

УДК 366.12

Стаценко Е.С., канд.техн.наук, доцент, ДальГАУ

## ИССЛЕДОВАНИЕ ПРЕДПОЧТЕНИЙ НАСЕЛЕНИЯ ПРИ УПОТРЕБЛЕНИИ СОЕВЫХ ПРОДУКТОВ

*В статье представлены результаты маркетинговых исследований. Целью исследований являлось изучение предпочтений населения г. Благовещенска при употреблении сои и продуктов ее переработки. В результате чего было установлено, что, несмотря на имеющиеся опасения населения, употребляющего соевые продукты в пищу, при необходимом и постоянном информировании потребителей о качестве данных продуктов, их химическом составе, они могут и должны быть включены в рацион питания. Это не только разнообразит пищу, но и улучшит ее пищевую и биологическую ценность.*

КЛЮЧЕВЫЕ СЛОВА: СОЯ, СОЕВЫЕ ПРОДУКТЫ, ПРЕДПОЧТЕНИЯ, ПОТРЕБИТЕЛИ, РЕСПОНДЕНТЫ, МАРКЕТИНГОВЫЕ ИССЛЕДОВАНИЯ, АНКЕТНЫЙ ОПРОС, АНТИПИТАТЕЛЬНЫЕ ВЕЩЕСТВА, БОБОВЫЙ ВКУС И ЗАПАХ

Statsenko E.S., Cand.Tech.Sci., associate professor

## RESEARCH OF PREFERENCES OF POPULATION AT USAGE OF SOYA PRODUCTS

*In given article the results of marketing research are presented. The purpose of research was studying of preferences of population of Blagoveshchensk during usage of soya and products of its processing. Therefore it was established that, despite available fears of eating soya products, at proper and constant informing of consumers about quality of the products, their chemical content, they can and should be included in the ration of population. This will diversify the food and will also improve its nutritive and biological value.*

KEYWORDS: SOYA, SOYA PRODUCTS, PREFERENCES, CONSUMERS, RESPONDENTS, MARKETING RESEARCH, QUESTIONNAIRE, ANTINUTRIENTS, BEAN TASTE AND SMELL

На сегодняшний день существует проблема дефицита белка в питании россиян. Соевые продукты по аминокислотному составу наиболее близки к белкам животного происхождения и усваиваются человеком более чем на 90%. При этом соя не содержит холестерина и имеет в своем составе большое количество жиров, углеводов, минеральных веществ и витаминов.

В настоящее время соя и соевые продукты широко используются в пищу во многих странах мира. Российский рынок сои на сегодняшний день находится в стадии развития. В течение последних нескольких лет в России вырос интерес к выращиванию сои, что подтверждает стабильность увеличения посевных площадей и валового сбора этой культуры. При этом валовой сбор сои в Амурской области в 2009 году вырос на 107,4 тыс. тонн по сравнению с 2008 годом.

Российский рынок сои делится на два сегмента - промышленный (производящий товарную соевую продукцию) и потребительский (потребляющий ее).

В марте - апреле 2010 года проводились соответствующие маркетинговые исследования.

Целью исследований являлось изучение предпочтений населения г.Благовещенска при употреблении сои и продуктов ее переработки.

Для проведения маркетинговых исследований использовался анкетный опрос. Было опрошено 158 человек, из них 31% - мужского пола и 67% -женского. В число опрошенных входили студенты ФГОУ ВПО ДальГАУ г.Благовещенска, а также граждане различных профессий и социальных групп. Средний возраст респондентов составил 24 года.

С целью определения отношения к сое и соевым продуктам респондентам предлагалось ответить на вопрос: «Употребляете или употребляли бы Вы соевые продукты, зная об их высокой пищевой и биологической ценности?» (рис.1). Наибольшее число (71%) респондентов ответили, что употребляют и употребляли бы сою и соевые продукты в пищу, 9% опрашиваемых ответили, что ни при каких условиях не стали бы употреблять сою и соевые продукты. Остальные 20% затруднились ответить на данный вопрос.

