

**УДК 637.146.32**

**ИЗУЧЕНИЕ АССОРТИМЕНТА СМЕТАНЫ НА  
ПОТРЕБИТЕЛЬСКОМ РЫНКЕ**

**Потапова Алла Андреевна**

кандидат технических наук, доцент

allusi4ek@mail.ru

**Перфилова Ольга Викторовна**

доктор технических наук, профессор

perfolgav@mail.ru

**Медведев Сергей Владимирович**

студент

Мичуринский государственный аграрный университет

г. Мичуринск, Россия

**Аннотация.** Сметана - кисломолочный продукт, получаемый путём брожения сливок и закваски. За последние годы значительно расширился ассортимент сметаны с пониженным содержанием жира и повышенным содержанием белка. Ассортимент сметаны различают в зависимости от массовой доли молочного жира, использования различных пищевых наполнителей (сухое обезжиренное молоко, казеинат натрия, сгущенное молоко, мягкий диетический нежирный творог, МБК – молочно - белковый концентрат, соевый белок, растительные жиры). При производстве новых видов сметаны могут быть использованы пищевые добавки (красители, ароматизаторы и др.).

**Ключевые слова:** сметана, ассортимент, потребительский рынок.

Современный потребительский рынок представлен широким ассортиментом пищевой продукции, но неотъемлемым является его качество, на которое современный потребитель обращает особое внимание. Поэтому помимо традиционных продуктов питания сегодня на рынке можно приобрести продукты повышенного качества, которые улучшены по пищевой ценности, физико-химическим, структурно-механическим и органолептическим свойствам. При этом сметана это широко распространенный продукт питания, изучение ассортимента которого на рынке является весьма актуальным [1-12].

Потребительский рынок г. Мичуринска представлен сметаной различных наименований. Рынок сметаны характеризуется большим количеством наименований. В рамках изучения спроса и предложения было проведено исследование ассортимента сметаны. Для изучения спроса и предложения на рынке сметаны необходимо оценить мнение потребителей. С этой целью было опрошено 100 покупателей в 10 торговых точках города Мичуринска, реализующих данную продукцию. Опрос проводился в форме анкетирования.

Результаты исследований показали, что на рынках и магазинах в основном реализуется сметана отечественных производителей.

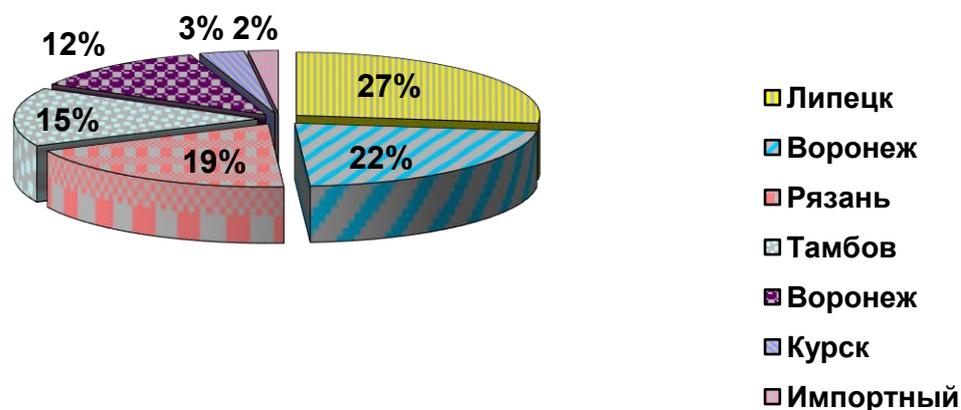


Рисунок 1 - Производители сметаны, реализуемых в г. Мичуринске

В целом ассортимент реализуемой сметаны практически во всех торговых точках одинаков, но отличие лишь в ценах и его широте. Наиболее широкий и популярный ассортимент сметаны производства г. Липецка (27 %), на втором месте производства г. Воронежа (22 %), самая наименьшая доля приходится на импортное производство.

