

РАСШИРЕНИЕ РЫНКА МУЧНЫХ КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ



Е.Д. Игонина, студентка, гр. 15-ОП/б,
ФГБОУ ВО «Калининградский государственный
технический университет»,
e-mail: elizaigonina@mail.ru

А.А. Шилина, доц.,
ФГБОУ ВО «Калининградский государственный
технический университет»,
e-mail: aleksandra.shilina@klgtu.ru

В настоящее время изделия из теста занимают значительное место в питании человека и пользуются популярностью среди различных групп населения. Сырье, используемое для приготовления начинок и теста, не только влияет на пищевую ценность, но и улучшает вкусовые свойства, внешний вид и структуру изделий. В статье рассмотрен существующий ассортимент изделий из теста, а именно мучных кулинарных изделий. Было проведено маркетинговое исследование потребительских предпочтений, из которого видна заинтересованность людей в расширении ассортимента наиболее популярных мучных кулинарных изделий (пицца, блины, штрудели, пельмени, круассаны). 51,1% респондентов хотели бы попробовать штрудели с мясной начинкой, 48,4% – рыбные круассаны, 37,9% – сладкие пиццы. Кроме того, 56,3% опрошиваемым было бы интересно приобрести вместе с продукцией соусы, отличающиеся от тех, которые они привыкли видеть в продаже. В ходе исследования была обоснована возможность приготовления некоторых изделий в порционном виде и доставка изделий в виде полуфабриката.

мучные кулинарные изделия, маркетинговые исследования, мясная, рыбная, сладкая начинка, форма изделий, полуфабрикат

ВВЕДЕНИЕ

Пищевая ценность изделий из теста определяется составом сырья, которое используется для приготовления теста и начинок. Основным сырьем для производства этой группы изделий является мука, сахар, жиры, молочные и яичные продукты. Кроме того, используется более двухсот видов разнообразного по химическому составу и свойствам сырья, которое добавляется в тесто, начинки, отделочные полуфабрикаты. Для изготовления фаршей и начинок используются мясные, рыбные и овощные продукты.

Цель исследования – установление возможного расширения ассортимента мучных кулинарных изделий на основании потребительских предпочтений.

Для достижения поставленной цели решались следующие задачи:

1. Рассмотрение ассортимента мучных кулинарных изделий;
2. Проведение исследований потребительских предпочтений в виде опроса;
3. Предложение новых вкусовых сочетаний традиционных мучных кулинарных изделий.

ОБЪЕКТЫ И МЕТОДЫ ИССЛЕДОВАНИЙ

Основным методом маркетингового исследования был выбран опрос, как средство получения информации о рынке. Его широкое использование объясняется универсальностью, сравнительной легкостью применения и обработки данных.

Опрос относится к категории практических методов исследования, основан на сборе первичной вербальной информации при непосредственном или опосредованном социально-психологическом взаимодействии между исследователем и респондентом [1].

Опрос как метод маркетинговых исследований может иметь ряд недостатков:

- полученная информация примитивизирует социальную действительность;
- при недостаточной квалификации исследователь может оказывать влияние на респондентов.

Однако перечисленные недостатки компенсируются тем, что в рамках такого метода маркетинговых исследований собирается огромный объем информации, подлежащей дальнейшему анализу и структурированию.

Объектом исследования в научной работе стали изделия из теста, а конкретно мучные кулинарные изделия [2].

На рис. 1 можно рассмотреть представленный на рынке ассортимент мучных кулинарных изделий [3].

