4. Мисаков В.С., Бут В.В., Аджиева А.Ю. Инновационная инфраструктура как ресурс достижения сбалансированного развития региона // Экономика и предпринимательство. 2017. № 6 (83). С. 200-203.
5. Мотовилов К.Я., Мотовилов О.К., Голуб О.В. Современное состояние и приоритеты развития плодоовощной и перерабатывающей промышленности // Индустрия питания|Food Industry. 2017. № 3. С. 35–45.
6. Аульбекова А. Как южноказахстанский предприниматель хочет растить сады по всему Казахстану // Forbes Kazakhstan. 2017. №17 URL: https://forbes.kz/process/yujnyiy_edem/ (дата обращения: 17.08.2017).
7. Товароведение и экспертиза плодов и овощей: Учебное пособие / С. В. Колобов, О. В. Памбухчиянц. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2012. — 400 с.
8. Сеитова А. Казахские производители плодоовощной продукции страдают от демпинга // Курсив. 2017. №87 URL: <https://kursiv.kz/news/otraslevye-temy/2017-11/kazakhstanskije-proizvoditeli-plodoovoschnoy-produkcii-stradayut-ot> (дата обращения: 03.11.2017).
9. Бочаров, В.А. Совершенствование элементов технологии сушки овощей: автореф. дис... канд. биол. наук. – Мичуринск, 2011. - 27 с.
10. Будаговская, О.Н. Оптические методы диагностики зрелости и качества плодоовощной продукции // Вестник Мичуринского государственного аграрного университета. 2011. № 2-2. С. 83-91.
11. Важенин, Е.И., Совершенствование технологии хранения плодоовощного сырья // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. 2014. № 1 (337). С. 13-15.
12. Антонов Н.М., Лебедь Н.И. Косточкоудалитель центробежный // Патент RU153295U1. Патентообладатель ФГБОУ ВПО Волгоградский ГАУ. 2015. Бюл. №45.
13. Лебедь Н. И., Цепляев А.Н., Аверина М.Б. Косточкоудалитель центробежный // RU183473U1. Патентообладатель ФГБОУ ВПО Волгоградский ГАУ. 2018. Бюл. №27.
14. Туркменов Х. Э., Хуррамов А. И., Эргашев Х. М., Устройство для раскалывания скорлупы косточек плодов и извлечения ядер // Молодой ученый, 2018. № 3 (189). С. 48-51.
15. Расщепкин, А.Н. влияние режимов низкотемпературной обработки на качественные показатели ягод черной смородины // Техника и технология пищевых производств. 2014. №1(32). С. 101-105.
16. Лерке В.В., Иващенко А.В., Надвоцкая В.В. Исследование средств сепарации сыпучих материалов для технического переоснащения технологического процесса переработки гречихи // Барнаул.: Ползуновский альманах, 2018. № 4 — С.208- 210.
17. Мотовилов О.К., Мотовилов К.Я., Нициевская К.Н. Способ получения джема абрикосового // Патент РФ № 2555442. Патентообладатель ГНУ СибНИИП Россельхозакадемии. 2015. Бюл. № 19.
18. Мотовилов К.Я., Мотовилов О.К., Нициевская К.Н. Способ получения джема смородинового // Патент РФ № 2562018, Патентообладатель ГНУ СибНИИП Россельхозакадемии. 2015. Бюл. № 25;
19. Мотовилов О.К., Мотовилов К.Я., Нициевская К.Н. Способ получения джема и полуфабриката из плодов облепихи // Патент РФ №2586924, Патентообладатель ГНУ СибНИИП Россельхозакадемии. 2015. Бюл. № 34.
20. Сатаев М.И., Алексеева Н.В., Азимов А.М., Бердикулов М.А., Аширбаев Ж.С., Дуисебаев Ш.Е., Байысбай О.П. Аппарат для удаления косточек из плодов // Решение о выдаче патента на полезную модель от 22.02.2021 г. регистрационный номер заявки 2021/0175.2, Патентообладатель ТОО «InnovTechProduct». 2021, МПК А47J23/00.

Данилова Е.П., Зарецкая А.Г., Молчанова Е.Н.