Был проведен опрос покупателей на предмет популярности той или иной сметаны, изучены потребительские предпочтения сметаны и различных производителей. Получены следующие результаты:

- 32 % респондентов предпочитают покупать сметану «Летний День» из-за неплохих вкусовых качеств и доступности цены;
- 24 % покупателей предпочитают сметану «Вкуснотеево» в связи с отличным качеством;
- 16 % опрошенных приобретают только сметану «Простоквашино», т. к. более густая и прекрасно подходит для разнообразных блюд;
- 13 % предпочитают сметану «Веселый молочник», т. к. по мнению покупателей для них важна доступная цена, а не качество.

Остальные опрошенные приобретают сметану в независимости от предпочтения. Более наглядно результаты опроса отражены на рисунке 2.

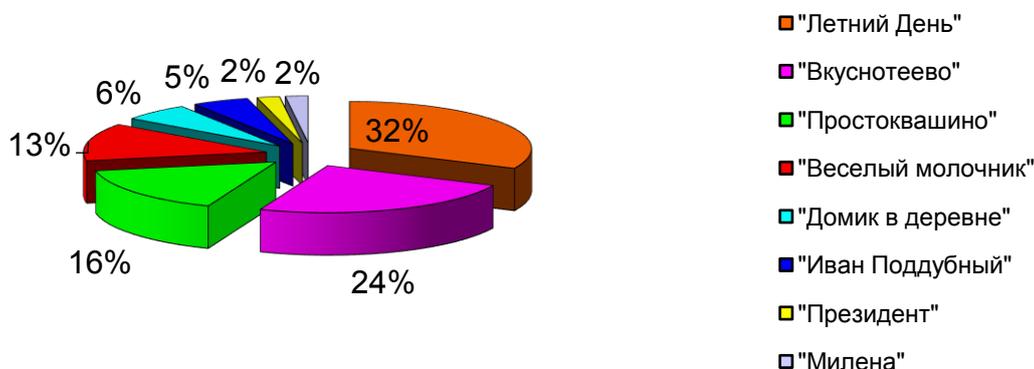


Рисунок 2 - Потребительские предпочтения сметаны, реализуемой в г. Мичуринске

В ходе исследований было выявлено отношение респондентов относительно жирности покупаемой сметаны (рис. 3).

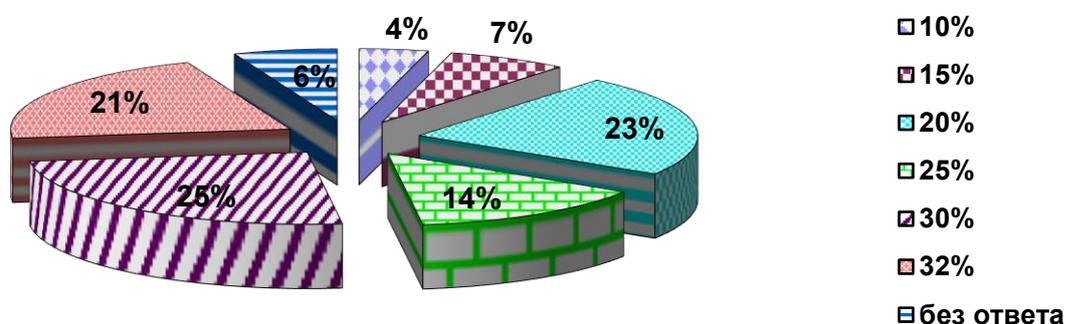


Рисунок 3 – Объем покупаемой сметаны по жирности

Из рисунка 3 видно, что самой популярной является сметана 30 %, 32 % и 20 % жирности, менее популярным 10 %.

