

генофондной популяции, поэтому для сохранения красной горбатовской породы в чистоте необходимо использовать семя таких быков, как Звонок, Малыш (СПб), Залп 9562, Вожак 9687 и Заказ 9736, (АО «ГЦВ»).

Библиографический список

1. FAO. Status and Trends of Animal Genetic Resources–2022 //12th Session of the ITWG on Animal Genetic Resources for Food and Agriculture, (CGRFA/WG-AnGR-12/23/4/Inf.1). – 2023.

2. Sponenberg D. P., Beranger J., Martin A. Managing breeds for a secure future: strategies for breeders and breed associations. – 5m Books Ltd, 2017.

3. Scherf B.D., Pilling D. The second report on the state of the world's animal genetic resources for food and agriculture. — 2015.

4. Tux-Zillertaler: [Электронный ресурс] // Rinderzucht Tirol. URL: <https://www.rinderzucht.tirol/rassen/tux-zillertaler-194.html> (Дата обращения: 24.05.2023).

5. Генетические ресурсы животных: развитие исследований аллелофонда Российских пород крупного рогатого скота - Миниобзор / Н. А. Зиновьева, А. А. Сермягин, А. В. Доцев [и др.] // Сельскохозяйственная биология. – 2019. – Т. 54, № 4. – С. 631-641. – DOI 10.15389/agrobiology.2019.4.631rus. – EDN FCIGOD.

6. Бугров, П. С. Эффективность использования коров и быков-производителей ярославской породы разной кровности по голштинам в условиях Тверской области: специальность 06.02.07 "Разведение, селекция и генетика сельскохозяйственных животных»: диссертация на соискание ученой степени кандидата сельскохозяйственных наук / П. С. Бугров. – Лесные Поляны, 2021. – 133 с. – EDN REOTFA.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ

СЕКЦИЯ: «АКТУАЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ ПИЩЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ»

УДК 339.13.017

ИССЛЕДОВАНИЕ ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ ПРЕДПОЧТЕНИЙ ТВОРОГА, ОБОГАЩЕННОГО ДИКОРАСТУЩИМИ ЯГОДАМИ ЦЕНТРАЛЬНОГО РЕГИОНА РФ

Гаранова Алёна Валерьевна, магистр Технологического института ФГБОУ ВО РГАУ-МСХА им. К.А. Тимирязева, garanova.alena@mail.ru

Научный руководитель - Дунченко Нина Ивановна, заведующий кафедрой управления качеством и товароведения продукции ФГБОУ ВО РГАУ-МСХА им. К.А. Тимирязева, ndunchenko@rgau-msha.ru

Научный руководитель - Михайлова Кермен Владимировна, доцент кафедры управления качеством и товароведения продукции ФГБОУ ВО РГАУ-МСХА им. К.А. Тимирязева, mikhaylovakv@rgau-msha.ru

***Аннотация:** В статье представлены результаты исследования потребительских предпочтений творога, обогащенного дикорастущими ягодами Центрального региона РФ. По результатам проведенного исследования определены основные критерии, которыми руководствуются потребители при выборе творога.*

***Ключевые слова:** потребительские предпочтения, творог, дикорастущие ягоды.*

Современный рынок молочной продукции предлагает потребителю широкий ассортимент творога и творожных изделий. Творог – традиционный белковый кисломолочный продукт, который отличается высокой пищевой, биологической ценностью и усвояемостью. Приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 19 августа 2016 г. №614 утверждены Рекомендации по рациональным нормам потребления пищевых продуктов, отвечающих современным требованиям здорового питания. Согласно документу, рекомендуемая норма потребления творога на человека в год составляет 10 кг.

Значительный научный и практический интерес представляют разработка и реализация новых технологий производства творога и творожных продуктов, позволяющих получить традиционно востребованные продукты питания с функциональными свойствами. Такие продукты могут иметь в своем составе биологически активные компоненты, витамины, микроэлементы, антиоксиданты, биофлавоноиды, молочнокислые бактерии и пробиотики, пищевые волокна, незаменимые аминокислоты, полиненасыщенные жирные кислоты, белки, гликозиды, пептиды и т.д. [1, 5].

