РАЗДЕЛ V. ПИЩЕВАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ

Рубан Н.В., Ботянова А.В., Графчикова А.В., Горбова М.В., Журавлев М.В.
Потребительские предпочтения населения Москвы и Московской области в
выборе мучных кондитерских изделий

ФГБОУ ВО «Московский Государственный Университет Пищевых Производств»
(Россия, Москва)

doi:10.18411/spc-22-06-2020-08

idsp: sciencepublic-22-06-2020-08

Аннотация

В настоящее время у населения Российской Федерации наблюдается дефицит потребления полезных пищевых волокон в мучных кондитерских изделиях. Доказано, что потребление 25 грамм пищевого волокна в рационе населения способствует:

- поддержанию здоровой микрофлоры кишечника;
- длительному чувству сытости;
- снижению усвоения сахара;
- выведению шлаков и токсинов.

Продукт, содержащий пищевые волокна и пониженное содержание сахара, имеет профилактическое свойство на организм человека. Следовательно данный продукт могут потреблять люди, страдающие сахарным диабетом, проблемами с пищеварением и обменом веществ.

На основании исследований ученых пребиотик инулин относится к полисахаридам, который снижает количество сахара в крови, улучшает микрофлору кишечника, увеличивает усвоение минеральных веществ, повышает иммунитет, борется с раковыми образованиями и атеросклерозом.

Было принято решение использовать инулин в производстве мучных кондитерских изделий.

Цель: провести исследование и собрать информацию об удовлетворении предпочтений жителями Москвы и Московской области на мучные кондитерские изделия.

Ключевые слова: метод опроса, здоровое питание, инулин, пищевые волокна, мучные кондитерские изделия, кексы.

Во всем мире на рынке преобладают продукты здорового питания. Интерес у потребителя вызывает правильное питание и продукты органического происхождения, которые в рецептуре содержат пониженное количество сахара или без него. Для производства таких продуктов производители используют различные подсластители: сукралозу, которая в 600 раз слаще сахара, стевию – природный подсластитель, который в своем составе имеет кладезь полезных веществ. Особый интерес вызывает использование различных пребиотиков – инулин, пектин, камеди, олигофруктоза [1].

Для изучения потребительских предпочтений проводили опрос жителей Москвы и Московской области, индивидуального характера в среде Интернет, где есть возможность осуществлять анкетирование. Для формирования более глубокого изучения спроса на основании литературных источников был произведен анализ рынка мучных кондитерских изделий. Он показал, что мучные изделия имеют большой удельный вес (более 40%) от общего производства всех кондитерских изделий, которые включают в себя: торты и пирожные 11%; печенья 32%; галеты и крекеры 13%; вафли 13%; кексы и рулеты 16%; пряники и коврижки 13% (рисунок 1).

Рисунок 1 – Производство мучных кондитерских изделий в России в 2019 году

Среди молодежи и людей пожилого возраста (16%) пользуется популярностью сегмент кексов и рулетов. Для правильного понимания и более детального исследования вкусовых привычек и определения понятия «полезности» выпеченных изделий было опрошено более 170 человек разных возрастных групп. В исследовании приняли участие 70% женщин и 30% мужчин. Большую часть контингента занимают женщины в возрасте от 21 до 30 лет (рисунок 2).

Рисунок 2 – Гистограмма распределения респондентов по возрастному признаку

Результаты, полученные при исследовании ответов респондентов, показали, что большинство контингента предпочитают употреблять мучные кондитерские изделия (МКИ) 1-2 раза в течение недели, на рисунке это соответствует 59%. Но есть такая категория населения, которые употребляют мучные кондитерские изделия ежедневно – это 10%. Анализ демографической структуры покупателей показал, что в этих 59% большую часть составляют женщины в возрасте от 21 до 30 лет. Это иллюстрировано рисунком 4.

Рисунок 3 – Диаграмма частоты потребления мучных кондитерских изделий, в %

Рисунок 4 – Процентное распределение по возрастному признаку

Дальнейший опрос выявил, что 24% населения не устраивает качество и вкус изделий, 29% считают, что цены на продукцию высокие и 19% составляют люди, которые хотели бы повысить качество и ассортимент МКИ, дефицитных на прилавках магазинов (рисунок 5).

Рисунок 5 – Предпочтения потребителей к ассортименту мучных кондитерских изделий, в %

Большая часть населения 87% считает, что возникла необходимость на рынке мучных кондитерских изделий новых продуктов или с заданными качественными характеристиками, обеспечивающие оптимальное питание, предназначенных для ежедневного потребления в пищу.

Рисунок 6 – Процент опрошиваемых респондентов, желающих появлению нового продукта

Стратегия повышения качества продукции (распоряжение правительства Российской Федерации от 29.06.2016 года N 1364-р утверждают стратегию повышения качества пищевой продукции Российской Федерации до 2030 года) направлена на обеспечение полноценного питания, профилактику заболеваний, увеличение продолжительности и повышение качества жизни населения, стимулирование развития производства и обращения на рынке пищевой продукции надлежащего качества [2].

