

ПОСТРОЕНИЕ МАТРИЦЫ ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ ТРЕБОВАНИЙ К КАЧЕСТВУ ВАРЕННЫХ КОЛБАС

Новикова Полина Павловна, студентка 4 курса технологического института, ФГБОУ ВО РГАУ–МСХА имени К. А. Тимирязева, e-mail: praskovei20674@gmail.com

Научный руководитель – Купцова Светлана Вячеславовна, к.т.н., доцент, доцент кафедры управления качеством и товароведение продукции, ФГБОУ ВО РГАУ–МСХА имени К. А. Тимирязева, e-mail: skuptsova@rgau-msha.ru

Аннотация. В статье представлены результаты опроса потребителей к качеству вареной колбасы разных производителей, построена матрица потребительских требований к качеству вареных колбас.
Ключевые слова: колбаса вареная, потребитель, опрос, показатель, предпочтение, потребность, матрица.

Независимо от экономической ситуации и покупательской способности, самым покупаемым видом колбасных изделий являются вареные колбасные изделия.

Рынок мясных продуктов в РФ имеет свои особенности развития и становления. На сегодняшний день можно уверенно сказать, что вареные колбасные изделия занимают первое место, так как пользуются повышенным спросом у населения нашей страны. Именно их предпочитают покупать.

Представленные статистические данные Министерства сельского хозяйства дают возможность предположить, что в 1 квартале 2021 г. рынок вареных колбас прибавил 4 % и продолжает набирать обороты. Поэтому у данного направления есть потенциал роста вверх в будущем в России рисунок 1.

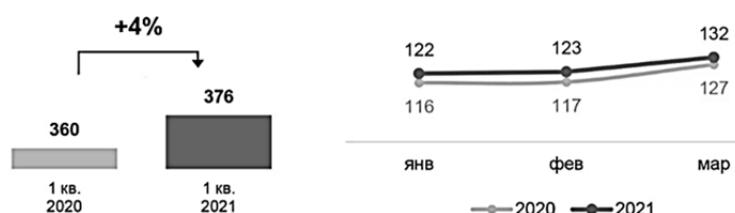


Рисунок 1 – Производство вареных колбас в 2020–2021 годы, тыс. т

Вареная колбаса – это вареное колбасное изделие различной (цилиндрической или овальной) формы, диаметром или поперечным размером более 44 мм (до 44 мм), предназначенное для употребления в пищу преимущественно без тепловой обработки.

Размер импорта колбасных изделий в 2021 году составил около 2 % от общего рынка. Наибольшая часть в импорте этой группы занимает именно вареная колбаса более 40 %.

Мнение потребителя – основополагающее звено в создании и улучшении продукта. Для того, чтобы повысить конкурентоспособность продукта было проведено исследование, которое поможет выявить предпочтения потребителей и их важность в продукте.

На первом этапе исследования был проведен независимый опрос, для которого были выбраны 3 вида вареной колбасы торговой сети «Пятерочка» таблица 1.

Таблица 1 – Состав образцов колбасы вареной докторской

№ п/п	Наименование колбасы вареной докторской	Состав продукта
1	Колбаса вареная докторская «КампоМос»	Состав: свинина, говядина, вода, меланж яичный жидкий, сухое обезжиренное молоко, посолочно-нитритная смесь (соль, фиксатор окраски нитрит натрия), декстроза, стабилизаторы (дигидропирофосфат натрия, гексафосфат натрия), регулятор кислотности (трифосфат натрия, диацетат натрия, цитрат натрия), пряности, антиокислитель (октилгаллат), усилитель вкуса и аромата (глутамат натрия)
2	Колбаса вареная докторская АО мясокOMBинат «Клинский»	Состав: свинина, говядина, вода, меланж яичный, молоко сухое, посолочная смесь (соль, фиксатор окраски нитрит натрия), мускатный орех, регулятор кислотности дигидропирофосфат натрия, трифосфат натрия, цитрат натрия, антиокислитель аскорбат натрия, усилитель вкуса и аромата глутамат натрия
3	Колбаса вареная докторская «Мираторг»	Состав: свинина, говядина, вода, продукт яичный, сухое обезжиренное молоко, посолочно-нитритная смесь (соль фиксатор окраски нитрит натрия), регуляторы кислотности (дигидропирофосфат натрия, пирофосфат калия), сахар, пряности (орех мускатный молотый), усилитель вкуса и аромата (глутамат натрия), антиокислитель

Респонденты высказали следующее мнение по качеству вареной колбасы, которые отражены в таблице 2.

