

ТОВАРОВЕД

ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

ПАНОР.РФ Издательский Дом
ПАНОРАМА
PANOR.RU НАУКА И ПРАКТИКА

ISSN 2074-9678

Том XIX

10·2022



СОДЕРЖАНИЕ



ЭКСПЕРТИЗА

Л.В. Молоканова, Т.А. Пешко

Товароведно-экспертные исследования масла кукурузного, реализуемого на рынке Донецкой Народной Республики 630

В статье представлены результаты товароведно-экспертных исследований масла кукурузного импортного производства, реализуемого на рынке Донецкой Народной Республики, по регламентированным показателям.

КАЧЕСТВО И БЕЗОПАСНОСТЬ

*Л.Г. Елисеева, А.В. Агафонов,
П.Г. Молодкина, Т.А. Сантурия*

Управление качеством продуктов здорового питания для вегетарианцев 636

Проведен анализ физиолого-гигиенических аспектов и возможных рисков вегетарианских режимов питания. Изучены тенденции развития рынка и ассортимента новых пищевых продуктов для вегетарианской системы питания, полученных с использованием аналогов мясных продуктов на основании растительных структурированных белков. Представлены результаты сравнительного анализа органолептических показателей качества и пищевой ценности ве-

ISSN 2074-9678

Журнал

«ТОВАРОВЕД ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»
№ 10 (219) / 2022

Журнал зарегистрирован Федеральной службой по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций (Роскомнадзор)
ПИ № ФС77-82125 от 12.10.2021

УЧРЕДИТЕЛЬ:

Общество с ограниченной ответственностью
Издательский Дом «ПАНОРАМА»
119602, г. Москва, ул. Академика Анохина, д. 34, корп. 2

ИЗДАТЕЛЬ:

© Издательский Дом «Панорама»
127015, г. Москва, Бумажный проезд, д. 14, стр. 2,
подъезд 3, а/я 27
www.panor.ru

ГЕНЕРАЛЬНЫЙ ДИРЕКТОР ИД «ПАНОРАМА» —
Председатель Некоммерческого фонда содействия
развитию национальной культуры и искусства
К.А. Москаленко

ГЛАВНЫЙ РЕДАКТОР

Юлия Андреевна Щекина
Тел. редакции: (495) 274-2222

ДИЗАЙНЕР-ВЕРСТАЛЬЩИК

Татьяна Георгиевна Потапова

КОРРЕКТОР

Елена Викторовна Свирина

ИЗДАТЕЛЬСТВО

«ИНДУСТРИЯ ГОСТЕПРИИМСТВА И ТОРГОВЛИ»
127015, г. Москва, Бумажный проезд, д. 14, стр. 2,
подъезд 3, а/я 27
Тел. 8 (495) 274-2222
www.panor.ru

Журнал распространяется через подписку.

Оформить подписку с любого месяца можно:

1. На нашем сайте panor.ru.
2. Через нашу редакцию по тел. 8 (495) 274-2222 (многоканальный) или по заявке в произвольной форме на адрес: podpiska@panor.ru.
3. По официальному каталогу Почты России «Подписные издания» (индекс — П7293).
4. По «Каталогу периодических изданий. Газеты и журналы» агентства «Урал-пресс» (индекс на полугодие — 85181).

ОТДЕЛ РЕКЛАМЫ

Тел.: 8 (495) 274-2222 (многоканальный).
E-mail: reklama@panor.ru

Подписано в печать 20.10.2022

Отпечатано: ООО «Типография "Принт Формула"»,
117437, Москва, ул. Профсоюзная, д. 104
Установочный тираж 5000 экз.

Цена свободная!
РОССИЙСКАЯ ТАМОЖЕННАЯ АКАДЕМИЯ
ФЕДЕРАЛЬНОГО АГЕНТСТВА ПО ТАМОЖЕННОМУ
БОРЬБЕ
БИБЛИОТЕКА

ПРЕДСЕДАТЕЛЬ РЕДАКЦИОННОГО СОВЕТА

ЛЮДМИЛА ГЕННАДЬЕВНА ЕЛИСЕЕВА,
профессор, доктор технических наук, РЭА им. Г.В. Плеханова
eliseeva-reu@mail.ru

РЕДАКЦИОННЫЙ СОВЕТ

ВАЛЕНТИНА ИВАНОВНА КРИШТАФОВИЧ,
профессор кафедры товароведения и таможенной
экспертизы Российской таможенной академии,
профессор, доктор технических наук
vikrish@mail.ru

МАРИЯ АНДРЕЕВНА НИКОЛАЕВА,
профессор кафедры международной коммерции РАНХиГС
при Президенте РФ, доктор технических наук
man1408@mail.ru

АЛЕКСАНДР АЛЕКСАНДРОВИЧ КРОЛЕВЕЦ,
академик РАЕН, профессор кафедры технологии продуктов
питания и кафедры биотехнологии и микробиологии НИУ
«Белгородский университет», г. Белгород; заведующий ла-
бораторией «Синтез микро- и наноструктур» Регионального
открытого социального института, г. Курск
a_krolevets@inbox.ru

