

ТЕХНОЛОГИЯ И АППАРАТЫ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ

УДК 664

Б. Х. Габитов, В. Я. Пономарев

АНАЛИЗ ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ ПРЕДПОЧТЕНИЙ ЖИТЕЛЕЙ ГОРОДА КАЗАНИ В ОТНОШЕНИИ СОЕСОДЕРЖАЩИХ ПРОДУКТОВ

Ключевые слова: соевые продукты, товароведческая оценка, спрос, продажи.

Проведен анализ потребительских предпочтений жителей города Казани в отношении соесодержащих продуктов. Представлены данные изменения потребления продуктов, содержащих сою за 2010-2012 гг. в г. Казани.

Keywords: soy products, merchandising assessment, demand, sales.

An analysis of consumer preferences of the residents of the city of Kazan in respect of soy-containing foods. The data changes in the consumption of foods containing soy for the period 2010-2012 in the city of Kazan.

Создание условий для сохранения здоровья и благополучия населения страны – одно из приоритетных направлений деятельности государства. В нашей стране реально существует и реализуется политика здорового питания. За последние несколько лет потребительский рынок обогатился новыми пищевыми продуктами повышенной пищевой и биологической ценности. Здоровое питание складывается не только из широкого ассортимента высокоценных в биологическом отношении и доступных для потребителя продуктов питания, но и из знаний о полезных свойствах пищевых продуктов, рациональном питании и здоровом образе жизни.

В США, странах ЕС и других развитых странах мира соевые продукты признаны продуктами здорового питания.

С каждым годом все большую популярность у самых разных слоев населения приобретают продукты на основе соевого белка.

Соя – ценнейшая универсальная культура земледелия, возделываемая во многих странах мира. Мировое производство сои увеличивается очень высокими темпами. За последние 30 лет оно возросло более чем на 400 % и составило в 2011 году 214,3 млн. тонн. По данным аналитического агентства Oil World мировое производство сои в 2012 году составило 228,25 млн. тонн, что на 9,9 млн. тонн превышает уровень 2011 года.

Основными производителями сои в России являются Дальневосточный регион (Амурская область, Приморский и Хабаровский края) и Краснодарский край в Южном Федеральном округе.

В последние десятилетия растет потребление таких распространенных высококачественных соевых продуктов, как соевое молоко и тофу. Прямая переработка соевых бобов в продукты питания молочного типа – это важный и эффективный путь современного производства высококачественных продуктов из сои.

Соевое молоко – один из древнейших пищевых продуктов. В Китае оно известно более 2000 лет. Соевое молоко становится все более популярным

благодаря совершенствованию технологии промышленного изготовления.

Потребление соевого молока в мире на сегодняшний день составляет 1553 млн. л/год. Основными потребителями соевого молока являются: Китай (900 млн. л/год), Южная Корея (10 млн. л/год), Япония (60 млн. л/год), Америка (120 млн. л/год), страны Европы (168 млн. л/год), в том числе Россия (8 млн. л/год).

При растущем спросе на соевые продукты молочного типа чрезвычайно актуальной проблемой является использование побочных продуктов ее переработки, содержащих помимо высококачественного белка весь комплекс ценных пищевых компонентов, оказывающих положительную роль на организм человека.

Одним из таких ценных продуктов является пищевой соевый обогатитель – окара. Это концентрат высококачественного белка и пищевой диетической клетчатки, получаемой в результате фильтрации соевого экстракта.

Из каждого килограмма соевых бобов, идущих на приготовление соевого молока получается около 2 кг соевой окары.

В семенах сои может накапливаться в среднем 38-42 % белка.

Это свойство позволяет использовать сою как растительный заменитель продуктов животного происхождения, а также как сырье для приготовления кулинарных блюд.

В состав соевого масла входят витамины А, Е, К. Главное в масле сои – фосфотиды, которые участвуют в детоксикации печени, регенерации клеточных мембран, обладают антиоксидантной активностью, укрепляют капилляры, снижают потребность инсулина у диабетиков. Важным фактором ценности сои является полное отсутствие холестерина.

