

Кузнецова Евгения Андреевна

магистрант

Смертина Елена Семёновна

канд. техн. наук, доцент, преподаватель

ФГАОУ ВПО «Дальневосточный федеральный университет»

г. Владивосток, Приморский край

АНАЛИЗ АССОРТИМЕНТА МАСЛОЖИРОВОЙ ПРОДУКЦИИ НА ПРИМЕРЕ МАЙОНЕЗНЫХ СОУСОВ, РЕАЛИЗУЕМЫХ В Г. ВЛАДИВОСТОКЕ

Аннотация: майонезные соусы имеют большой производственный потенциал ввиду того, что, согласно НД, могут включать в себя различные пищевые добавки. Исходя из этого открываются широкие возможности для создания функциональной диетической продукции и расширения ассортимента. В статье представлены результаты исследований ассортимента майонезных соусов г. Владивостока. Для изучения использовались полевые и кабинетные исследования, математические методы анализа и методы наблюдения.

Ключевые слова: майонезные соусы, функциональные продукты питания, ассортимент, показатели ассортимента.

Проблемам качества пищевой продукции всегда уделялось особое внимание, в свою очередь создание продуктов функционального назначения в настоящее время имеет очень важное значение. Это объясняется, прежде всего, тем, что концепция государственной политики здорового питания РФ определяет приоритетным улучшение структуры питания, с целью укрепления здоровья населения [2].

Сегодня майонезные продукты являются одними из самых популярных продуктов повседневного спроса и входят в рацион почти каждого российского потребителя.

Майонезный соус представляет собой тонкодисперсный эмульсионный продукт, изготовленный из растительного масла с добавлением различных пищевых

ингредиентов. Является продуктом, легко усвоемым организмом и содержит незаменимые полиненасыщенные жирные кислоты, жирорастворимые витамины и другие биологически активные вещества [1].

Начиная с 2015 г., ввиду нестабильности экономической ситуации и снижения курса национальной валюты РФ цены на майонез значительно выросли (таблица 1), следовательно, можно предполагать, что цены на майонезные соусы также увеличились, так как сырьевая база этих продуктов сходна. Как следствие снизился и объём производства майонезной продукции в целом по стране (таблица 2).

Таблица 1

Средние потребительские цены на 1 кг майонеза

за январь 2013 – январь 2016 гг.

Территория	2013	2014	2015	январь 2016
	Средняя цена, руб			
Российская Федерация	132,94	129	174,15	199,62
г. Владивосток	104,33	106,3	123,7	151,29

Источник: [3].

Таблица 2

Производство майонезной продукции (тыс. тонн) в натуральном выражении

2013 – январь 2016 гг.

Территория	Период	2013	2014	2015	2016
Российская Федерация	январь	41,34	46,55	40,84	44,74
	январь-декабрь	840,74	845,41	814,26	–

Источник: [4].

Несмотря на вышеизложенные факты майонезная продукция представлена в широком ассортименте, практически в каждом продовольственном магазине.

Многокомпонентный состав майонезных соусов представляет широкие возможности для создания функциональных продуктов и, как следствие, расширения ассортимента.

В связи с вышеизложенным, целью данной работы является оценка ассортимента майонезных соусов, представленных в г. Владивостоке и выявление продукции функционального назначения.

Исследования проводились на основе сбора информации об ассортименте супермаркетов из наиболее крупных розничных торговых сетей г. Владивостока («Фреш 25», «Три Кота», «Парус», «5+»), в разных районах города.

В результате исследований было установлено, что в г. Владивостоке представлены майонезные соусы только отечественного производства, общее количество товарных артикулов во всех магазинах – 25 (рисунок 1).