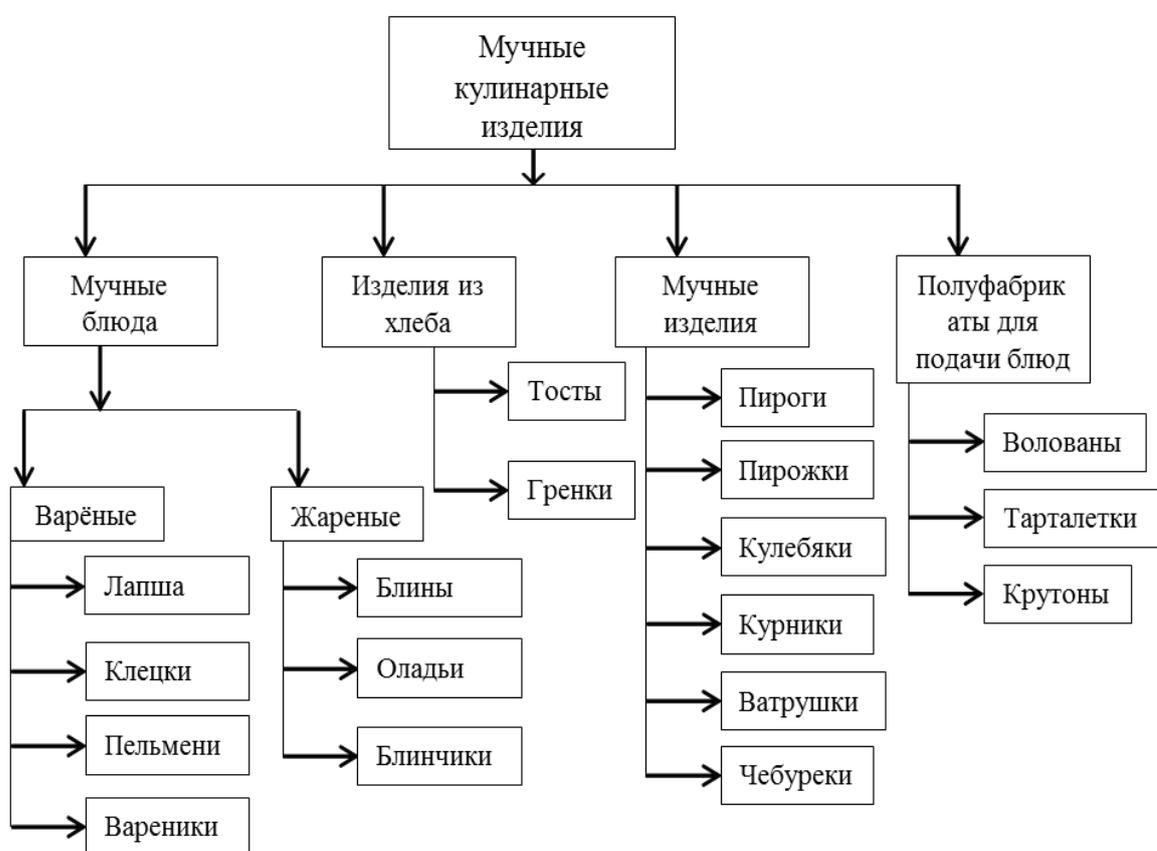


Рисунок 1 – Схема ассортимента мучных кулинарных изделий

РЕЗУЛЬТАТЫ ИССЛЕДОВАНИЯ И ИХ ОБСУЖДЕНИЕ

В рамках исследовательской работы составлен и проведен опрос для установления потребительских предпочтений мучной кулинарной продукции.

Опрос состоял из двух сегментов, в каждом из которых были взаимосвязанные вопросы. Первый сегмент состоял из вопросов, связанных с вкусовыми предпочтениями опрашиваемых. Вопросы второго сегмента были связаны с формой, видом и доставкой вырабатываемой продукции.

На основании опроса, участие в котором приняло 190 человек, была получена информация о потребительских предпочтениях в мучных кулинарных изделиях. Результаты отражены на рис. 2.

