

Научная статья
УДК 339.138:664.6
EDN HRITPQ

Анализ рынка мучных кондитерских изделий функционального назначения

Марина Юрьевна Гусева¹, студент магистратуры
Научный руководитель – Елена Александровна Гартованная², кандидат
технических наук, доцент

^{1,2}Дальневосточный государственный аграрный университет, Амурская
область, Благовещенск, Россия

marisha.vf@mail.ru, lena1973blag@mail.ru

Аннотация. Проведен анализ рынка мучных кондитерских изделий. На основании изучения спроса на продукцию с функциональной направленностью, предложено разнообразить ассортимент на основе поиска новых видов сырья с необходимыми технологическими свойствами с целью снижения калорийности продукции.

Ключевые слова: маркетинг, анализ рынка, продукты питания с пониженной калорийностью

Для цитирования: Гусева М. Ю. Анализ рынка мучных кондитерских изделий функционального назначения // Актуальные исследования молодых ученых – результаты и перспективы : материалы науч.-практ. конф. (Благовещенск, 8 февраля 2024 г.). Благовещенск : Дальневосточный ГАУ, 2024. С. 367–372.

Analysis of the market of flour confectionery products with reduced calories

Marina Y. Guseva, master's student

Scientific advisor – Elena A. Gartovannaya, Candidate of Technical Sciences,
Associate Professor

^{1,2}Far Eastern State Agrarian University, Blagoveshchensk, Amur region, Russia

marisha.vf@mail.ru, lena1973blag@mail.ru

Abstract. An analysis of the flour confectionery market was carried out. Based on a study of the demand for products with a functional focus, it was proposed to diversify the assortment based on the search for new types of raw materials with the necessary technological properties in order to reduce the calorie content of products.

Keywords: marketing, market analysis, reduced calorie food products

For citation: Guseva M. Yu. Analiz rynka muchnykh konditerskikh izdeliy funktsional'nogo naznacheniya [Analysis of the market of flour confectionery products with reduced calories]. *Aktual'nye issledovaniya molodykh uchenykh – rezul'taty i perspektivy : materialy nauch.-prakt. konf. (Blagoveshchensk, 8 fevralya 2024 g.)*. Blagoveshchensk, Dal'nevostochnyy GAU, 2024, pp. 367–372. (in Russ.).

К одной из групп функциональных продуктов питания относится изделия с пониженной калорийностью, рекомендованных для рационального и диетического питания. На рынке представлены мучные кондитерские изделия, которые производятся и потребляются в России больше, чем другие виды кондитерской продукции. Более 65 % от общего объема выпускаемой в России продукции приходится на сахарное печенье. Оставшуюся часть составляют вафли, торты, пирожные, пряники и восточные сладости.

Цель работы – провести анализ рынка мучных кондитерских изделий и выявить предпочтения населения. Задачами исследования являются: проведение анализа рынка мучных кондитерских изделий, на основании маркетингового исследования выявить потребительские предпочтения.

Метод исследования включает сбор информации в крупных магазинах г. Благовещенска, в которых организована продажа мучных кондитерских изделий функционального назначения [1].

В результате исследований выявлено, что основными видами мучных кондитерских изделий являются овсяное печенье, рисовое печенье и пряники.

На рисунке 1 представлено процентное соотношение этих видов.



Рисунок 1 – Процентное соотношение видов мучных кондитерских изделий

В результате анализа опросных анкет установлено, что 80 % респондентов осведомлены, что в г. Благовещенске в свободной продаже имеются продукты с пониженной калорийностью (71 %). При этом 70 % знают, что это такое, а 86 % опрошенных считают такие продукты полезными для здоровья. При определении наиболее популярных продуктов в питании был предложен на выбор список продуктов, имеющих низкую калорийность, результаты представлены на рисунке 2.



