

ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ТВОРОГА, РЕАЛИЗУЕМОГО В МИЧУРИНСКЕ

Каранян И.К.

к.с-х.н., доцент,

ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ,

г. Мичуринск, Россия

ikar58@bk.ru

Медведева Е.А.,

магистр

ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ,

г. Мичуринск, Россия.

Аннотация: На потребительском рынке остро стоит вопрос о качестве реализуемого творога и его фальсификация. В работе проведена оценка качества наиболее популярных образцов творога, реализуемых в г.Мичуринске, представлены маркетинговые исследования потребительских предпочтений при покупке творога; рассчитана конкурентоспособность; выявлены наиболее конкурентоспособные образцы.

Ключевые слова: оценка качества, творог, потребительский рынок

Творог – один из древнейших кисломолочных продуктов, известных человечеству. Приготовлением творога занимались еще жители Древнего Рима. Творог был одним из основных продуктов питания у древних славян, которые употребляли его в пищу практически ежедневно. Промышленное производство творога освоили в XIX веке.

Целью исследований является сравнительная оценка качества творога различных производителей реализуемого в г.Мичуринске.

Объектом исследования являются пять образцов творога, различных производителей, которые были отобраны в торговой сети г.Мичуринска.

Образец №1 Творог «Простоквашино» 9%. ГОСТ 31453-2013 «Творог. Технические условия». Изготовитель: компания ЮНИМИЛК, производство ОАО " Молочный комбинат Саратовский ", г. Саратов, ул. Садовая, д. 13.

Образец №2 Творог «Лебедянь» 9%. ГОСТ 31453-2013 «Творог. Технические условия». Изготовитель: ООО «Лебедяньмолоко», г.Лебедянь, ул.Южная, 6.

Образец №3 Творог «Савушкин Хуторок» , 9%. ГОСТ 31453-2013 «Творог. Технические условия». Изготовитель: ОАО «Савушкин продукт», Республика Беларусь, г.Беларусь.

Образец №4 Творог «Домашний». ГОСТ 31453-2013 Изготовитель: ОАО «Молочный комбинат», г.Воронеж, ул. Московская, д.4.

Образец №5 Творог «Летний день». ГОСТ 31453-2013 Изготовитель: ОАО «Юнимилк», г. Москва, ул. Вятская, д.27.

У всех представленных образцов маркировка соответствует ТР ТС 022/2011«Пищевая продукция в части ее маркировки», а так же ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», ГОСТ 31453-2013 «Творог. Технические условия».

Органолептические показатели, анализировались по 100 – бальной шкале дегустационной комиссией из 5 – человек. Исследования показали, что образец №3 имеют удовлетворительное качество, а образцы №1, №2, №4, №5 имеют

хорошее качество. Данные образцы по всем показателям соответствуют стандарту.

Образец №3 «Савушкин Хуторок» имеет удовлетворительное качество, так как творог имеет выраженный кисловатый вкус, остается послевкусие, консистенция однородная, но жидковатая, без ощутимых частиц молочного белка, незначительное отделение сыворотки, запах слабо выражен.

Исследования физико–химических показателей (массовая доля влаги, массовая доля жира, массовая доля белка, кислотность) показали, что все образцы, имеют хорошего качества и соответствуют ГОСТ 31453-2013 «Творог. Технические условия», кроме образца №3 «Савушкин Хуторок». У данного образца кислотность повышена и это соответствует органолептическим исследованиям. Вкус у данного творога кисловатый. Данный дефект мог возникнуть при нарушении условий хранения и реализации творога.

Была рассчитана общая оценка качества исследуемых образцов с учетом коэффициента значимости (таблица 1).

Таблица 1.

Показатели качества творога по 100 балльной шкале

Показатели качества	КЗ	Образец №1 «Простоквашино»	Образец №2 «Лебедянь»	Образец №3 «Савушкин Хуторок»	Образец №4 «Домашний»	Образец №5 «Летний день»
Внешний вид	1	5	5	5	4,8	5
Консистенция	6	19,2	30	20,5	18	24
Цвет	4	18,4	20	12	16	16
Вкус	4	16	16	12	17,6	16
Запах	5	15	15	11	15	15
Общий показатель	20	73,6	86,0	60,5	71,4	76

Исследования показали, что все образцы кроме №3 имеют хорошее качество. Творог «Савушкин Хуторок» имеет удовлетворительное качество.

Далее определяем соотношение качества и цены для каждого образца творога, реализуемого в г.Мичуринске (таблица 2). В качестве цены потребления берется розничная цена 300г творога.

Таблица 2.