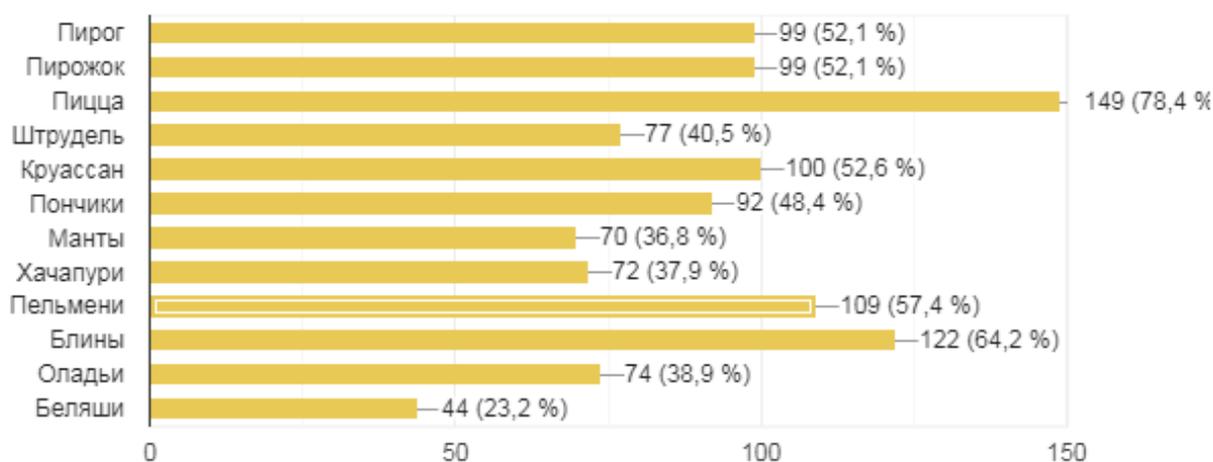


Рисунок 2 – Предпочтения в мучных кулинарных изделиях

На рисунке видно, что большинство опрошенных (78,4 %) среди мучных кулинарных изделий предпочли пиццу. Это обусловлено тем, что на данный момент в меню многих ресторанов и кафе присутствуют пиццы с разнообразными начинками на любой вкус. Наименее популярным видом мучных кулинарных изделий стали беляши (23,2%). По всей видимости это можно обосновать с популяризацией здорового образа жизни. Потребление продуктов с высоким содержанием жира, являющихся менее полезными, заметно снижается в рационе потребителей.

В процессе опроса была выявлена заинтересованность респондентов в приобретении традиционных мучных кулинарных изделий с новыми вкусовыми характеристиками. Установлено, что чуть больше 50 % опрошенных заинтересованы в приобретении штруделей и круассанов с несладкой начинкой. Однако гораздо меньшее количество потенциальных потребителей (37,9 %) заинтересованы в приобретении пицц со сладкой начинкой.

В целом, по результатам опроса можно увидеть, что люди готовы попробовать известные им мучные кулинарные изделия с новыми начинками. Поэтому необходимо продолжать расширять ассортимент известных нам мучных кулинарных изделий новыми рецептурами, например, штрудель с начинкой из курицы и штрудель с начинкой из говядины, рыбные круассаны и сладкие пиццы.

Штрудель – выпечка из вытяжного (листового) теста, представляет собой слоеный рулет с начинкой. В классическом варианте начинкой штруделей являются ягоды и фрукты в различном их сочетании. В новых рецептурах (табл. 1) будет использоваться свежеприготовленный или же замороженный мясной фарш и фарш из мяса птицы. Для штруделя с говядиной фарш следует перемешать вместе со слегка обжаренным луком, который даст сочность начинке. К приправленному фаршу из курицы можно добавить тертый сыр.

Таблица 1 – Рецепт штруделя на 250 г.

Ингредиенты	Нетто на 250 г штруделя с куриным фаршем, г	Нетто на 250 г штруделя с мясным фаршем, г
Слоеное тесто	120	120
Мука пшеничная	5	5
Яйца куриные	1 шт	1 шт
Соль	5	5
Фарш	80	70
Тертый сыр	35	-
Обжаренный лук	-	45
Черный молотый перец	5	5

Так как опрашиваемым было привлекательно дополнительное приобретение интересных соусов (56,3%), то хотелось бы предложить под штрудели луковый соус (табл. 2).

Таблица 2 – Состав лукового соуса на 100 г.

Состав лукового соуса	Нетто на 100 г соуса, г
Красный лук	72
Красный винный уксус (6 %)	7
Оливковое масло	15
Соль	5
Сахар	1

Круассан – небольшое мучное изделие в форме полумесяца (рогалика) из слоеного теста. В привычном виде круассаны известны сладкой начинкой (шоколадный крем, сгущенка, различные виды джема). Для начинки новых рецептов круассанов (табл. 3) используется размягченное филе различных видов рыб, например скумбрии горячего копчения. Для сочности начинки следует добавить кусочек замороженного зеленого масла, в состав которого входят базилик, мята и петрушка. Для соуса к круассанам можно предложить медово-горчичный соус (табл. 4).

Таблица 3 – Рецепт круассана на 100 г.

Ингредиенты	Нетто на 100 г изделия, г
Слоеное тесто	50
Мука пшеничная	5
Яйца куриные	1 шт
Соль	3
Филе рыбы	33
Зеленое масло	7
Черный молотый перец	2

Таблица 4 – Состав медово-горчичного соуса на 100 г.