ВАЛЕРИЙ МИХАЙЛОВИЧ ПОЗНЯКОВСКИЙ,
директор НИИ биотехнологии и сертификации, заведующий
кафедрой товароведения и управления качеством Кемерово-
ского технологического института пищевой промышленности,
доктор биологических наук, профессор
ovar-kemtipp@mail.ru

ТАМАРА НИКОЛАЕВНА ИВАНОВА,
заведующая кафедрой технологии и товароведения
продуктов питания Орловского государственного технического
университета, доктор технических наук, профессор
ivanova@ostu.ru

ЮРИЙ ИЛЬИЧ СИДОРЕНКО,
заведующий кафедрой товароведения и основ пищевых
производств Московского государственного университета
пищевых производств, доктор технических наук, профессор
sidorenkomgupp@yandex.ru

ТАТЬЯНА ИВАНОВНА ЧАЛЫХ,
профессор кафедры товароведения и товарной экспертизы
ГОУ ВПО «РЭУ им. Г.В. Плеханова», доктор химических наук
tichalykh@rambler.ru

ТАМАРА ГРИГОРЬЕВНА РОДИНА,
профессор кафедры товароведения и товарной экспертизы
ГОУ ВПО «РЭУ им. Г.В. Плеханова», доктор технических наук
rodina-rey@mail.ru

СЕРГЕЙ ЛЕОНИДОВИЧ БЕЛЕЦКИЙ,
кандидат технических наук, ВНИИКП — филиал ФГБНУ
«ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН

АЛЕКСАНДР ВАСИЛЬЕВИЧ АКУЛИЧ mti@mogilev.by

IORDANKA ALEXIEVA tourismexam@abv.bg

KOLYO TENEV DINKOV k_dinkov@abv.bg

LY WEI li.wei@ucl.ac.uk

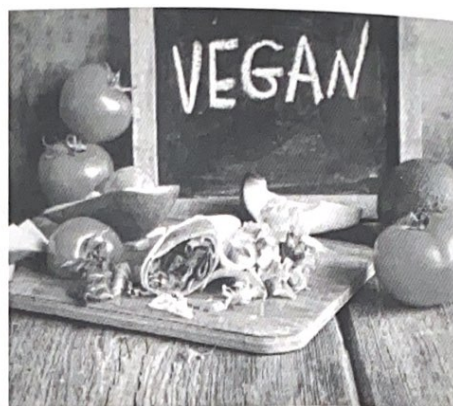
BAO JUN baojunxu@uic.edu.hk

Статьи в журнале публикуются на безгонорарной основе.

При подготовке журнала были использованы
материалы интернет-сайтов: www.berator.ru, retail.ru,
www.foodsmarket.info, www.saldo.ru, www.roznice.ru,
справочно-правовая система «КонсультантПлюс».

Журнал входит в перечень РИНЦ.

Мнение авторов не всегда совпадает с мнением редакции.



ганских котлет основных отечественных произ-
водителей. Определены основные тенденции
управления качеством и ассортиментом анало-
гов мясной продукции с использованием расти-
тельных белков.

ХРАНЕНИЕ И УПАКОВКА

Е.А. Тарасова, И.А. Тарасова,

К.Б. Гурьева, В.В. Лоозе

Изучение влияния условий**хранения на сохранность****макаронных изделий..... 643**

Сохранность макаронных изделий в большой
степени зависит от условий хранения. Под-
держание оптимального температурно-влаж-
ностного режима на складе обеспечивает хра-
нение макаронных изделий с наименьшими
качественными изменениями. На основании
результатов исследовательской работы реко-
мендованы научно обоснованные параметры
температуры и относительной влажности воз-
духа на складе, обеспечивающие сохранность
макаронных изделий на протяжении установ-
ленного срока годности.



МАРКЕТИНГ*Ю.Г. Карапоткина, А.М. Агапкин***К вопросу о проблеме
алкогольных коктейлей
в России 653**

Введение санкций против Российской Федерации сильно повлияло на барную отрасль в целом. Уже сейчас нельзя экспортировать любой алкоголь из США. Евросоюз анонсировал проект на запрет поставок элитного алкоголя и вин дороже €300. Проблемы с логистикой начались со времен COVID-19, в данный момент они еще больше усугубились. Многие компании, чтобы сохранить свою репутацию, не хотят напрямую взаимодействовать с российскими предпринимателями. Классические коктейли, практически полностью состоящие из иностранных ингредиентов, заменить российскими аналогами будет сложно, но возможно.

*М.А. Николаева, С.Л. Калачев***Классификация удовлетворяемых
услугами потребностей
по назначению 657**

В статье приведена инновационная классификация удовлетворяемых услугами потребностей по функциональному и социальному назначению. Рассмотрены виды и подвиды этих потребностей. Выявлено, что услуги и их материальные результаты удовлетворяют преимущественно физиологические, психические, социально-экономические и интеллектуальные потребности, в меньшей мере духовные, в основном религиозные потребности. По каждому виду разобраны их подвиды и средства удовлетворения: услуги, их материальные и нематериальные результаты, а также условия оказания услуг.

