

Министерство образования Республики Беларусь
Учреждение образования
«Могилевский государственный университет продовольствия»

ТЕХНИКА И ТЕХНОЛОГИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ

**Материалы XIII международной
научно-технической конференции**

23–24 апреля 2020 года

В двух томах

Том 2

Могилев
МГУП
2020

УДК 664
ББК 36
Т38

Редакционная коллегия:

д.т.н., профессор Акулич А.В. (отв. редактор)
к.э.н., доцент Козлова Е.А. (отв. секретарь)
д.т.н., профессор Василенко З.В.
д.х.н., профессор Роганов Г.Н.
д.т.н., доцент Цед Е.А.
к.т.н., доцент Косцова И.С.
к.т.н., доцент Шингарева Т.И.
к.т.н., доцент Кирик И.М.
к.т.н., доцент Болотько А.Ю.
к.т.н., доцент Поддубский О.Г.
к.т.н., доцент Лустенков В.М.
д.э.н., профессор Ефименко А.Г.
к.т.н., доцент Кожевников М.М.
к.т.н., доцент Баитова С.Н.
ст. преподаватель Климова Ю.Е.
ст. преподаватель Кондрашова И.А.
к.т.н., доцент Щемелев А.П.
вед. инженер Сидоркина И.А.

Содержание и качество докладов являются прерогативой авторов

Техника и технология пищевых производств: материалы
Т38 XIII Междунар. науч.-техн. конф., 23–24 апреля 2020 г., в 2-х т., Могилев / Учреждение образования «Могилевский государственный университет продовольствия»; редкол.: А.В. Акулич (отв. ред.) [и др.]. – Могилев: МГУП, 2020. – Т.2– 493 с.
ISBN 978-985-572-069-1 (т. 2).
ISBN 978-985-572-067-7.

Сборник включает доклады участников XIII Международной научно-технической конференции «Техника и технология пищевых производств», посвященной актуальным проблемам пищевой техники и технологии.

**УДК 664
ББК 36**

**ISBN 978-985-572-069-1 (т. 2)
ISBN 978-985-572-067-7**

© Учреждение образования
«Могилевский государственный
университет продовольствия», 2020

**МАРКЕТИНГОВЫЕ ИССЛЕДОВАНИЯ ПЕРСПЕКТИВНОСТИ
ПРОИЗВОДСТВА ПЕЧЕНОЧНЫХ ПАШТЕТОВ
ФУНКЦИОНАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ**

**Агунова Л.В., Мардар М.Р., Фасоля А.С.
Одесская национальная академия пищевых технологий
г. Одесса, Украина**

Рынок печеночных паштетов в Украине насыщен преимущественно отечественными торговыми марками. В торговых сетях представлены паштеты в жестетаре, ламинате, в оболочке, а также весовая продукция элитного класса, которая продается традиционно в крупных сетевых магазинах или деликатес-маркетах.

Потребители в последние годы при покупке паштетов, стали обращать внимание не только на органолептические свойства продукта, но и на возможность продукта оказывать оздоровительный эффект на организм человека. Такие продукты на рынке позиционируются как функциональные.

В Одесской национальной академии пищевых технологий разработана серия печеночных паштетов функционального назначения для коррекции йододефицитных состояний. Основу рецептуры составляет бланшированная говяжья печень, а в качестве функциональных добавок использованы морские водоросли (фукус и ламинария), а также зернопродукты (хлопья пшеничного зародыша и проросшая пшеница).

Цель проведенного исследования – изучение отношения потенциальных потребителей к печеночным паштетам с усовершенствованным рецептурным составом. Так как разработанный нами продукт позиционируется для молодежи, нами проведены маркетинговые исследования среди студентов в возрасте 18-22 года. Была разработана анкета с блоком вопросов, которые позволили установить потребительские предпочтения респондентов при выборе печеночных паштетов.

Полученная информация проанализирована в генеральной выборке и разделенных группах: по регулярности употребления, полу, наличию функциональных ингредиентов в составе продукта, стоимости, упаковке. К обработке было представлено 100 анкет респондентов.

Первый вопрос был посвящен определению частоты употребления печеночных паштетов студенческой молодежью. Установлено, что респонденты не употребляет печеночные паштеты каждый день, 34 % респондентов употребляют паштеты не реже 3 раз в неделю, 27 % – покупают паштеты 1 раз в неделю, 18 % – 1 раз в месяц, 10 % от случая к случаю, 2 % – готовят паштеты дома самостоятельно, а 9 % не покупают печеночные паштеты вообще, так как не любят данный продукт.

