προώθηση των θρεπτικών σνακ.
- **Περου:** Το Περού προβλέπεται να έχει τη μεγαλύτερη ετήσια αύξηση, 10%, με την κατανάλωση να αυξάνεται από 15.000 τόνους το 2023 σε 25.000 τόνους το 2028. Η αυξανόμενη κατανάλωση μπορεί να οφείλεται στην αυξημένη συνειδητοποίηση σχετικά με τα οφέλη των αποξηραμένων φρούτων και την άνοδο των υγιεινών διατροφικών επιλογών στη χώρα.

Συνολικά, ο πίνακας καταδεικνύει ότι η κατανάλωση αποξηραμένων φρούτων στη Λατινική Αμερική βρίσκεται σε ανοδική πορεία, με την υψηλότερη ανάπτυξη να προβλέπεται στο Περού και την Αργεντινή. Οι αυξημένες τάσεις για υγιεινά τρόφιμα και σνακ οδηγούν τη ζήτηση, ενώ η ανάπτυξη της τοπικής βιομηχανίας τροφίμων και οι εξαγωγικές δυνατότητες ενισχύουν αυτήν την ανάπτυξη.

Πίνακας 17: Προβλέψεις Αξίας Αγοράς Αποξηραμένων Φρούτων Ανά Περιοχή (2023-2028)

Περιοχή	2023 (δισ USD)	2028 (δισ USD)	Ετήσια Αύξηση (%)
Λατινική Αμερική	1.5	2.2	7.5%
Αφρική	0.8	1.3	10%
Νοτιοανατολική Ασία	1.0	1.5	8%

Πηγές: Mordor Intelligence, 2023.

Στον Πίνακα 17 αποτυπώνονται οι προβλεπόμενες αξίες της αγοράς αποξηραμένων φρούτων σε διάφορες περιοχές του κόσμου από το 2023 έως το 2028, καθώς και την ετήσια ποσοστιαία αύξηση κάθε περιοχής. Αναλυτικά:

- **Λατινική Αμερική:** Η αξία της αγοράς αποξηραμένων φρούτων στη Λατινική Αμερική εκτιμάται σε 1.5 δισεκατομμύρια USD το 2023 και προβλέπεται να φτάσει τα 2.2 δισεκατομμύρια USD το 2028, με ετήσια αύξηση 7.5%. Η ανάπτυξη αυτή αντανακλά την αυξανόμενη ζήτηση για υγιεινά τρόφιμα και τη βελτίωση των υποδομών για την παραγωγή και διανομή αποξηραμένων φρούτων στην περιοχή. Οι βελτιωμένες εμπορικές συμφωνίες και η αύξηση της κατανάλωσης υγιεινών σνακ ενισχύουν τη συνεχιζόμενη ανάπτυξη.

- Αφρική: Η Αφρική προβλέπεται να έχει την υψηλότερη ετήσια αύξηση, 10%, με την αξία της αγοράς να αυξάνεται από 0.8 δισεκατομμύρια USD το 2023 σε 1.3 δισεκατομμύρια USD το 2028. Η ταχεία αυτή ανάπτυξη οφείλεται πιθανώς στην αύξηση της τοπικής παραγωγής αποξηραμένων φρούτων και στην ενίσχυση της εξαγωγικής δραστηριότητας, καθώς η ζήτηση για αποξηραμένα φρούτα αυξάνεται διεθνώς. Επιπλέον, οι αφρικανικές χώρες επωφελούνται από την αύξηση των γεωργικών επενδύσεων και των εμπορικών ευκαιριών.
- Νοτιοανατολική Ασία: Η αξία της αγοράς στη Νοτιοανατολική Ασία προβλέπεται να αυξηθεί από 1.0 δισεκατομμύριο USD το 2023 σε 1.5 δισεκατομμύρια USD το 2028, με ετήσια αύξηση 8%. Η ανάπτυξη αυτή αντικατοπτρίζει την αυξανόμενη ζήτηση για λειτουργικά και θρεπτικά τρόφιμα, καθώς και την ενίσχυση της παραγωγής και των εισαγωγών αποξηραμένων φρούτων για να καλυφθούν οι διατροφικές ανάγκες των καταναλωτών.