*Д.М. Макарова, Е.В. Масленникова***Анализ потребительских
предпочтений на рынке детских
мясных консервов города
Владивостока 666**

В статье приводятся анализ структуры ассортимента и исследование потребительских предпочтений детских мясных консервов на рынке города Владивостока. Проанализировано соответствие представленного ассортимента детских мясных консервов потребительским предпочтениям.

ПЕРСОНАЛИЗИРОВАННОЕ ПИТАНИЕ*М.В. Ежова, Л.Г. Елисеева,**П.Г. Молодкина, Т.А. Сантуриян***Использование IT для оценки
функциональной эффективности
пищевых продуктов 673**

Обоснованы физиологическая роль витамина D и его значение в рационе питания для формирования адаптивного иммунитета к инфекционным алиментарным заболеваниям, описаны последствия и причины его дефицита. Показана эффективность использования IT для оценки функциональной эффективности пищевых рационов студентов и формирования сбалансированного рациона питания для обеспечения нутритивной поддержки организма.

НОРМАТИВНАЯ БАЗА**Консультации специалистов 681**

Профессиональные ответы специалистов на актуальные вопросы читателей.

**Информация о подписке на журнал
«Товаровед продовольственных
товаров» и другие издания
ИД «ПАНОРАМА» 688**

EXPERT EXAMINATION*L.V. Molokanova, T.A. Peshko***Commodity-expert examination of corn oil in the market of the Donetsk People's Republic 630**

The article presents the results of commodity-expert examination of imported corn oil sold on the market of the Donetsk People's Republic, according to regulated indicators.

QUALITY AND SAFETY*L.G. Eliseeva, A.V. Agafonov,
P.G. Molodkina, T.A. Santuryan***Quality management of healthy foods for vegetarians 636**

The analysis of physiological and hygienic aspects and possible risks of vegetarian diets was carried out. Market development trends and the range of new food products for vegetarian nutrition manufactured using meat products analogues based on vegetable structured proteins have been studied. The results of a comparative analysis of the organoleptic indicators of quality and nutritional value of vegan cutlets of the main Russian producers are presented. The main trends in the management of the quality and assortment of meat products analogues using vegetable proteins are determined.

**STORAGE AND PACKAGING***E.A. Tarasova, I.A. Tarasova,
K.B. Gurieva, V.V. Looze***Study of the impact of storage conditions on the safety of macaroni products 643**

The safety of macaroni products largely depends on the storage conditions. Maintaining the optimal temperature and humidity conditions in the warehouse ensures the storage of macaroni products with the least quality changes. Based on the results of the research, scientifically substantiated parameters of temperature and relative air humidity in the warehouse, which ensure the safety of macaroni products throughout the established shelf life, are recommended.

MARKETING*Y.G. Karapotkina, A.M. Agapkin***On the problem of alcoholic cocktails in Russia 653**

The introduction of sanctions against the Russian Federation had a strong impact on the bar industry as a whole. Now it is impossible to export any alcohol from the USA. The European Union announced a project to ban the supply of elite alcohol and wines more expensive than 300 euros. Problems with logistics have arisen since the times of COVID-19, and at the moment they have become even worse. In order to save their reputation, many companies do not want to interact directly with Russian entrepreneurs. Classic cocktails, almost entirely composed of foreign ingredients, will be difficult to replace with Russian counterparts, but it is possible.



M.A. Nikolaeva, S.L. Kalachev

**Purpose classification
of needs satisfied by services.....657**

The article presents an innovative classification of needs satisfied by services according to functional and social purpose. The types and subtypes of these needs are considered. It was found that services and their material results satisfy mainly physiological, mental, socio-economic, and intellectual needs, and to a lesser extent — spiritual, mainly religious needs. For each type, the paper examines the subtypes and means of satisfaction: services, their tangible and intangible results, as well as the conditions for the provision of services.

D.M. Makarova, E.V. Maslennikova

**Analysis of consumer preferences
in the market of children's canned
meat in Vladivostok.....666**

The article provides an analysis of the assortment structure and a study of consumer preferences for children's canned meat in the market of the city of Vladivostok. The compliance of the presented range of children's canned meat with consumer preferences is analyzed.