При анализе ответов на второй вопрос анкеты установлено, что юноши покупают и употребляют печеночные паштеты в 1,3 раза чаще, нежели девушки.

Анализ ответов на следующий вопрос: «С какой целью Вы употребляете печеночные паштеты?» показал, что 63 % потребителей паштеты удобно употреблять, вследствие отсутствия необходимости их разогревать, а также они быстро утоляют голод, 8 % считают паштеты вкусным продуктом, а 20 % назвали другие причины (долгий срок хранения, удобно использовать в туристических поездках и т.д.).

При анализе ответов на вопрос: «Какие дополнительные эффекты Вы бы хотели получить при употреблении печеночных паштетов?» результаты разделились следующим образом (рисунок).



Рисунок – Дополнительные эффекты, которые хотят получить респонденты при употреблении печеночных паштетов

Анализируя данные ответов на вопрос о стоимости печеночных паштетов 38 % респондентов отметили, что паштеты с функциональными свойствами могут стоить дороже продуктов традиционного ассортимента, 33 % указали, что готовы платить больше при условии, что положительное воздействие экспериментально доказано. 8 % затруднились ответить на данный вопрос, а 31 % указали, что при разнице в цене отдадут предпочтение более дешевому пашкету.

На вопросы об упаковке респонденты ответили, что предпочитают паштеты в жестяной таре с ключом «Easyopenend», которая легко вскрывается или в стеклянных банках. В таре из ламината на нашем рынке продаются паштеты импортного производства, которые имеют более высокую стоимость и поэтому их покупают очень редко. Паштеты в оболочке у большинства ассоциируются с низкосортной продукцией, которая содержит значительную долю добавок и консервантов, а 13 % такие продукты не отличают от ливерной колбасы. Весовые паштеты студенческая молодежь покупает редко, вследствие высокой стоимости, отсутствия герметичной упаковки с нанесенной промышленным способом маркировкой вследствие недоверия к составу и срокам хранения.

Результаты проведенного анкетирования показали, что 71 % опрошенных положительно относятся к возможности приобретения печеночных паштетов с улучшенным ингредиентным составом, которые будут иметь не только гармоничный вкус, но и положительно воздействовать на определенные функции организма. Паштеты с морскими водорослями и зернопродуктами готовы использовать в своем повседневном питании 53 % респондентов, что свидетельствует о перспективности производства и реализации этой продукции в промышленных объемах.

Покупать паштеты в оболочке согласны 61 % респондентов, при условии, что это будет удешевлять продукт, а внешний вид упаковки будет оригинальным и привлекательным. Среди факторов, которые очень важны при выборе печеночных паштетов были названы (по убыванию): ингредиентный состав, органолептические показатели, безопасность, срок хранения, удобство использования, демократичная стоимость, запоминающаяся реклама, масса упаковки в диапазоне от 100 до 200 г и др.

Отдельно следует отметить пожелания респондентов увидеть на рынке новые виды мясопродуктов со схожими с пашкетами характеристиками, типа рийет.

148. Национальная экономика: цели ее функционирования и способы управления Михнова О.А.	296
149. Инновационно-инвестиционные механизмы устойчивого развития перерабатывающих предприятий АПК Наркевич Л. В.	298
150. Особенности осуществления безналичных расчетов физических лиц Костюкова Е.И., Фролов А.В.	300
151. Особенности становления бухгалтерской профессии в современное время Фролов А.В., Манжосова И.Б.	302
152. Предприятие как объект управления в современных условиях Мякинская В.В., Соболева Ю. В.	304
153. Предприятие как бизнес-система Мякинская В.В.	306
154. Основные принципы формирования региональной стратегии устойчивого эколого-экономического развития Самцова Д.В.	308
155. Принципы эколого-экономического регулирования Михайлова А.А.	310
156. Анализ обеспеченности овощеперерабатывающих предприятий сырьем Журова И.В.	312
157. Организация сбыта органической продукции в Беларуси: фактические каналы и перспективные формы продвижения Батова Н.Н.	314
158. Маркетинговые исследования перспективности производства печеночных паштетов функционального назначения Агунова Л.В., Мардар М.Р., Фасоля А.С.	316
159. Внешняя торговля России на рынке продовольственных товаров Бекботова Л.А., Пугоева Л.Б.	318
160. Оптимизация использования ресурсного потенциала АПК Северо Кавказского федерального округа Российской Федерации на основе повышения инновационной активности Шадиева М.Ю., Дарсигова Д. И.	320
161. Человеческий и социальный капиталы: экономическое содержание, феноменология, меры наращивания Богатырева В.В.	322