Состав медово-горчичного соуса	Нетто на 100 г соуса, г
Мед	21
Горчица	13
Соевый соус	6
Яичный желток	12
Лимонный сок	13
Черный молотый перец	1
Куркума	2
Растительное масло	32

Пицца – итальянское национальное блюдо в виде круглой открытой лепешки, покрытой в классическом варианте томатами и расплавленным сыром. Хотелось бы разнообразить такой популярный вид мучных кулинарных изделий новыми рецептурами со сладкими начинками, для которых будут использоваться яблоки с черникой и бананы с орехами (табл. 5). Также в составе начинки будет мягкий творожный сыр для нежного вкуса. К предложенным рецептурам подойдет солено-карамельный соус красивого янтарного цвета (табл. 6).

Если рассматривать мучные кулинарные изделия с точки зрения формы подачи, то рекомендуем сделать штрудели порционными. Преимущество такой формы подачи заключается в том, что при порционировании целого штруделя небольшая часть начинки может вытечь, теряются многие вкусовые качества продукции. Порционный штрудель массой нетто 200-250 г, рассчитанный на один прием пищи, сохранит привлекательность внешнего вида и всю гамму вкусовых свойств.

Таблица 5 – Рецептура пиццы на 500 г.

Ингредиенты	Нетто на 500 г пиццы с яблоками и черникой, г	Нетто на 500 г пиццы с бананами и орехами, г
Дрожжевое тесто	280	280
Мука пшеничная	20	20
Сладкий соус:		
- молоко, 2,5%	15	15
- сахарная пудра	10	10
Черника	65	-
Яблоки	75	-
Бананы	-	95
Орехи	-	45
Творожный сыр	35	35

Таблица 6 – Состав солено-карамельного соуса на 100 г.

Состав соленого карамельного соуса	Нетто на 100 г соуса, г
Масло сливочное	24
Мед	5
Тростниковый сахар	24
Белый сахар	19
Сливки	24
Соль морская	4

При организации доставки мучной кулинарной продукции рекомендуется предложить услугу доставки замороженных полуфабрикатов, чтобы была возможность доготовить изделие дома, при этом добавив в него что-нибудь на свой вкус.

ВЫВОДЫ

1. Собрана и проанализирована информация о существующем рынке мучных кулинарных изделий.
2. Проведены маркетинговые исследования потребительских предпочтений мучных кулинарных изделий, в ходе которых выявлена заинтересованность в возможном разнообразии их ассортимента.
3. На основе полученных результатов исследования разработаны новые рецептуры следующих мучных кулинарных изделий: мясной штрудель, круассан с рыбной начинкой и сладкая пицца. В дополнение к данным продуктам были разработаны луковый, медово-горчичный, солено-карамельный соус, соответственно. Предложена новая форма штруделя – штрудель порционный, а также определены виды доставки продукции – в готовом виде и в виде полуфабриката.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Лужнова, Н.В. Опрос как метод маркетинговых исследований / Н.В. Лужнова, М.И. Дергунова, А.В. Мельникова // Молодой ученый. – 2015. – №23 – С. 588-591. – [Электронный ресурс]. – URL: <https://moluch.ru/archive/103/24081/>(дата обращения: 07.05.2019).
2. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 01.01.2016. – Москва: Стандартинформ, 2016.
3. Похлебкин, В. Выпечка, мучные и кондитерские изделия/ В. Похлебкин. – Москва: Эксмо, 2018. – 224 с.

EXPANSION OF THE MARKET OF FLOUR CULINARY PRODUCTS

E. D. Igonina, student,
Kaliningrad State Technical University
e-mail: elizaigonina@mail.ru

A. A. Shilina, docent
aleksandra.shilina@klgtu.ru
Kaliningrad State Technical University

Currently, dough products occupy a significant place in human nutrition and are popular among various groups of the population. The raw materials used for making fillings and dough, not only affects the nutritional value, but also improves the taste, appearance and structure of products. The article examines the existing range of pastry products, and specifically flour culinary products. A marketing study of consumer preferences was conducted, from which one can see people's interest in expanding the range of the most popular flour culinary products (pizza, pancakes, strudels, ravioli, croissants). 51.1% of respondents would like to try strudel with meat stuffing, 48.4% - fish croissants, 37.9% - sweet pizzas. In addition, 56.3% of respondents would be interested in purchasing sauces with products other than those they are used to seeing on the market. The study substantiated the possibility of preparing some products in batch form and the delivery of products in the form of a semi-finished product.

flour culinary products, marketing research, meat, fish, sweet stuffing, product shape, semi-finished product