

Я.О. Білецька, канд. тех. наук, доц. (*ХНУ ім. В.Н. Каразіна, Харків*)

Г.С. Бадигіна (*ХНУ ім. В.Н. Каразіна, Харків*)

МАРКЕТИНГОВІ ДОСЛІДЖЕННЯ ВИВЧЕННЯ СПОЖИВНИХ ПЕРЕВАГ ПРИ ВИРОБІ ХЛІБА ДІЄТИЧНОГО СПРЯМУВАННЯ

Створення високоякісного затребуваного продукту необхідно починати з проведення маркетингових досліджень для виявлення споживчих мотивацій та переваг, як дійових, так і потенційних споживачів, який полягає в дослідженні економічних, соціальних, демографічних і інших характеристик покупців і виявлення їх потреб. Проведення даних заходів спрямоване на те, щоб у результаті розробити такий продукт, який був би конкурентоздатним на ринку, тобто за своїми споживними властивостями і економічними показниками задовольняв певний контингент споживачів, не уступаючи продукцію аналогічного призначення, що випускається іншими підприємствами. Успіх товару на ринку здебільшого залежить від того, наскільки виробником попередньо були враховані потреби споживача. Сучасний спеціаліст, що проводить товарознавчу експертизу одночасно має справу з десятками різновидів товарів одного і того ж призначення, що породжує необхідність розрізняти самі товари та корисний ефект, який очікується при споживанні.

Метою роботи було проведення маркетингових досліджень, вивчення споживчих переваг при виборі хліба дієтичного спрямування. Об'єктом дослідження були потенційні споживачі та їх споживчі переваги. Маркетингові дослідження проводили у формі тестового опитування. У опитуванні прийняли участь 600 осіб (210 практично здорові; 390 які мають певні захворювання). З них: 150 осіб – учні 7...11 класів, 60 осіб співробітники шкільного закладу, 109 осіб – із йод-дефіцитними станами, 154 особи – із захворюванням целіакія та 127 осіб – із захворюванням цукрової діабет.

Дослідження відсотку споживання хліба залежно від дієтичного призначення проводилось відповідно до ДСТУ–П4588:2006 року та зображено на рисунку 1. Дослідження відсотку переваг за видами борошна, у складі хліба зображено на рисунку 2. Встановлено, що 18 % опитаних віддають перевагу хлібу із зниженим вмістом вуглеводів; 17 % респондентів споживають хліб без вмісту глютену; 13 % віддають перевагу виробам у складі яких присутні вітаміни та нутрієнти; 10 % споживають йодований хліб; 7 % та 6 % опитаних віддають перевагу

хлібу із вмістом сої та ентеросорбентів. По 5 % споживних переваг отримали безсолеві, безбілкові, солодовмісні вироби. Встановлено, що серед респондентів не користується широким попитом хліб із вмістом каротину, сорбіту та лецитину (по 3 %).

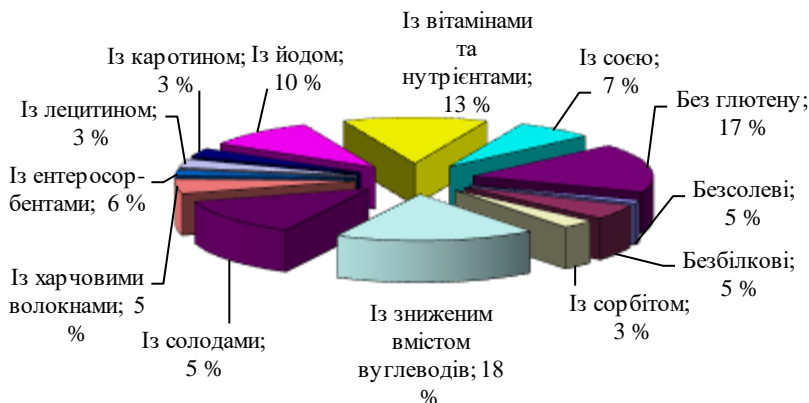


Рисунок 1 – Дослідження відсотку споживання хліба залежно від дієтичного призначення

