

## **КАЧЕСТВО И АССОРТИМЕНТ СОСИСОК РЕАЛИЗУЕМЫХ НА ПОТРЕБИТЕЛЬСКОМ РЫНКЕ МИЧУРИНСКА**

**Спирина А.А.** - бакалавр,  
**Каранян И.К.** – к.с-х.н., доцент.

*ФГБОУ ВО «Мичуринский государственный аграрный университет»  
Институт экономики и управления  
Кафедра « Торговое дело и товароведение»*

Рынок мясных продуктов является одним из крупнейших в реализации продовольственных товаров. Сосиски – один из самых популярных продуктов мясной гастрономии благодаря своим высоким вкусовым качествам и питательным свойствам.

В былые времена отечественные сосиски славились большим содержанием мяса и по праву являлись одним из самых популярных продуктов. В последнее время сосиски, как говорится, «уже не те». Слишком явно проявляется тенденция замены мяса на менее ценные компоненты, различные комплексные добавки, сою и крахмал, что негативно влияет на пищевую ценность продукта и его вкусовые качества. Причем замена сырья происходит там, где она запрещена законом, – в сосисках с маркировкой «ГОСТ».

Рост цен на мясное сырье, особенно на говядину, поставил в непростое положение отечественных мясопереработчиков, однако потребители, несмотря на кризис, должны быть достоверно информированы о качестве тех продуктов, которым они привыкли доверять в последние годы.

Вареные колбасные изделия, в том числе и сосиски, должны содержать исключительно животный белок, поэтому рецептура продукции, выпущенной по ГОСТ Р 52196-2011, не предусматривает в составе использование растительного белка. За счет введения в состав продукта соевого или другого растительного белка происходит замещение животного белка, той мышечной ткани, которая должна присутствовать в продукте в

определенном количестве. Следовательно, наличие в составе соевого белка может свидетельствовать либо о том, что ценной мышечной ткани было положено меньше, либо об использовании мышечной ткани низкого качества. И если содержание белка в готовом продукте ниже регламентированных значений, некоторые недобросовестные производители пытаются его «дотянуть» до нормы с помощью растительного белка.

При этом не стоит отрицать употребление и применение сои и соевых продуктов. Соевый белок широко применяется в пищевой промышленности, имеет ряд полезных свойств, демократичен по цене. Это натуральный продукт, на основе которого разработаны целые системы рационального, диетического и спортивного питания. Проблема не в соевом белке, а в фальсификации состава продукта, в который соевый белок водится по умолчанию, что приводит к введению в заблуждение покупателя. И еще немаловажный факт - соя может быть генетически модифицированной. Если продукт содержит генетически-модифицированные организмы (более 0,9%), то производитель должен честно об этом предупредить потребителя, маркируя этой информацией свою продукцию.

Иногда производители гордятся, что в их продукции нет сои, и используют этот факт в качестве маркетингового хода. Но специалисты предупреждают, что если на упаковке есть значок «без сои», то читать состав надо еще внимательнее, потому что в этом случае вместо натуральной и безвредной сои могут быть пищевые волокна, клетчатка, а также синтетические пищевые добавки.

Если крахмал и соевый белок являются натуральными добавками, то наличие в продуктах большого количества пищевых добавок искусственного происхождения не всегда характеризует продукт положительно, особенно если в списке этих добавок встречаются незнакомые, нерасшифрованные, а то и вовсе скрытые компоненты, которые производитель умышленно не раскрывает.

Учитывая тот факт, что добавки, используемые в колбасных изделиях, в том числе и сосисках, могут являться аллергенами или к ним может быть индивидуальная непереносимость, употребление в пищу сосисок с «засекреченным» ингредиентным составом может быть опасно для здоровья. Кроме того, нерасшифрованная комплексная пищевая добавка, представленная в списке одним благозвучным или безличным наименованием вместо длинного списка названий с индексом «Е», – это также своеобразный маркетинговый ход. Для потребителей перечень нескольких «Е» страшнее, чем краткий «Баксолан». При этом потребителю даже не приходит в голову, что порой обобщающие наименования комплексных добавок могут скрывать в себе не только целый букет «Е», но и многие другие не менее сомнительные компоненты.

Ассортимент этих пищевых добавок был разработан для группы мясных продуктов и полуфабрикатов, в том числе и для колбасных изделий, колбасных изделий с заменой части мясного сырья на растительные ингредиенты, мясных продуктов с высоким содержанием жира. Эти пищевые добавки имеют бактериостатические и антиокислительные действия, которые позволяют увеличить срок годности мясной продукции не менее чем на 30%. Это очень выгодно производителям. Поскольку сегодня производители вынуждены сдерживать цены на продукцию, они будут экономить за счет удешевления ингредиентного состава продукта путем замены натуральных компонентов различными пищевыми добавками. Несмотря на то что эти добавки проведены через ГОСТы, их не всегда следует считать полностью безопасными. Поэтому при выборе сосисок и других продуктов питания потребителя должно насторожить в их составе большое количество пищевых добавок, усилителей вкуса, ароматизаторов и стабилизаторов.

