

Повышение конкурентоспособности молочкосодержащих консервов на рынке пищевой продукции

В работе проведена оценка качества продукции ряда молочноконсервных комбинатов Вологодской, Белгородской, Московской, Смоленской и других областей, которая показала, что продукция Сухонского МК Вологодской области обладает более высокими показателями качества. Именно эта продукция вызывает наибольшее доверие у потребителей.

На основе анкетирования выявлены предпочтения респондентов, позволяющие сделать вывод о характеристиках конкурентоспособного продукта, которые следует учитывать при проектировании новых видов сгущенных молочных консервов с сахаром.

Молочные консервы, конкурентоспособность, качество товара.



**Анна Ивановна
ГНЕЗДИЛОВА**

доктор технических наук, профессор ВГМХА им. Н.В. Верещагина
gnezdilova.anna@mail.ru



**Владимир Николаевич
ТУВАЕВ**

доктор технических наук, профессор, зав. кафедрой ВГМХА
им. Н.В. Верещагина



**Владимир Николаевич
ОСТРЕЦОВ**

доктор экономических наук, профессор ВГМХА им. Н.В. Верещагина

Конкурентоспособность товара — это совокупность характеристик продукта и сопутствующих его продаже и потреблению услуг, отличающих его от продуктов-аналогов по степени удовлетворения потреб-

ностей покупателей, по уровню затрат на его приобретение и эксплуатацию. Это способность товара соответствовать ожиданиям потребителей, способность товара быть проданным.

Качество товара является основной составляющей его конкурентоспособности. При определении качества продукта следует пытаться выделить его наиболее предпочтительные для потребителя свойства. Качество включает в себя множество компонентов. Прежде всего, к ним относятся технико-экономические показатели качества продукции, качество технологии ее изготовления и эксплуатационные характеристики, а также показатели надежности и долговечности, трудоемкости, материалоемкости, наукоемкости. В последние годы все большее значение приобретают и такие свойства и характеристики продукции, как экологические, эргономические, эстетические.

Целью данной работы явилось изучение конкурентоспособности сгущенных молочных и молокосодержащих консервов с сахаром на вологодском рынке пищевой продукции.

Производство молочных консервов в мире непрерывно растет [2, 6, 7]. В России с 2007 по 2009 год наблюдалась тенденция увеличения объемов производства молочных консервов, но в 2010 г. производство практически стабилизировалось и даже имел место незначительный спад, который составил -0,3% к 2009 году [1, 3]. Однако главным в сложившейся ситуации является тенденция ухудшения качества молочных консервов. По результатам проверки качества сгущенного молока в российских розничных магазинах Общенациональной ассоциацией генетической безопасности было установлено, что 80% исследованной продукции не соответствует стандартам качества [5]. Согласно данным опросов, почти 85% россиян из числа покупавших молочные консервы в последние два года хотя бы раз сталкивались с проблемой их невысокого качества. Сегодня указание на этикетке ГОСТа, в соответствии с которым произведен продукт, не исключает опасности приобретения некачественной продукции.

В последнее время в развитии молочноконсервной отрасли страны и мира в целом наблюдается тенденция увеличения объемов выработки сгущенного молока с сахаром по новой технологии: методом смешения компонентов (сухого цельного и обезжиренного молока, сухой сыворотки и др.) с частичной заменой молочного жира на растительные масла [4]. Вышеуказанная тенденция обусловлена прежде всего дефицитом молока-сырья, его высокой стоимостью и стремлением производителей снизить себестоимость готовой продукции.

Преимущество новой технологии заключается в том, что она позволяет расширить ассортимент, исключить сезонность производства и установки энергоемкого дорогостоящего оборудования (вакуум-выпарные аппараты), снизить производственные площади.

В нашей области сгущенные молочные консервы производятся на Сухонском МК и ООСХП «Кадуйский молочный завод». Объемы их производства в 2011 году составили 14,5 тыс. туб. Часть продукции, выработанной этими предприятиями, идет на экспорт. В результате удовлетворение спроса населения области на сгущенные молочные консервы осуществляется на 88%. Поэтому в настоящее время вологодский рынок наполнен сгущенными молокосодержащими консервами с сахаром, выработанными в других регионах страны: Белгородской, Московской, Смоленской областях, а также в Беларуси и др.