Συνολικά, ο πίνακας καταδεικνύει την αυξανόμενη αξία της αγοράς αποξηραμένων φρούτων σε αυτές τις τρεις περιοχές, με την Αφρική να καταγράφει τον υψηλότερο ρυθμό ανάπτυξης. Η αύξηση της κατανάλωσης υγιεινών τροφίμων και οι βελτιωμένες συνθήκες παραγωγής και διανομής δημιουργούν σημαντικές ευκαιρίες για την αγορά αποξηραμένων φρούτων σε παγκόσμιο επίπεδο.

Πίνακας 18: Προβλέψεις Κατανάλωσης Αποξηραμένων Φρούτων στις Αναδυόμενες Αγορές (2023-2028)

Περιοχή	2023 (τόνοι)	2028 (τόνοι)	Ετήσια Αύξηση (%)
Λατινική Αμερική	100,000	150,000	8.5%
Αφρική	50,000	75,000	9.0%
Νοτιοανατολική Ασία	70,000	100,000	7.0%

Πηγές: Mordor Intelligence, "Emerging Markets Dried Fruit Consumption", 2023.

Στον Πίνακα 18 αποτυπώνονται οι προβλέψεις κατανάλωσης αποξηραμένων φρούτων στις αναδυόμενες αγορές Λατινικής Αμερικής, Αφρικής και Νοτιοανατολικής Ασίας κατά την περίοδο 2023-2028, καθώς και τους ετήσιους ρυθμούς αύξησης. Αναλυτικά:

- Λατινική Αμερική: Η κατανάλωση αποξηραμένων φρούτων στη Λατινική Αμερική εκτιμάται ότι θα αυξηθεί από 100.000 τόνους το 2023 σε 150.000 τόνους το 2028, με ετήσια αύξηση 8.5%. Η συνεχής ανάπτυξη σε αυτή την περιοχή υποδεικνύει την αυξανόμενη ζήτηση για υγιεινά σνακ και φυσικά προϊόντα, καθώς και την ενίσχυση των τοπικών παραγωγικών δυνατοτήτων.
- Αφρική: Η Αφρική προβλέπεται να παρουσιάσει σημαντική ανάπτυξη, με την κατανάλωση να αυξάνεται από 50.000 τόνους το 2023 σε 75.000 τόνους το 2028,

καταγράφοντας ετήσια αύξηση 9.0%. Η ταχεία αυτή ανάπτυξη μπορεί να αποδοθεί στην αύξηση των εισαγωγών και της τοπικής παραγωγής, καθώς οι αφρικανικές χώρες βελτιώνουν τις υποδομές τους και αποκτούν μεγαλύτερη πρόσβαση σε διεθνείς αγορές.

- **Νοτιοανατολική Ασία:** Η κατανάλωση στη Νοτιοανατολική Ασία εκτιμάται ότι θα αυξηθεί από 70.000 τόνους το 2023 σε 100.000 τόνους το 2028, με ετήσια αύξηση 7.0%. Αυτή η σταθερή ανάπτυξη μπορεί να αποδοθεί στην αυξανόμενη ζήτηση για θρεπτικά και λειτουργικά τρόφιμα, καθώς και στη βελτίωση της πρόσβασης σε ποικίλα αποξηραμένα φρούτα.

Συνολικά, ο πίνακας δείχνει ότι οι αναδυόμενες αγορές, όπως η Λατινική Αμερική, η Αφρική και η Νοτιοανατολική Ασία, θα σημειώσουν σημαντική αύξηση στην κατανάλωση αποξηραμένων φρούτων την επόμενη πενταετία. Αυτή η αύξηση τροφοδοτείται από την παγκόσμια τάση προς πιο υγιεινά τρόφιμα, τη βελτίωση των αγροτικών υποδομών και την αυξανόμενη ζήτηση για φυσικά σνακ.