Исследование потребительских предпочтений творога, обогащенного дикорастущими ягодами Центрального региона РФ, проведено методом анкетирования и последующего анализа полученной информации. Такой подход способствует выявлению основных характеристик, на которые потребитель обращает внимание при выборе товара [3, 4].

В опросе участвовало 100 человек. Из них 80% – женщины, 20% – мужчины.

В ходе исследования структуры потребителей творога установлено, что продукцию покупают, в основном, люди в возрасте от 18 до 35 лет (47%). Это связано, прежде всего, с популяризацией правильного питания и здорового образа жизни в целом. Причем 37% респондентов являются квалифицированными специалистами, 17% респондентов – офисные работники, 13% составляют студенты, также 13% – рабочие.

Наибольшую долю в структуре потребителей творога по уровню дохода занимают потребители с уровнем дохода от 25 до 65 тыс. руб. (78%), а наименьшую – потребители с уровнем дохода выше 65 тыс. руб. (22%).

Все респонденты используют молоко и молочные продукты в своем рационе питания, причем 77% опрошенных положительно относятся к употреблению творога.

70% респондентов употребляют творог от нескольких раз в неделю до нескольких раз в месяц, 11% опрошенных – практически каждый день, 19% респондентов употребляют творог редко. Следовательно, можно сделать вывод о том, что данный продукт пользуется стабильным спросом.

Ассортимент творога и творожных продуктов на потребительском рынке довольно разнообразен, в связи, с чем возникает необходимость определить, какой вид продукции является наиболее востребованным. В структуре потребления творога и продуктов на его основе преобладают творог рассыпчатый и творог мягкий, доли, которых в общем объеме потребления составляют 62% и 57% соответственно. Творожные сырки составляют 50% от общего объема потребления, творог зерненный – 43%, творожная масса – 38%. Творожные пудинги и творожные пасты в меньшей мере популярны у потребителей, их доли в общем объеме потребления составляют 12% и 9% соответственно.

Жирность творога является одним из наиболее значимых факторов, влияющих на конечный выбор продукта потребителем, поэтому в рамках исследования проанализированы потребительские предпочтения в отношении жирности продукта. Анализ полученных данных показал, что 72% респондентов отдают предпочтение покупке классического творога жирностью от 4% до 18%.

При изучении мнения потребителей в отношении вида упаковки творога было выявлено, что наиболее популярными видами упаковки являются пластиковый стакан (52%), пластиковый контейнер (49%) и упаковка флоу-пак (46%). Причем 38% респондентов приобретают творог в упаковке массой 100-200 г. 40% опрошенных покупают творог по цене 100-150 руб.

Ассортимент творога на потребительском рынке представлен множеством различных торговых марок. Наивысшие оценки респонденты дали таким торговым маркам, как «Домик в деревне» (65%), «Простоквашино» (59%) и «Савушкин продукт» (51%). Наименее популярны у опрошенных торговые марки «Коровка из Кореновки» (6%) и «Кубанский молочник» (3%).

Установлено, что 51% опрошенных положительно относится к употреблению творога с различными наполнителями. Наибольшей популярностью у потребителей пользуются фруктово-ягодные наполнители (83%), наименьшей – овощи (4%).

47% респондентов положительно относится к творогу с добавлением альтернативного немолочного сырья растительного происхождения (калина, боярышник, шиповник).

При выборе творога наиболее значимыми для потребителей являются факторы, связанные с качественными характеристиками продукта. При

покупке творога респонденты, в первую очередь, обращают внимание на вкус, запах, консистенцию, срок годности и состав. Цена также является немало важным фактором, влияющим на покупку продукта. Критерии, которыми руководствуются потребители при покупке творога, представлены на рисунке 1[2].



