

УДК 637.358:339.133.017

ББК 36.95:65.291.31

И 88

Калманович Светлана Александровна, доктор технических наук, профессор, профессор кафедры технологии жиров, косметики и экспертизы товаров Института пищевой и перерабатывающей промышленности Кубанского государственного технологического университета, т. 8(861)275-24-93, e-mail: krns@mail.ru;

Хворостина Евгений Николаевич, аспирант кафедры технологии жиров, косметики и экспертизы товаров Института пищевой и перерабатывающей промышленности Кубанского государственного технологического университета, т. 8(861)275-24-93, e-mail: krns@mail.ru;

Верещagina Анна Петровна, кандидат технических наук, доцент, докторант кафедры технологии жиров, косметики и экспертизы товаров Института пищевой и перерабатывающей промышленности Кубанского государственного технологического университета, т. 8(861)275-24-93, e-mail: krns@mail.ru;

Вербицкая Елена Анатольевна, кандидат технических наук, доцент кафедры технологии жиров, косметики и экспертизы товаров Института пищевой и перерабатывающей промышленности Кубанского государственного технологического университета, т. 8(861)275-24-93, e-mail: krns@mail.ru.

ИССЛЕДОВАНИЕ ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ ПРЕДПОЧТЕНИЙ И МОТИВАЦИЙ ПРИ ВЫБОРЕ ПЛАВЛЕННЫХ СЫРНЫХ ПРОДУКТОВ (рецензирована)

Цель исследования – выявить потребительские предпочтения и мотивации при выборе плавленых сырных продуктов.

Ключевые слова: плавленые сырные продукты, пищевая ценность функциональные свойства продукта, растительное сырье, химический состав, потребительские предпочтения.

Kalmanovich Svetlana Alexandrovna, Doctor of Technical Sciences, professor of the Department of Technology of Fats, Cosmetics and Expertise of the Institute of Food and Processing Industry of the Kuban State Technological University, tel.: 8 (861) 275-24-93, e-mail: krns@mail.ru;

Khvorostina Eugene Nicholaevich, post graduate the Department of Technology of Fats, Cosmetics and Expertise of the Institute of Food and Processing Industry of the Kuban State Technological University, tel.: 8 (861) 275-24-93, e-mail: krns@mail.ru;

Vereshchagina Anna Petrovna, Candidate of Technical Sciences, doctoral student of the Department of Technology of Fats, Cosmetics and Expertise of of the Institute of Food and Processing Industry Kuban State Technological University, tel.: 8 (861) 253-67-60; e-mail: krns@mail.ru;

Verbitskaya Elena Anatoljevna, Candidate of Technical Sciences, associate professor of the Department of Technology of Fats, Cosmetics and Expertise of of the Institute of Food and Processing Industry Kuban State Technological University, tel.: 8 (861) 253-67-60; e-mail: krns@mail.ru.

STUDY OF CONSUMER PREFERENCES AND INCENTIVES WHEN CHOOSING MELTING CHEESE PRODUCTS

The purpose of the study - to identify consumer preferences and motivations in the choice of processed cheese products.

Keywords: processed cheese products, nutritional value of the functional properties of the product, plant material, chemical composition, consumer preferences.

В настоящее время плавленые сырные продукты получили широкое распространение на Российском рынке, так как, благодаря частичной замене молочных рецептурных компонентов на растительные, появляется возможность целенаправленно регулировать состав и пищевую ценность получаемого продукта.

Однако, в общем объеме производства плавленых сыров и плавленых сырных продуктов в 2010 году (334 тыс. тонн) доля плавленых сырных продуктов составляет менее 7%.

Учитывая это, перспективным направлением в молочной отрасли промышленности является разработка рецептур новых плавленых сырных продуктов, обладающих высокой пищевой ценностью со сбалансированным составом физиологически функциональных ингредиентов.

Однако, для повышения эффективности при создании новых плавленых сырных продуктов и их успешного продвижения на рынок необходимо провести анализ потребительских предпочтений и мотиваций.

Анализ потребительских предпочтений и мотиваций является важнейшим компонентом определения потенциальной возможности нового продукта на рынке, так как он позволяет получить данные о спросе на данную продукцию, уровне цен, а также о перспективах развития рынка [1].

Для изучения потребительских предпочтений и мотиваций была составлена анкета для опроса потенциальных и реальных потребителей плавяных сырных продуктов.

Объект исследования - население г. Краснодара.

Объем выборки – 1000 человек.

Метод формирования выборки - стихийная выборка.

Метод сбора информации – опрос населения на выходе из супермаркетов.

Распределение респондентов по социально-демографическим характеристикам было следующим (в % от числа респондентов):

- по полу: мужчины – 45,7; женщины – 54,3;

- по возрасту: молодые (15-30 лет) – 57,8; среднего возраста (30-45 лет) – 27,8; предпенсионного возраста (45-60 лет) – 14,4.

- по образованию: среднее – 11,2; среднее специальное – 12,9; неоконченное высшее – 56,1; высшее – 19,8.

Для выявления целесообразности создания плавяных сырных продуктов необходимо было выяснить предполагаемый спрос на указанные продукты, а также узнать степень информированности потребителей о новом виде продукта.

Предварительный опрос показал, что 65% респондентов предпочитают плавяные сыры, а 35% - плавяные сырные продукты, так как они полезны для здоровья и имеют более низкую ценовую категорию.

При изучении информированности респондентов, чем отличается плавяный сыр от плавяного сырного продукта, было установлено, что только 20% респондентам известны эти отличия, а 80% респондентов затруднились ответить, т.е. не информированы.