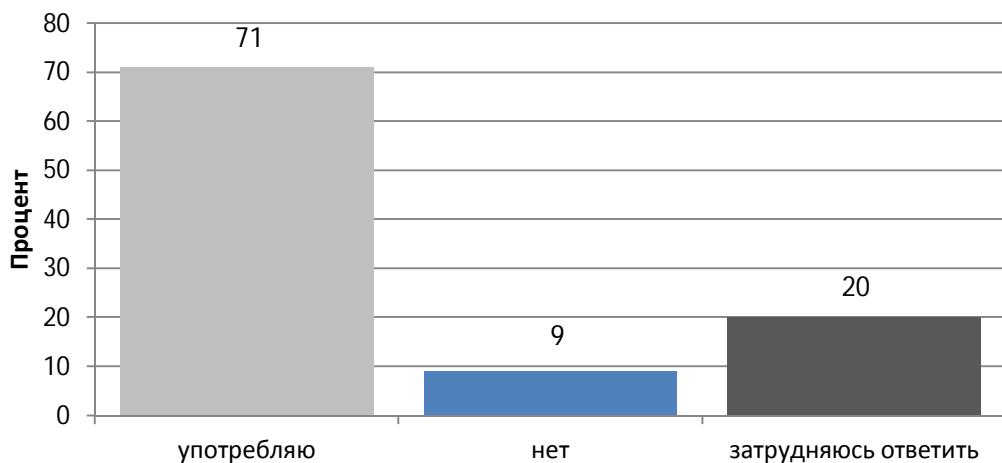


Рис. 1. Отношение населения к сое и соевым продуктам

Далее респондентам был задан вопрос «Как часто Вы употребляете в пищу соевые продукты?» (рис. 2). При этом 7% респондентов ответили, что готовы употреблять соевые продукты хоть каждый день, 40% опрашиваемых

ответили - 1 - 2 раза в неделю, остальные 53% опрошенных согласны употреблять сою и соевые продукты не чаще 1 - 2 раза в месяц.

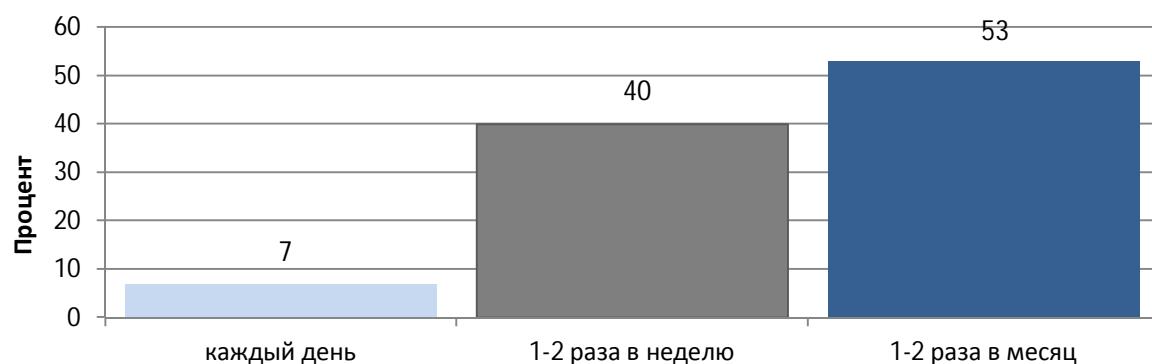


Рис. 2. Частота употребления в пищу сои и соевых продуктов

В последние годы все больше увеличивается ассортимент продуктов, производимых из сои, поэтому респондентам был задан вопрос об их предпочтениях (рис. 3). Наименьшее число (18%) опрошенных употребляют сою в натуральном виде, то есть обжаренную, вареную, консервированную с солью и т.п., 33% упо-

требляют сою в виде продуктов ее переработки (соевое мясо, соевый творог «тофу», соевое «молоко» и т.п.). Остальные 49% предпочитают употреблять соевые продукты в составе традиционных изделий (котлет, пельменей, колбас, соусов и пр.), в которых сои не более 10-30% от общей массы продукта.