Рис. 1 Критерии, которыми руководствуются потребители при покупке творога

По результатам проведенного опроса по выявлению потребительских предпочтений творога можно сделать вывод о том, что наибольшим спросом у потребителей пользуется творог рассыпчатый и творог мягкий. 70% респондентов употребляют творог от нескольких раз в неделю до нескольких раз в месяц, при этом при выборе продукции определяющими являются вкус, запах, консистенция, срок годности и состав продукции. 83% респондентов предпочитают покупать творог с фруктово-ягодными наполнителями. 47% опрошенных положительно относятся к творогу с добавлением альтернативного немолочного сырья растительного происхождения (калина, боярышник, шиповник).

Творог, в соответствии с рекомендациями НИИ питания РАМН, следует рассматривать как наиболее подходящий для обогащения кисломолочный продукт. При выборе творога в качестве обогащаемого продукта следует также учитывать, что творог – продукт, в котором белок и минеральные вещества, как наиболее ценная часть молока, присутствуют в концентрированном виде. Обогащение творога дикорастущими ягодами Центрального региона РФ способствует не только улучшению его органолептических свойств, но и формированию функциональных свойств,

связанных со способностью оказывать лечебно-профилактическое воздействие на организм человека.

Библиографический список

1. Волошина Е.С. Творожный продукт с функциональными ингредиентами / Е.С. Волошина, Н.И. Дунченко, С.В. Купцова // Сыроделие и маслоделие. – 2020. – № 4. – С. 40-42.
2. Дунченко, Н.И. Анализ ассортимента и соответствия потребительским предпочтениям творога в региональных предприятиях розничной торговли / Дунченко Н.И., Артыкова Д.Д. // В сборнике: Безопасность и качество сельскохозяйственного сырья и продовольствия. Создание национальной системы управления качеством пищевой продукции. Сборник научных трудов. – 2016. – С. 137-141.
3. Чернова, К. В. Выявление предпочтений потребителя к показателям качества молочных продуктов / К. В. Чернова, А. Д. Шипилов, К. В. Михайлова // Пища. Экология. Качество: Сборник материалов XVI Международной научно-практической конференции. В двух томах, Барнаул, 24–26 июня 2019 года / Отв. за выпуск: О.К. Мотовилов, О.А. Высоцкая, К.Н. Нициевская, Л.П. Хлебова. Том 2. – Барнаул: Алтайский государственный университет, 2019. – С. 348-350.
4. Синегубов, Ю. К. Изучение требований потребителей к качеству вареных колбасных изделий / Ю. К. Синегубов, П. С. Харитоновна, А. А. Одинцова // Агробиотехнология-2021: СБОРНИК СТАТЕЙ МЕЖДУНАРОДНОЙ НАУЧНОЙ КОНФЕРЕНЦИИ, Москва, 24–25 ноября 2021 года. – Москва: Российский государственный аграрный университет - МСХА им. К.А. Тимирязева, 2021. – С. 1188-1191.
5. Формирование и прогнозирование качества творожных сыров в условиях неопределенности / В. С. Янковская, Н. И. Дунченко, С. В. Купцова [и др.] // Сыроделие и маслоделие. – 2021. – № 6. – С. 34-36. – DOI 10.31515/2073-4018-2021-6-34-36.

УДК 338.043:001

ОКИСЛИТЕЛЬНАЯ СТАБИЛЬНОСТЬ ПРОДУКТОВ МУКОМОЛЬНОГО ПРОИЗВОДСТВА

Потупчик Александр Игоревич, аспирант кафедры процессов и аппаратов перерабатывающих производств ФГБОУ ВО РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева, rai9872@mail.ru

Прокофьев Вадим Леонидович, аспирант кафедры процессов и аппаратов перерабатывающих производств ФГБОУ ВО РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева, prokorew@yandex.ru

Научный руководитель - Бакин Игорь Алексеевич, профессор кафедры процессов и аппаратов перерабатывающих производств ФГБОУ ВО РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева, bakin@rgau-msha.ru