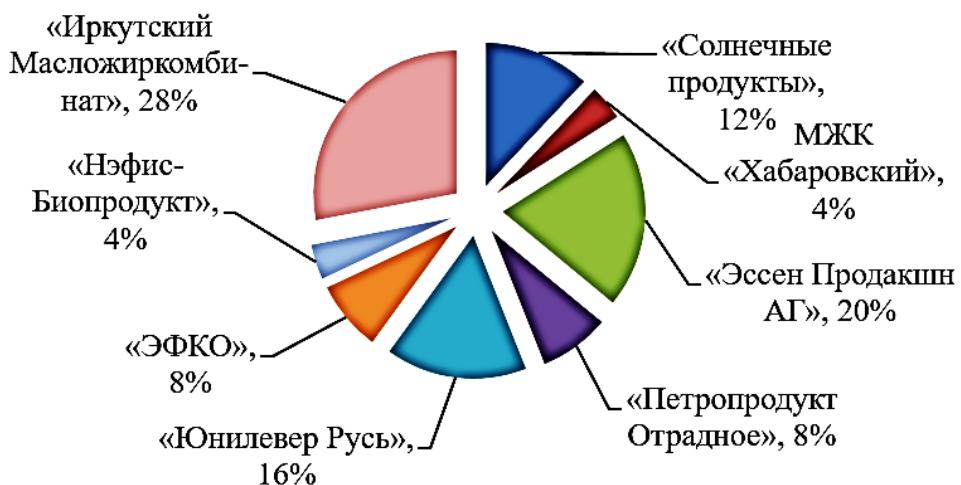


Рис. 1. Процентное соотношение товарных артикулов в зависимости от производителя в г. Владивостоке

Для оценки ассортимента осуществлялась проверка комплекса его показателей.

Ассортимент можно охарактеризовать тремя показателями: широта ассортимента, полнота ассортимента, глубина ассортимента (таблица 3). Широта ассортимента была рассчитана исходя из отношения числа товарных артикулов исследуемого магазина к общему количеству, представленному на рынке. Полнота ассортимента оценивалась по показателю массовая доля жира (15%, 25%, 30%, 35%, 40%). Показатель глубины ассортимента рассчитывался в зависимости от видов представленных майонезных соусов (Классический, Лёгкий, Оливковый, Провансаль, Цезарь).

Таблица 3

Основные показатели ассортимента майонезных соусов в исследуемых
торговых точках г. Владивостока

Название магазина	Широта ассортимента, %	Полнота ассортимента, %	Глубина ассортимента, %
Супермаркет «Фреш 25»	36	67	60
Супермаркет «Реми»	60	83	80
Супермаркет «Парус»	12	33	40
Гипермаркет «Три Кота»	20	50	40

Анализируя полученные данные, можно отметить, что самые высокие показатели широты, полноты и глубины у супермаркета «Реми», что свидетельствует о том, что в данном магазине представлен наиболее разнообразный ассортимент майонезных соусов. Средняя цена на майонезные соусы в г.Владивостоке составила 148,46 р (за 1 кг).

Исследуемый ассортимент майонезных соусов включает в себя два наименования, в названии которых присутствует слово «Оливковый», что могло бы указывать на функциональные свойства данных продуктов, так как оливковое масло содержит значительное количество моно – ненасыщенных жирных кислот и жирорастворимые витамины. Но, по результатам изучения маркировки были сделаны следующие выводы: майонезный соус «Моя Семья Оливковый» содержит в своём составе лишь ароматизатор оливкового масла; в составе майонезного соуса «Оливковый Обжорка» указано наличие масла оливкового, однако, согласно ГОСТ 31761 – 2012 «Майонезы и соусы майонезные. Общие технические условия» в майонезной продукции растительные масла должны использоваться в рафинированном дезодорированном виде, за исключением масел, вводимых в качестве вкусовых добавок, можно сказать, что в данном продукте оливковое масло используется в качестве улучшителя вкуса. В составе остальных майонезных соусов не указаны ингредиенты, которые могли бы позиционировать продукт как функциональный.

Учитывая то, что в качестве технологически значимых ингредиентов для майонезных соусов могут использоваться натуральные продукты с высокой биологической ценностью, можно отметить, что на сегодняшний день ассортимент данной продукции не представлен в значительном многообразии, и направлен на улучшение/расширение вкусовых качеств продукта, а не на приздание ему функциональных свойств. Результаты проведенных исследований показали, что в ассортименте майонезных соусов, реализуемых в г. Владивостоке не представлена продукция функционального назначения. Данный факт открывает широкие возможности для разработки рецептур майонезных соусов с высоким экономическим потенциалом.

Список литературы

1. ТР ТС 024/20011 «Технический регламент Таможенного союза на масложировую продукцию». Утвержден решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 // КонсультантПлюс [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://base.consultant.ru>
2. ГОСТ 31761. Майонезы и соусы майонезные. Общие технические условия. – Введ. 2013–07–01. – М.: Изд-во стандартов, 2013. – 10 с.
3. Берестова А.В. Особенности технологии пищевых масложировых эмульсий функционального назначения / А.В. Берестова, Г.Б. Зинюхин, Л.В Межуева // Вестник ОГУ. – 2014. – №1. – С. 150–156.
4. Федеральная служба государственной статистики // ЕМИСС [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://www.fedstat.ru/indicator/data.do?id=31448>
5. Федеральная служба государственной статистики // ЕМИСС [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://www.fedstat.ru/indicator/data.do?id=40636>