Соотношение качества и цены

Показатель	Образец №1 «Простоква- шино»	Образец №2 «Лебедянь»	Образец №3 «Савушкин Хуторок»	Образец №4 «Домашний»	Образец №5 «Летний день»
Показатель качества	73,6	86,0	60,5	71,4	76
Цена, руб. (за 300г)	129	139	130	125	112
Соотношение «качество/цена»	0,57	0,62	0,46	0,57	0,67

Расчеты показали, что самым конкурентоспособным является образец №5- Творог «Летний день», у которого соотношение цены и качества имеет самое высокое значение. Чуть отстает от него №2 «Лебедянь», у которого качество наивысшее, но и цена высокая.

Наименьшим соотношение «качество/цена» обладает образец №3 – Творог «Савушкин Хуторок» г.Беларусь, так как данный образец имеет довольно высокую цену и низкое качество.

Нами был исследован потребительский рынок по реализации творога в г.Мичуринске. Был проведен социологический опрос 100 респондентов проживающих в г.Мичуринске анкетированием.

Наибольшей популярностью среди молочных продуктов у потребителей пользуются молоко (31,1%), творог, сметана и кефир (14,9 – 19%) (рисунок 1).

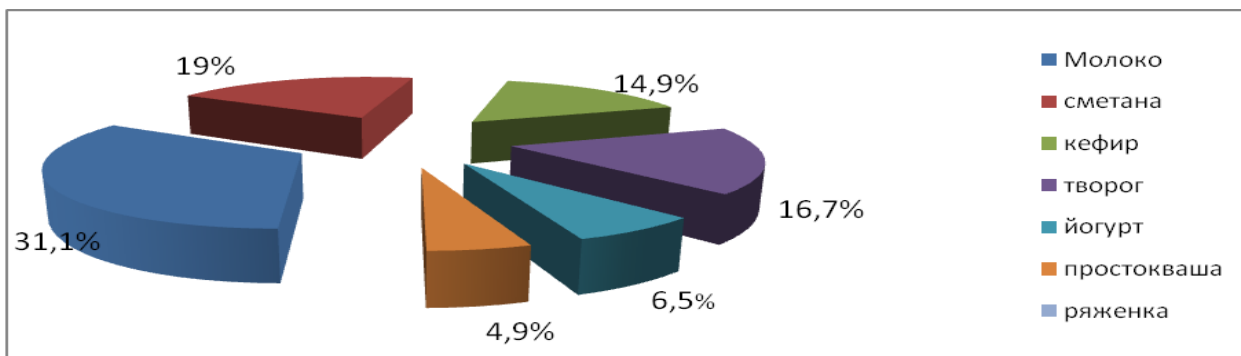


Рис. 1 - Структура молочных продуктов в г.Мичуринске

В результате анализа рынка творога были выявлены производители – лидеры. На первом месте компания ОАО «Юнимилк», с основным производителем из г. Липецка. На втором – Воронежский молочный комбинат. И на третьем Липецкий пищевой комбинат (рисунок 2).

Широко представлена также продукция, произведенная в Москве и Московской области. В последнее время можно отметить появление творога, произведенной на небольших предприятиях ферм Липецкой, Тамбовской областей. В реализации по-прежнему присутствует творог из Белоруссии.

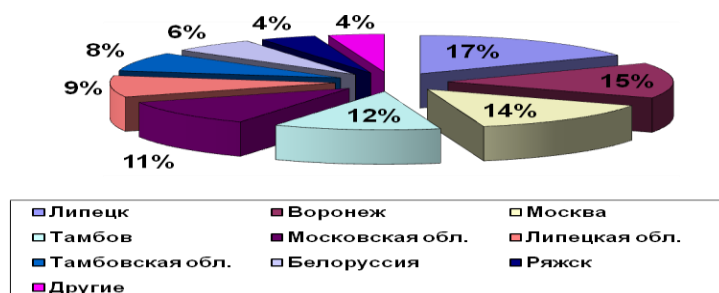


Рис. 2- Основные производители творога

Анализируя спрос на творог можно сказать следующее. Главным фактором, определяющим выбор творога, является цена (рисунок 3), затем качество продукта, потом предпочтения по жирности.