На следующем этапе определяли критерии, которые потребители предъявляют к плавяным сырным продуктам при выборе и покупке (рисунок 1).

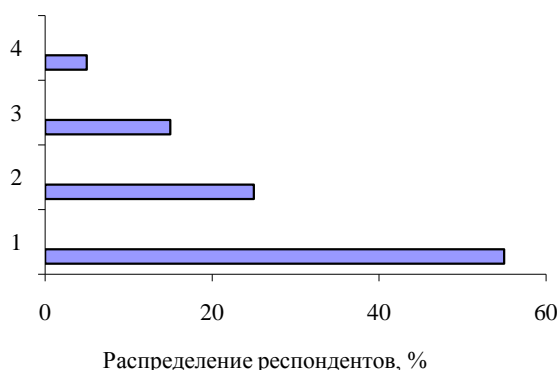


Рис. 1. Потребительские предпочтения при выборе и покупке плавяных сырных продуктов:
1 – состав продукта; 2 – цена; 3 – вид фасовки и упаковки; 4 – торговая марка

Установлено, что 55% респондентов считают основным критерием при выборе и покупке плавяных сырных продуктов их состав, 25% респондентов отдают предпочтение цене продукта, 15% уделяют внимание фасовке и упаковке, а наименьшее число респондентов (5%) обращают внимание на торговую марку.

Учитывая, что большое количество респондентов (55%) уделяют внимание составу плавяного сырного продукта, был проведен опрос респондентов, какие рецептурные компоненты они предпочитают в составе плавяного сырного продукта взамен молочного сыря. На рисунке 2 приведены данные опроса.

Из приведенных данных видно, что более половины (60%) респондентов предпочитают, чтобы взамен молочного сыря в качестве рецептурных компонентов использовали комплексные компоненты в состав которых входят растительные жиры и белки, обогащенные витаминами и минеральными веществами.

Следует отметить, что незначительное количество респондентов – только 5% считают, что в качестве рецептурного компонента должны применяться растительные белки.

Это, по-видимому, обусловлено тем, что у потребителей сложилось негативное мнение: «Если растительный белок, то это обязательно белок, полученный из генномодифицированной сои», следовательно, его вкусовые и полезные свойства будут значительно ниже.

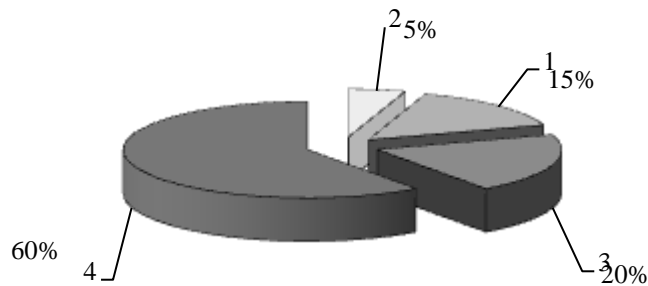


Рис. 2. Предпочтения потребителей по замене молочного сырья на растительные рецептурные компоненты:
 1 - растительные жиры; 2 - растительные белки; 3 - комплекс растительных белков и жиров;
 4 - комплекс растительных белков и жиров, обогащенных витаминами и минеральными веществами

На рисунке 3 приведена диаграмма оценки респондентами качества плавящихся сырных продуктов, представленных в торговой сети г. Краснодара.

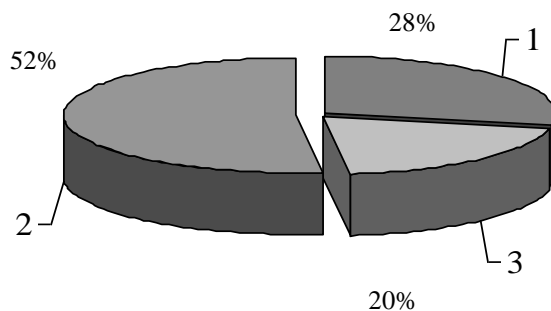


Рис. 3. Результаты оценки респондентов качества плавящихся сырных продуктов:
 1 - хорошее; 2 - удовлетворительное; 3 - неудовлетворительное.

Показано, что только 28% респондентов считают плавящиеся сырные продукты, реализуемые в торговой сети города Краснодара, хорошего качества, а 52% респондентов – удовлетворительного качества.

Следует отметить, по мнению 20% респондентов, плавящиеся сырные продукты имеют низкое неудовлетворительное качество, поэтому этот факт повлияет на последующий выбор респондентов между плавящимся сыром и плавящимся сырным продуктом.

Таким образом, на основании проведенных исследований можно сделать следующие выводы:

- во-первых, плавящиеся сырные продукты пользуются достаточно высоким спросом;
- во-вторых, главным критерием при выборе плавящихся сырных продуктов потребители считают состав продукта;
- в-третьих, потребители предпочитают плавящиеся сырные продукты, содержащие в составе, наряду с молочными компонентами, не только растительные жиры и растительные белки, но и витамины, минеральные вещества, а также другие биологически активные вещества.

Учитывая это, актуальной проблемой является разработка рецептур и уточнение технологических режимов производства плавящихся сырных продуктов, обогащенных комплексом рецептурных компонентов растительного происхождения, содержащих физиологические ингредиенты различной функциональной направленности.

Литература:

1. Маркетинговые исследования потребительского рынка: учеб. пособие / В. Анури́н [и др.]. СПб.: Питер, 2004. С.315.

References:

1. Marketing research of consumer market / V. Anurin [and others] Tutorial - St. Pt. "Peter". 2004. P.315.