Как же правильно выбрать сосиски?

На упаковке сосисок обязательно должен быть указан подробный состав продукта, соотношение ингредиентов которого дается в порядке убывания – от большего к меньшему. При этом на упаковке должны быть

обязательно проставлены дата изготовления и конечный срок, до которого данный продукт можно употреблять. При покупке сосисок необходимо обратить внимание и на условия их хранения.

Внимательно изучив этикетку, стоит также тщательно рассмотреть внешний вид продукта.

Поверхность сосисок должна быть чистой и сухой, без повреждений оболочки. Сосиски в натуральной оболочке кажутся более аппетитными, настоящими и полезными. Но не стоит забывать, что натуральная оболочка для колбасных изделий изготавливается из кишечного сырья животных, и в силу своего натурального происхождения создает менее благоприятные условия для хранения продукта по сравнению с искусственными оболочками. Поэтому, срок годности сосисок в натуральной оболочке меньше, чем сосисок в полиамидной оболочке.

Качественные сосиски должны быть упругими. После нажатия на них, они должны быстро восстанавливать свою форму. Слишком мягкие сосиски свидетельствуют о том, что при их изготовлении был нарушен технологический процесс, или о проблемах с составом продукции.

Ярко-розовый цвет сосисок сигнализирует о том, что в них содержится избыточное количество красителей. При варке таких сосисок часть красителей перейдет в воду – она окрасится в розовый цвет различной интенсивности в зависимости от концентрации красителя в продукте. Сваренная сосиска не должна иметь постороннего запаха и вкуса, который должен быть мясным, а бульон после варки сосисок - прозрачным.

Нами были проведены маркетинговые исследования потребительского рынка города Мичуринска по реализации сосисок. Исследуя реализацию различных видов сосисок, нами обнаружено, что наибольшую долю занимают вареные колбасные изделия сливочные (30%) и молочные (30%). Наименьшую долю – особые, диетические, соевые и охотничьи (Рис.1).

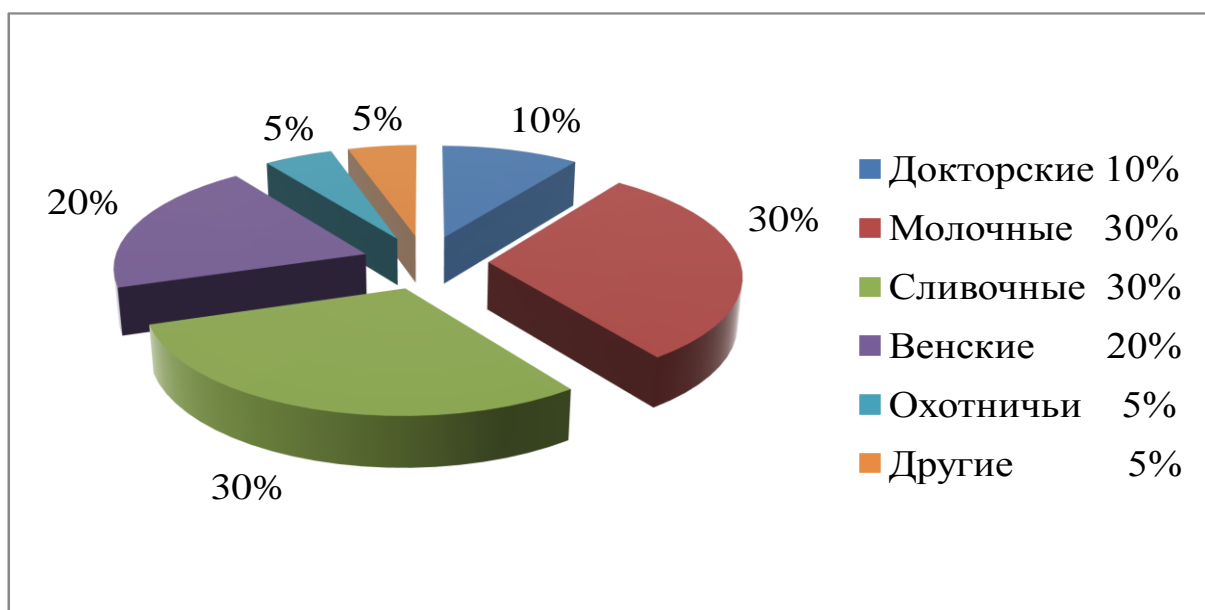


Рис.1 Доля различных видов сосисок на потребительском рынке г.Мичуринска.

В процессе исследования потребителей г.Мичуринска просили ответить на вопрос об их отношении к наличию соевых добавок в колбасных изделиях. Подавляющее большинство респондентов – 80% воспринимают их негативно и стараются не покупать продукцию, их содержащую.

