

3. Антипова, Л. В. Химия пищи : Учебник / Л. В. Антипова, Н. И. Дунченко. – Санкт-Петербург : Издательство «Лань», 2018. – 856 с. – ISBN 978-5-8114-2982-0.

The influence of biochemical processes occurring in grapes on the formation of wine quality

***Patai V. M.**, student of the Department of Production Technology and Agricultural Processing. products, Federal State Budgetary Educational Institution of Higher Education "Russian State Agrarian University - Moscow Agricultural Academy named after K.A. Timiryazev*

***Babykin E. S.**, student of the Department of Production Technology and Agricultural Processing. products, Federal State Budgetary Educational Institution of Higher Education "Russian State Agrarian University - Moscow Agricultural Academy named after K.A. Timiryazev*

***Mikhailova K. V.**, Candidate of Technical Sciences, Associate Professor of the Department of Quality Management and Commodity Science of Products, Russian State Agrarian University - Moscow Agricultural Academy named after K.A. Timiryazev*

***Abstract:** the article presents a number of biochemical processes occurring in grapes, wine materials and finished products, as well as diseases and pests affecting the quality of finished products.*

***Key words:** biochemistry of grape raw materials, diseases and pests of grapes, chemical processes occurring in wine materials, formation of the quality of finished products.*

УДК 658.6

ОПРЕДЕЛЕНИЕ И АНАЛИЗ ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ ПРЕДПОЧТЕНИЙ ГОВЯДИНЫ ТУШЕНОЙ РАЗНОЙ ЦЕНОВОЙ КАТЕГОРИИ С ПОМОЩЬЮ АНОНИМНОГО НЕЗАВИСИМОГО ОПРОСА

***Горемыкин Валерий Валерьевич** студент 4 курса технологического института, ФГБОУ ВО «Российский государственный аграрный университет – МСХА имени К.А. Тимирязева», e-mail: veleraboxing@yandex.ru*

***Михайлова Кермен Владимировна**, к.т.н., доцент кафедры управления качеством и товароведение продукции, ФГБОУ ВО «Российский государственный аграрный университет – МСХА имени К.А. Тимирязева», email: mikhaylovakv@rgau-msha.ru*

***Аннотация:** Выполнен анализ рыночной и конкурентной среды ООО «Орский мясокомбинат» по производству говяжьей тушенки по сравнению с конкурентами «Главпродукт» и «Семейный Бюджет» Опираясь на ГОСТ 32125-2013, был выделен ключевой параметр – Массовая доля мяса и жира, а*

также анонимно выбраны другие потребительские характеристики говяжьей тушенки для анализа потребительских предпочтений.

Ключевые слова: опрос, анализ, потребительские предпочтения, рекомендации, преимущество, конкуренты.

В качестве конкурентов были выбраны следующие производители говяжьей тушенки: компания «Главпродукт» по производству одноименной тушенки и ОАО РАПП «Кавказ-мясо» тушенка «Семейный бюджет» ООО «Орский мясокомбинат».

Для анализа были выбраны характеристики говяжьей тушенки в соответствии с ГОСТ 32125-2013 (таблица 1), а также потребительские характеристики по ценам и упаковке (таблица 2).

Таблица 1

Характеристика консервов мясных. Мясо тушеное

№ п/п	Наименование характеристики	Характеристика по ГОСТ	Орский мясокомбинат (образец 1)	Главпродукт (образец 2)	Семейный Бюджет (образец 3)
1	Запах и вкус	Свойственно тушеному мясу	Без запаха	Без запаха приятный вкус	Неприятный запах
2	Внешний вид	Мясо кусочками	Мясо кусочками	Мясо не кусочками	Мясо кусочками
3	Консистенция мяса	Мясо сочное	Мясо сочное	Есть желе, хрящи	Много желе
4	Внешний вид бульон	Желтый, желто-коричневый	Желтый	Желтый	Желто-коричневый
5	Посторонние примеси	Не допускаются	нет	нет	нет
6	Массовая доля мяса и жира, % не менее	59	45	37	39
7	Массовая доля белка, % не менее	13	10	12	10
8	Массовая доля поваренной соли %	1-1.5	2	4	2
9	Массовая доля жира, % не более	33	40	57	58

Таблица 2

Потребительские характеристики

№ п/п	Наименование	«Орский мясокомбинат»	«Главпродукт»	«Семейный бюджет»
1	Розничная цена (руб.)	187	223	178
2	Оптовая цена (руб.)	110	129	89
3	Упаковка	Консервная банка	Консервная банка	Консервная банка

Респонденты не знали названия и марки шоколада во время проведения исследования. Система оценивания 5-ти бальная, где обозначает: 5- самый лучший (отлично); 4- хорошо; 3- удовлетворительно; 2- неудовлетворительно; 1- самый плохой. Результаты опроса/ответы респондентов представлены в таблице 3.

