

УДК 664.1

**АССОРТИМЕНТ И АНАЛИЗ УСЛОВИЙ РЕАЛИЗАЦИИ ПЕЧЕНЬЯ В
Г. МИЧУРИНСКЕ**

Данилова Нина Александровна

Студентка 5 курса

Плодоовощного института им. И.В. Мичурина

Каранян Изабелла Кареновна,

доцент, кафедры технологии пищевой продукции

и товароведения к.с.-х.н.,

E-mail: ikar58@bk.ru

Мичуринский государственный аграрный университет,

г. Мичуринск, Россия

Аннотация: Статья посвящена изучению ассортимента и анализу условий реализации печенья на потребительском рынке г.Мичуринска.

Необходимо отметить, что в последнее время потребитель отдает предпочтения печенью отечественных производителей, таких как компания «Брянконфи», холдинг «Объединенные кондитеры», ТМ «Топленое молоко», фабрика «Большевик», компаниями «Белогорье» и «Сладко». компании «Ламзурь», качество которых не уступает зарубежным аналогам.

Ключевые слова: ассортимент, потребительский рынок, печенье

Очень часто в продуктовой корзине российского покупателя можно встретить кондитерские изделия. Потребительский спрос на рынке сахарного печенья развивается в двух, по сути, противоположных направлениях: наибольшим спросом пользуются как самые дешевые типы сахарного печенья, так и сложные виды, которые одновременно являются самыми дорогими. Парадокса в этом нет – это прямое отражение процессов, происходящих в обществе, то есть разрыва между теми, кто готов тратить любые деньги на то, что ему нравится, на необычные новинки, и теми, кто едва-едва может найти средства на сладкое угощение [1, 2, 6, 10, 14]. При этом сложные виды печенья выпускают в основном небольшие предприятия, которым легко переориентироваться на новый продукт [3, 4].

На потребительском рынке 55% занимают мучные кондитерские изделия, а 45% – сахарное печенье. Популярным видом мучных кондитерских изделий являются сахарные печенья, особенно функционального значения [7, 8, 9, 11]. Доля сахарного печенья достаточно широка. Они делятся по видам: сахарное печенье из муки высшего, первого и второго сортов, сахарное печенье, глазированное шоколадом или сахаром, витаминизированное и лечебно-профилактическое сахарное печенье [12, 15].

В настоящее время на рынке увеличивается конкуренция на сахарное печенье, т.к. цена сильно варьирует на эту продукцию. Особенно разница в ценах очень заметна при продаже весового сахарного печенья в зависимости от качества розничная цена весового сахарного печенья колеблется от 100 до 140 рублей [5, 13].

Фасованное сахарное печенье производят в основном крупные компании, имеющие высокий уровень технологии, применяющие качественные упаковки. Цена фасованного печенья на 15-25% дороже весового.

Наше маркетинговое исследование по изучению спроса и предложений проводилось на потребительском рынке г. Мичуринска.

Основная часть продаваемого в торговых предприятиях печенья представлена тремя его видами: сахарным, затыжным и сдобным. Каждый из этих видов занимает определенную долю на потребительском рынке (рис. 1).

Как показывают исследования, доминирующее положение на потребительском рынке занимает сахарное печенье, доля которого составляет 47%, второе место занимает сдобное печенье, доля которого – 38% и затыжному печенье отводится третье место, доля которого составила 15%.

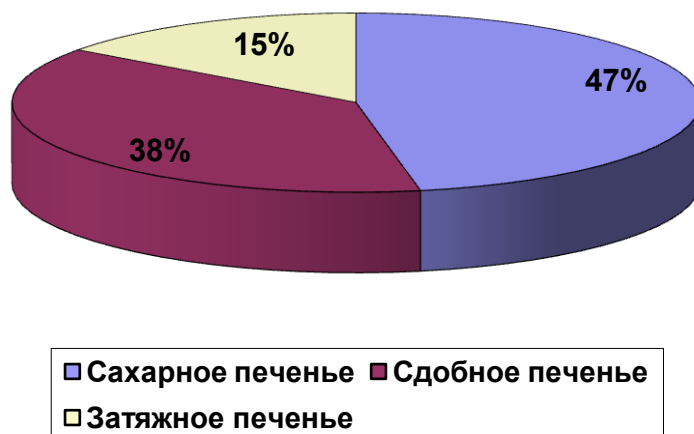


Рисунок 1 – Доля основных видов печенья на потребительском рынке.

Доли основных производителей в розничном объеме продаж сахарного печенья представлены на рис. 2.