PERSONALIZED NUTRITION

*M.V. Ezhova, L.G. Eliseeva,
P.G. Molodkina, T.A. Santuryan*

**Using IT to assess the functional
efficacy of food products673**

The physiological role of vitamin D and its importance in the diet for the formation of adaptive

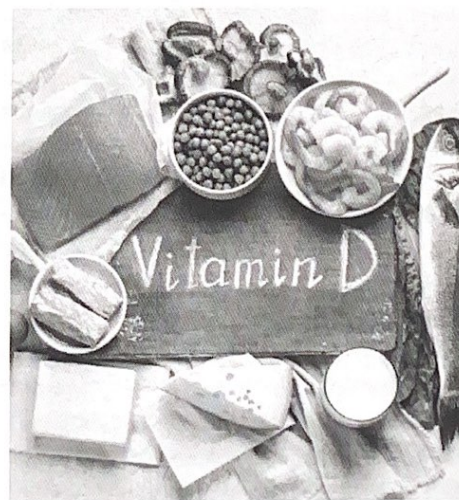
immunity to infectious alimentary diseases are substantiated; the consequences and causes of its deficiency are described. The effectiveness of using IT for assessing the functional efficacy of students' diets and the formation of a balanced diet to provide nutritional support for the body is shown.

REGULATORY FRAMEWORK

Expert advice681

Professional answers of specialists to topical questions of readers.

**Information about subscribing
to the magazine "Food commodity
specialist goods" and other
publication ID "PANORAMA"688**





DOI 10.33920/igt-01-2210-06
УДК 339.133.017

АНАЛИЗ ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ ПРЕДПОЧТЕНИЙ НА РЫНКЕ ДЕТСКИХ МЯСНЫХ КОНСЕРВОВ ГОРОДА ВЛАДИВОСТОКА

Д.М. Макарова, бакалавр, Владивостокский государственный университет

*Е.В. Масленникова, канд. техн. наук, доцент кафедры маркетинга и торговли,
Владивостокский государственный университет*

В статье приводятся анализ структуры ассортимента и исследование потребительских предпочтений детских мясных консервов на рынке города Владивостока. Проанализировано соответствие представленного ассортимента детских мясных консервов потребительским предпочтениям.

Ключевые слова: детское питание, пюре для прикорма, мясные консервы, исследование рынка, структура ассортимента продукции, потребительские предпочтения, ассортимент, рынок города Владивостока.

ANALYSIS OF CONSUMER PREFERENCES IN THE MARKET OF CHILDREN'S CANNED MEAT IN VLADIVOSTOK

D.M. Makarova, bachelor's degree, Vladivostok State University

E.V. Maslennikova, PhD Candidate in Engineering, associate professor of the Department of Marketing and Trade, Vladivostok State University

The article provides an analysis of the assortment structure and a study of consumer preferences for children's canned meat in the market of the city of Vladivostok. The compliance of the presented range of children's canned meat with consumer preferences is analyzed.

Keywords: baby food, puree for complementary feeding, canned meat, market research, assortment structure, consumer preferences, assortment, Vladivostok market.

ВВЕДЕНИЕ

Маленькому ребенку по мере развития требуется особое питание, которое значительно отличается от взрослого. Для малышей существуют специальные детские продукты, содержащие наиболее адаптированное к детскому организму сырье [2, с. 42–47; 3, с. 221–227].

Мясо — важная часть рациона ребенка при переходе к самостоятельному питанию и источник полноценного животного белка, который содержит необходимые для нормального развития детского организма аминокислоты (лейцин, лизин,

метионин, валин, изолейцин) и легкоусвояемое железо [4, с. 31–33; 5, с. 12–13].

От структуры ассортимента зависит, какое положение будет занимать торговая сеть на рынке. В частности, ассортимент оказывает огромное влияние на прибыль. Предприятию необходимо формировать структуру ассортимента с учетом потребительских предпочтений, чтобы уверенно себя чувствовать в условиях современного рынка. Формирование ассортимента должно проходить пропорционально изменению спроса на продукцию, реализуемую в



Рис. 1. Структура ассортимента по стране-производителю, %

торговой сети, поэтому необходим постоянный анализ структуры ассортимента продукции. Исследование предпочтений потребителей — тоже один из важных инструментов для выполнения поставленной задачи.

В связи с этим проведение анализа ассортимента детских мясных консервов на рынке города Владивостока и исследование потребительских предпочтений являются актуальными.

Экономическое и внешнеполитическое санкционное давление на страну оказывает существенное влияние на весь внутренний рынок России. Однако детское питание — социально значимый продукт, в связи с чем сужение ассортимента детских мясных консервов недопустимо и требует расширения ассортимента выпускаемой продукции.

Цель данной работы — исследование ассортимента детского питания, реализуемого на рынке Владивостока, и проведение сравнительного анализа ассортимента детского питания, реализуемого в торговых сетях Владивостока, таких как «Детский мир», «Детландия» и «Бубль Гум». Данные по анализу структуры ассортимента представлены на период с октября 2021 года по январь 2022 года.

Для исследования ассортимента детского питания были проанализированы следующие параметры: производитель, страна-производитель, тип тары, вид сырья, объем тары.

РЕЗУЛЬТАТЫ ИССЛЕДОВАНИЯ И ИХ АНАЛИЗ

В исследуемых розничных сетях представлены такие наименования детских мясных консервов, как «Агуша», «Тема», «ФрутоНяня», Heinz, Gerber, Semper, Hipp, «Ам Ам», Home, «Ложка в ладошке».