Με τη συγχρηματοδότηση της Ελλάδας και της Ευρωπαϊκής Ένωσης

Συμπεράσματα

Η εμπορική έρευνα που πραγματοποιήθηκε στο πλαίσιο του έργου InnoDry επιβεβαιώνει την ύπαρξη σημαντικών προοπτικών ανάπτυξης για τα αποξηραμένα προϊόντα, τα οποία βασίζονται σε καινοτόμες μεθόδους επεξεργασίας και αποξήρανσης. Η παγκόσμια αγορά αποξηραμένων προϊόντων βρίσκεται σε μια περίοδο ταχείας ανάπτυξης, με την αυξανόμενη ζήτηση για υγιεινά, φυσικά και βιολογικά τρόφιμα να οδηγεί την κατανάλωση σε νέες κορυφές. Στο πλαίσιο αυτό, τα ελληνικά προϊόντα αποξηραμένων φρούτων και λαχανικών μπορούν να διαδραματίσουν πρωταγωνιστικό ρόλο, αρκεί να αξιοποιηθούν σωστά οι ευκαιρίες που παρέχονται από τις τεχνολογικές εξελίξεις και τις αλλαγές στις καταναλωτικές προτιμήσεις.

Ανάδειξη Κρίσιμων Αγορών-Στόχων

Οι διεθνείς αγορές με αυξημένη ζήτηση για αποξηραμένα προϊόντα παρουσιάζουν μεγάλες δυνατότητες. Οι ώριμες αγορές της Ευρώπης και της Βόρειας Αμερικής εξακολουθούν να είναι οι μεγαλύτεροι καταναλωτές αποξηραμένων φρούτων και λαχανικών, ειδικά σε κατηγορίες όπως οι σταφίδες, τα δαμάσκηνα και τα αποξηραμένα βερίκοκα. Οι καταναλωτές σε αυτές τις περιοχές έχουν ήδη ενσωματώσει τα αποξηραμένα προϊόντα στη διατροφή τους, κυρίως ως σνακ ή ως συστατικά για άλλες κατηγορίες τροφίμων, όπως τα δημητριακά και τα αρτοσκευάσματα.

Οι Αναδυόμενες Αγορές στην Ασία και την Αφρική αναμένεται να διαδραματίσουν έναν εξίσου σημαντικό ρόλο στο μέλλον, με αυξανόμενη ζήτηση λόγω της στροφής των καταναλωτών προς προϊόντα υψηλής διατροφικής αξίας και μακράς διατηρησιμότητας. Οι καταναλωτές στην Ασία, ιδίως στην Κίνα, επιδεικνύουν όλο και μεγαλύτερο ενδιαφέρον για τα φυσικά και υγιεινά τρόφιμα, τα οποία μπορούν να ενσωματωθούν εύκολα στην καθημερινή διατροφή τους. Παράλληλα, οι καταναλωτές στην Αφρική, με την αύξηση του βιοτικού επιπέδου και της αστικοποίησης, στρέφονται προς τα αποξηραμένα προϊόντα για τη θρεπτική τους αξία και την ευκολία κατανάλωσης. Εδώ, τα ελληνικά προϊόντα μπορούν να αποκτήσουν προβάδισμα λόγω της μακράς παράδοσης της χώρας στην παραγωγή υψηλής ποιότητας αποξηραμένων φρούτων και λαχανικών.