Нами была проведена оценка качества продукции заводов этих регионов в сравнении с продукцией Сухонского МК Вологодской области. Критериями оценки согласно ГОСТ Р53436-2009 служили физико-химические показатели, которые в значительной мере определяют качество готовой продукции. Результаты анализов представлены в *таблице*.

Физико-химические показатели качества сгущенных молокосодержащих консервов с сахаром различных предприятий

Предприятие, техническая документация	Название продукта	Физико-химические показатели качества			
		Массовая доля сухих веществ, %	Массовая доля жира, %	Вязкость, Па·с	Средний размер кристаллов, мкм
Алексеевский МК, Белгородская обл., ТУ 9226-011-00417266-2004	Продукт молокосодержащий «Сгущенка с сахаром»	67,7	8,5, в т.ч. мол. жира 0,85%	1,8	3,8
Руднянский МК, Смоленская обл., ТУ 9226-004-18649215-2002	Продукт молочно-растительный сгущенный с сахаром «Сгущенка с какао»	70,6	9,0, в т.ч. мол. жира 4,6%	5,7	8,4
Главпродукт, г. Москва, Верховский МК, Орловской обл., ТУ 9226-005-70145024-2005	Продукт молокосодержащий молочно-растительный «Сгущенка Главпродукт с сахаром с ароматом какао»	69,7	8,5, в т.ч. мол. жира 5,1%	4,1	4,6
Гагаринский МК, Смоленская обл., ТУ 9226-017-25801132-2006	Продукт молокосодержащий сгущенный с сахаром «Сгущенка «Машутка»	70,9	8,5, в т.ч. мол. жира 0,85%	1,9	3,2
Воскресенский МК, Московская обл. ТУ 9227-013-46834992-2002	Молоко сгущенное с сахаром	70,9	8,5 мол. жира	19,5	9,9
Сухонский МК, ГОСТ 2903-78 Вологодская обл.	Молоко сгущенное с сахаром	73	8,5 мол. жира	3	3,8

В образцах Алексеевского и Гагаринского молочных комбинатов наблюдался отстой жира и осадок кристаллов, что вполне объяснимо, так как эти продукты имели пониженную вязкость.

Для продукта Воскресенского МК были характерны привкус карамели и потемнение. Кроме того, этот продукт имел повышенную вязкость.

В образцах Руднянского и Воскресенского МК имела место мучнистая консистенция, обусловленная наличием отдельных кристаллов размером более 10 – 15 мкм. Доля таких кристаллов составила свыше 20%.

Вместе с тем было установлено, что основным дефектом качества является неудовлетворительная консистенция продукта, обусловленная прежде всего наличием крупных кристаллов лактозы.

Этот факт свидетельствует о нарушении или несовершенстве технологии производства сгущенных молокосодержащих консервов с сахаром на стадии кристаллизации лактозы.

Продукция Сухонского МК имела наилучшие как физико-химические, так и органолептические показатели качества. Именно этот продукт пользуется наибольшим спросом у потребителей.

В настоящее время перед производителями стоит цель расширения ассортимента продуктов питания, максимально сбалансированных по питательной ценности, но в то же время доступных для потребителя. Для того чтобы разрабатываемые продукты имели характеристики, удовлетворяющие запросы покупателей, и пользовались спросом на рынке, было проведено исследование в форме анкетирования.

Основными факторами, влияющими на спрос, как известно, являются:

- доходы потребителей;
- вкусы и предпочтения потребителей;
- цены на взаимозаменяемые и взаимодополняемые товары;
- запасы товаров у потребителей (ожидание потребителей);
- информация о товаре;
- время, затраченное на потребление.

С учетом вышеперечисленных факторов была разработана анкета, предложенная респондентам. В ходе анкетирования опрошены 100 человек разного возраста. Возрастная структура респондентов представлена на *рис. 1*.

Основными респондентами являются люди в зрелом возрасте – 38 – 45 лет. Все опрошенные положительно относятся к обогащению продуктов витаминами и предпочитают в качестве их источника натуральные продукты, а не готовые премиксы (*рис. 2*).

Большинство потенциальных покупателей (89%) негативно относятся к продуктам с добавками натуральных красителей и ароматизаторов, предпочитая чистый молочный вкус, а если продукт с наполнителем, то цвет и вкус должны ему соответствовать. 87% опрошенных отдают предпочтение продукту с вязкой консистенцией.

