

ТЕНДЕНЦИИ РАЗВИТИЯ ПАРФЮМЕРНО-КОСМЕТИЧЕСКОЙ ПРОДУКЦИИ В УЗБЕКИСТАНЕ

Гулямова Мукаддамхон

*Ташкентский химико-технологический институт
стажёр-исследователь кафедры «Технология пищевых и
парфюмерно-косметических продуктов»*

Аннотация: В Узбекистане насчитывается 65 производителей косметических средств по уходу за кожей и волосами, 45 из них расположены в Ташкенте и Ташкентской области. Большинство из них участвовали и продолжают участвовать в государственных инвестиционных программах и достигли не мало некоторые преимущества, необходимые для того, чтобы твердо встать на ноги. При относительной стабильности роста общих объемов, в структуре рынка в течение рассматриваемых шести лет происходили весьма серьезные колебания.

Ключевые слова: косметика, оливковое масло, предприятия косметическое, витамины, сквален, продукции.

При общем сжатии объемов рынка в 2010 году доля отечественной продукции увеличилась, так же, как и возросли ее объемы поставок. Однако в 2011 году произошел существенный рост поставок кремов импортного производства. Поставки же отечественных кремов снизились почти на 40%. Одной из вероятных причин может быть увеличение средней цены 1 тонны кремов отечественного производства в 1,9 раза против роста средней цены импортных кремов в 1,6 раза. Такое изменение цен сделало отечественные кремы в 1,5 раза дороже, чем импортные. Для сравнения: в 2009 году отечественные кремы были в среднем на 4% дешевле импортных, а в 2010-м в среднем на 30% дороже импортных. Сохранившаяся тенденция роста средней цены отечественной продукции привела к провальным результатам 2011 года, когда даже защитные импортные пошлины не смогли спасти положение. В результате в 2011 году доля кремов отечественного производства на рынке Узбекистана составила всего 16% против 84 импортных

Крупнейшим и старейшим в Узбекистане производителем косметических средств является АО «Лола атир упа», созданное в далеком 1942 году. С 2009 года предприятие полностью отказалось от производства парфюма и сфокусировалось на производстве кремов, зубных паст и моющих средств. Такая перегруппировка позволила предприятию занять свою нишу на рынке и обеспечить свою устойчивость. Продукция АО «Лола атир упа» имеет высокий уровень локализации. Не менее 60% сырья имеют местное происхождение. Модернизация оборудования, проведенная в 2009 году, позволяет предприятию удерживать качество продукции на уровне, не уступающем зарубежным конкурентам. При этом ценовая политика предприятия весьма благосклонна к кошельку потребителя, что обеспечивает высокую популярность продукции предприятия в регионах республики.

На втором месте расположилось СП «Навои Бьюти», учрежденное совместно с южнокорейской DK Cosmetics в 2010 году. Первую партию косметики СП «Навои Бьюти» выпустило в 2010 году под брендом «Эстель». Начиная с 2011 года продукция предприятия реализуется под брендом «La'Core», ориентированным на премиум-сегмент. В 2013 году компания осваивает выпуск продукции эконом-класса под брендом «BeBeauty». Производственный цикл контролируется зарубежными специалистами - технологами из Кореи. В совокупности с импортируемым сырьем это обеспечивает необходимый уровень качества.

Из новичков на рынке косметической продукции, ставших достаточно заметными за короткий промежуток времени, можно также отметить узбекско-корейское СП Global Cosmetics, созданное в 2013 году. Предприятие фокусируется на производстве косметических моющих средств для волос и тела не только для потребительского рынка, но и для сегмента рынка услуг красоты.

Отечественная индустрия косметической продукции применяет практически все модели управления производством и продажами. В отрасли есть компании, самостоятельно организующие и контролирующие всю цепочку от производства до торговой точки и размещения в ней продукции. Другие компании предпочитают не связываться со сложными и затратными маркетинговыми схемами, фокусируясь на массовом производстве OEM-продукции (англ. original equipment manufacturer - производитель оригинального оборудования), реализация которой в дальнейшем происходит под брендами третьих лиц.

В наше время, пожалуй, ни для кого уже не секрет, что оливковое масло - это настоящий клад здоровья, поскольку, на основе различных научных исследований выявлено, что оливковое масло и средиземноморская диета существенно влияют на человеческий организм. Более того, Вы будете удивлены, насколько чудодейственным является оливковое масло и насколько оно может облегчить вашу жизнь, если вы начнете применять его не только для заправки салатов и обедов, но и использовать его в качестве средства для ухода за кожей.