Установлено, что на рынке Владивостока преобладают мясные консервы отечественных производителей (50–62%). В меньшей степени представлены консервы производства США (18–29%). Швейцария, Германия и Чехия имеют самую малую долю на рынке Владивостока (до 14%) (рис. 1).

В результате анализа структуры ассортимента по типу тары определено, что в торговой сети «Детский мир» мясные консервы в стеклянной таре (88%) в процентном соотношении значительно преобладают над долей консервов в жестяной таре. Данная тенденция также наблюдается и в «Бубль Гуме»: доля стеклянной тары (86%) превосходит долю жестяной (14%). В торговой сети «Детландия» ситуация немного отличается тем, что процентное число доли жестяной тары (37%) больше, чем в других исследуемых торговых сетях. Согласно исследованиям, больше всего детских мясных консервов в стеклянной таре присутствует в «Детском мире» (39%), меньше всего — в «Детландии» (28%). Аналогично с жестяной тарой: больше всего — в «Детландии» (60%), а в «Бубль Гуме» и «Детском мире» ассортимент

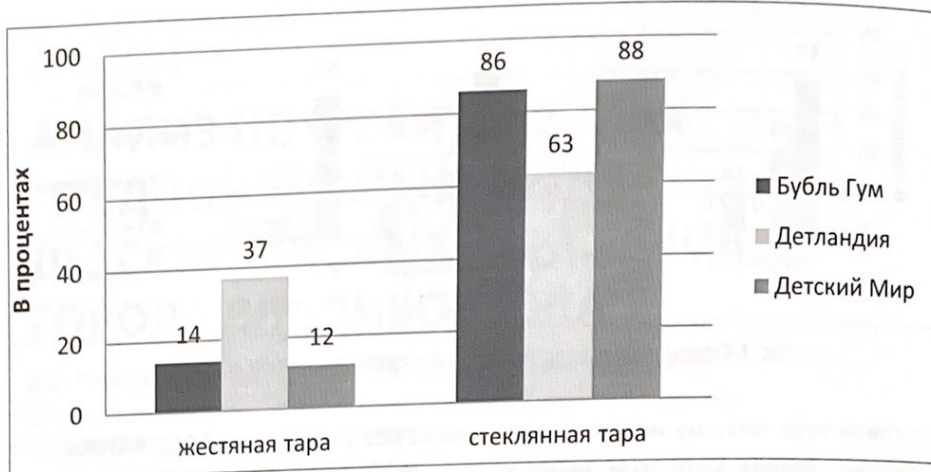


Рис. 2. Структура ассортимента по типу тары, %

консервов в жестяных банках представлено в равной степени (20%) (рис. 2).

Согласно Закону от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», потребительская тара для детских продуктов должна гарантировать безопасность продукции и сохранность ее пищевой ценности, в то же время она должна быть экономичной и экологичной. Всем этим параметрам соответствует стеклянная тара [6, с. 16–17].

Детские мясные консервы реализуются в таре 100 и 80 г. Результаты исследования показали, что пюре в таре разного объема представлено в неравной степени. Значительно преобладает пюре в таре 80 г — это 70%.

Наиболее популярные виды сырья для детского мясного пюре представлены индейкой (24%) и говядиной (21%). Производитель на маркировке своего продукта указывает, что пюре сделано из цыпленка, что относится к мясу курицы. Возможно, производитель хотел акцентировать внимание, что мясо цыпленка нежнее, чем мясо курицы, что значительно влияет на выбор потребителя. Наименьшую долю на рынке Владивостока (1,5%) занимают консервы из конины (рис. 3).

Следующим этапом исследования являлось создание опроса респондентов для анализа потребительских предпочтений. Количество респондентов составило 145 человек [1].



Рис. 3. Структура ассортимента по виду сырья, %

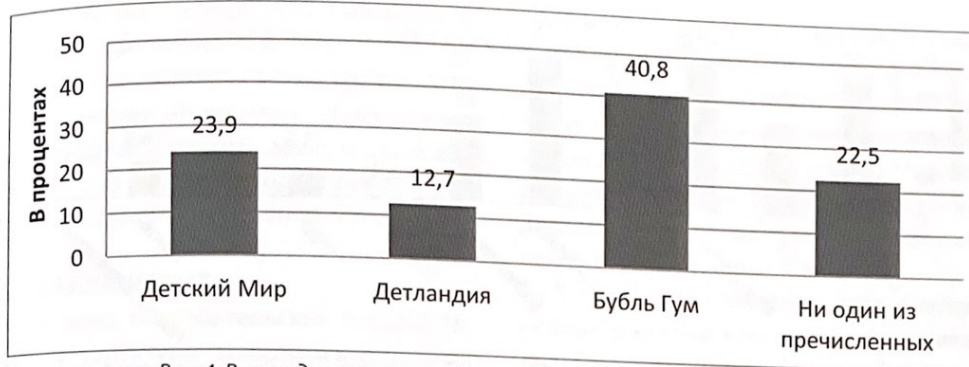


Рис. 4. Распределение респондентов по выбору торговой сети, %

Большинство опрошенных (42,3%) редко приобретают детское мясное пюре, около пятой части респондентов (21,1%) никогда не покупали данные товары, и лишь малая часть от опрошенных (16,9%) являются постоянными покупателями пюре.

