

КВАЛИМЕТРИЧЕСКОЕ ПРОГНОЗИРОВАНИЕ ТРЕБОВАНИЙ К КАЧЕСТВУ МЯСНЫХ ДЕЛИКАТЕСОВ

Шакин Анатолий Петрович, магистр 2-го года обучения технологического института ФГБОУ ВО «РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева», E-mail: anatolyu-shakin@yandex.ru

Харитоновна Полина Сергеевна, аспирант 1-го года обучения технологического института ФГБОУ ВО «РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева», E-mail: polina.kharitonova@rgau-msha.ru

*Одинцова Арина Александровна, ассистент кафедры управления качеством и товароведение продукции ФГБОУ ВО «РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева»
E-mail: odintsowaarina@yandex.ru*

Аннотация: В статье представлен анализ результатов применения методологии квалиметрического прогнозирования требований к качеству мясных деликатесов в части анализа требований потребителей к показателям качества.

Ключевые слова: мясные деликатесы, показатели качества, квалиметрическое прогнозирование.

Введение. Для обеспечения конкурентоспособности производителю необходимо регулярно отслеживать постоянно меняющиеся требования к качеству продукции [1]. Качество продуктов питания формируется требованиями потребителей при условии обязательного соблюдения всех установленных требований к идентификационным показателям и показателям безопасности [2,6]. Анализ спроса на продукцию, выявление номенклатуры показателей потребительских предпочтений к качеству продукции, изучение и прогнозирование важности для потребителя потребительских свойств продукции являются обязательными элементами при разработке технологии производства продуктов питания [3], в частности мясных деликатесов [4].

Мясной деликатес – это варено-копченый продукт высшего сорта с насыщенным, пряным вкусом. К классическим мясным деликатесам относятся копчености из свинины – карбонад, ветчина, шейка, шинка, корейка, грудинка, а также копченая и вяленая говядина, мясные продукты в желе и др. Также на отечественном рынке представлена деликатесная продукция из говядины, мяса птицы и других видов мяса. Одной из разновидностей мясных деликатесов являются рулеты.

Целью исследований являлось выявление требований потребителей к качеству мясных деликатесов путем применения методологии квалиметрического прогнозирования.

Методы и материалы. Основными субъектами рынка мяса и мясопродуктов в исследовании являлись потребители мясной продукции и их предпочтения при выборе продукции перед покупкой. При организации работ по проведению социологических исследований, разработки анкет, обработки анкет, определения важности показателей для потребителей использовалась методология квалитетического прогнозирования [5].

Методом сбора данных являлось анкетирование, в котором приняли участие 128 респондентов. Для реализации поставленной цели было проведено социологическое исследование в виде анкеты-опроса, состоящей из 11 вопросов и одной сетки с множественным выбором ответов.

Задачей анкеты из 11 вопросов был отсев респондентов непригодных для анкетирования. Тогда, как основные определяемые показатели были зашиты в опросник – сетку. Десять наиболее популярных у современного потребителя характеристик было предложено оценить по пятибалльной шкале от «Очень важно» до «Совсем не важно».

Анализ полученных социологическим путем данных обрабатывались методами математической статистики с применением персонального компьютера и Microsoft Excel.

Результаты и их обсуждение. На первом этапе проведения социологических исследований был проведен опрос 25 респондентов фокус группы, который позволил сформулировать вопросы «на языке потребителей», позволяющие выявить и охарактеризовать целевого потребителя мясных деликатесов и определить важность для них каждого показателя потребительских предпочтений. На втором этапе проведения социологического исследования в рамках реализации квалитетического прогнозирования с применением разработанных 5-балльных шкал (где 5 – очень важно, а 1 – совсем не важно для потребителя) и анкет была выявлена номенклатура основных важных для потребителей показателей качества. В большинстве своем, потребители мясных деликатесов – это мужчины и женщины в возрасте от 18 до 65 лет, занимающиеся умственным трудом и приобретающие этот вид продукции не реже одного раза в месяц, а скорее раз в неделю преимущественно в сетевых магазинах и в супер-, гипермаркетах. Потребители отдают предпочтение кусковым полуфабрикатам в вакуумной упаковке, которые употребляют в готовом виде. Основными показателями потребительских предпочтений являются: внешний вид упаковки; цвет продукта; цена; производитель; срок годности; отсутствие искусственных добавок; наличие функциональных добавок; энергетическая ценность; диетичность; отсутствие красителей.