Таблица 3

Результаты анкетирования

Показатели потребительских предпочтений	Респондент №1			Респондент №2			Респондент №3		
	1	2	3	1	2	3	1	2	3
Массовая доля жира	5	4	3	4	4	3	5	4	3
Массовая доля мяса	5	5	5	5	3	5	3	5	5
Массовая доля углеводов	5	5	4	3	5	4	3	4	3
Массовая доля белка	4	5	4	4	5	4	4	3	4
Массовая доля компонентов растительного происхождения	5	5	5	5	5	5	5	3	5
Массовая доля бульона	3	3	3	3	3	5	3	3	3
Стоимость продукта	3	3	3	3	3	4	3	5	3
Массовая доля субпродуктов	4	5	5	4	5	5	4	5	5
Вид упаковки	4	5	3	4	5	3	3	3	3
Срок годности	3	3	4	3	3	4	3	3	5
Энергетическая ценность	4	4	4	4	4	4	4	4	4

Указанные характеристики по предпочтению продукта были загружены в виде матрицы потребительских требований (рис. 1) [4, 5, 6].

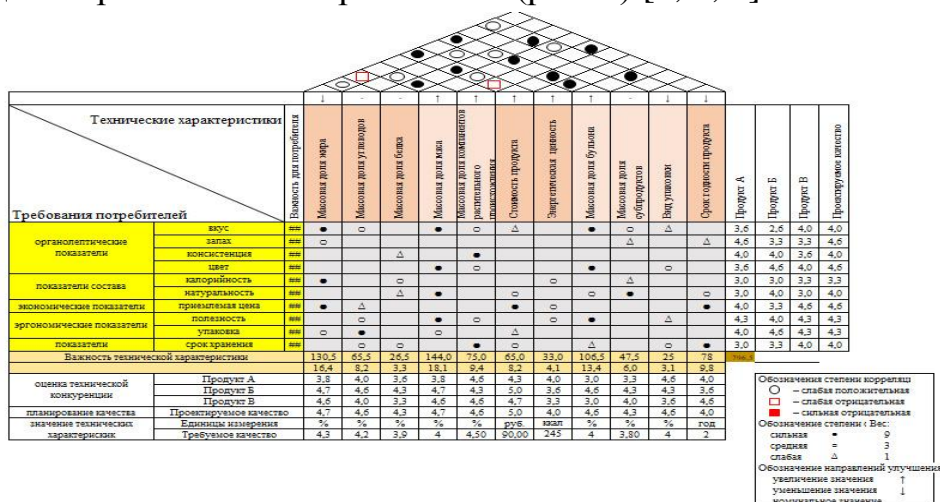


Рисунок 1. Матрица потребительских требований

По результатам анонимного опроса потребительских предпочтений, была составлена матрица потребительских требований, с помощью которой предприятие сможет оценить свои сильные и слабые стороны своего продукта и получить комплекс рекомендаций по укреплению позиций на рынке.

Библиографический список

1. Межгосударственный стандарт. Консервы мясные. Мясо тушеное. Технические условия: ГОСТ 32125-2013 – 2013. – Введ. 2014-07-01. М.: Стандартиформ, 2013.

2. Криштафович В.И. Теоретические основы товароведения экспертизы: учеб. / В.И. Криштафович, Д.В. Криштафович, Е.В. Красильникова. Москва: КНОРУС, 2020. — 266 с.

3. Товароведение и экспертиза мяса и мясной продукции: практикум / составители Т. И. Шпак [и др.]. — Персиановский : Донской ГАУ, 2019. — 92 с.

4. Зеленская, А. С. Применение метода структурирования функции качества / А. С. Зеленская, С. В. Купцова // Компетентность. – 2011. – № 2(83). – С. 17-19.

5. Михайлова, К. В. Квалиметрическое прогнозирование показателей качества и безопасности / К. В. Михайлова, А. А. Черствой // Компетентность. – 2010. – № 7(78). – С. 11-13.

6. Дунченко, Н. И. Проектирование показателей качества новых продуктов на основе анкетирования потребителей / Н. И. Дунченко, И. Н. Игонина // Компетентность. – 2013. – № 2(103). – С. 25-29.

Determination and analysis of consumer preferences of beef stewed in different price categories using an anonymous independent survey

Goremykin V. V., 4th year student of the Institute of Technology, Russian State Agrarian University – Moscow Agricultural Academy named after K.A. Timiryazev,

Mikhailova K. V., Candidate of Technical Sciences, Associate Professor of the Department of Quality Management and Commodity Science of Products, Russian State Agrarian University - Moscow Agricultural Academy named after K.A. Timiryazev

Abstract: *The analysis of the market and competitive environment of LLC Orsky Meat Processing Plant for the production of beef stew compared to competitors Glavprodukt and Family Budget Based on GOST 32125-2013, a key parameter was identified – the mass fraction of meat and fat, and other consumer characteristics of beef stew were anonymously selected for the analysis of consumer preferences.*

Key words: *survey, analysis, consumer preferences, recommendations, advantage, competitors.*