



## МАРКЕТИНГОВОЕ ИССЛЕДОВАНИЕ О ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ЛЕКАРСТВЕННОГО РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ В ТЕХНОЛОГИИ ЖЕЛЕЙНОГО МАРМЕЛАДА

Т.В. Ямченко, магистрантка 1 курса,  
e-mail: Tanya97j@mail.ru  
ФГБОУ ВО «Калининградский государственный  
технический университет»

Е.С. Землякова, канд. техн. наук, доц.  
e-mail: evgeniya.zemljakova@klgtu.ru,  
ФГБОУ ВО «Калининградский государственный  
технический университет»

Представлен анализ результатов маркетингового исследования предпочтений потребителей в области сахаристых кондитерских изделий Калининграда и Калининградской области. Дан обзор существующей ситуации на рынке кондитерских изделий. Приведены конкурентные преимущества мармелада. Разработана анкета и наглядно представлены диаграммы результатов опроса респондентов. По результатам исследования обоснована актуальность использования лекарственного растительного сырья как источника биофлавоноидов для производства желейного мармелада.

*Ключевые слова:* мармелад, лекарственное растительное сырье, биофлавоноиды, маркетинговые исследования

### ВВЕДЕНИЕ

Одним из главных факторов, определяющих нормальную жизнедеятельность организма, его работоспособность и здоровье, является питание. Однако в современном мире были выявлены отклонения рациона питания людей, которые в основном связаны с дефицитом биологически активных веществ [1].

В связи с этим, одни из самых распространенных заболеваний – это заболевания желудочно-кишечного тракта, возникающие из-за неправильного питания.

Основными незаменимыми питательными веществами являются аминокислоты, жирные кислоты, витамины, минеральные вещества, пищевые волокна и др. Также к биологически активным веществам относятся такие вещества, как биофлавоноиды. Это многочисленный класс природных биологически активных фенольных соединений, которые присутствуют в растениях [2].

Биофлавоноиды содержатся в листьях, цветках, плодах, корнях различных растений. В пищевой промышленности флавоноиды применяются как пищевые красители, антиоксиданты, дубильные вещества [3].

Данный вид биологически активных веществ способен оказывать целый ряд положительных действий на организм человека: укреплять сосуды, содействовать сохранению аскорбиновой кислоты, оказывать противовоспалительное и антиоксидантное действие и положительно влиять на печень и сердце [4].

Кондитерские изделия представляют собой группу продукции широкого ассортимента, значительно различающегося по рецептурному составу, технологии приготовления и потребительским свойствам.

Из всего ассортимента кондитерского производства особо потребляются мармелад, конфеты и зефир [5].

### **ОБЪЕКТ ИССЛЕДОВАНИЯ**

Мармелад – это сахаристое кондитерское изделие студнеобразной консистенции, имеющее определенную заданную форму, получаемое увариванием желирующего фруктового и (или) овощного сырья и (или) раствора студнеобразователя с сахаром, с добавлением или без добавления патоки, пищевых добавок, ароматизаторов [6].

За период с мая 2017 г. по май 2018-го покупка мармелада разных марок выросла более чем на 18%.

Каналы наиболее активных продаж у лидеров роста не совпадают. Мармелад чаще всего приобретают в магазинах у дома – об этом заявили 36,4% респондентов [7].

Данный вид кондитерских изделий имеет ряд преимуществ перед другими изделиями – сравнительно невысокая цена, низкая калорийность, способность связывать и выводить токсины, соли тяжелых металлов из организма. Сейчас на потребительском рынке этот вид продукции выпускается в широком ассортименте [5].

На сегодняшний день существует множество способов и технологий производства мармелада. В основе большинства технологий лежит использование иных видов растительного сырья, используемого для повышения биологической ценности и увеличения полезных свойств продукта, а также увеличения его ассортимента.