Αξιοποίηση Καινοτόμων Τεχνολογιών

Η εφαρμογή καινοτόμων τεχνολογιών, όπως η λυοφιλίωση και η χρήση υπερκρίσιμου CO₂ στην αποξήρανση, δημιουργεί νέες προοπτικές για την ανάπτυξη διαφοροποιημένων προϊόντων, τα οποία έχουν την ικανότητα να ανταγωνίζονται ισχυρά στις διεθνείς αγορές. Τα αποξηραμένα προϊόντα που επεξεργάζονται με αυτές τις τεχνικές διατηρούν καλύτερα τις θρεπτικές τους αξίες, την υφή και τη γεύση τους, προσφέροντας προστιθέμενη αξία. Η λυοφιλίωση, για παράδειγμα, επιτρέπει την παραγωγή αποξηραμένων φρούτων με υψηλή



Με τη συγχρηματοδότηση της Ελλάδας και της Ευρωπαϊκής Ένωσης

διατροφική αξία και άριστη διατηρησιμότητα, χωρίς την ανάγκη για συντηρητικά, γεγονός που τα καθιστά ιδιαίτερα δημοφιλή στους καταναλωτές που αναζητούν καθαρές ετικέτες προϊόντων (clean labels).

Η επένδυση στην καινοτομία είναι ζωτικής σημασίας για την ενίσχυση της ανταγωνιστικότητας των ελληνικών προϊόντων. Ειδικότερα, η παραγωγή βιολογικών αποξηραμένων προϊόντων με τη χρήση φιλικών προς το περιβάλλον μεθόδων αποξήρανσης, θα μπορούσε να ενισχύσει σημαντικά την εξαγωγική δυναμική της χώρας, δεδομένου ότι οι ευρωπαϊκές αγορές, καθώς και οι αγορές της Βόρειας Αμερικής, δείχνουν προτίμηση σε βιώσιμα και βιολογικά προϊόντα.

Συμβολή στην Αύξηση των Εξαγωγών

Η στρατηγική εξαγωγών πρέπει να επικεντρωθεί τόσο στις παραδοσιακές αγορές, όσο και στις αναδυόμενες, προσφέροντας προϊόντα υψηλής ποιότητας, τα οποία καλύπτουν τις ανάγκες και τις απαιτήσεις των καταναλωτών. Η Ευρώπη παραμένει η κύρια αγορά-στόχος για την Ελλάδα, όμως η δυναμική επέκταση σε άλλες περιοχές, όπως η Ασία και η Μέση Ανατολή, μπορεί να προσφέρει σημαντικά οικονομικά οφέλη. Η διαφοροποίηση των προϊόντων με βάση τις νέες τεχνολογίες και η προσθήκη στοιχείων όπως η βιολογική πιστοποίηση μπορεί να καταστήσει τα ελληνικά αποξηραμένα προϊόντα ακόμα πιο ελκυστικά στους ξένους καταναλωτές.

Προκλήσεις και Ευκαιρίες

Παρά τις θετικές προοπτικές, υπάρχουν και προκλήσεις που πρέπει να ληφθούν υπόψη. Η αυξανόμενη ανταγωνιστικότητα από άλλες χώρες παραγωγής, όπως η Τουρκία και το Ιράν, μπορεί να αποτελέσει εμπόδιο για τα ελληνικά προϊόντα. Ωστόσο, η διαφοροποίηση μέσω της ποιότητας και της καινοτομίας, σε συνδυασμό με την εφαρμογή στοχευμένων στρατηγικών μάρκετινγκ, μπορεί να ξεπεράσει αυτά τα εμπόδια.

Με βάση τα στατιστικά στοιχεία που παρατίθενται στην έρευνα, μπορούν να εξαχθούν αρκετά συμπεράσματα για τις αγορές-στόχους των προϊόντων που θα προκύψουν από τη μελέτη. Η ανάλυση των στοιχείων δείχνει ξεκάθαρες τάσεις και ευκαιρίες για την προώθηση των αποξηραμένων προϊόντων σε συγκεκριμένες αγορές, τόσο στην Ευρώπη όσο και σε διεθνές επίπεδο. Ας δούμε αναλυτικά τα κύρια συμπεράσματα:

- **Ευρωπαϊκή Αγορά: Σταθερή Ζήτηση για Υγιεινά Τρόφιμα**

Τα δεδομένα δείχνουν ότι η Ευρώπη παραμένει η πιο σημαντική αγορά-στόχος για τα αποξηραμένα προϊόντα, με σταθερή αύξηση της ζήτησης για υγιεινά τρόφιμα, βιολογικά προϊόντα και προϊόντα με καθαρές ετικέτες (clean labels). Οι καταναλωτές στην Ευρώπη είναι ενημερωμένοι για τα οφέλη των αποξηραμένων φρούτων στη διατροφή τους, κάτι που καθιστά την ευρωπαϊκή αγορά ιδανική για προϊόντα



Με τη συγχρηματοδότηση της Ελλάδας και της Ευρωπαϊκής Ένωσης

υψηλής ποιότητας που προσφέρουν θρεπτικά συστατικά και ευκολία στην κατανάλωση.