Предпочтения потребителей в отношении сбивных десертов

ФГБОУ ВО «Московский государственный университет пищевых производств»

(Россия, Москва)

doi: 10.18411/lj-06-2021-39

Аннотация

Ассортимент десертной продукции в общественном питании достаточно широк. Данная группа пользуется большой популярностью у населения. Однако из-за большой калорийности потребитель зачастую отказывается от данного вида блюд. Данную проблему можно решить путем обогащения десертов. Данное исследование направлено на изучение предпочтений потребителей к сбивным десертам, а также их отношения к применению нетрадиционного сырья для производства продукции общественного питания. Результаты исследования показали, что большинству потребителей (94%) нравятся десерты со сбивной текстурой. В тройку лидеров вкусовых предпочтений

потребителей входят: кофейный (35 %), фруктовый (20%), а также сливочный/творожный (18%) вкусы. Большинство респондентов (90%) положительно относятся к применению нетрадиционного сырья в производстве продуктов питания.

Ключевые слова: предпочтения потребителей, десерты, опрос, муссы, нетрадиционные компоненты.

Abstract

The range of dessert products in public catering is quite wide. This group is very popular among the population. However, due to the high calorie content, the consumer often refuses this type of food. This problem can be solved by enriching desserts. This study is aimed at studying consumer preferences for whipped desserts, as well as their attitude to the use of non-traditional raw materials for the production of catering products. The results of the study showed that the majority of consumers (94%) like desserts with a churned texture. The three leaders in consumer taste preferences include: coffee (35%), fruit (20%), and creamy / curd (18%) tastes. The majority of respondents (90%) have a positive attitude to the use of non-traditional raw materials in food production.

Keywords: consumer preferences, desserts, survey, mousses, unconventional components.

Введение

Ассортимент десертной продукции в общественном питании достаточно широк. Практически на каждом предприятии питания, вне зависимости типа и класса можно встретить от нескольких наименований до целого списка или отдельной карты, посвященной сладким блюдам.

Данная группа пользуется большой популярностью у населения. В то же время, зачастую они высококалорийны и насыщены простыми углеводами.

Обогащение десертной продукции является одним из перспективных направлений в рамках разработки продуктов здорового питания. За последние несколько возросла лет осведомленность о веганстве вместе с широким ассортиментом растительных продуктов, также появилась потребность в безлактозных и безглютеновых изделиях. Поэтому разработка различных новых сладких блюд, которые обеспечивают качество, вкус и внешнюю привлекательность, и удовлетворяют потребность потребителей в отношении здоровой пищи, является актуальной. Существует множество способов обогащения продукции необходимыми для организма веществами, например одним из перспективных способов является использование бобовых культур, являющихся нетрадиционным продуктом для данной группы товаров [1,2].

Цель и задачи

Цель данной работы – проанализировать потребительские предпочтения в потреблении десертов сбивной текстуры и выяснить отношения к использованию нетрадиционного сырья.

Исследование

В работе использовался метод анкетирования с использованием платформы Survio. Ссылка на опрос была распространена с помощью различных социальных сетей (Instagram, Вконтакте). Опрос проводился с помощью анкеты, состоящей из открытых вопросов с одним выбором ответа или с возможностью выбрать несколько ответов. Среднее время прохождения теста составило пять минут. Общее количество вопросов - 13.

Число опрошенных составило 100 человек, из которых 44% женщин и 56% мужчин.

Большая часть опрошенных относилась к возрастной категории 18-25 лет. Но также в опросе участвовали респонденты других возрастных категорий (рисунок 1).

Рисунок 1 – Возраст опрошенных респондентов

С целью выяснения симпатии потребителей к сбивным десертам 94% респондентов ответили положительно, остальные 6% затруднились ответить.

Несмотря на вкусовые предпочтения к данной группе товаров, потребление их оказалось не высоко: 34% опрошенных употребляли сбивные десерты реже 1 раза в месяц, 22% - 1 раз в месяц и лишь 2% употребляют сбивные десерты 1 раз в неделю (рисунок 2). Известно, что добавочные компоненты могут значительно изменить вкус, придавая особую вкусовую привлекательность.

Рисунок 2 – Частота потребления сбивных десертов

Для анализа вкусовых предпочтений было предложено несколько вариантов муссов с возможностью выбора одного или двух вариантов (рисунок 3).

