

Эта часть работы выложена в ознакомительных целях. Если вы хотите получить работу полностью, то приобретите ее воспользовавшись формой заказа на странице с готовой работой:

<https://studservis.ru/gotovye-raboty/referat/359015>

Тип работы: Реферат

Предмет: Экономика

Введение 2

Глава 1. Производство чая 3

Глава 2. Спрос и потребление чая 6

Глава 3. Международная торговля 9

Глава 4. Цены 11

Глава 5. Прогноз конъюнктуры рынка 13

Заключение 15

Список использованных источников 16

Глава 1 Производство чая

Чай – это один из наиболее популярных напитков в мире, который производится в различных регионах. В данной главе будет рассмотрено производство чая в разных странах, технологии его производства, а также особенности выращивания и сбора чайных листьев.

Основными странами-производителями чая являются Китай, Индия, Шри-Ланка, Кения, Турция и Япония. В этих странах производится около 80% всего мирового объема чая.

Китай – самая большая страна-производитель чая, которая занимает около 40% мирового рынка. В Китае производится большое количество разных сортов чая, включая зеленый, черный, желтый, белый, оолонг и другие.

Индия – второй по величине производитель чая, который составляет около 20% мирового рынка. В Индии производится в основном черный чай, который используется для производства различных сортов чая.

Шри-Ланка – третий по величине производитель чая, который составляет около 10% мирового рынка. В Шри-Ланке производятся преимущественно черный и зеленый чай.

Кения – одна из крупнейших африканских стран-производителей чая, которая занимает около 10% мирового рынка. В Кении производятся в основном черный и зеленый чай.

Турция – одна из крупнейших производителей чая в мире, который используется в основном для приготовления чая в турецком стиле. В Турции производятся различные сорта чая, включая черный, зеленый, оолонг и другие.

Япония – производит около 3% всего мирового объема чая. В Японии производятся в основном зеленый и черный чай, а также другие виды чая, такие как матча и генмайча.

Производство чая включает несколько этапов, включая выращивание чайных кустов, сбор чайных листьев, их обработку и ферментацию. Каждый этап производства влияет на качество и вкус чая.

Выращивание чайных кустов начинается с выбора подходящей земли и подготовки почвы. Чайные кусты сажаются на расстоянии друг от друга, чтобы обеспечить оптимальные условия для их роста и развития.

Сбор чайных листьев проводится вручную или механически. При ручном сборе используются определенные техники, чтобы собирать только наиболее качественные и свежие листья. Механический сбор проводится с помощью специальных машин, которые обеспечивают быстрый и эффективный сбор листьев.

Обработка чайных листьев включает несколько этапов, включая определенный вид ферментации, просушку и различные процессы, чтобы придать чаю нужный вкус и аромат. Каждый производитель использует свои уникальные технологии для приготовления чая.

Выращивание и сбор чайных листьев имеет свои особенности в зависимости от региона и вида чая.

Например, для выращивания зеленого чая необходимы определенные климатические условия, включая определенный уровень влажности и температуры. Зеленый чай выращивается в основном в тропических и субтропических регионах мира, где средняя температура колеблется от 10 до 30 градусов Цельсия.

Оптимальная температура для выращивания зеленого чая составляет от 20 до 25 градусов Цельсия. При более низких температурах рост растений замедляется, а при более высоких температурах чай может потерять свои качественные характеристики.

Также для выращивания зеленого чая важна влажность. Влажность должна быть достаточно высокой,

примерно от 70% до 90%. Это объясняется тем, что зеленый чай является довольно чувствительным к засухе и может потерять свои качественные характеристики, если растения не получают достаточно влаги. Для выращивания черного чая необходимы умеренные климатические условия, средняя температура которых колеблется от 15 до 30 градусов Цельсия. Оптимальная температура для выращивания черного чая составляет от 20 до 25 градусов Цельсия.

Список использованных источников

1. Global tea market – growth, trends, and forecast (2020 – 2025) // Mordor Intelligence. – 2020. – URL: <https://www.mordorintelligence.com/industry-reports/global-tea-market-industry> (дата обращения: 10.05.2023).
2. Global tea market to be driven by the rising demand for healthy beverages // Business Wire. – 2021. – URL: <https://www.businesswire.com/news/home/20210202005745/en/Global-Tea-Market-to-be-Driven-by-the-Rising-Demand-for-Healthy-Beverages-Technavio> (дата обращения: 10.05.2023).
3. Tea industry in India – statistics & facts // Statista. – 2021. – URL: <https://www.statista.com/topics/4898/tea-industry-in-india/> (дата обращения: 10.05.2023).
4. Tea market size, share & trends analysis report by type (green tea, black tea, oolong tea, herbal tea), by distribution channel (offline, online), by region, and segment forecasts, 2020-2027. // Grand View Research. – 2020. – URL: <https://www.grandviewresearch.com/industry-analysis/tea-market> (дата обращения: 10.05.2023).
5. Tea Market: Global Industry Analysis, Size, Share, Growth, Trends, and Forecast, 2019-2027 // Transparency Market Research. – 2019. – URL: <https://www.transparencymarketresearch.com/tea-market.html> (дата обращения: 10.05.2023).
6. Борисов, В. Чайный рынок: итоги 2020 года и прогнозы на 2021 год // Торговое обозрение. – 2021. – №4. – С. 32-35.
7. Перспективы развития мирового рынка чая // Чайный портал. – 2020. – URL: <https://chayportal.ru/articles/perspektivy-razvitiya-mirovogo-rynka-chaya.html> (дата обращения: 10.05.2023).
8. Рост чайного рынка в России // Маркетинг и реклама. – 2019. – №4. – С. 16-18.
9. Рынок чая: текущая ситуация и перспективы развития // РБК. – 2020. – URL: <https://www.rbc.ru/business/16/12/2020/5fd97b919a79473f5fc4bb98> (дата обращения: 10.05.2023).
10. Шувалов, Д. Рынок чая в России: итоги 2020 года и прогнозы на 2021 год // Федерация чая. – 2021. – №1. – С. 6-8.

Эта часть работы выложена в ознакомительных целях. Если вы хотите получить работу полностью, то приобретите ее воспользовавшись формой заказа на странице с готовой работой:

<https://studservis.ru/gotovye-raboty/referat/359015>