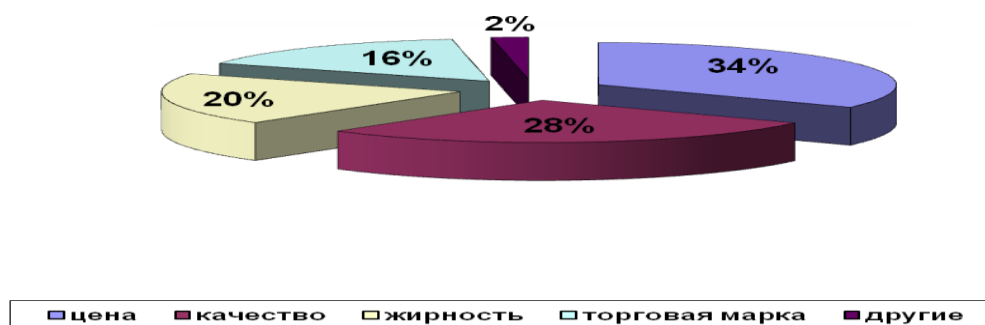


Рис. 3- Факторы спроса

Исследования показали, что не во всех представленных торговых точках г.Мичуринска расширен ассортимент творога. Магазины «Любимые продукты», «Пятерочка», «Магнит» - это те точки, в которых потребитель удовлетворит свои потребности в различных марках творога, таких как: «Вкуснотеево», «Простоквашино», «Летний день», «Лебедянь», «Домашний», «Савушкин Хуторок», но в данных магазинах цена на творог очень высокая (400-450рублей за 1 кг). В маленьких магазинах ассортимент очень маленький. Жирность творога также занимает не последнее место при выборе творога. Нами рассмотрела жирность в процентном соотношении (рисунок 4).

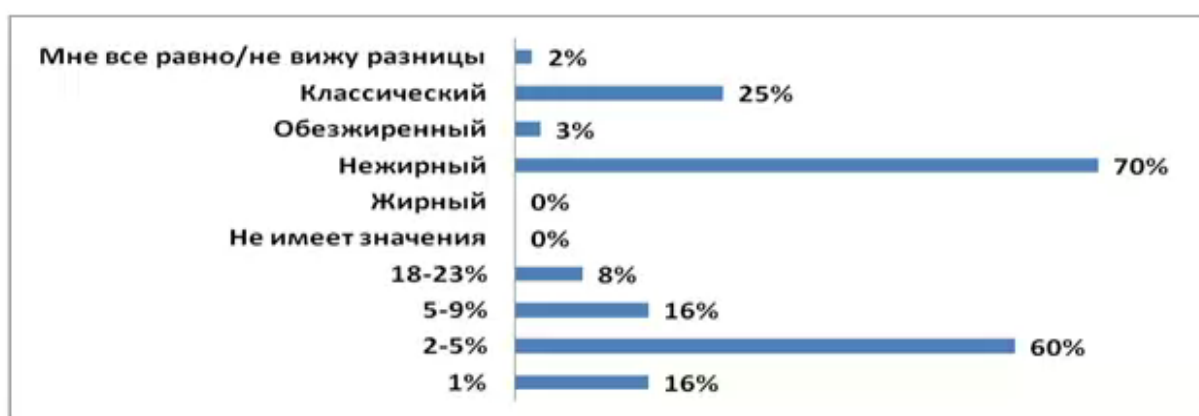


Рис. 4 – Потребительское предпочтение творога по жирности.

Большинство респондентов предпочитают нежирный 2-5% творог (70%), классический -25%, а также 2% респондентов ответили, что не видят никакой разницы.

По маркам производителей покупатели предпочитают творог «Лебедянь», «Вкуснотеево», «Простоквашино» и «Летний день», и это соответствует ассортименту, который представлен на рынке города. В настоящее время растет доля продукта местных производителей, особенно небольших фермерских хозяйств.

В г.Мичуринске потребители часто покупают творог на центральном рынке города, у частных лиц, где цена творога значительно ниже, чем в магазинах. Но в этом случае потребитель должен знать, что качество и безопасность творога не проверена. Условия хранения данного творога часто не удовлетворяют требованиям, особенно летом. Творог скоропортящийся продукт

и должен хранить в холодильных камерах при температуре не выше 8°C и влажности воздуха 80—85%. В магазинах так же часто нарушаются условия хранения и реализации творога, не соблюдаются правило товарного соседства. Реализуется творог с повышенной кислотностью, с отделением сыворотки, что не допустимо. Необходим более строгий контроль при реализации молочных продуктов, в том числе и творог.

Список литературы

1. ГОСТ 31453-2013 «Творог. Технические условия». Дата введения 2014-07-01. М.: Стандартинформ, 2013.
2. Рыжков Е.И. Актуальные вопросы эффективного обеспечения качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов при их производстве и обороте в условиях импортозамещения / Е.И. Рыжков, Е.А. Чудакова // Социальные и гуманитарные знания. – 2016. – Т. 2. – № 2 (6). – С. 110-116.

ASSESSMENT OF THE QUALITY OF CHEESE SOLD IN MICHURINSK

Karanian I. K.

agricultural Sciences, associate Professor,

Michurinsk State Agrarian University

Michurinsk, Russia

ikar58@bk.ru

Medvedeva E.A.

master

Michurinsk State Agrarian University

Michurinsk, Russia

Abstract: In the consumer market there is an acute problem of the quality of the sold cottage cheese and its falsification. The paper assesses the quality of the most popular samples of cottage cheese sold in Michurinsk, presents marketing research of consumer preferences when buying cottage cheese; calculated competitiveness; identified the most competitive samples.

Keywords: quality assessment, cottage cheese, consumer market