Рисунок 3 – Вкусовые предпочтения потребителей

Более одной трети респондентов -35,2% отдали свое предпочтение муссу с кофейным вкусом, 19,9% - фруктовым муссам, 17,7% - сливочным и творожным муссам. Карамельные муссы набрали меньше всего голосов потребителей. Также потребители оказались не готовы воспринимать в десертах овощные нотки.

Десертная продукция значительно различается по основным ингредиентам, их возможностью сочетаться с выпеченными полуфабрикатами, ягодами и др. На вопрос о предпочтении продукта сбитой структуры как самостоятельного блюда или в составе многокомпонентных десертов мнение респондентов были практически одинаковы (49 и 48 % соответственно)

При выборе десертов большинство потребителей обращают внимание на внешний вид изделия (52,8%), состав (25%) и меньшее количество – на стоимость (22,2%)

Практически все респонденты (98%) ответили, что готовы приобрести сбивные десерты, если они будут не только вкусными, но и полезными. Это подтверждает все более растущее сознание людей в отношении здоровья. Поэтому все более частое применение полезных компонентов в сладостях является оправданным. Опрос показал, что, потребители (86 %) знают о применении нетрадиционного сырья в производстве продуктов питания (сладкая паста из бобовых, нуттовая, рисовая и кукурузная мука). Было проанализировано отношение к применению нетрадиционного сырья (рисунок 4).

Рисунок 4 – Отношение к применению нетрадиционного сырья в продуктах питания

Большинство респондентов - 90% имели положительное отношение к применению нетрадиционного сырья в производстве продуктов питания.

Таким образом, опрос позволил выявить возможности расширения ассортимента десертной продукции для удовлетворения спроса потребителей.

Выводы

1. Большинству респондентов нравятся десерты со сбивной текстурой.
2. Самым предпочтительным вкусом среди опрошенных оказался кофейный.
3. Респонденты положительно относятся к применению нетрадиционного сырья
4. Респонденты готовы приобретать десерты с полезными свойствами

1. Мухаметова, З. С. Бобовые - перспективное сырье для обогащения продуктов питания / З. С. Мухаметова, Н. А. Тарасенко, Т. В. Бархатова // Инновационные технологии пищевых производств. – 2020. – С. 97-98.
2. Молчанова, Е.Н. Перспективы использования семян бобовых культур в технологии полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий /Молчанова Е.Н., Шипарева М.Г.// Вопросы питания. 2016. Т. 85. № S2. С. 206.

Донецких А.Г.^{1,2}

Результаты микроструктурных исследований и мультисенсорного анализа мышечной ткани бычков симментальской породы в процессе хранения

¹ *Всероссийский научно-исследовательский институт холодильной промышленности – филиал ФГБНУ «Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН*

² *ФГБОУ ВО Российский государственный аграрный университет – Московская сельскохозяйственная академия им. К.А. Тимирязева (Россия, Москва)*

doi: 10.18411/lj-06-2021-40

Аннотация

В процессе хранения вакуум-упакованного мяса полученного от бычков симментальской породы при двух температурных режимах ($2,0 \pm 0,5$ °C и минус $2,0 \pm 0,5$ °C), проводились микроструктурные исследования исходного мяса, на 10 и 21 сут. хранения в охлажденном и переохлажденном состоянии, а также был проведен мультисенсорный анализ по измерению площади «визуальных отпечатков запаха» в процессе хранения.

Ключевые слова: симментальская порода, режимы хранения, микроструктура, мультисенсорный анализ, мышечная ткань.

Abstract

During the storage of vacuum-packed meat obtained from Simmental bulls at two temperature conditions ($2,0 \pm 0,5$ °C and minus $2,0 \pm 0,5$ °C), microstructural studies of the original meat were carried out for 10, 21 days storage in a chilled and supercooled state, and a multi-sensory analysis was performed to measure the area of "visual odour prints" during storage.

Keywords: simmental breed, storage modes, microstructure, multisensory analysis, muscle tissue.

В последнее десятилетие начал возрастать спрос на качественную говядину мясного и мясо-молочного направления продуктивности, что позволило увеличить