

АССОРТИМЕНТНЫЙ АНАЛИЗ ТОМАТОПРОДУКТОВ КАК ИНГРЕДИЕНТА ПРОДУКЦИИ ПИТАНИЯ

Нагибина Клавдия Сергеевна, студентка 1 курса бакалавриата Технологического института, ФГБОУ ВО РГАУ – МСХА имени К.А.Тимирязева, nagibinaklava@gmail.com

Научный руководитель – Мустафина Анна Сабирдзяновна, кандидат технических наук, доцент, доцент кафедры технологии хранения и переработки плодоовощной и растениеводческой продукции, ФГБОУ ВО РГАУ – МСХА имени К. А. Тимирязева, mustafina@rgau-msha.ru

Аннотация. В работе проанализирован ассортиментный состав томатопродуктов, как ингредиента продуктов питания, представленный в ритейле г. Москва. К основным томатопродуктам относятся концентрированные томаты (69%) и сушенное томатное сырье (31%). Продуктовая линейка, где в качестве ингредиента используются переработанные томаты, состоит из соусов (41%), приправ и специй (24%), реже продукты консервации (16%), полуфабрикатов (8%) и напитков (7%), редко как ингредиент в сырах и маринадах (по 2%).

Ключевые слова: томатное сырье, томатная паста, сушеные томаты, томатный сок, гранулированные томаты, томатные хлопья, томатное пюре, вяленые томаты, томат молотый.

Томат — один из самых популярных овощей в мире. Ведущими производителями переработанных томатов являются Китай, США, Италия [1]. Помидоры являются богатым источником клетчатки, витаминов А, С и ликопина, а эпидемиологические исследования показывают, что повышенное потребление томатных ликопинов совпадает с более низкой частотой сердечно-сосудистых заболеваний и некоторых видов рака [2]. Помидоры употребляются в пищу многими способами — свежие плоды едят в салатах, сэндвичах и в качестве сальсы, а переработанные сорта употребляют в сушеном виде или в виде паст, консервов, соусов, супов и соков, реже они входят в состав кисломолочной продукции [3, 4]. Блюда с томатами являются традиционными и тесно связаны с культурой многих стран, и существует множество видов томатов с разнообразным использованием, что объясняет их глобальную привлекательность. Потребители ценят различные характеристики переработанных томатов, в том числе за вкус и универсальность использования в различных кухнях, что приводит к созданию различных рецептов блюд.

Цель исследования — провести ассортиментный анализ

переработанных томатов и их распределение внутри ритейла для обоснования выбора пищевого продукта, ингредиентом которого являются помидоры. В исследовании основное внимание уделено следующим задачам: (1) провести анализ ассортимента томатопродуктов ритейла г. Москва; (2) определить ингредиентом каких продуктов питания являются переработанные томаты.

Для производства продуктов питания с использованием томатного сырья производители чаще всего выбирают томатную пасту (59%) и томат сушеный (9%) (рис. 1).

