

в кедровых орешках, а также до 30% кедрового масла.

Жмых ядра кедрового ореха считается бесценным источником питательных веществ. Кроме того, уникальный состав обуславливает следующие свойства кедрового жмыха:

Продукт с успехом абсорбирует шлаки и легко выводит их из организма, что способствует его омоложению и оздоровлению; способствует быстрому набору мышечной массы; удаляет неприятные последствия, связанные с дефицитом магния – судороги мышечной ткани; способствует восстановлению костной и роговой ткани, росту волос и сохранности зубов; благодаря витамину Е налаживает функцию органов зрения и слуха; удаляет неприятные последствия, связанные с дефицитом йода в организме – рассеянность внимания, утомляемость, нервозность и более серьезные; способствует очищению сосудов.

Употребление жмыха ядра кедрового ореха в пищу показано при беременности. У кормящих матерей этот продукт усиливает лактацию, а для маленьких детей становится основой для нормального умственного и физического развития.

В кедровом жмыхе содержится такая аминокислота как аргинин, важная для растущего организма, содержание которой в кисломолочных продуктах недостаточно.

Кедровый жмых обогащает ряженку полисахаридами (крахмал, клетчатка, пентоза, декстрины), водорастворимыми сахарами (глюкоза, фруктоза и др.). Повышается содержание магния, марганца, меди, цинка, йода, кобальта, а также витаминов Е, С, группы В.

В ходе дальнейших исследований будут определены рецептура функционального продукта и его физико-химические свойства.

МАРКЕТИНГОВЫЕ ИССЛЕДОВАНИЯ ВОРОНЕЖСКОГО РЫНКА ТВОРОЖНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Чертоляс К., Бессонова Л.П.

*Воронежский государственный университет
инженерных технологий, Воронеж,
e-mail: pevka2007@rambler.ru*

Творог – относительно дешевый продукт, полезный для здоровья. Значительное содержание в твороге белка (15–20%) и жира обеспечивает его высокую питательную ценность. Белки творога содержат все аминокислоты, без которых организм не может нормально развиваться. Высокие питательные и диетические свойства

творога ставят его в число продуктов питания, которые необходимы для любого возраста.

Исследования, проведенные на воронежском потребительском рынке, показали, что 96% опрошенных респондентов хорошо информированы о полезных свойствах творога и творожных продуктов. Самыми популярными у потребителей оказался творог жирностью 5,0% ему отдали предпочтение 52% респондентов, на втором месте (48%) оказались творожные массы с различными наполнителями.

Опрос потребителей позволил определить ранг показателей, по которым они осуществляли выбор продукта. В группу показателей, оцениваемых респондентами, входили цвет, запах, вкус, внешний вид, стоимость, срок хранения, пищевая ценность и качество упаковки продукта. На *первое место* потребители поставили *внешний вид* (20,43%), на *второе место* – *срок хранения* (18,28%) и на *третье* – *стоимость* продукта 16,3%.

На выбор потребителя влиял и способ упаковки продукта: 36% респондентов выбрали творог, расфасованный в кэшированную фольгу; 32% – в полимерные стаканчики и 32% проголосовали за *весовой* творог. На наш взгляд это свидетельствует о том, что потребитель выбирает более *дешевый* продукт, а применение новых способов упаковки хоть и увеличивает срок хранения, но неизбежно ведет к удорожанию продукта.

Выполненные исследования показали, что на выбор продукта существенным образом влияет *качество обслуживания*, о чем заявили 68% опрошенных респондентов. При этом, на завод-производитель обращало внимание 72% потребителей. Значительная часть респондентов (60%) отметили хорошее качество творога, представленного на воронежском рынке, а 40% оценили качество, как не очень хорошее.

По мнению потребителей для улучшения качества творога необходимо: расширить ассортимент *фруктовых наполнителей*, уменьшить количество *химических стабилизаторов*, ароматизаторов и консервантов, сократить применение усилителей вкуса, повысить качество исходного сырья.

Таким образом, выполненные маркетинговые исследования, позволили определить направления совершенствования качества творога и творожных изделий, обратить внимание на производство творога для малообеспеченного потребителя и на совершенствование *качества обслуживания*.