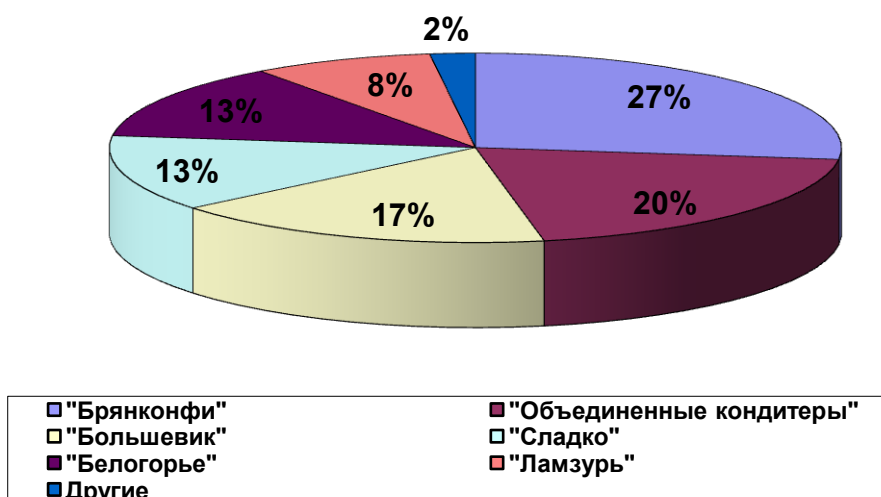


Рисунок 2 – Основные производители сахарного печенья.

Первое место на рынке сахарного печенья занимает компания «Брянконфи» (27%), затем следует холдинг «Объединенные кондитеры» (20%), у которых не слишком широкая ассортиментная линейка, но по

представленности они в числе лидеров рынка: на сегодняшний день практически в каждом магазине можно видеть их печенье ТМ «Топленое молоко»; третье место принадлежит фабрике «Большевик» (17%) с брендом «Юбилейное»; четвертое место распределилось между компаниями «Белогорье» и «Сладко» (по 13%), продукция компании «Ламзурь» - 8%.

Кроме этого нами был проведен опрос (анкетирование) покупателей для выявления потребительских предпочтений.

Анкета содержала следующие вопросы:

- Какой вид печенья, и какого производства Вы предпочитаете?

- Какой из предложенных факторов является для Вас определяющим при выборе сахарного печенья?: вкусовые качества, состав, цена, изготовитель, прочие факторы.

- Какое сахарное печенье больше всего предпочитаете (весовое или фасовочное) ?

Результаты полученных исследований представлены на рисунках 3 и 4.

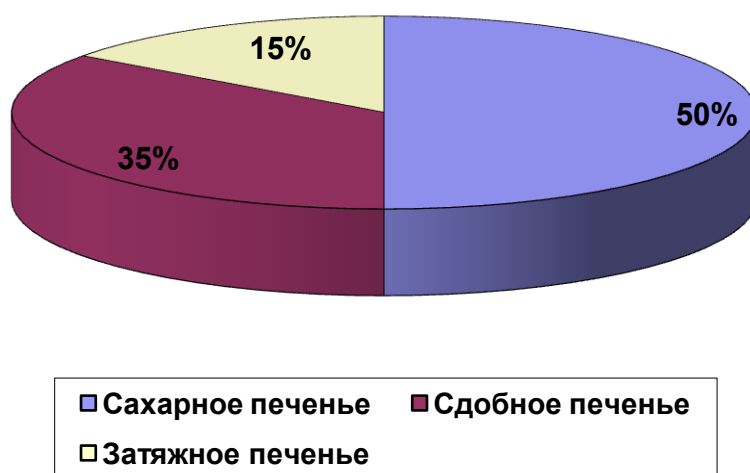


Рисунок 3 – Потребительские предпочтения по видам печенья.

Как показывает рис. 3, наибольший процент потребительских предпочтений принадлежит сахарному печенью (50%), 35% предпочтений отдается сдобному печенью и 15% - затяжному. Такое распределение можно объяснить в основном имеющимся ассортиментным перечнем продукции и ценовым диапазоном.

Необходимо отметить тот факт, что наибольшее число потребителей склонны покупать весовое сахарное печенье (65% опрошенных) и лишь 35% - фасованное. Это объясняется тем, что стоимость фасованного печенья на 15-25% выше стоимости весового печенья.

Бытует мнение, что оптимальный вес упаковки печенья для индивидуального потребления - 200г, для семейного (коллективного) потребления - 400–500г. Именно к такому диапазону веса стремятся розничные точки при самостоятельной расфасовке весового печенья.

Отсюда вытекают основные факторы, влияющие на выбор потребителей печенья (рисунок 4).