Оливковое масло уникально тем, что содержит большое количество сквалена (увлажняющего компонента), кальция, железа, меди, а также витамины А, D и E, нейтрализующего воздействие свободных радикалов, из-за которых кожа быстрее увядает и появляются морщины. При этом необходимо заметить, что витамин E на сегодняшний день является самым популярным и универсальным антиоксидантом.

Косметика на оливковом масле содержит природные антиоксиданты, такие как витамины А, С и E, которые защищают кожу от вредного воздействия солнечных лучей и старения кожи. Знания о замечательных свойствах оливкового масла являлось секретом красоты царицы Клеопатры.

Оливковое масло является одним из самых популярных масел из-за его разнообразного применения. Густое, зеленоватого оттенка масло богато незаменимыми жирными кислотами, жизненно важными для человека. Оливковое масло известно своими лечебными свойствами. Оно эффективно в лечении некоторых заболеваний, например в борьбе с сердечно-сосудистыми болезнями, а наружное применение имеет большое значение в предотвращении обезвоживания тела.

В домашних условиях оливковое масло можно добавлять в ванну, смешивать с солью для использования в качестве скраба-пилинга или просто втирать его в кожу рук или ног перед сном. Смешав в равных количествах оливковое масло с водой втирать в кожу головы после мытья - этот народный способ используется для смягчения сухих волос и кожи головы.

Оливковое масло содержит вдвое меньше насыщенных жиров, содержащихся в других растительных маслах. Его биологическая и терапевтическая ценность основана на уникальных свойствах ненасыщенных жирных кислот: олеиновой (которой в этом масле в 3,5 раза больше, чем в любом другом), линолевой и линоленовой. В целом формула оливкового масла особо выделяется на фоне всех остальных растительных масел: в ней - максимум мононенасыщенных, легкорасщепляемых жиров и минимум насыщенных. Помимо этого, оливковое масло содержит витамины А, В, D, С, Е, К, благодаря последнему, как известно, организм лучше усваивает витамины, растворенные в жирах.

Оливковое масло настолько универсально, что с точки зрения косметологии подходит практически для любого типа кожи в любом возрасте.

В косметике FEMEGYL используется ферментированное оливковое масло. Управляемая ферментация масел позволяет разделять молекулу триглицерида на молекулу глицерина и молекулы ценных жирных кислот (включая ненасыщенные), не повреждая последние. Ферментированное

оливковое масло содержит в десятки раз больше свободных жирных кислот, чем оригинальное масло. Ферментированное масло значительно более «питательное», так как жирные кислоты уже «освобождены» и способны встраиваться в мембраны клеток.

Список литератур:

1. Вилкова С.А. Товароведение и экспертиза парфюмерно-косметических товаров. Учебник для вузов. – М.: Издательский Дом «Деловая литература», 2000.
2. Журнал «Потребитель – парфюмерия и косметика», №17, 2004.
3. Covas M.I., de la Torre R., Fito M. Virgin olive oil: a key food for cardiovascular risk protection. *British Journal of Nutrition*. 2015; 113(S2): 19-28.
4. Hohmann C.D. [et al.] Effects of high phenolic olive oil on cardiovascular risk factors: A systematic review and meta-analysis. *Phytomedicine*. 2015; 22(6): 631-640.
5. Martinez-Gonzalez M.A., Dominguez L.J., Delgado Rodriguez M. Olive oil consumption and risk of CHD and/or stroke: A metaanalysis of case-control, cohort and intervention studies. *British Journal of Nutrition*. 2014; 112(2): 248-259.
6. Fraihat S. [et al.] Physicochemical characterization of olive oil from Aljouf area of Saudi Arabia. *Int. J. Chemtech. Res.* 2017; 10: 1004-1010.
7. CODEX-STAN 210 (Amended 2003, 2005, 2011, 2013, 2015) «Codex Standard for Named Vegetable Oils». Codex Alimentarius Commission FAO/WHO.
8. O'Brien R. Fats and oils. Production, composition and properties, application / transl. from English. 2nd ed. SPb.: Profession; 2007. (In Russ.)
9. Poiana M.A. [et al.] Application of FT-IR spectroscopy to assess the olive oil adulteration. *Journal of Agroalimentary Processes and Technologies*. 2012; 18(4): 277-282.
10. Alexa E. [et al.] The use of FT-IR spectroscopy in the identification of vegetable oils adulteration. *J. Food Agric. Environ.* 2009; 7(2): 20-24.
11. Ahmatovich R. A. et al. In biocenosis the degree of appearing entomophagous types of vermins which suck tomatoey sowings // *Austrian Journal of Technical and Natural Sciences*. – 2018. – №. 9-10. – С. 3-5.
12. Сулаймонов Б. А. и др. Фитофаги и виды энтомофагов, встречающиеся в лесном биоценозе // *Актуальные проблемы современной науки*. – 2021. – №. 1. – С. 64-69.
13. Кимсанбаев Х. Х., Жумаев Р. А. К вопросу размножения *Trichogramma evanescens* для биологической защиты растений // *Международна научна школа "Парадигма"*. Лято-2015. – 2015. – С. 34-41.
14. Жумаев Р. А. Биологическая трихограммная *in vitro* усилительная технология. Трихограммная сунья озикада усилительная курси (1) (Hymenoptera: Trichogrammatidae). – 2016.

