

*Матеріали V Міжнародної науково-технічної конференції молодих учених та студентів.
Актуальні задачі сучасних технологій – Тернопіль 17-18 листопада 2016.*

637.141.3:658.8

О.П. Гребельник канд. техн. наук, доц., В.Є. Коваль
Білоцерківський національний аграрний університет, Україна

**АНАЛІЗ СПОЖИВАЦЬКИХ ВПОДОБАНЬ СТУДЕНТСЬКОЇ МОЛОДІ ЗА
ВИБОРУ МОЛОЧНОЇ ПРОДУКЦІЇ З МЕТОЮ СТВОРЕННЯ НОВИХ
МОЛОЧНИХ НАПОЇВ**

O. P. Hrebelyk Ph.D., Assoc. Prof., V.Y. Koval
**THE ANALYSIS OF CONSUMER PREFERENCES OF STUDENTS IN THE
CHOICE OF DAIRY PRODUCTS FOR THE PURPOSE OF CREATION OF NEW
MILK DRINKS**

Задачею сьогодення є збереження здоров'я нації та його покращення за рахунок впровадження нових продуктів підвищеної біологічної цінності. Незаперечним є позитивний ефект молочних продуктів на здоров'я організму в цілому [1]. Для створення нових виробів, що прогнозовано матимуть попит, необхідним є попередній аналіз споживацьких вподобань, потреб і вимог до властивостей товару [2].

Метою роботи було вивчити споживацькі вподобання студентської молоді щодо молочних продуктів. Задачами дослідження було встановити уподобання споживачів при виборі молочних продуктів, визначити найбільш значущі фактори при виборі товару, вимоги до товару, основні напрямки розширення асортименту.

Для цього було проведено соціологічне опитування методом анкетування [2]. Опитування проводилося у Білоцерківському НАУ серед студентів 2-4 курсів біолого-технологічного факультету. У дослідженні було охоплено молодь різної вікової категорії (18-22 роки) у кількості 303 особи.

Встановлено, що найбільш вживаними молочними продуктами студентів є молоко пастеризоване (32,5 %) та кисломолочні напої (74 %). Лідируючі позиції серед кисломолочних напоїв займають йогурт (79,3 % у структурі кисломолочних напоїв) та кефір (56,6 %). Однаково популярними є ряжанка та закваска (24,7 %). Відтак більшість респондентів відмітили, що молоко пастеризоване частіше використовують для приготування тонізуючих та молочних напоїв, солодких страв. Доцільно припустити, що у виді молочних напоїв споживання продукту значно б збільшилося.

Основними критеріями вибору респондентів були позитивний вплив продукту на людський організм (61,3 %) та його смакові властивості (65,5 %). 74,3 % респондентів вважають необхідним збагачення молочних продуктів натуральними інгредієнтами рослинного походження. Також студентам було запропоновано виявити своє відношення щодо використання як основи молочних напоїв молока різних видів сільськогосподарських тварин: молока коров'ячого, козиного та їх комбінації. 61,7 % опитаних відповіли позитивно; 11,6 % - негативно; 26,7 % студентів не мали однозначної відповіді, аргументуючи таку відповідь необхідністю попереднього органолептичного випробування.

Отже, виявлено необхідність у розвитку технології молочних напоїв. Їх створення повинне базуватися на використанні інгредієнтів рослинного походження функціонального призначення та молока різних сільськогосподарських тварин. Рецептурні дослідження нових напоїв повинні супроводжуватися ретельним сенсорним оцінюванням.

Література

2. Горбатова К.К. Физико-химические и биохимические основы производства молочных продуктов / К.К. Горбатова. – СПб.: ГИОРД. – 2004. – 352 с.

3. Комиссарова Т. Методические подходы к исследованию и анализу потребительских предпочтений / Т. Комиссарова, Н. Баженова // маркетинг и маркетинговые исследования. – 2004. - №3. – с.2-9.