Авторский алфавитный указатель

Фамилия И.О.	Страницы
Drăgoescu D.....	98, 124, 126
Fang Wang,	70
Jie Zeng,	70
Ma Hanjun,.....	68
Shchamialiou A.,.....	124, 126
Sîrbu F.,	98, 124, 126
Valerii Sukmanov,	68, 70
Yan-ping Li,	68
Абметко С.А.,	441
Абрамович Н.В.,	204, 234
Агунова Л.В.,	316
Адамов С.Н.,	159
Азарёнок Н.Ю.,	236
Акиншева И.В.,	165, 191
Акуленко С.В.,	88
Акулич А.В.,	5,9
Акулич В.М.,	5
Алексеев В. Л.,	143
Алешкевич В.Ч.,	155, 157
Алибеков Ш.И.,.....	339
Андруш В.Г.,	441
Анкуда М. А.,	139
Артеменко О. А.,.....	238
Аслонов Б.Б.,	427, 429
Аушева А.А.,	391
Багликов С.В.,	82
Бадридинов С.Н.,	130
Баитова С.Н.,.....	447, 449
Банцевич Е.Е.,	244, 246, 361
Баракаев Н.Р.,	84
Баранов А.Н.,	191
Барахоева М.С.,	393
Барашко О.Г.,	155
Баркинхоева Л. М.,	399
Баркинхоева Р.А.,	381
Батова Н.Н.,	314
Бахридинова Н.М.,	419
Бегматов Ш.,	43
Беззубенко М.А.,	254
Бекботова Л.А.,	318
Белова А.И.,	330
Белохвостов Г.И.,	33
Бирюкова Н. Н.,	149
Бобоев С.Ш.,	425
Богатырева В.В.,	322

Фамилия И.О.	Страницы
Богуслов С.В.,	171
Бодак В.А.,	114, 116
Бойко Ф.В.,	147
Болотько А.Ю.,	204, 228, 230, 234
Бондарев Р.А.,	3, 7,17
Бондарович Н.А.,	270, 272
Борисевич И.А.,	210
Борисенко К.А.,	236
Бубнов Ю.М.,	335
Бузуртанова Л.В.,	382
Василевич А. А.,	143
Велямов М.Т.,.....	134
Велямов Ш.М.,	57
Вилькоцкий А.И.,	15, 37
Воденкова А.С.,	228, 230
Волк А.М.,	15, 37
Волкова Е.В.,	278, 280
Вольнская Е.Л.,	171
Гавва О.М.,	90
Гавриленко С.П.,	461
Гаджиев Р.М.,	435
Газиев Р.,	27
Гайфуллин И.Х.,	417
Гальмак А.М.,	183
Гапеева Т.М.,	457
Герасимов М.Н.,	403
Герасимова М.В.,.....	409
Гламаздин П.М.,	128
Гойгова М.Г.,	387, 389
Голенкова Е.В.,	230
Голубева Н.В.,	98,100,102, 104
Гордейчук Р.В.,	74
Гордиенко А.В.,	66
Горелков Д.В.,.....	31, 47, 49
Городецкий Ю.К.,	41
Господ А.В.,	179
Гостинщикова Л.А.,.....	9
Грахольская А.А.,	202, 206
Гребенцов Ю.М.,	96
Грининг К.Р.,	74
Гринюк Д.А.,	139, 141, 143, 145, 147
Гриценко Г.М.,.....	397,421
Гришина А.А.,.....	195
Громько О.П.,.....	268
Губеня О.О.,	74

Научное издание

ТЕХНИКА И ТЕХНОЛОГИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ

Материалы XIII Международной
научно-технической конференции

В двух томах

Том 2

В авторской редакции

*Ответственный за выпуск Е.А. Козлова
Компьютерный дизайн и верстка Ю.Е. Климова, И.А. Кондрашова*

Подписано в печать 16.04.2020. Формат 60×84 1/16.
Бумага офсетная. Гарнитура Times New Roman. Ризография.
Уч.-изд. л. 30,8. Усл. печ. л. 28,7.
Тираж 20 экз. Заказ 39.

Учреждение образования
«Могилевский государственный университет продовольствия».
Свидетельство о государственной регистрации издателя, изготовителя,
распространителя печатных изданий № 1/272 от 04.04.2014.
Пр-т Шмидта, 3, 212027, Могилев.

Отпечатано в учреждении образования
«Могилевский государственный университет продовольствия».
Пр-т Шмидта, 3, 212027, Могилев.