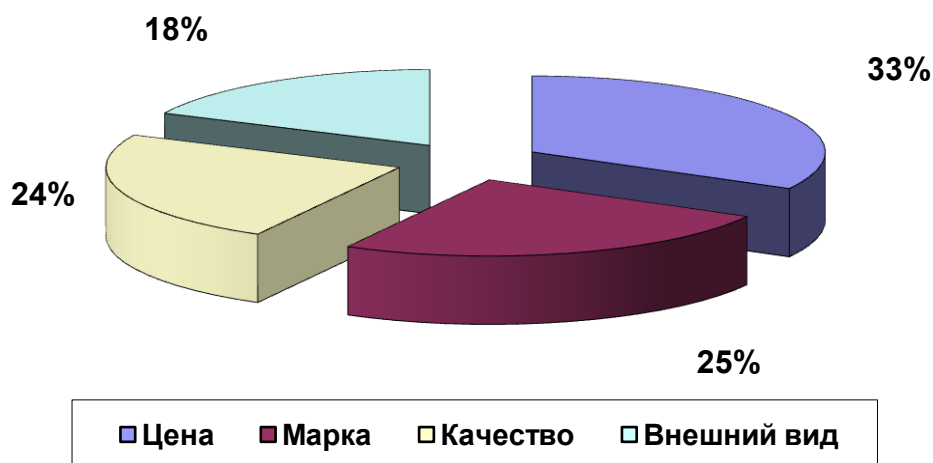


Рисунок 4 - Факторы, влияющие на выбор потребителей печенья.

Рис.4 показывает, что в процессе покупки потребители печенья, прежде всего, обращают внимание на его цену (33%), на марку/ производителя печенья (25%), его качество (24%), а внешний вид печенья (18%). Это связано с тем, что, участвовавшие в опросе люди имеют невысокий доход, поэтому при выборе продукции отдавали большее предпочтение ценовому фактору.

Проведенное маркетинговое исследование дает возможность говорить о разнообразии сахарного печенья, представленного на потребительском рынке г. Мичуринска. Очень приятен тот факт, что потребитель отдает предпочтения только печенью отечественного производителя. Ведь, несмотря на достоинства импортной продукции, такие как красочная удобная упаковка (например, железная коробка), известные международные бренды, интересные вкусы (например, марципан, пряности), гарантия качества всех партий, у

отечественных производителей перед зарубежными есть ряд преимуществ. Основные из них: более низкая цена, вкусы, знакомые и любимые с детства, а также мнение потребителей, которые считают, что импортное печенье содержит в себе вредные для здоровья ингредиенты, которые добавляются из-за длительного срока хранения.

В учебно-исследовательской лаборатории продуктов функционального питания (ЛПФП) ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ, в комплексной научно-испытательной лаборатории сельскохозяйственной и пищевой продукции ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ нами исследовались показатели качества 5-ти образцов сахарного печенья: «Пополам-ки» ОАО «Кондитерская фабрика «Саратовская»; «Вафельное рассыпчатое». ООО «Акульчев»; «Топленое молоко», ОАО «Кондитерская фабрика «Белогорье»; «Коровка» ОАО «РотФронт»; Чайное», ОАО «Брянконфи». Органолептическая оценка проводилась по разработанной 100-балльной шкале; определялись массовая доля влаги, массовой доли общего сахара - йодометрическим методом, жира - бутирометрическим методом, намокаемость печенья, щелочность.

Исследования показали, что все исследуемые образцы сахарного печенья соответствуют хорошему уровню качества, но были выявлены дефекты снижающие качество. Причина этого не только несоблюдение рецептур и режимов производства, но и нарушение условий хранения и реализации данного товара торгово-розничными предприятиями.

Основными возможными направлениями повышения качества производимого сахарного печенья являются:

- применение улучшенных, более современных технологий изготовления;
- строгий технологический и качественный контроль на производстве;
- поддержание и четкое соблюдение условий реализации и хранения продукта.