Также был задан вопрос о предпочтительности торговой сети. Большинство опрошенных (40,8%) выбирают «Бубль Гум», меньшинство (12,7%) — «Детландию» (рис. 4).

Большая часть респондентов предпочитают пюре из мяса курицы (21,1%) и индейки (16,9%). Значительная часть опрошенных затрудняются в своем выборе (15,5%). Самое непопулярное сырье для детского мясного пюре — конина, так как его выбирают меньше всего респондентов (4,2%) (рис. 5).

Большая часть респондентов выбирают такие марки, как «ФрутоНяня» (74,6%), «Агуша» (71,8%) и Gerber (69%). Самые непопулярные марки среди респондентов — Semper (1,4%), «Ам Ам» (2,8%), «Ложка в ладошке» (1,4%) (рис. 6). Это связано с доверием потребителя к отечественному производителю, а также к бренду с многолетним опытом на рынке.

Большинство респондентов в первую очередь при покупке обращают внимание на вкус, качество и состав пюре (64,3%). Наименьшее число опрошенных при выборе пюре руководствуются внешним видом (13,1%) (рис. 7). У детского организма завышенные требования к качеству питания, поэтому это важнейший критерий, на который обращает внимание потребитель.

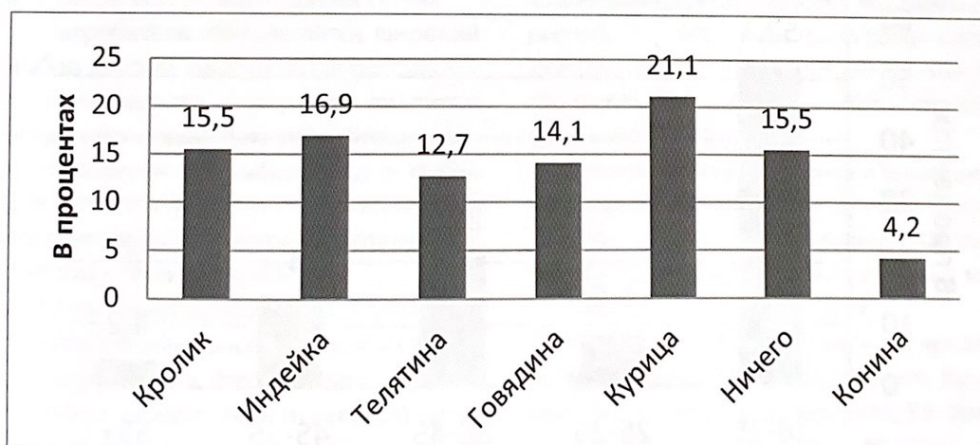


Рис. 5. Распределение респондентов по выбору вкуса мясного пюре, %

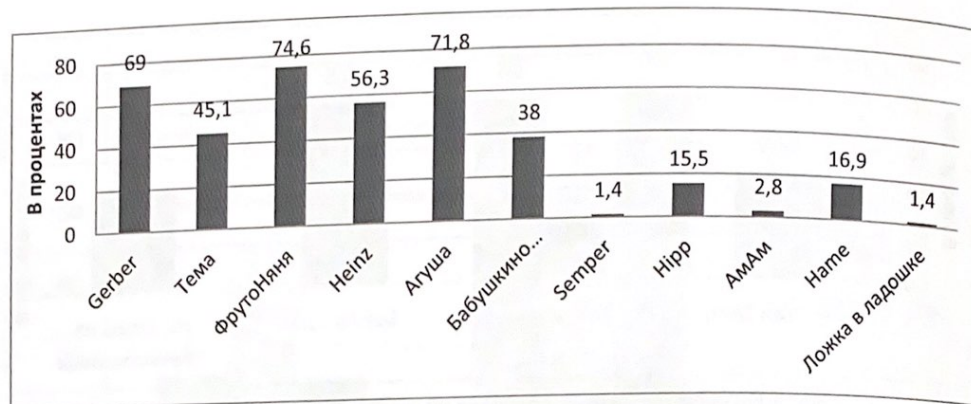


Рис. 6. Распределение респондентов по выбору марок мясного пюре, %

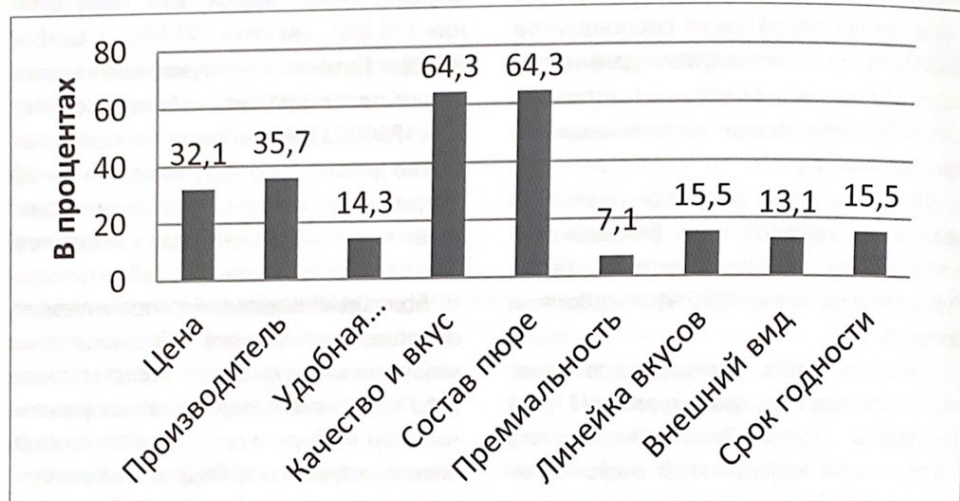


Рис. 7. Распределение респондентов по критериям выбора мясного пюре, %

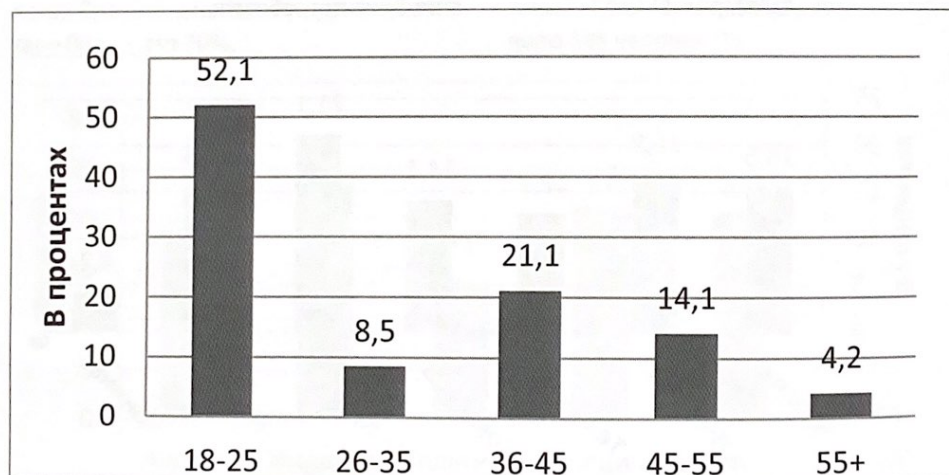


Рис. 8. Распределение респондентов по возрастной категории, %

Половина опрошенных находятся в возрастной категории от 18 до 25 (52,1%), а наименьшая возрастная группа — это люди старше 55 лет (рис. 8). Основные покупатели детских мясных консервов — это молодые люди, приобретающие продукцию для членов семьи.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Анализ потребительских предпочтений и структуры ассортимента детских мясных консервов, реализуемых на рынке Владивостока, позволил сделать следующие выводы.