### **ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ИССЛЕДОВАНИЯ**

Цель настоящих исследований заключается в выявлении предпочтений сахаристых кондитерских изделий, в данном случае мармелада, у потребителей и является ли вопрос о создании желейного мармелада на основе лекарственного растительного сырья актуальным и востребованным.

### **МЕТОДЫ ИССЛЕДОВАНИЯ**

Для решения поставленной цели, а именно обоснования выбора вида сырья и готового продукта, было проведено маркетинговое исследование потребителей. Оно проводилось методом опроса путем заполнения анкет респондентами. Применялся структурированный опрос, т.е. все опрашиваемые отвечали на одни и те же вопросы.

### **РЕЗУЛЬТАТЫ ИССЛЕДОВАНИЯ**

В маркетинговом исследовании приняло участие 100 человек. Результаты анализа опроса представлены на диаграммах 1 – 6.

В опросе участвовало 52% женщин и 48% – мужчин (рис. 1). По возрастному признаку респонденты были разделены на следующие группы: до 20 лет, 20-29 лет, 30-39 лет, 40-49 лет и старше 50 лет (рис. 2).

В ходе проведенного маркетингового исследования было выяснено, что самыми популярными сахаристыми кондитерскими изделиями являются конфеты и мармелад (рис. 3). Также в ходе опроса выявлено, что 31% опрошенных покупают мармелад 1 раз в 2 недели, 22% – один раз в месяц и 21% – раз в неделю, 15% вообще не покупают данный продукт (рис. 4).

Был задан вопрос: какой вид мармелада предпочитают респонденты: желейный или жевательный: 68% предпочитают желейный, 32% – жевательный (рис. 5). Также был задан вопрос о том, хотели бы они попробовать мармелад, обогащенный биологически активными веществами растений (биофлавоноидами), и в результате 71% ответили положительно (рис. 6).