98% респондентов предпочитают продукт, выработанный по ГОСТ, и лишь 2% доверительно относятся к продукции, произведенной по ТУ. В отношении калорийности продукта мнения опрошенных разделились почти поровну: 47% предпочли низкокалорийный продукт, а 53% – высококалорийный. Таким же образом обстоит дело и с добавлением растительных жиров: 49% отдают предпочтение растительным жирам, 51% – молочному жиру.

Наличие консервантов в продукте является немаловажным фактором в определении его качества. Отношение к ним респондентов представлено на *рисунке 3*.

Рисунок 1. Возрастная структура респондентов

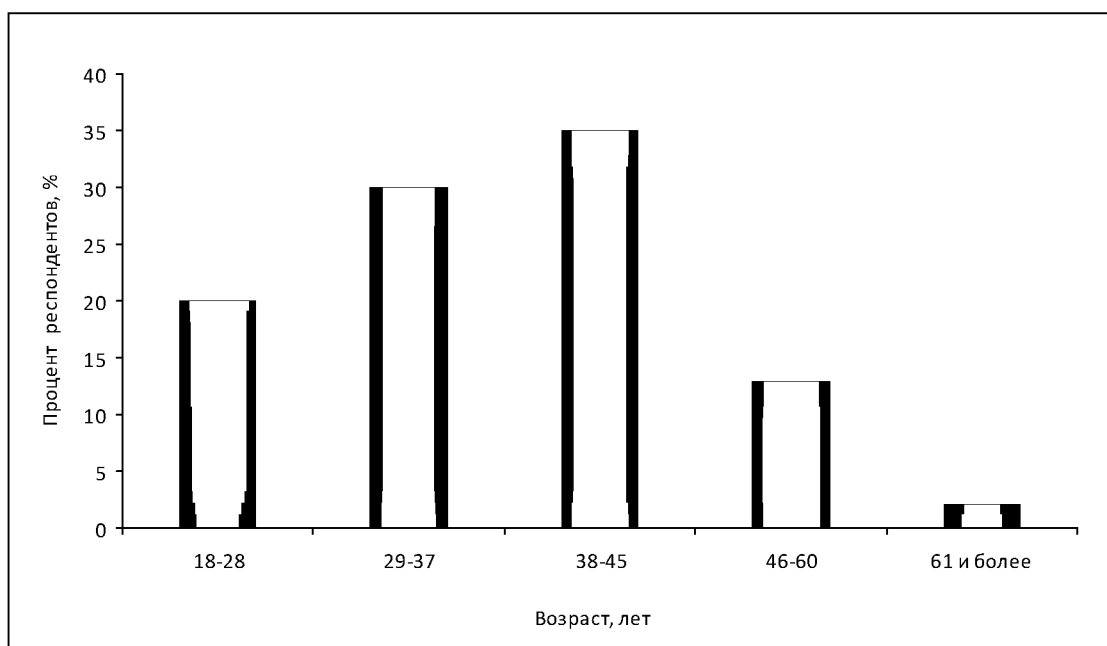


Рисунок 2. Структура предпочтений потребителей в отношении наполнителей

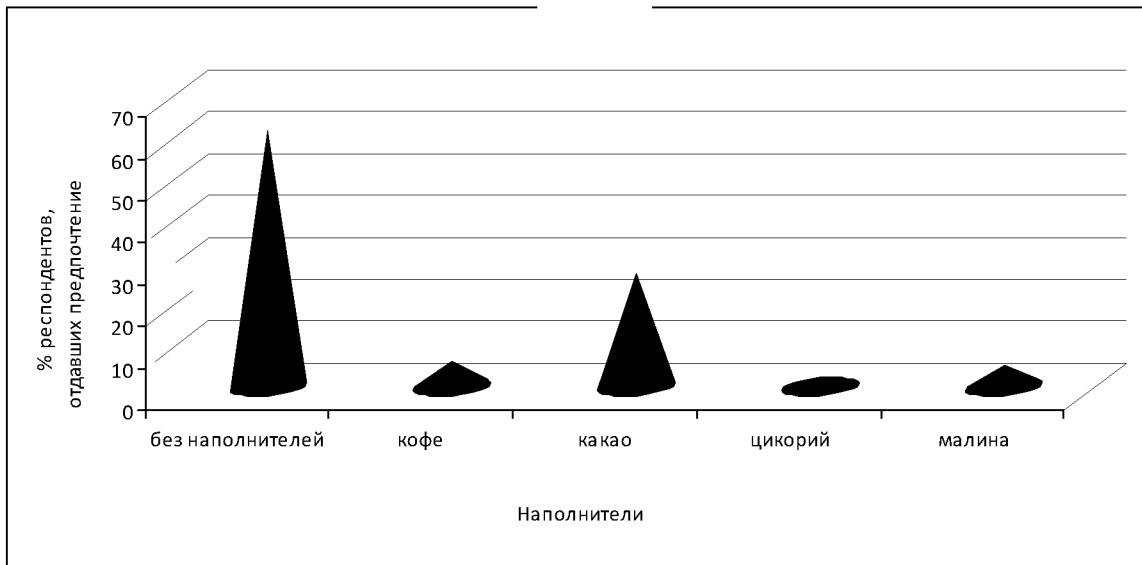
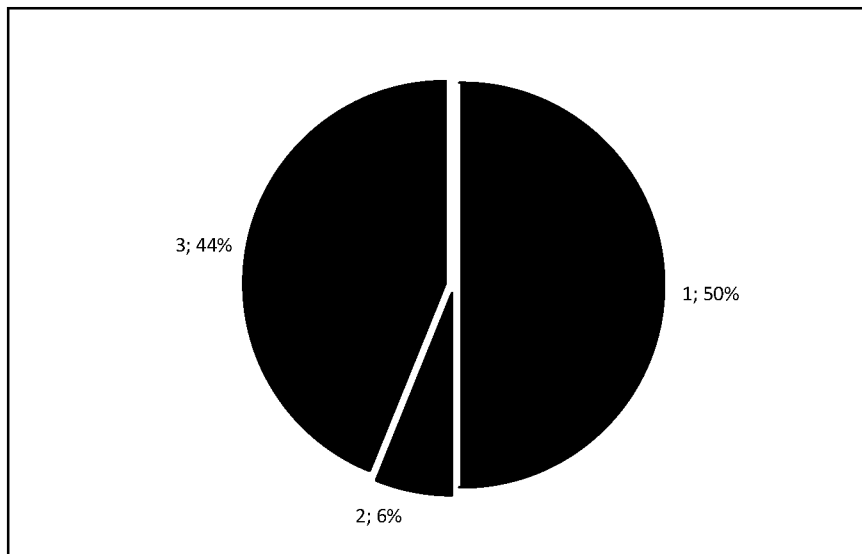


Рисунок 3. Влияние наличия консерванта на выбор респондентов:

1 – придают значение наличию консерванта; 2 – не придают значения наличию консерванта; 3 – безразлично



Большое влияние на конкурентоспособность оказывает упаковка продукта. Наиболее распространенными являются привычная жестяная банка № 7, пластиковые стаканчики и упаковка дой-пак. Предпочтения респондентов отражены на диаграмме (рис. 4). Надежность отмечена как преимущество жестяной банки, однако ее сложно

открывать. Наиболее удобными признаны упаковка дой-пак и пластиковый стаканчик.

Производителям очень важно знать, как часто будет покупаться его продукт, то есть велик ли спрос на него. В ходе данного опроса были получены следующие сведения о регулярности потребления сгущенного молока с сахаром (рис. 5).