Задача предприятий кондитерской промышленности создание новых технологий для производства качественно новых пищевых продуктов с направленным изменением рецептурного состава, в том числе продуктов повышенной пищевой и биологической ценности, содержащих витамины, минералы, пищевые волокна и т.д.

Анкетирование показало, что потребители желают употреблять мучные кондитерские изделия с добавлением полезных пищевых добавок, витаминов, пищевых волокон, которые не только имеют привлекательные органолептические показатели, но и полезные свойства (рисунок 7).

Рисунок 7 – Предпочтения населения для кексов, с измененным рецептурным составом

Все большее значение приобретают продукты питания профилактического назначения. В рамках государственной политики доля продуктов массового потребления, обогащенных витаминами, минералами, клетчаткой, должна составлять не менее половины общего объема производства. Создание продукции, которая имеет лечебно-профилактические свойства – важный резерв повышения здоровья населения. Правильное позиционирование функциональных продуктов обеспечивает их успешное продвижение на рынке. В связи с этим актуальны исследования потребительских свойств, при выборе изделия (рисунок 8). Анализируя полученные данные, можно сказать, что основным фактором является вкус 78,8% и качество 58,8%.

Рисунок 8 – Процентное соотношение мотивирующих факторов при выборе кондитерских изделий

По данным Всемирной Организации Здравоохранения (ВОЗ) с каждым годом увеличивается число людей, сахарным диабетом и ожирением. Следует отметить, что таких респондентов болеющих сахарным диабетом, было выявлено по данным опроса около 10% (рисунок 9). Сахарный диабет становится все более массовым заболеванием. Происходит поражение сосудов сердца, конечностей, почек, сетчатки глаза, что в результате приводит к развитию инфаркта, инсульта, гангрены, слепоты. Эти заболевания встречаются в 5-6 раз чаще, чем у людей, не страдающих этой патологией [3]. Также развита болезнь органов пищеварения – эта группа занимает ведущее место среди болезней внутренних органов.

Рисунок 9 – Процент заболеваемости среди респондентов

Важно отметить, что окончательным выбором среди МКИ стали кексы, излюбленное лакомство большого числа жителей Москвы и Московской области. Универсальная особенность кексов – простая технология приготовления, пригодная для ежедневной выпечки. Кроме того, они имеют приятный вкус, мягкую и нежную консистенцию, обладают высокой энергетической ценностью.

В настоящее время сформулированы и научно обоснованы группы функциональных ингредиентов, среди которых, наиболее значимыми являются пищевые волокна, обладающие способностью образовывать химические соединения с токсичными веществами, которые способствуют выведению их из организма и рекомендуемые в качестве профилактики целого ряда заболеваний, например атеросклероз, сахарный диабет, ожирение т.д. [4]. В качестве источника пищевых волокон для исследований был выбран инулин. Добавка представляла собой белый сладковатый порошок без запаха. Инулин – природный полисахарид, является естественным пребиотиком. Содержится во многих растениях таких как топинамбур, цикорий, артишоки, лопух, в клубнях и корнях георгинов, одуванчика и других. Пребиотики благотворно влияют на организм человека, активизируя метаболизм полезных микроорганизмов в кишечнике человека. Инулин не поддается действию соляной кислоты, поэтому свободно достигает микрофлоры кишечника. Вследствие этого стимулирует развитие бифидо- и лактобактерий, которые способствуют повышению иммунитета, подавляют развитие патогенных бактерий, вирусов, грибов, при этом улучшая перистальтику кишечника и процессы пищеварения. Бифидобактерии вырабатывают иммуномодуляторы, витамины группы В, фолиевую кислоту. Инулин помогает организму лучше усваивать минеральные вещества, в том числе кальция, магния, кремния, селена, цинка более чем на 30%. Особенно это важно для людей пожилого возраста, тем кто болен остеопорозом.

Проведенные исследования позволяют сделать следующие выводы:

Наибольшее предпочтение отдается мучным кондитерским изделиям с полезными свойствами. Ценовая политика не играет роли при выборе изделий. Если производители будут прислушиваться к потребительским предпочтениям покупателей, это повысит их стратегическую позицию на рынке.

1. Современные подходы к разработке рецептур безглютеновых хлебобулочных изделий / Зайцева Л.В., Юдина Т.А., Рубан Н.В. и др. // Вопросы питания. – 2020. - №89. – С. 77-85.
2. Об утверждении стратегии повышения качества пищевой продукции в Российской Федерации до 2030 года. – 2016. – 18 с.
3. Эпидемиология сахарного диабета / Нурдинова Г.У., Аvezова Г.С., Бердиева Д.Б., Шеркузиева Г.Ф. // International scientific review. – 2016. – С. 93 – 95.
4. Туманова А.Е. Разработка и научное обоснование технологий новых видов печенья функционального назначения: автореф. дис. на соиск. учен. степ. док. тех. наук (05.18.05) / Туманова Алла Евгеньевна; ФГБОУ ВО «МГУПП». – Москва, 2006. – 50 с.