Список литературы

1. Винницкая В.Ф. Технология функциональных и специализированных продуктов питания с использованием адаптивного сортамента местного растительного сырья: монография / В.Ф. Винницкая, О.В. Перфилова. – Мичуринск: изд-во Мичуринского государственного аграрного университета, 2018. – 184 с.
2. Влияние овощных порошков на реологические свойства теста и хлеба из пшеничной муки / О.В. Перфилова, В.А. Бабушкин, К.В. Парусова, И.П. Евдокимова // Вестник Мичуринского государственного аграрного университета. - 2016. - № 1. - С. 71-79.
3. Каранян, И.К., Ассортимент зефира реализуемого на потребительском рынке г.Мичуринска /И.К. Каранян, // Наука и образование. Электрон. журн. 2019. - №2.
4. Каранян И.К., Морев А.С., Дергачев А.А., Исследования качества сахара белого кристаллического реализуемого на потребительском рынке г.Мичуринска/ И.К.Каранян, А.С. Морев, А.А. Дергачев // Наука и образование. Электрон. журн. 2019. - №3.
5. Новикова, И.М. Использование плодово-ягодного сырья в кондитерском производстве / И.М. Новикова, О.М. Блинникова // Наука и образование. Электрон. журн. 2018. - №1.
6. Перфилова О.В. Технологические особенности производства фруктового полуфабриката из вторичного сырья сокового производства / О.В. Перфилова / Вестник Мичуринского государственного аграрного университета. - 2017. - № 4. - С. 56-60.
7. Потапова А.А. Мучные кондитерские изделия, обогащенные эссенциальными микронутриентами овощного сырья / А.А. Потапова, О.В. Перфилова // Технологии пищевой и перерабатывающей промышленности АПК - продукты здорового питания. - 2014. - № 4 (4). - С. 50-54.
8. Перфилова О.В. Использование порошков из плодовоовощных выжимок с целью расширения ассортимента мучных кондитерских изделий / О.В.

Перфилова, М.А. Митрохин // Достижения науки и техники АПК. - 2008. - № 8. - С. 48-50.

9. Патент 2411731 С1. Российская Федерация, МПК А21D 13/08. Способ приготовления кексов с фруктовыми и овощными порошками из выжимок от соков прямого отжима: № 2009127197/13: заявл. 14.07.2009: опубл. 20.02.2011. / О.В. Перфилова, Ю.Г. Скрипников, В.Ф. Винницкая

10. Патент 2497390 С1. Российская Федерация, МПК А23L 1/30, А23G 3/00. Способ производства тыквенно-марципановых плиток для функционального питания: № 2012114742/13: заявл. 12.04.2012: опубл.: 10.11.2013 / Ю.Г. Скрипников, В.Ф. Винницкая, Д.В. Акишин, О.В. Перфилова, М.Ю. Коровкина

11. Расширение ассортимента хлебобулочных и мучных кондитерских изделий с функциональной направленностью / В.Ф. Винницкая, С.И. Данилин, Д.В. Акишин, О.В. Перфилова, С.С. Комаров // Вестник Мичуринского государственного аграрного университета. - 2014. - № 2. - С. 82-85.

12. Сухарева Т.Н. Разработка технологии производства сахарного печенья с применением пюре из тыквы/ Т.Н.Сухарева, А.И. Антропова // «Производство и переработка сельскохозяйственной продукции: менеджмент качества и безопасности» Материалы международной научно-практической конференции, посвященной 25-летию факультета технологии и товароведения Воронежского государственного аграрного университета имени императора Петра I .2018. С.27-31.

13. Сухарева Т.Н. Требования к показателям качества и безопасности сахарного печенья/ Т.Н. Сухарева, З.Ю. Родина, К.М. Рязанова, В.А. Артюх, А.А. Бортникова // материалы XX Международной научно-практической конференции (14-15 марта 2019 г.) «Современные проблемы техники и технологии пищевых производств»[Электронный ресурс]/Алт ГТУ им. И.И.Ползунова. -Электрон. текстовые дан.(1 файл:7,52 МБ). - Барнаул: Изд-во, Алт ГТУ ,2019.- С.339-340.

14. Технология переработки яблок на сок прямого отжима и пюре / О.В. Перфилова, В.А. Бабушкин, Г.О. Магомедов, М.Г. Магомедов // Технологии пищевой и перерабатывающей промышленности АПК - продукты здорового питания. - 2016. - № 3 (11). - С. 82-85.

15. Mathematical planning when choosing rational dosages of ingredients for adjusting the composition of bakery products / T.N. Sukhareva, I.V. Sergienko, A.E. Kutsova, A. Ratushny // International Journal of Engineering and Advanced Technology . - 2019. - Т. 8. - № 6. - С. 4562-4565.

UDC 664.1

**ASSORTMENT AND ANALYSIS OF CONDITIONS FOR THE SALE
OF COOKIES IN MICHURINSK**

Danilova Nina Aleksandrovna

5th year student

Fruit and vegetable Institute. I. V. Michurina

Karanian Isabella Karenovna,

Ph. D. of agricultural Sciences, associate

Professor,

E-mail: ikar58@bk.ru

Michurinsk State Agrarian University,

Michurinsk, Russia

Abstract: the article is devoted to the study of the assortment and analysis of the conditions for the sale of cookies in the consumer market of Michurinsk.

It should be noted that in recent years, the consumer gives preference to the liver of domestic manufacturers, such as the company "Bryankonfi", holding "United confectioners", TM "Melted milk", factory "Bolshevik", companies "Belogorye" and "SladKo". company "Lamzur'».

Keywords: assortment, consumer market, cookies