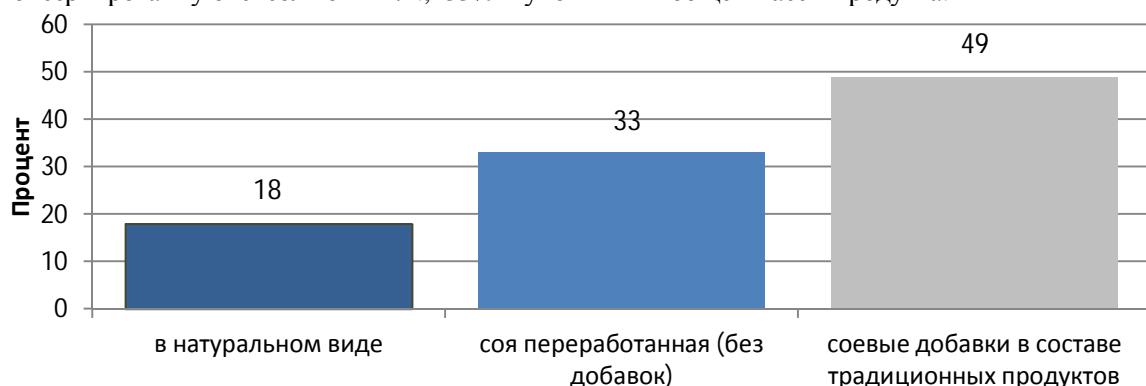


Рис. 3. Предпочтения потребителей при выборе продуктов из сои

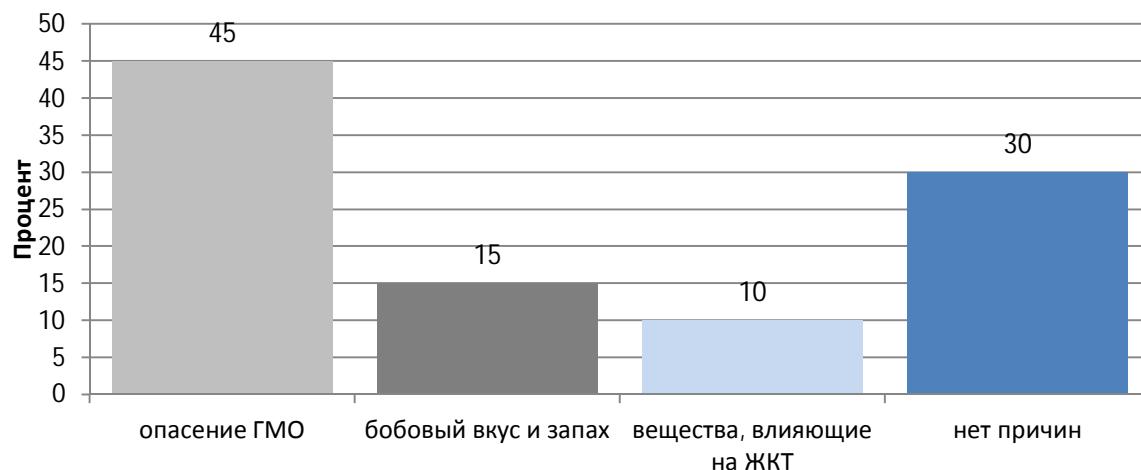


Рис. 4. Опасения населения при употреблении сои и соевых продуктов

Многие потребители, около 30% опрошенных, отказываются от употребления сои и соевых продуктов. Опрошенным был задан вопрос: «По какой причине Вы отказались бы от употребления соевых продуктов?» (рис. 4). В последние годы все больше появляется информации о генетически модифицированных растениях, употребляемых в пищу человеком. Причем эта информация носит как правило негативный характер, поэтому 45% респондентов опасаются, что соя и соевые продукты могут быть генетически модифицированными. Многим не нравится выраженный бобовый вкус и запах сои и соевых продуктов (15%). Многочисленные исследования, проводимые по изучению химического состава сои, выявили в ней антипитательные вещества (уреазу, соин, ингибиторы пищеварительных ферментов и пр.). Поэтому 10% опрошенных считают, что соя может навредить их здоровью. Остальные респонденты (30%) сказали, что нет такой причины, по которой они могли бы отказаться от употребления сои и соевых продуктов.

Несмотря на имеющиеся опасения населения при употреблении сои и соевых продуктов в пищу, при необходимом и постоянном информировании потребителей о качестве данных продуктов, их химическом составе, они могут и должны быть включены в рацион питания, так как это не только разнообразит пищу, но и улучшит ее пищевую и биологическую ценность. При этом производителю необходимо позаботиться о создании и внедрении современных технологий по устраниению вредных веществ, бобового вкуса и запаха сои в продуктах ее переработки.

#### СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Иванова, Т.Н. Исследования потребительских мотиваций и предпочтений при внедрении новых видов пищевых концентратов / Т.Н. Иванова, О.Ю. Еремина, Е.А. Зайцева // Пищевая промышленность. 2008. №9. - С. 54-55.
2. Чижикова, О.Г. Соя. Пищевая ценность и использование / О.Г. Чижикова. – Владивосток.: Изд-во ДВГАЭУ, 2001. – 148 с.