

4. Янковская, В.С. Проектирование творожных продуктов для питания молодежи / В.С. Янковская // Молочная промышленность. – 2007. – № 12. – С. 71-72.

5. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» – Утверждён решением комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2013 года № 67. – М.: АО «Кодекс», 2013. – 107 с.

6. 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.

7. Анализ рынка творога и творожных продуктов в России – Электрон. текстовые дан. Москва, 2020. Режим доступа: <https://drgroup.ru/1174-Analiz-rynka-tvoroga-i-tvorozhnykh-produktov-v-Rossii.html> (дата обращения: 12 ноября 2022 г.).

8. Что происходит на рынке глазированных сырков – Электрон. текстовые дан. Москва, 2020. Режим доступа: <https://milknews.ru/longridy/obzor-glazirovannye-syrki.html> (дата обращения: 12 ноября 2022 г.).

#### **Determination of the indicators of the assortment of cottage cheese curds in the retail chains of the Moscow region**

*Paramonov A.S., student of the Institute of Technology, Russian State Agrarian University – Moscow Agricultural Academy named after K.A. Timiryazev*

**Abstract:** *The article provides an overview of the market of glazed cottage cheese curds in three retail chains of the Moscow region and the results of calculating the indicators of the product range are carried out/*

**Key words:** *curd cheese, curd cheese market, assortment, product, Moscow region, market analysis*

УДК 658.56

#### **ПРОЕКТИРОВАНИЕ КАЧЕСТВА КЕФИРА НА БАЗЕ ПРОВЕДЕННОГО АНАЛИЗА ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ ТРЕБОВАНИЙ**

*Парамонов Антон Сергеевич, студент 4 курса (ДТ-407) технологического института, ФГБОУ ВО «Российский государственный аграрный университет – МСХА имени К.А. Тимирязева», e-mail: paramonov.ant@yandex.ru*

**Аннотация:** *В статье представлены результаты социологических исследований мнения потребителей о качестве кефира, сформирована номенклатура показателей потребительских предпочтений и разработана матрица потребительских требований к его качеству.*

**Ключевые слова:** *кефир, проектирование качества, структурирование функции качества, требования потребителей, социологический опрос.*

Согласно современной концепции управления качеством TQM для обеспечения конкурентоспособности продовольственных товаров необходимо постоянно осуществлять мониторинг изменений требований потребителей к качеству продукции [1]. Мнение потребителей является исходной информацией для проектирования продуктов питания для всех групп населения или для какой-то конкретной группы (детское или геродиетическое питание, продукция для беременных и кормящих женщин, продукты для подростков и др.) [2]. Также результаты изучения мнения потребителей, в частности, номенклатура показателей потребительских предпочтений, являются основой для квалитетической характеристики потребительских свойств товаров [3] и формировании рекомендаций по усовершенствованию продукции на этапе ее проектирования [4]. Результаты социологических исследований, наряду с сбором и анализом информации обратной связи (анализ спроса, рекламаций, отзывов партии, оценки качества продукции потребителем и др. [5]) необходимо учитывать при разработке продукции [6].

Особое место на рынке продовольственных товаров занимает группа молочных продуктов, в частности, кефир. Этот продукт обладает выраженными полезными свойствами, богат белком, является незаменимой частью рациона питания, входит в ряд лечебных диет, популярен среди всех слоев населения. Кефир благоприятно влияет на состав микробов кишечника и позитивно воздействует на процесс формирования его здоровой микрофлоры.

Кефир – кисломолочный напиток, получаемый из цельного или обезжиренного коровьего молока путем кисломолочного и спиртового брожения с применением кефирных грибков – симбиоза нескольких видов микроорганизмов: молочнокислых стрептококков и палочек, уксуснокислых бактерий и дрожжей [7].

Нами проведены социологические исследования среди потребителей Московского региона и установлен перечень показателей потребительских предпочтений (таблица), установлены наиболее популярные среди покупателей марки кефира: «Домик в деревне», «Простоквашино» и «Хуторок».

Таблица 1

Значения важности показателей потребительских требований

Показатели потребительских предпочтений	Важность для потребителя, балл
Вкус	
Цвет	5,0
Запах	2,1
Консистенция	3,2
Натуральность	4,0
Цена	2,6
Энергетическая ценность	1,4
Приемлемая цена	4,4
Кислотность	3,4
Полезность	3,8
Срок хранения	3,0



3. Дунченко, Н.И. Применение методов квалиметрии в управлении качеством пищевой продукции / Н.И. Дунченко, В.С. Янковская, И.А. Лафишева // Качество и жизнь. – 2018 – № 4 (20) – С. 61-62.

4. Дунченко, Н.И. Квалиметрия: учебное пособие / Н.И. Дунченко, В.С. Янковская / – М.: «Принт24», 2016. – 138 с.

5. Быстренина, И.Е. Информационное обеспечение агропромышленного комплекса / И.Е. Быстренина // Кормопроизводство. – 2015. – № 5. – С. 8-12.

6. Дунченко Н.И. Качество и безопасность молочных продуктов. Н.И. Дунченко, С.В. Купцова, М.С. Капотова, В.Г. Блиадзе // Переработка молока. 2004. – № 5 (55). – С. 6.

7. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» – Утверждён решением комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2013 года № 67. – М.: АО «Кодекс», 2013. – 107 с.

### **Kefir quality design based on the analysis of consumer requirements**

*Paramonov A.S., student of the Institute of Technology, Russian State Agrarian University – Moscow Agricultural Academy named after K.A. Timiryazev*

*Abstract: The article presents the results of sociological studies of consumers' opinions about the quality of kefir, a nomenclature of consumer preference indicators has been formed and a matrix of consumer requirements for its quality has been developed.*

*Key words: kefir, quality design, structuring of the quality function, consumer requirements, sociological survey.*

УДК 613.22

## **ВЫЯВЛЕНИЕ ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ ПРЕДПОЧТЕНИЙ ПРИ ВЫБОРЕ МЯСНОЙ ПРОДУКЦИИ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ**

*Волошина Елена Сергеевна, к.т.н., доц., доцент кафедры управления качеством и товароведения продукции, ФГБОУ ВО Российский государственный аграрный университет – МСХА имени К.А. Тимирязева, e-mail: [voloshina@rgau-msha.ru](mailto:voloshina@rgau-msha.ru)*

*Одинцова Арина Александровна, преподаватель кафедры управления качеством и товароведения продукции ФГБОУ ВО РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева, [odintsowaarina@rgau-msha.ru](mailto:odintsowaarina@rgau-msha.ru)*

*Шубин Сергей Романович, бакалавр технологического института, ФГБОУ ВО РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева*

*Аннотация: в работе представлены результаты исследования по выявлению потребительских предпочтений мясной продукции для детского питания, в*