Многочисленные научные исследования показали, что по усвояемости и способности обеспечить организм незаменимыми аминокислотами соевые продукты приравниваются к белку говядины.

Помимо масла и шрота из бобов сои получают изоляты – продукты, которые сконцентрировали в себе до 70-80 % белка. Он также подвергается текстурированию. Текстурирование – это специальная обработка, которая сохраняет структуру и потребительную ценность и в то же время имитирует наиболее ценные виды продуктов. В своем составе не содержит холестерин, жир и влагу, поэтому может долго храниться в вакуумной упаковке. Текстурированные соевые продукты после набухания в воде восстанавливают текстуры соответствующих белковых продуктов.

В настоящее время на прилавках торговых предприятий Республике Татарстан представлен широкий ассортимент различных продуктов, изготовленных с использованием производных сои. Рынок соевых продуктов в РФ и РТ только формируется. В торговых сетях г. Казани соевые продукты представлены в основном следующими категориями продовольственных товаров:

- майонез на основе сои;
- соевые соусы;
- масло растительное соевое;
- мука соевая;
- смеси молочные соевые (детские);
- диабетические и диетические продукты на основе сои (соевое мясо, гуляш, шницеля, рубленая ветчина);
- вареная колбаса с соевым белком;
- кисломолочный соевый продукт (йогурт);
- молоко соевое;
- сыры соевые (тофу);
- мясные консервы с соевым белком;
- мясные полуфабрикаты с соей.

Основные производители и поставщики сои и соесодержащих продуктов: ЗАО «Соя», Кубанская

Основными потребителями соевого белка являются мясоперерабатывающая, молочная, хлебобулочная, макаронная, кондитерская отрасли пищевой промышленности.

На примере рынка продаж соевых продуктов в торговой сети г. Казани, была проведена оценка изменения потребления продуктов, содержащих сою за 2010-2012 гг. Результаты представлены на диаграмме 1. Как видно из представленных данных на протяжении последних лет, наблюдается пик спроса на соевые продукты в весенний период. Вероятно, данная закономерность связана с заменой животных продуктов питания на растительные в рационе потребителей, в связи с приходящимся на данный период постом. В дальнейшем происходит спад потребления соевых продуктов до среднегодовых показателей.

Проведенные исследования показывают, что в последнее время произошел спад продаж соевых продуктов, что вероятно связано со следующими факторами:

- рост потребления соевых продуктов сдерживается предвзятым отношением потребителей: соевые продукты имеют специфический вкус. Это один из недостатков соевых продуктов, тем не менее не являющийся существенным. Современные технологии получения соевых продуктов позволяют почти полностью исключить появления специфического привкуса в готовом изделии;

- широкое распространение генетически модифицированных объектов на мировом рынке вызвало негативную реакцию потребителей на соевые продукты. Действительно, по данным многих авторов, чаще всего генетически модифицированные объекты обнаруживаются в продуктах, содержащих сою. Несмотря на то, что в