15.Sulaymonov B. A. et al. Effectiveness of Application of Parasitic Entomophages against Plant Bits in Vegetable Agrobiocenosis //Solid State Technology. – 2020. – Т. 63. – №. 4. – С. 355-363.

16.Kimsanbaev X. X., Jumaev R. A., Abduvosiqova L. A. Determination Of Effective Parasite-Entomofag Species In The Management Of The Number Of Family Representatives In Pieridae //The American Journal of Agriculture and Biomedical Engineering. – 2021. – Т. 3. – №. 06. – С. 135-143.

17.Jumaev R. Invitro rearing of parasitoids //E3S Web of Conferences. – EDP Sciences, 2023. – Т. 371.

18.Кимсанбаев Х. Х. и др. Биоценозда ўсимлик зараркундалари паразит энтомофаглари ривожланиши. «O'zbekiston» НМИУ, –Тошкент. – 2016.

19.Сулаймонов Б. А. и др. Ўрмон биоценозида фитофаг турлари ва улар миқдорини бошқариш //O'zbekiston» НМИУ, –Тошкент. – 2018.

20.Jumaev R., Rakhimova A. Analysis of scientific research on reproduction of species of Trichograms in Biolaboratory //The American Journal of Agriculture and Biomedical Engineering. – 2020. – Т. 2. – №. 08. – С. 148-152.

21.Axmatovich J. R. In vitro rearing of trichogramma (Hymenoptera: Trichogrammatidae) //European science review. – 2016. – №. 9-10. – С. 11-13.

22.Jumaev R. A. et al. The technology of rearing Braconidae in vitro in biolaboratory //European Science Review. – 2017. – №. 3-4. – С. 3-5.

23.Жумаев Р. А. Массовое размножение трихограммы на яйцах хлопковой совки в условиях биологической лаборатории и ее применение в агробиоценозах //Халқаро илмий-амалий конференция “Ўзбекистон мевасабзавот маҳсулотларининг устунлиги” мақолалар тўплами. Тошкент. – 2016. – С. 193-196.

24.Жумаев Р. А. Значение представителей семейства BRACONIDAE в регулировании численности совок в агробиоценозах //ЎЗМУ Хабарлари. – 2017. – Т. 3. – №. 1.

25.Жумаев Р. А. РАЗМНОЖЕНИЯ ИН ВИТРО ВАСОН НАВЕТОР САУ И ВАСОН ГРЕНИ АШМЕАД //Актуальные проблемы современной науки. – 2017. – №. 3. – С. 215-218.

26.Axmatovich J. R. In Vitro Rearing of Parasitoids (Hymenoptera: Trichogrammatidae and Braconidae) //Texas Journal of Agriculture and Biological Sciences. – 2022. – Т. 4. – С. 33-37.

27.Suleymanov B. A., Jumaev R. A., Abduvosiqova L. A. Lepidoptera Found In Cabbage Agrobiocenosis The Dominant Types Of Representatives Of The Category Are Bioecology //The American Journal of Agriculture and Biomedical Engineering. – 2021. – Т. 3. – №. 06. – С. 125-134.