Таблица 2 – Результаты опроса респондентов

Показатели потребительских предпочтений	Ответы респондентов								
	1			2			3		
	1	2	3	1	2	3	1	2	3
Внешний вид	4	4	3	3	3	2	5	5	3
Цвет	4	4	4	3	3	2	5	5	3
Запах	4	3	4	3	4	3	4	5	3
Вкус	4	4	3	4	4	3	5	5	3
Консистенция	3	3	3	4	3	3	5	5	5
Натуральность	3	4	3	3	2	3	3	3	5
Полезность	2	4	3	4	3	4	3	3	3
Цена	4	4	4	4	4	3	3	4	5
Известность бренда	3	4	5	1	5	5	3	5	5
Массовая доля жира	4	4	3	5	5	5	4	4	4
Массовая доля белка	4	4	4	5	5	5	4	4	4

Автором получены следующие результаты: образец № 1 – колбаса вареная докторская «КампоМос» набрал наибольшее количество баллов, что позволяет сделать вывод о высоком качестве продукта. Данный продукт пользовался у респондентов наибольшим спросом. Образец под № 2 – колбаса вареная докторская АО мясокомбинат «Клинский» набрал наименьшее количество баллов, так как показал наименьшие результаты по внешнему виду, вкусу и составу продукта. По итогам опроса были выявлены важные для потребителя показатели, выяснили какие компоненты нуждаются в изменениях или дополнениях и определили степень их важности. Эксперты оценили количественно измеряемые показатели качества и, основываясь на данных лабораторных исследований, установили целевые данные всех необходимых показателей качества вареных колбас не забывая, учитывать и мнение потребителей.

Проанализировав полученные данные из социологического опроса, предполагается построить матрицу потребительских требований к качеству вареных колбас. С этой целью экспертам необходимо провести корреляцию показателей предпочтений респондентов и количественно измеряемых показателей качества и безопасности продукта.

На рисунке 2 представлена матрица потребительских требований к качеству вареных колбас.

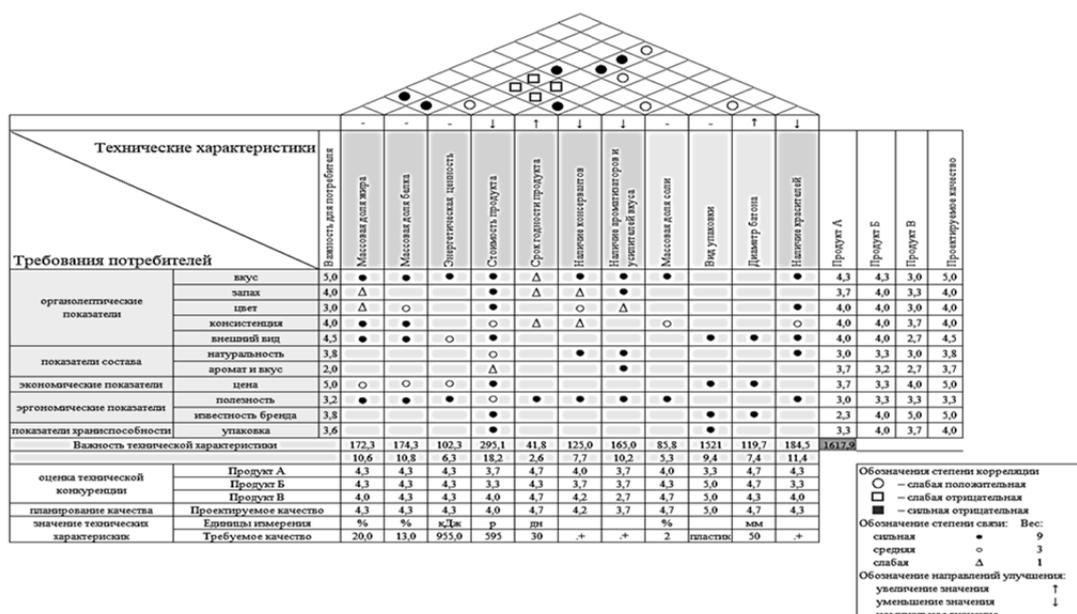


Рисунок 2 – Матрица потребительских требований к качеству вареных колбас

Построенная матрица потребительских требований к качеству вареной колбасы «Дом качества» позволит улучшить или разработать новую продукцию согласно всем предпочтениям потребителей, соблюдая показатели ГОСТ 23670–2019 «Изделия колбасные вареные мясные. Технические условия».

Библиографический список

1. ГОСТ 23670–2019. Изделия колбасные вареные мясные. Технические условия.
2. **Дунченко, Н. И.** Квалиметрия: учебное пособие / Н. И. Дунченко, В. С. Янковская. – М. , 2019. – 116 с.
3. **Дунченко, Н. И.** Современные методы исследования показателей качества сельскохозяйственного сырья и продовольствия: Практикум / Н. И. Дунченко, Е. С. Волошина, С. В. Купцова, К. В. Михайлова. – М. : Издательство Франтера, 2020. – 78 с. – ISBN 978-5-94009-171-4.
4. **Купцова, С. В.** Применение новых инструментов качества для оценки показателей качества продукции // В Сб. : Безопасность и качество сельскохозяйственного сырья и продовольствия. Создание национальной системы управления качеством пищевой продукции / Сборник научных трудов. 2016. – С. 241–244.
5. **Рогов, И. А.** Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов / И. А. Рогов, Н. И. Дунченко, В. М. Позняковский, А. В. Бердугина, С. В. Купцова. – Новосибирск , 2007.