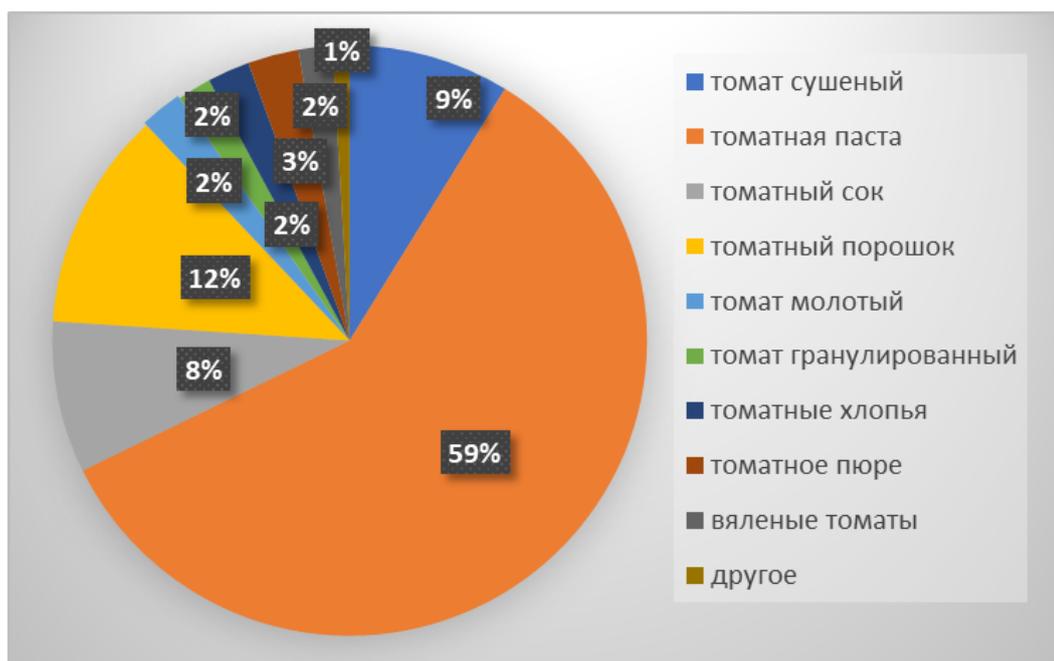


Рисунок 1. - Ассортиментный состав томатопродуктов ритейла г. Москва

Продукты, произведенные из сухого томатного сырья, занимают в два раза меньшую долю рынка (около 31%). Из сушеного томатного сырья (31%) лидер по использованию – томатный порошок (12%), сушеные томаты (9%), молотые томаты (2%), томатные хлопья (2%), гранулированный томат (2%) и вяленые томаты (2%) (рис. 1). Исследование показало, что на рынке подавляющую часть (69%) составляют товары, содержащие концентрированные томатные продукты, такие как томатная паста, концентрированный томатный сок и томатное пюре (в соответствии с ГОСТ 3343-89). Вяленые томаты напротив входят исключительно в состав соусов, в основном в томатный песто.

Переработанные томаты, как ингредиент, согласно исследованию (рис.2.), чаще встречаются в составе соусов (41%), приправ и специй (24%), реже в составе консервации (16%), полуфабрикатов (8%) и напитков (7%), редко в сырах и маринадах.



Рисунок 2. - Доля рынка продуктов питания с томатопродуктами

Томатный порошок, томатные хлопья и гранулированный томат в основном используются в приправах, специях, сухих смесях для готовки, реже в еде быстрого приготовления, сырах и молочных продуктах [4]. Томатная паста и томатное пюре широко применяются для приготовления соусов, таких как томатный соус, кетчуп, аджика и барбекю. Они также используются для создания основ для консервации, маринадов и супов. Томатный сок в свою очередь встречается в составе соков и нектаров.

Таким образом, переработчики томатов выбирают производство концентрированных томатных продуктов (69%), которые в дальнейшем используют как ингредиент для соуса (41%). Учитывая важность биологически активных веществ томатопродуктов для здорового питания человека необходимо уделить внимание производителям на расширение ассортимента кисломолочной молочной продукции.

Библиографический список

3. Samoggia, A.; Grillini, G.; Del Prete, M. Price Fairness of Processed Tomato Agro-Food Chain: The Italian Consumers' Perception Perspective. *Foods* 2021, 10, 984. <https://doi.org/10.3390/foods10050984>.

4. Tomato pomace as a source of valuable functional ingredients for improving physicochemical and sensory properties and extending the shelf life of foods: A review / Ifagbémi Bienvenue Chabi, Oscar Zannou [et al.] // *Heliyon*, Volume 10, Issue 3, 2024, e25261, <https://doi.org/10.1016/j.heliyon.2024.e25261>.

5. Влияние растительных добавок на микробиологические показатели молочных йогуртов / И. А. Бакин [и др.] // *Молочная промышленность*. – 2024. – № 1. – С. 46-50. – DOI 10.21603/1019-8946-2024-1-2.

6. Влияние натуральных растительных порошков на качество йогурта / И. А. Бакин, А. В. Корчуганова, Д. С. Бычков, А. С. Мустафина // *Вестник КрасГАУ*. – 2023. – № 8(197). – С. 233-241. – DOI 10.36718/1819-4036-2023-8-233-241.