Большинство опрошенных входят в группу по доходам от 30 до 45 тыс. руб. (54%). Респонденты с доходом от 45 до 60 тыс. руб. составляют пятую часть опрошенных (20%). Наименьшую группу представляют люди с доходом выше 60 тыс. руб. (7%).

Портрет покупателя детского мясного пюре представлен респондентом женского пола (69%) в возрасте от 18 до 25 лет с уровнем дохода семьи от 30 до 45 тыс. руб., который ценит качество и вкус при выборе покупки, но редко совершает данную покупку.

Структура ассортимента торговых марок представлены в полной мере в торговых сетях «Детландия», «Детский мир», «Бубль Гум». Так, самые популярные торговые марки среди респондентов «ФрутоНяня», Gerber есть во всех торговых сетях.

Потребителю предлагается широкий выбор детских мясных пюре российского производства с широкой линейкой исходного сырья. Так, потребительские предпочтения по выбору видов сырья для детского мясного пюре полностью соответствуют структуре ассортимента в торговых сетях Владивостока.

В качестве потребительской упаковки детских мясных консервов используется стеклянная тара. Это связано с тем, что стекло — химически нейтральный материал, не выделяющий никаких веществ и запахов и не взаимодействующий с про-

дуктом. В то время как при деформации жестяной тары возможен переход металлов из стенок банки в сам продукт. При транспортировании и хранении мясных консервов необходимо строго соблюдать режимы хранения, не подвергать их деформации и воздействию прямых солнечных лучей [6, с. 12, 16–17].

В торговых сетях наблюдается популярность мясных консервов из кролика, индейки, говядины и курицы. В связи с тем, что кроличье мясо содержит мало холестерина и много белка, хорошо усваивается организмом детей. В индейке, как и в говядине, много витаминов А, Е, К, РР, группы В, минералов. Структура ассортимента по виду сырья в исследуемых торговых сетях полностью соответствует потребительским предпочтениям.