Η αυξανόμενη ζήτηση για βιολογικά αποξηραμένα προϊόντα σε χώρες όπως η Γερμανία, η Γαλλία και το Ηνωμένο Βασίλειο αποτελεί επίσης σημαντική ευκαιρία για τη διαφοροποίηση των ελληνικών προϊόντων. Η Ευρώπη γενικότερα αναζητά προϊόντα που παράγονται με βιώσιμες πρακτικές και διατηρούν την υψηλή διατροφική τους αξία, κάτι που τα ελληνικά προϊόντα μπορούν να προσφέρουν με τις καινοτόμες τεχνολογίες που υιοθετούνται.

- **Βόρεια Αμερική: Δυνατότητες Διείσδυσης και Ανάπτυξης**

Η Βόρεια Αμερική, με επίκεντρο τις Ηνωμένες Πολιτείες, αποτελεί επίσης μια κεντρική αγορά-στόχο. Οι Αμερικανοί καταναλωτές έχουν ενσωματώσει τα αποξηραμένα φρούτα στη διατροφή τους ως υγιεινά σνακ ή συστατικά σε διάφορα προϊόντα. Τα στοιχεία δείχνουν ότι η ζήτηση για φυσικά και χωρίς πρόσθετα χημικά προϊόντα αυξάνεται, ειδικά σε προϊόντα με χαμηλή περιεκτικότητα σε ζάχαρη και υψηλή θρεπτική αξία.

Η αυξανόμενη ζήτηση για λυοφιλιωμένα προϊόντα στις ΗΠΑ αποτελεί σημαντική ευκαιρία, καθώς η συγκεκριμένη τεχνολογία επιτρέπει την παραγωγή αποξηραμένων φρούτων που διατηρούν τις θρεπτικές τους ιδιότητες στο μέγιστο. Αυτό προσφέρει σημαντική διαφοροποίηση έναντι των ανταγωνιστών και μπορεί να τοποθετήσει τα ελληνικά προϊόντα ως premium επιλογές στην αμερικανική αγορά.

- **Ασία: Αναδυόμενη Αγορά με Σημαντική Ανάπτυξη**

Η Ασία, και ειδικότερα η Κίνα, αναδεικνύεται ως μια από τις πιο δυναμικές αγορές-στόχους για τα ελληνικά αποξηραμένα προϊόντα. Η ταχεία αστικοποίηση, η βελτίωση των βιοτικών επιπέδων και η αυξανόμενη μεσαία τάξη δημιουργούν μεγάλες ευκαιρίες για προϊόντα όπως τα αποξηραμένα φρούτα, τα οποία θεωρούνται υγιεινά και θρεπτικά σνακ.

Τα στατιστικά στοιχεία δείχνουν ότι οι καταναλωτές στην Ασία προτιμούν προϊόντα που προσφέρουν ευκολία και θρεπτικά συστατικά, γεγονός που μπορεί να αξιοποιηθεί μέσω της προώθησης καινοτόμων συσκευασιών και προϊόντων υψηλής προστιθέμενης αξίας. Τα ελληνικά προϊόντα μπορούν να επωφεληθούν από τις αυξημένες εξαγωγικές δυνατότητες προς την Ασία, εάν συνδυαστούν με στρατηγικές μάρκετινγκ που επικεντρώνονται στα οφέλη για την υγεία και τη φυσική προέλευση των προϊόντων.