Рисунок 2 – Распределение ответов по выбору продуктов

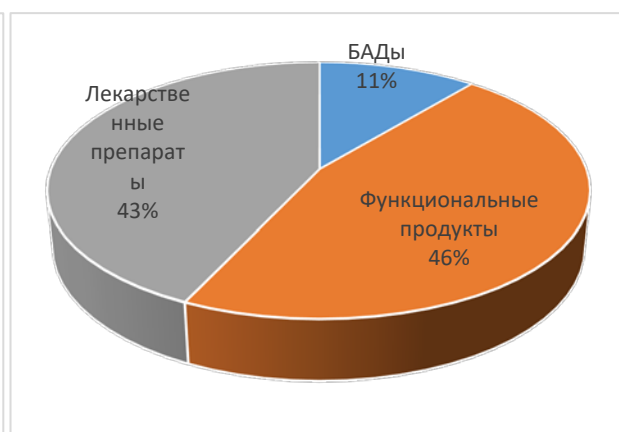


Рисунок 3 – Распределение ответов респондентов

Самыми популярными являются напитки (43 %) и кондитерские (сладкие) изделия (40 %). С целью выяснения осознания населением взаимосвязи рациона питания с физическим состоянием организма респондентам был предложен ряд вопросов. Большая часть опрошенных ответили, что видят прямую связь между указанными понятиями. Из 100 % опрошенных респондентов примерно 35 % следят за калорийностью своего рациона. Многие потребители считают, что при возникновении различных заболеваний, было бы полезным использовать в рационе питания продукты, помогающие в выздоровлении или для профилактики ряда заболеваний, таких опрошенных составило 46 %, а остальные отдают предпочтение в таких случаях пользоваться лекарственным препаратам 43 % или биологически активным добавкам (БАД) 11% (рис. 3). Очевидно, что

молодежь придает рациону питания большое значение для сохранения здоровья, а также для контроля избыточного веса.

В рамках изучения производителей и ассортимента мучных кондитерских изделий с пониженной калорийностью, были посещены крупные магазины города Благовещенска. Результаты анализа приведены в таблице 1.

Таблица 1 – Мучные кондитерские изделия с пониженной калорийностью

Производитель	Вид	Основной сырье	Цена, руб
ООО «Торговый дом ПЕТРОДИЕТ» Ленинградская область	Пряники на фруктозе с яблочной начинкой	Мука пшеничная 1/с, фруктоза, пюре яблочное	221,00
ООО «Торговый дом ПЕТРОДИЕТ» Ленинградская область	Пряники ржано-пшеничные на сорбите	Мука пшеничная 1/с, подсластитель сорбит, мука ржаная обдирная	221,00
ООО «Сибирские традиции» Новосибирская область	Печенье цельнозерновое овсяное (топинамбур-лён)	Мука пшеничная обойная, хлопья овсяные, масло кукурузное, топинамбур, семя льна	212,40
ООО «Продпоставка»	Рисовое цельнозерновое печенье без глютена «Яблоко с корицей»	Крупа рисовая (рис белый, рис бурый), сахар-песок, патока крахмальная	92,50

Также выявлено, что в продаже имеется сырье способное снизить калорийность продукта, путем полной или частичной замены основного сырья. Замена сырья влияет на пищевую ценность продукта, реологические свойства, а также на органолептические и физико-химические показатели [2, 3]. Важно учитывать вкусовые качества, водопоглатительную способность сырья, эластичность теста, устойчивость к деформации, газодерживающую способность, время формования теста и другие показатели, которые планируют определить авторы, в результате дальнейших исследований [4]. Основные виды сырья, способные снизить калорийность мучных кондитерских изделий приведены в таблице 2.

Таблица 2 – Виды сырья

Вид сырья	Качество	Производитель	Цена, руб
Мука конопляная	Помогает регулировать вес, повышает биологическую ценность пищи, природный «санитар» кишечника. Содержание Mg, Ca, Fe, K	ООО НПО «Компас здоровья» Новосибирская область	97,30
Мука льняная	Содержание Se, K, Mg	ООО НПО «Компас здоровья» Новосибирская область	74,00
Мука из зеленой гречки	Обладает иммуностимулирующими, омолаживающими, желчегонными и тонизирующими свойствами	ООО «Сибирские традиции» Новосибирская область	162,10
Клетчатка конопляная	Не содержит глютен Содержание Mg, P, Ca, Fe, Mn, Zn	ООО НПО «Компас здоровья» Новосибирская область	83,20
Отруби овсяные	Отруби богаты растворимой клетчаткой, содержат необходимый комплекс витаминов, минералов, макро- и микроэлементов	ООО «Сибирские традиции» Новосибирская область	154,30

Вывод. На продовольственном рынке города присутствует небольшой ассортимент изделий, имеющий пониженную калорийность. В сегменте печенья этот ассортимент практически отсутствует, следовательно, можно проводить исследования и разрабатывать рецептуры мучных кондитерских изделий, в частности различных видов печенья, с частичной или полной заменой основного сырья на низкокалорийное.