В процессе исследований было замечено, что качество реализуемой сметаны зависит от условий реализации и хранения. Условия реализации и хранения сметаны на открытых рынках не соответствуют нормам, т. к. резкие перепады температур приводят к ухудшению качества продукта. В магазинах эти необходимые условия обеспечиваются.

### Список литературы:

1. Блинникова, О.М. Необходимость использования ягод актинидии коломикта в производстве функциональных пищевых продуктов / О.М. Блинникова // Вопросы питания. - 2016. - Т. 85. - № S2. - С. 181-182.
2. Блинникова, О.М. Ягоды жимолости - ценное сырье для функциональных пищевых продуктов / О.М. Блинникова, Л.Г. Елисеева // Вопросы питания. - 2016. - Т. 85. - № S2. - С. 182.
3. Елисеева, Л.Г. Характеристика потребительских свойств заварных пряников с добавленной пищевой ценностью / Л.Г. Елисеева, Д.В. Акишин,

А.А. Потапова // Товаровед продовольственных товаров. - 2011. - № 7. - С. 27-32.

4. Куликов, И.М. Продовольственная безопасность: проблемы и перспективы / И.М. Куликов, И.А. Минаков // Scientific Papers. Series: Management, Economic Engineering and Rural Development. - 2019. - Т. 19. - № 4. - С. 141-147.

5. Николаева, М.А. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров / М.А. Николаева, М.А. Положишникова. – М.: ИД «Форум»: ИНФРА – М, 2009. – 464 с.

6. Потапова, А.А. Оценка качества варено-мороженых креветок, реализуемых в условиях современного рынка / А.А. Потапова, Г.П. Нечаев // Наука и Образование. - 2019. - Т. 2. - № 1. - С. 39.

7. Потапова, А.А. Оценка качества вишнёвых нектаров, реализуемых в условиях современного рынка / А.А. Потапова, О.В. Перфилова // Наука и Образование. - 2020. - Т. 3. - № 2. - С. 326.

8. Потапова, А.А. Потребительские свойства мелкоплодных томатов и расширение ассортимента отечественной консервированной продукции / А.А. Потапова // Вестник Мичуринского государственного аграрного университета. - 2016. - № 3. - С. 91-97.

9. Потапова, А.А. Совершенствование ассортимента мучных кондитерских изделий / А.А. Потапова, О.В. Перфилова // Вопросы питания. - 2014. - Т. 83. - № S3. - С. 194.

10. Расширение ассортимента кондитерских изделий для здорового питания с применением свекольных выжимок / О.В. Перфилова, В.А. Бабушкин, А.А. Потапова [и др.] // Наука и Образование. - 2020. - Т. 3. - № 2. - С. 324.

11. Улучшение качества традиционных продуктов питания / О.В. Перфилова, В.А. Бабушкин, О.Г. Власова [и др.] // Сб.: Импортзамещающие технологии и оборудование для глубокой комплексной переработки

сельскохозяйственного сырья: материалы I Всероссийской конференции с международным участием, 2019. - С. 352-357.

12. 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 637.146.32**

**STUDYING THE ASSORTMENT OF SOUR CREAM  
IN THE CONSUMER MARKET**

**Potapova Alla Andreevna**

Candidate of Technical Sciences, Associate Professor

allusi4ek@mail.ru

**Perfilova Olga Viktorovna**

Doctor of Technical Sciences, Professor

perfolgav@mail.ru

**Medvedev Sergey Vladimirovich**

student

Michurinsk State Agrarian University

Michurinsk, Russia

**Annotation.** Sour cream is a fermented milk product obtained by fermenting cream and sourdough. In recent years, the range of sour cream with a low fat content and a high protein content has expanded significantly. The assortment of sour cream is distinguished depending on the mass fraction of milk fat, the use of various food fillers (skimmed milk powder, sodium caseinate, condensed milk, soft dietary low-fat cottage cheese, milk protein concentrate, soy protein, vegetable fats). In the

production of new types of sour cream, food additives (dyes, flavorings, etc.) can be used.