Оценка важности основных показателей потребительских предпочтений потребителями мясных деликатесов (рисунок 1) свидетельствует о относительной равнозначности показателей: нет существенно важных или несущественно важных. Коэффициенты весомости всех показателей потребительских предпочтений колеблется от 8,8 до 11,07 % (рисунок 2).

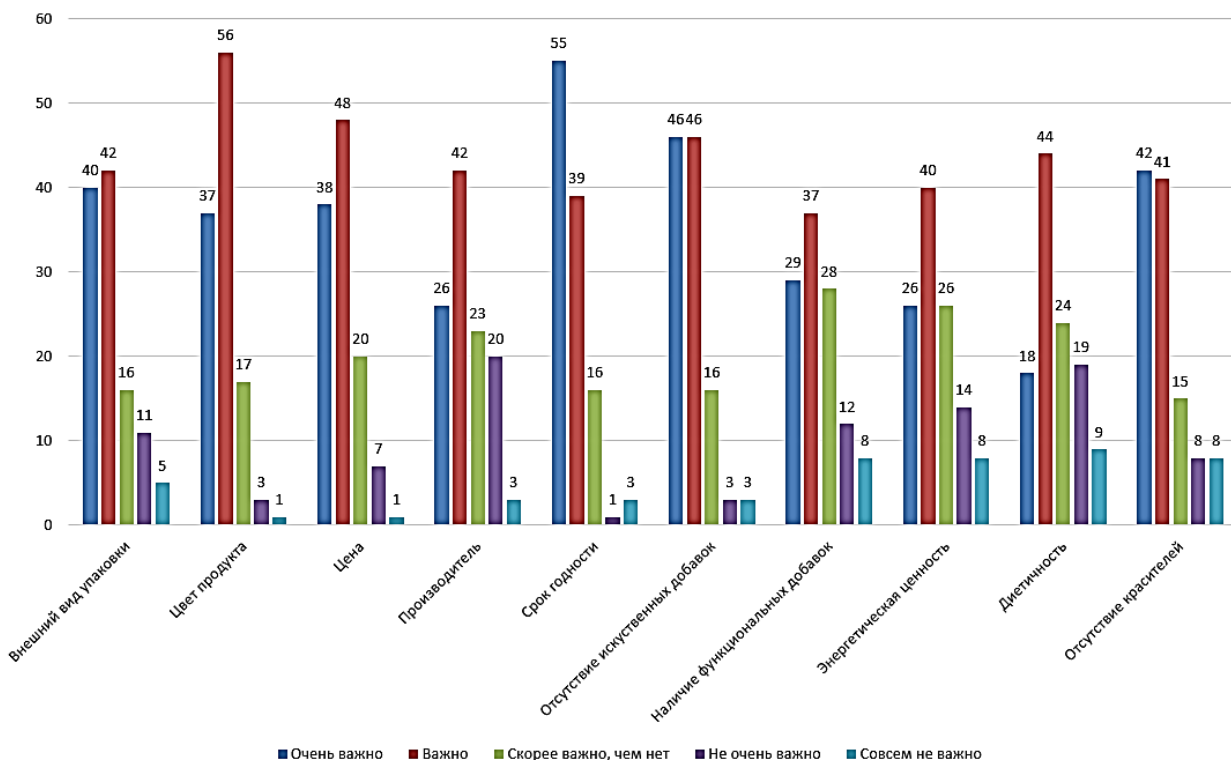


Рисунок 1 – Оценка важности основных показателей потребительских предпочтений потребителями мясных деликатесов