Список источников

1. Ермолаева А. В., Матвеева Т. В. Анализ рынка снековой продукции и потребительских предпочтений на основе маркетинга // Агропромышленный комплекс: проблемы и перспективы развития: материалы всерос. науч.-практ. конф., (Благовещенск, 20–21 апреля 2023 г.). Том 3. Благовещенск: Дальневосточный государственный аграрный университет, 2023. С. 264–269. DOI [10.22450/9785964205425_3_264](https://doi.org/10.22450/9785964205425_3_264). EDN [FH AZQI](https://edn.fhazqi.ru/).

2. Гартованная Е. А., Ермолаева А. В. Особенности химического состава цельнозерновой муки из селекционных сортов яровой пшеницы // Агропромышленный комплекс: проблемы и перспективы развития: материалы всерос. науч.-практ. конф. В 4-х т. Благовещенск, 2022. С. 36–42.

3. Попов В. С., Калимова Ю. М. Кондитерские изделия из бисквитного теста пониженной калорийности // Молодой ученый. 2017. № 21(155). С. 142–145. URL: <https://moluch.ru/archive/155/43900/> (дата обращения: 29.02.2024).

4. Бабухадия К. Р., Берулава И. О., Ермолаев А. О. Использование нетрадиционных растительных добавок в производстве мучных кондитерских изделий // Эколого-биологическое благополучие растительного и животного мира : материалы междунар. науч.-практ. конф., (Благовещенск, 18–19 октября 2017 г.). Благовещенск: Дальневосточный государственный аграрный университет, 2017. С. 251–255. EDN [IGTOMT](#)

References

1. Ermolaeva A. V., Matveeva T. V. Analiz rynka snekovoy produktsii i potrebitel'skikh predpochteniy na osnove marketinga [Analysis of the market for snack products and consumer preferences based on marketing]. *Agropromyshlennyy kompleks: problemy i perspektivy razvitiya: materialy vseros. nauch.-prakt. konf., (Blagoveshchensk, 20–21 aprelya 2023 g.). T. 3.* Blagoveshchensk, Dal'nevostochnyy gosudarstvennyy agrarnyy universitet, 2023, pp. 264–269. (in Russ.). DOI [10.22450/9785964205425_3_264](https://doi.org/10.22450/9785964205425_3_264). EDN [FHAZQI](#)

2. Gartovannaya E. A., Ermolaeva A. V. Osobennosti khimicheskogo sostava tsel'nozernovoy muki iz selektsionnykh sortov yarovoy pshenitsy [Features of the chemical composition of whole grain flour from selected varieties of spring wheat]. *Agropromyshlennyy kompleks: problemy i perspektivy razvitiya : materialy vseros. nauch.-prakt. konf. V 4-kh t.* Blagoveshchensk, 2022, pp. 36–42. (in Russ.).

3. Popov V. S., Kalimova Yu. M. Konditerskie izdeliya iz biskvitnogo testa ponizhennoy kaloriynosti [Confectionery products from biscuit dough with reduced calorie content]. *Molodoy uchenyy.* 2017;21(155):142–145. <https://moluch.ru/archive/155/43900/> (Accessed 29 February 2024) (in Russ.).

4. Babukhadiya K. R., Berulava I. O., Ermolaev A. O. Ispol'zovanie netraditsionnykh rastitel'nykh dobavok v proizvodstve muchnykh konditerskikh izdeliy [The use of non-traditional plant additives in the production of flour confectionery products]. *Ekologo-biologicheskoe blagopoluchie rastitel'nogo i zhivotnogo mira : materialy mezhdunar. nauch.-prakt. konf., (Blagoveshchensk, 18–19 oktyabrya 2017 g.).* Blagoveshchensk, Dal'nevostochnyy gosudarstvennyy agrarnyy universitet, 2017, pp. 251–255. (in Russ.). [EDN IGTOMT](#)

© Гусева М. Ю. 2024

Статья поступила в редакцию 26.01.2024; одобрена после рецензирования 14.02.2024; принята к публикации 06.03.2024.

The article was submitted 26.01.2024; approved after reviewing 14.02.2024; accepted for publication 14.02.2024.