Рисунок 4. Предпочтения респондентов в области упаковки

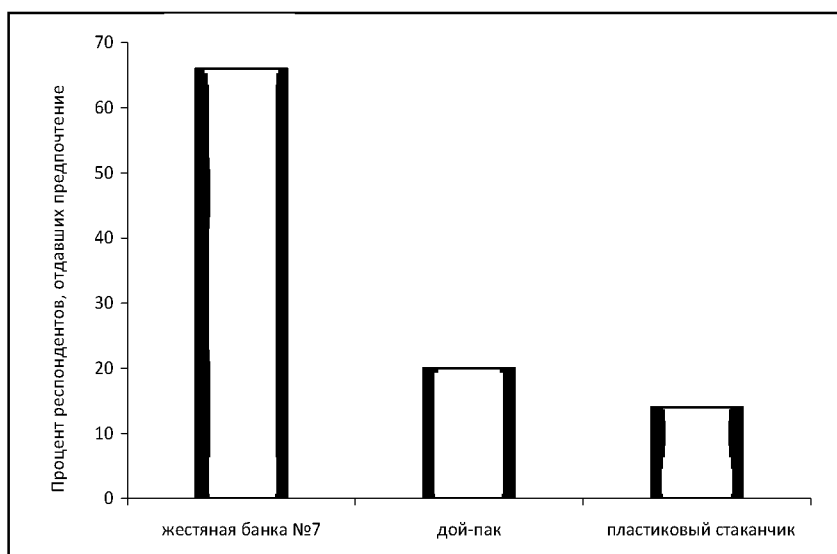
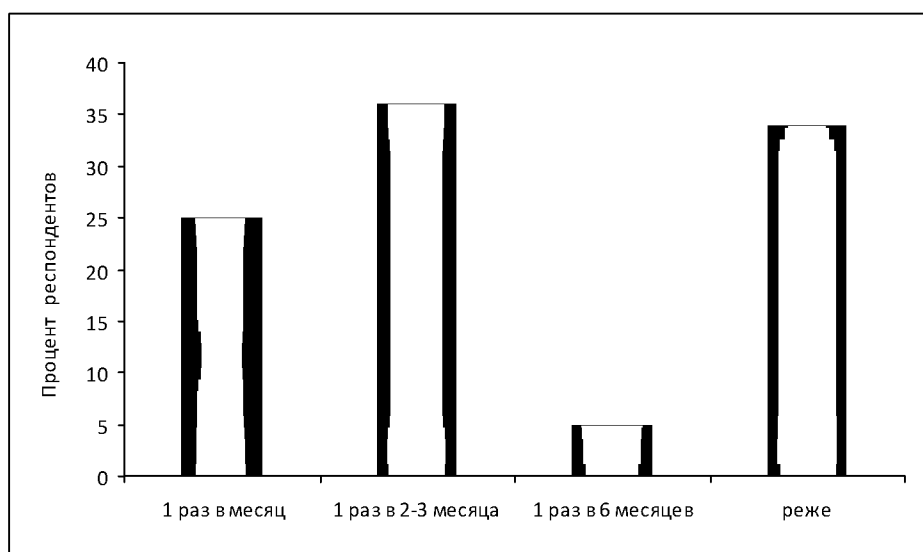


Рисунок 5. Частота потребления продукта



На конкурентоспособность продукта влияют не только потребительские предпочтения и его вкусовые качества, но и его цена. В ходе анкетирования было установлено, что наиболее приемлемая цена за упаковку сгущенного молока с сахаром, обогащенного витаминами, массой 400 г находится в интервале 41...50 рублей.

Наибольшее доверие у потребителей вызывает продукция, произведенная на

Сухонском молочноконсервном комбинате (72%), затем идет продукция компании «Главпродукт» (27%).

Таким образом, в ходе данного опроса были выявлены предпочтения респондентов, позволяющие сделать вывод о характеристиках конкурентоспособного продукта, которые следует учитывать при проектировании новых видов молочных консервов с сахаром.

В частности, сделан вывод о том, что спросом стал бы пользоваться молокосо-держажий продукт, обогащенный витаминами натурального происхождения, име-

ющий вязкую консистенцию, вкус и цвет, соответствующие наполнителю/добавке. Стоимость такого продукта не должна превышать 41...50 рублей.

Литература

1. Горощенко, Л.Г. Тенденции развития производства молочных продуктов в России / Л.Г. Горощенко // Молочная промышленность. – 2011. – № 4. – С. 5-9.
2. Лабинов, В.В. Молочный рынок: состояние и прогнозы / В.В. Лабинов // Молочная промышленность. – 2009. – № 3. – С. 7-9.
3. Лабинов, В.В. Отечественный молочный рынок и ценообразование на сырье молоко: состояние и перспективы / В.В. Лабинов // Молочная промышленность. – 2011. – № 3. – С. 26-27.
4. Петров, А.Н. Производство сгущенных молочных продуктов с сахаром / А.Н. Петров, А.Г. Галстян // Пищевая промышленность. – 2008. – № 3. – С. 28-29.
5. Прошёл звёздный час. Российский рынок молочных и мясных консервов // Russian food and drinks. – 2008. – № 4. – С. 88-90.
6. Рыбалова, Т.И. Основные тенденции развития мирового молочного рынка в период с 2008 по 2017 г. / Т.И. Рыбалова // Молочная промышленность. – 2008. – № 12. – С. 11-13.
7. Смирнов, Е.Р. Мировой молочный рынок – 2010 – 2011гг. / Е.Р. Смирнов // Молочная промышленность. – 2012. – № 2. – С. 5-6.