Рисунок 1 – Распределение респондентов по полу

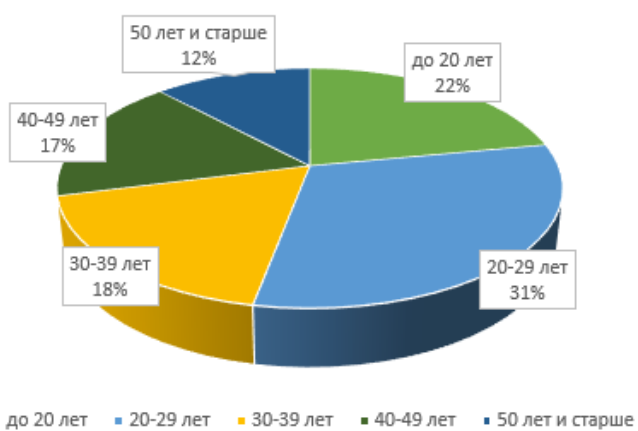


Рисунок 2 – Распределение респондентов по возрасту

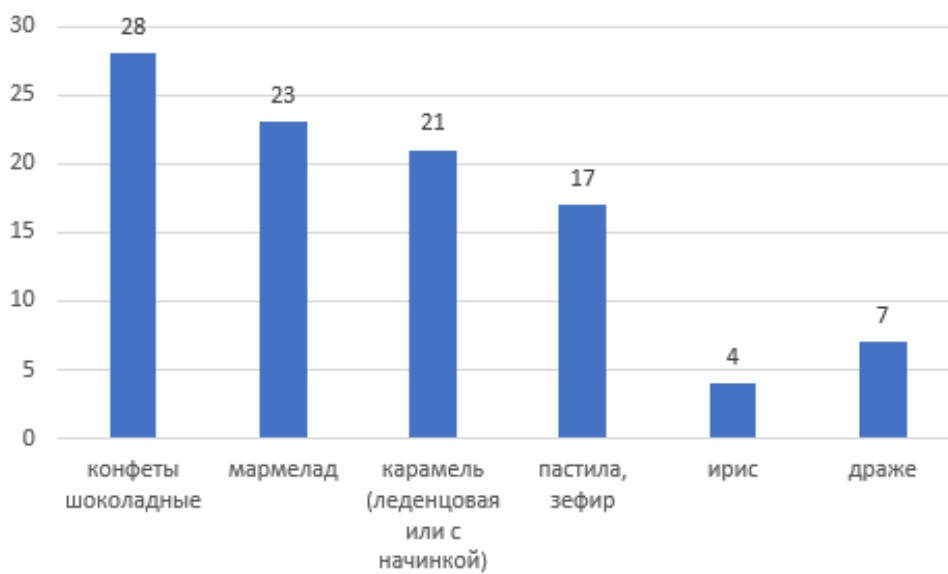


Рисунок 3 – Распределение респондентов по предпочтениям в выборе сахаристых кондитерских изделий

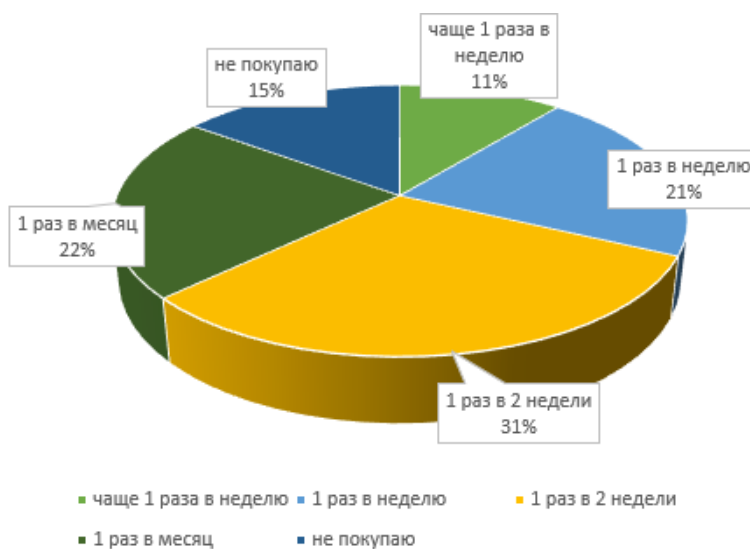


Диаграмма 4 – Частота приобретения мармелада

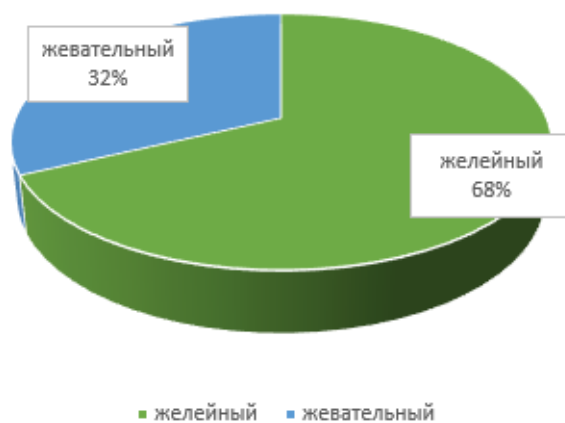


Диаграмма 5 - Распределение респондентов по результатам ответа на вопрос: «Какой вид мармелада Вы предпочитаете?»