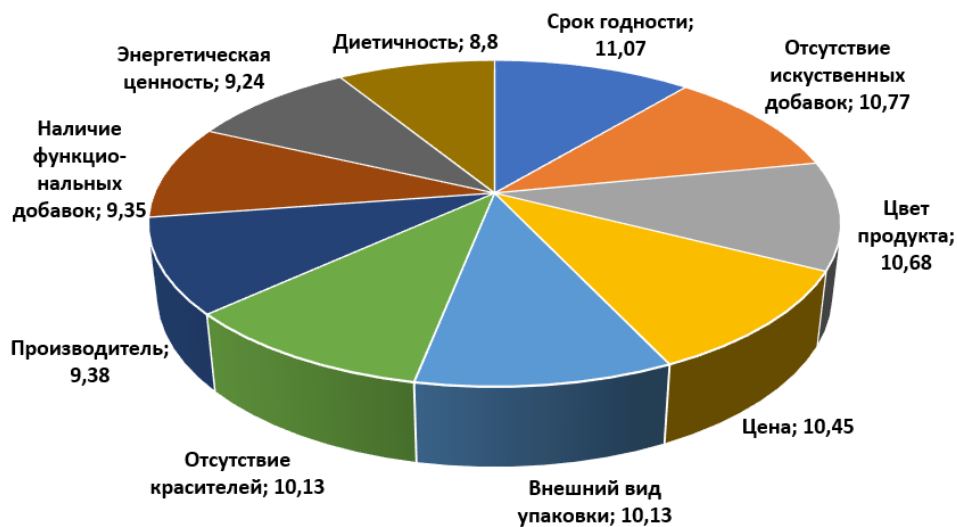


Рисунок 2 – Коэффициенты весомости показателей потребительских предпочтений потребителями мясных деликатесов, %

Как видно из рисунка 2, наибольшее значение для потребителя имеют три показателя качества мясных деликатесов: срок годности, отсутствие искусственных добавок, цвет продукта, цена, внешний вид упаковки и отсутствие красителей.

Проведенные исследования показали, что для потребителя мясных деликатесов недостаточно удовлетворить его ожидания какой-то небольшой группой характеристик. Для потребителя данной продукции важно соответствие его представлениям всех выявленных показателей, что подтверждает повышенные требования к деликатесной мясной продукции как элитной продукции.

Заключение. При реализации квалиметрического прогнозирования установлено, что для потребителя оценивает качество данной продукции рядом практически равнозначных для потребителя показателями: внешний вид упаковки, цвет продукта, цена, производитель, срок годности, отсутствие искусственных добавок, наличие функциональных добавок, энергетическая ценность, диетичность и отсутствие красителей. Сравнительно более важными для покупателя характеристиками мясных деликатесов являются срок годности, цвет продукта и отсутствие искусственных добавок, а наименее важными – диетичность, энергетическая ценность, производитель и наличие функциональных добавок.

Библиографический список

1. Купцова, С.В. Анализ удовлетворенности потребителей выпускаемым продуктом [Текст] / С.В. Купцова // Компетентность. – 2012. № 4 (95). – С. 37-39.
2. Дунченко, Н.И. Применение квалиметрического прогнозирования в АПК [Текст] / Н.И. Дунченко, В.С. Янковская // Известия Тимирязевской сельскохозяйственной академии. – 2012. – выпуск № 5. – С. 9-17.
3. Волошина, Е.С. Оценка результативности системы менеджмента качества на мясоперерабатывающем предприятии [Текст] / Е.С. Волошина, Н.И. Дунченко // Теория и практика переработки мяса. 2017.– №2(3) – С. 21-30.
4. Волошина, Е.С. Товароведная оценка качества и выявления причин возникновения дефектов вареных колбасных изделий [Текст] / Е.С. Волошина, С.В. Купцова, В.С. Янковская // Доклады ТСХА: Сборник статей. Вып.284, часть 1. – М.: Изд-во РГАУ-МСХА, 2012. – С. 386-389.
5. Дунченко, Н.И. Квалиметрия [Текст]: учебник / Н.И. Дунченко, В.С. Янковская / – М.: «Принт24», 2019. – 164 с.
6. Аникиенко Т.И. Новые международные стандарты /Т.И. Аникиенко // Стандарты и качество, Москва. – 2021. – № 7. – С.40-44.

Qualimetric forecasting of quality requirements for meat delicacies

Shakin A.P., master's student of the 2nd year of study

Russian Timiryazev State Agrarian University – Moscow Timiryazev Agricultural Academy

Kharitonova Polina Sergeevna, post-graduate student of the 1st year of study

Russian Timiryazev State Agrarian University – Moscow Timiryazev Agricultural Academy, E-mail: polina.kharitonova@rgau-msha.ru

Odintsova A.A., Assistant lecturer

Russian Timiryazev State Agrarian University – Moscow Timiryazev Agricultural Academy, E-mail: odintsowaarina@yandex.ru

Abstract: *The article represents an analysis of the results of applying the methodology of qualimetric forecasting of quality requirements for meat delicacies in terms of analyzing consumer requirements for quality indicators.*

Keywords: *meat delicacies, quality indicators, qualimetric forecasting.*