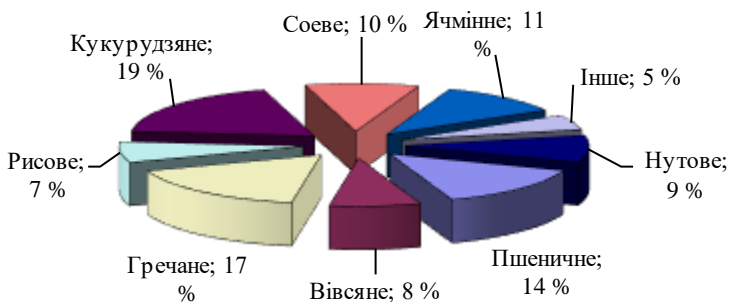


Рисунок 2 – Дослідження % переваг за видами борошна у складі хліба

Досліджено % переваг за видами борошна, у складі хліба, зроблено висновок, що 19 та 17 % респондентів віддають перевагу кукурудзяному та гречаному борошну, завдяки більш високому вмісту корисних речовин, також вагомою перевагою стало те, що дані види борошна не містять у своєму складі клейковинні комплекси які присутні

у складі пшеничного та ячмінного борошна перевагу яким віддають 14 та 11 % опитаних, відповідно. Борошну із сої та нуту віддали перевагу 10 та 9 % опитаних. Наступним етапом наших досліджень було визначення нестача яких фізіологічно-функціональних інгредієнтів у складі хліба відчувається споживачем найбільше. Результати дослідження зображені на рисунку 3.

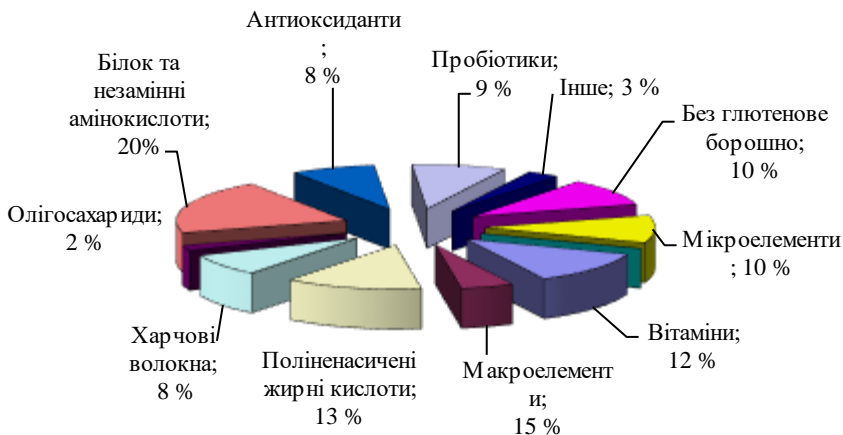


Рисунок 3 – Визначення фізіологічно-функціональних інгредієнтів у складі хліба нестача яких споживачем відчувається найбільше

Встановлено, що 20 % опитаних відчувають нестачу хліба зі збільшеним вмістом білка та незамінними амінокислотами. 15, 12 та 10 % респондентів хочуть розширення асортименту хліба із збільшеним вмістом макроелементів, вітамінів та мікроелементів, відповідно. 13 та 10 % опитаних відчувають незаповненість ринку на такі фізіологічно-функціональні інгредієнти як поліненасичені жирні кислоти та вироби із безглютенового борошна. По 8 % респондентів хочуть бачити у роздрібній мережі вироби з містом харчових волокон та антиоксидантів. 9 % відчувають нехватку хліба із вмістом пробіотиків, 3 % олігосахаридів.

На основі проведеного експерименту встановлено, що асортимент хліба представлений недостатньо широко, а попит переважає над оновленням продукції. Виявлено, що виріс інтерес споживачів до правильного харчування. Отримані результати свідчать про перспективність розробки нового хліба дієтичного споживання з поліпшеними споживними властивостями.