- **Μέση Ανατολή και Αφρική: Σημαντικές Δυνατότητες για Προϊόντα με Μακρά Διατηρησιμότητα**

Οι αγορές της Μέσης Ανατολής και της Αφρικής παρουσιάζουν επίσης αυξημένη ζήτηση για αποξηραμένα προϊόντα, λόγω της υψηλής θρεπτικής τους αξίας και της μακράς διατηρησιμότητας. Σε περιοχές με θερμά κλίματα, τα αποξηραμένα φρούτα προσφέρουν την ευκολία της αποθήκευσης και της διανομής χωρίς να απαιτούνται



Με τη συγχρηματοδότηση της Ελλάδας και της Ευρωπαϊκής Ένωσης

ειδικές συνθήκες ψύξης, γεγονός που τα καθιστά ιδανικά για κατανάλωση σε αυτές τις περιοχές.

Οι καταναλωτές στη Μέση Ανατολή έχουν μακρά παράδοση κατανάλωσης αποξηραμένων φρούτων, όπως οι χουρμάδες και τα σύκα, κάτι που μπορεί να εκμεταλλευτεί η Ελλάδα για να επεκτείνει τις εξαγωγές της σε αυτήν την περιοχή. Παράλληλα, η αύξηση της ζήτησης σε αγορές της Βόρειας Αφρικής για τρόφιμα υψηλής θρεπτικής αξίας δημιουργεί ευκαιρίες για νέα προϊόντα, που θα αξιοποιούν τις καινοτόμες τεχνικές αποξήρανσης.

- **Προϊόντα Βιολογικά και Υψηλής Προστιθέμενης Αξίας**

Τα στατιστικά στοιχεία δείχνουν ότι οι καταναλωτές αναζητούν όλο και περισσότερο προϊόντα με καθαρές ετικέτες, χωρίς συντηρητικά, και βιολογικά πιστοποιημένα. Τα ελληνικά αποξηραμένα προϊόντα, ειδικά εκείνα που παράγονται με καινοτόμες τεχνολογίες αποξήρανσης, όπως η λυοφιλίωση, μπορούν να αποκτήσουν προβάδισμα σε αυτή την κατηγορία.

Συνοψίζοντας:

Οι αγορές-στόχοι για τα προϊόντα που θα προκύψουν από το έργο, εντοπίζονται σε 4 κύριες γεωγραφικές περιοχές:

- Η Ευρώπη και η Βόρεια Αμερική παραμένουν παραδοσιακές αγορές με σταθερή ζήτηση, ειδικά για βιολογικά και καινοτόμα προϊόντα.
- Η Ασία, με επικεφαλής την Κίνα, προσφέρει σημαντικές ευκαιρίες για νέες καινοτόμες κατηγορίες αποξηραμένων προϊόντων.
- Η Μέση Ανατολή και η Βόρεια Αφρική συνεχίζουν να είναι ισχυρές αγορές για αποξηραμένα φρούτα με μακρά διατηρησιμότητα.

Η Ελλάδα, εφόσον επενδύσει στις τεχνολογίες και την ποιότητα, μπορεί να διαδραματίσει πρωταγωνιστικό ρόλο στις αγορές αυτές, επιτυγχάνοντας ανάπτυξη και ανταγωνιστικό πλεονέκτημα.



Με τη συγχρηματοδότηση της Ελλάδας και της Ευρωπαϊκής Ένωσης

Ελληνική

- ΕΛΣΤΑΤ. (2022). Στοιχεία Εξαγωγών Αποξηραμένων Προϊόντων.
- ΕΛΣΤΑΤ. (2023). Στοιχεία Εξαγωγών Αποξηραμένων Προϊόντων.
- INEMY. (2022). Έρευνα για τις Καταναλωτικές Τάσεις στην Αγορά Αποξηραμένων Προϊόντων.
- INEMY. (2022). Καταναλωτικές Τάσεις στην Αγορά Αποξηραμένων Προϊόντων.
- IOBE. (2022). Ανάλυση της Αγοράς Αποξηραμένων Προϊόντων στην Ελλάδα.
- Σύνδεσμος Ελληνικών Βιομηχανιών Τροφίμων (ΣΕΒΤ). (2023). Ετήσια Έκθεση για την Αγορά Τροφίμων στην Ελλάδα.
- Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων. (2023). Στοιχεία Παραγωγής και Εξαγωγών Αγροτικών Προϊόντων.