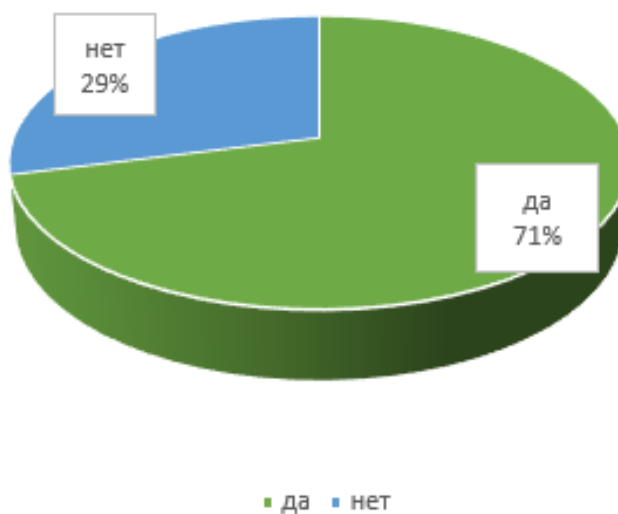


Диаграмма 6 - Распределение респондентов по результатам ответа на вопрос: «Хотели бы Вы попробовать мармелад, обогащенный биологически активными веществами растений (биофлавоноидами)?»

## ЗАКЛЮЧЕНИЕ

В результате проведенного маркетингового исследования выяснилось, что мармелад занимает одно из лидирующих мест по популярности среди потребителей (23% опрошенных), уступая 5% лишь конфетам, и чаще всего данный вид изделия приобретают 1 раз в 2 недели (31% опрошенных).

Самым популярным видом мармелада оказался жевательный мармелад (68% опрошенных). Что касается заинтересованности потребителей в новом виде жележного мармелада, а именно обогащенного биофлавоноидами, 71% опрошенных высказался положительно.

Анализ научной литературы и проведение маркетингового исследования удостоверили, что существует востребованность потребителей на жележный мармелад, а также актуальность применения лекарственного растительного сырья для его производства в качестве источника биофлавоноидов.

## СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Кочеткова, А.А. Функциональные пищевые продукты: некоторые технологические подробности в общем вопросе / А.А. Кочеткова, В.И. Тужилкин // Пищевая промышленность. – 2003. – № 5. – С. 8-10.
2. Георгиевский, В. П. Биологически активные вещества лекарственных растений / В. П. Георгиевский, Н.Ф. Комиссаренко, С.Е. Дмитрук. – Новосибирск: Наука, 2001. – 144 с.
3. Корулькин, Д.Ю. Природные флаваноиды /Д.Ю. Корулькин, Ж.А. Абилов, Г.А. Толстикова. – Новосибирск: Наука, 2007. – 296 с.
4. Флавоноиды: биохимия, биофизика, медицина / Ю.С. Тараховский, Ю. А. Ким, Б.С. Абдрасилов [и др.]; [отв. ред. Е.И. Маевский]. – Пушкино: Synchronobook, 2013. – 310 с.
5. Румянцева, В.В. Технология кондитерского производства: конспект лекций для вузов / В.В. Румянцева. – Орел: ОрелГТУ, 2009. – 141 с.
6. ГОСТ 6442-2014 Мармелад. Общие технические условия. – Москва, 2015. – 11 с.
7. Россияне стали покупать больше мармелада и леденцов [Электронный ресурс]: URL <https://romir.ru/studies/rossiyane-stali-pokupat-bolshe-marmelada-i-ledencov> (дата обращения: 10.02.2020).

## MARKETING RESEARCH ON THE POSSIBILITY OF USING MEDICINAL VEGETABLE RAW MATERIALS IN JELLY MARMELADE TECHNOLOGY

T.V. Yamchenko, 1 year undergraduate  
e-mail: Tanya97j@mail.ru  
Kaliningrad State Technical University

E.S. Zemlyakova, PhD, Associate Professor  
e-mail: evgeniya.zemljakova@klgtu.ru  
Kaliningrad State Technical University

The analysis of the results of a marketing research of consumer preferences in the field of sugar confectionery products of Kaliningrad and the Kaliningrad region is presented. A review of the current situation in the confectionery market is given. The competitive advantages of marmalade are given. A questionnaire has been developed and graphs of the results of the survey of respondents are clearly presented. According to the results of the study, the relevance of using medicinal plant materials as a source of bioflavonoids for the production of jelly marmalade is substantiated.

**Key words:** *marmalade, medicinal plant raw materials, bioflavonoids, marketing research*