По данным опроса видно, что большинство респондентов при покупке детского питания отдают предпочтение сети гипермаркетов «Бубль Гум», это связано с удобным расположением магазинов, широким ассортиментом и стабильностью компании на рынке. Также структура ассортимента по типу тары, виду сырья, производителю полностью соответствует потребительским предпочтениям.

Библиографический список

1. Исследование рынка детского мясного пюре / Д.М. Макарова // Google формы: создание электронных опросов [Электронный ресурс]. — URL: <https://docs.google.com/forms/d/1r9D4z43c96hpVPmHtGRHUPzXl3ssSi6BmWqKAc1285E/edit?usp=sharing/> (дата обращения: 10.01.2022).
2. Николаева М.А. Состояние и тенденции развития рынка продуктов детского питания / М.А. Николаева, О.А. Рязанова, А.И. Никонова // Товаровед продовольственных товаров. — 2017. — № 9. — С. 42–47.
3. Плахтий А.В. Состояние и тенденции развития рынка продуктов детского питания / А.В. Плахтий, Н.Б. Федорова, Т.Б. Брикота // Аллея науки. — 2019. — № 12 (39). — С. 221–227.

4. Программа оптимизации вскармливания детей первого года жизни в Российской Федерации: методические рекомендации / ФГАУ «НМИЦ здоровья детей» Минздрава России. — М.: б. и., 2019. — 112 с.

5. Стефанова И.Л. Обоснование технологии производства новых видов функциональных мясо-яичных продуктов детского питания / И.Л. Стефанова, А.Ю. Клименкова, Л.В. Шахназарова // Птицы и птицепродукты. — 2021. — № 5. — С. 12–15.

6. Федеральный закон № 29-ФЗ (последняя редакция) «О качестве и безопасности пищевых продуктов» // КонсультантПлюс [Электронный ресурс]. — URL: <https://docs.cntd.ru/document/901751351> (дата обращения: 23.09.2022).

References

1. Issledovanie rynka detskogo mjasnogo pjure / D.M. Makarova // Google formy: sozdanie jelektronnyh oprosov [Elektronnyj resurs]. Rezhim dostupa: <https://docs.google.com/forms/d/1r9D4z43c96hpVPmHtGRHUPzXl3ssSi6BmWqKAc1285E/edit?usp=sharing/> (data obrashhenija: 10.01.2022).

2. Nikolaeva M.A. Sostojanie i tendencii razvitiya rynka produktov detskogo pitaniya / M.A. Nikolaeva, O.A. Rjanzanova, A.I. Nikonova // Tovaroved prodovol'stvennyh tovarov. 2017. № 9. S. 42–47.



3. Plahtij A.V. Sostojanie i tendencii razvitiya rynka produktov detskogo pitaniya / A.V. Plahtij, N.B. Fjodorova, T.B. Brikota // Alleja nauki. 2019. № 12 (39). S. 221–227.

4. Programma optimizacii vskarmlivanija detej pervogo goda zhizni v Rossijskoj Federacii: metodicheskie rekomendacii / FGAU «NMIЦ zdorov'ja detej» Minzdrava Rossii. M.: б. и., 2019. 112 s.

5. Stefanova I.L. Obosnovanie tehnologii proizvodstva novyh vidov funkcional'nyh mjaso-jaichnyh produktov detskogo pitaniya / I.L. Stefanova, A.Ju. Klimenkova, L.V. Shahnazarova // Pticy i pticeprodukty. 2021. № 5. S. 12–15.

6. Federal'nyj zakon № 29-FZ (poslednjaja redakcija). O kachestve i bezopasnosti pishhevnyh produktov [Elektronnyj resurs] // Konsul'tantPljus. URL: <https://docs.cntd.ru/document/901751351> (data obrashhenija 23.09.2022).

ЭТО ИНТЕРЕСНО!

ИССЛЕДОВАТЕЛИ ИСПЕКЛИ ПЕЧЕНЬЕ ИЗ МУКИ, СДЕЛАННОЙ ИЗ БАНАНОВОЙ КОЖУРЫ

Американские исследователи сделали из банановой кожуры муку и добавили ее в тесто. Приготовленное ими печенье оказалось более полезным для здоровья, чем печенье из пшеничной муки. Чтобы сделать муку из банановой кожуры, исследователи высушили и измельчили кожуру спелых бананов в мелкий порошок. Смешав муку со сливочным маслом, сухим молоком, сахарной пудрой, растительным маслом и пшеничной мукой, испекли партию печенья. Ученые обнаружили в муке из банановой кожуры клетчатку, магний, калий, антиоксиданты и другие важные питательные вещества. Кроме того, печенье, приготовленное из муки из банановой кожуры, было полезнее для здоровья: в нем меньше жира и белка, больше фенолов и лучше антиоксидантная активность, чем в обычном печенье.

<https://kedem.ru/>