Διεθνής Βιβλιογραφία:

- Chaucer Foods. (2023). Innovation in Freeze-Drying Technology.
- Dole Food Company. (2023). Annual Financial Report 2023.
- Euromonitor International. (2023). Consumer Preferences for Healthy and Sustainable Foods.
- Euromonitor International. (2023). Global Overview of Packaged Food Trends 2023.
- European Green Deal. (2023). Funding and Support for Sustainable Food Production in Europe.
- FAO. (2022). Global Dried Fruits and Vegetables Market Overview.
- FAO. (2022). Market Trends in Freeze-Drying Techniques.
- FAO. (2023). Global Agricultural Trade Statistics 2023.
- FAO. (2023). World Dried Fruits and Vegetables Market Overview.
- Grand View Research. (2023). Dried Fruits and Vegetables Market Report.
- Grand View Research. (2023). Freeze-Dried Products Market Size, Share & Trends Analysis Report.
- Grand View Research. (2023). Global Freeze-Drying Market Analysis and Trends.
- Grand View Research. (2023). Global Freeze-Dried Products Market Size and Trends.
- Grand View Research. (2023). Global Dried Fruits and Vegetables Market Report 2023-2025.
- IMARC Group. (2023). European Ready Meals and Freeze-Dried Food Market Analysis.
- IMARC Group. (2023). Efficiency in Freeze-Dried Products Using In Situ Monitoring.



Με τη συγχρηματοδότηση της Ελλάδας και της Ευρωπαϊκής Ένωσης

- IMARC Group. (2023). Freeze-Dried Food Market: Global Industry Trends and Forecasts 2023-2028.
- IMARC Group. (2023). Global Freeze-Drying Equipment Market Report.
- IMARC Group. (2023). Pharmaceutical and Biotechnology Supercritical CO₂ Market Overview.
- International Energy Agency (IEA). (2023). Carbon Capture and Storage Technologies with Supercritical CO₂.
- International Energy Agency (IEA). (2023). Energy Efficiency in the Food Production Sector.
- International Nut and Dried Fruit Council (INC). (2023). Statistical Yearbook.
- International Nut and Dried Fruit Council (INC). (2022/2023). Statistical Yearbook 2022/2023.
- MarketsandMarkets. (2023). Global Supercritical CO₂ Extraction Market Growth Analysis.
- Mordor Intelligence. (2023). Europe Dried Fruits Market - Growth, Trends, and Forecasts (2023-2028).
- Mordor Intelligence. (2023). Freeze-Drying Technology in Pharmaceuticals: Market Trends and Insights.
- Mordor Intelligence. (2023). In Situ Testing in Freeze-Drying for Pharmaceuticals.
- Nielsen. (2023). Consumer Trends in Freeze-Dried Fruits and Vegetables.
- Nielsen. (2023). Consumer Trends in Healthy Foods 2023.
- Organic Monitor. (2023). Trends in Organic Freeze-Dried Products in Europe.
- Statista. (2023). Asia Pacific Dried Fruits and Vegetables Market Growth Analysis.
- Statista. (2023). Europe Freeze-Dried Food Market Outlook.
- Statista. (2023). European Freeze-Dried Products Market Overview and Forecasts.
- Statista. (2023). Revenue in the Dried Fruits & Vegetables Segment.
- International Trade Centre (ITC). (2022). Trade Map, 2022.
- International Trade Centre (ITC). (2023). Trade Map, 2023.
- Eurostat. (2022). Στατιστικές Γεωργίας και Αλιείας.
- Eurostat. (2023). Στατιστικές Γεωργίας και Αλιείας.