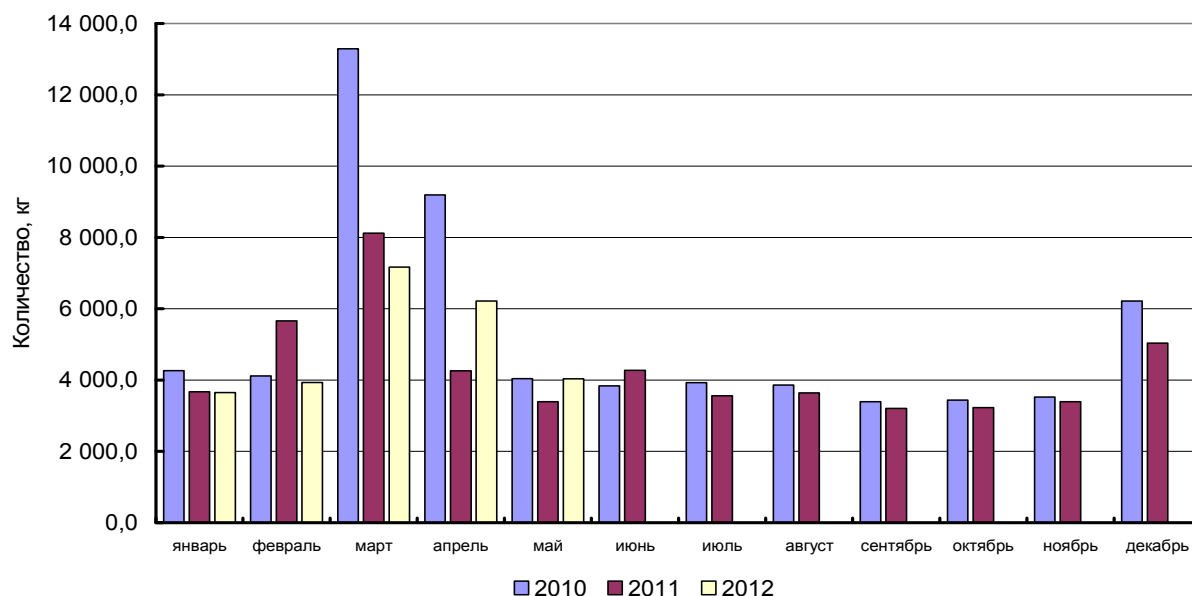


Рис. 1 - Продажи соевых продуктов (2010-2012 г.г.)

Крупная Компания, ООО «Боб и соя», ООО «Здоровый продукт».

РФ применение генетически модифицированных организмов строго регламентировано потребителем

настороженно относится к продуктам способным потенциально содержать данные компоненты в своем составе;

- население недостаточно осведомлено о полезных свойствах соевых продуктов. Отечественные производители либо финансово слабы, либо не заинтересованы в целенаправленном рекламировании положительных свойств соевых продуктов. Отсутствие рекламы, а также «раскрученных» торговых марок и брендов приводит к тому, что данный вид продукции является маргинальным и не востребован широкими слоями населения, несмотря на положительный эффект от потребления соевых продуктов для организма, а также положительный экономический эффект как для потребителя приобретающего соевые продукты так и для торговых сетей реализующих данную категорию продовольственных товаров.

Литература

1. Зеленцов С.В. Современное состояние систематики культурной сои *Glycine max* (L.) Merrill. / С.В. Зеленцов, А.В. Кочегура/ Масличные Культуры. Науч.-техн.

- бюллетень ВНИИМК. – вып. 1 (134). – Краснодар, 2006. – С. 34-48.
2. Петибская В.С. Соя: качество, использование, производство. / В.С. Петибская, В.Ф. Баранов, А.В. Кочегура, С.В. Зеленцов / М.: Аграрная наука, 2001. - 64 с.
 3. Агзамова Л.И., Мингалеева З.Ш., Борисова С.В., Решетник О.А. Анализ потребительских предпочтений жителей города Казани в отношении мучных кондитерских изделий / Вестник Казанского технологического университета, 11, 218-219, (2012)
 4. Hymowiz T. On the domestication of the soybean. / T. Hymowiz/ Economic Botany. – 1970/ - Vol. 24.- №.4. – P. 408-421.
 5. Кузнецова А.А. Соевая окара как дополнительный белковый продукт в пищевом производстве. Материалы IV Международной научно-практической конференции: Потребительский рынок: качество и безопасность товаров и услуг. Декабрь 2007. Орел: Орел ГТУ, 2007.- 502 с.
 6. Алешков А.В., А.И. Окара, И.П. Кольцов, Т.К. Кленик REAL – TIME – ПЦР – перспективный метод контроля генетически модифицированных объектов. // Методы оценки соответствия. - №6. – 2007. – С. 29-32.

© **Б. Х. Габитов** - ст. препод. каф. товароведения и общественного питания Казанского кооперативного института;
В. Я. Пономарев – к.т.н., доцент кафедры ТПП КНИТУ, v.y.ponomarev@gmail.com.