При этом информация о составе колбасного изделия как критерий выбора важна для 11% потребителей, то есть большинство участников опроса отрицательно относятся к соевым добавкам, но лишь небольшая часть покупателей акцентирует на данном факторе свое внимание. Часть потребителей (38% от числа опрошенных) обращают внимание на то, что колбаса произведена согласно требованиям ГОСТа или ТУ. Данный фактор не имеет значения для 21% респондентов, а не задумывался о значимости этого аспекта 41% потребителей.

Изучив предпочтения потребителей по маркам сосисок, мы пришли к выводу, что наибольшим спросом, на потребительском рынке города Мичуринска, пользуются марки «Фамильные колбасы» (14,9%), «Жупики» (14,9%) и «Златояр» (11,9%) . Наименьшим спросом – «МПК Чернышевой» и «Русские колбасы» (рис.2).

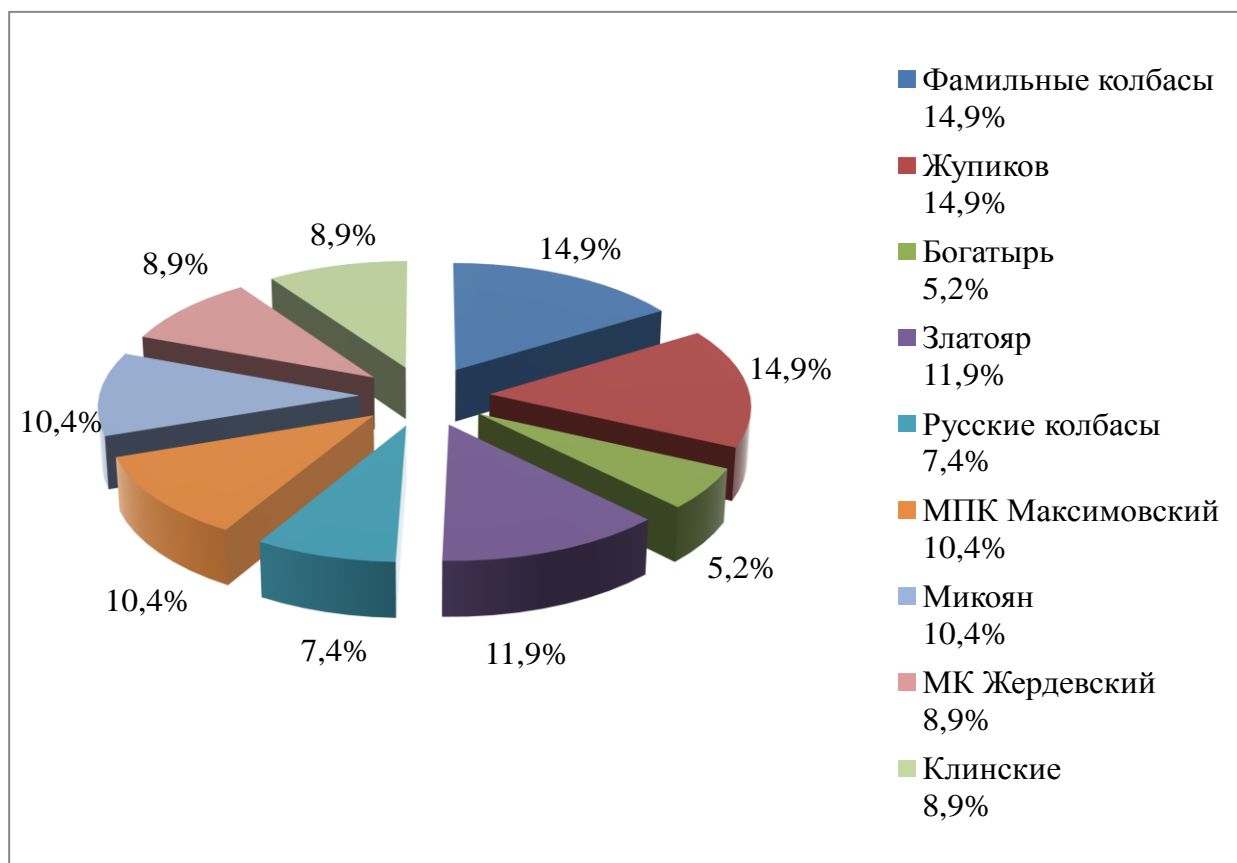


Рис.2 Предпочтение потребителей различных марок сосисок на потребительском рынке г.Мичуринска.

Данные исследований свидетельствуют о том, что основным критерием выбора колбасных изделий жители г.Мичуринска считали цену. На торговую марку или наименование производителя колбасных изделий, информацию о составе продукта и рекомендации знакомых обращают внимание относительно небольшое число покупателей.

В заключение хотелось бы отметить, что спрос на колбасные изделия в ближайшее время может снизиться. Это связано с сокращением доходов населения по причине роста цен на продукты первой необходимости и товары длительного пользования.

В дальнейшем на рынке колбасных изделий будет наблюдаться снижение спроса на более дорогую продукцию (сырокопченые колбасы и

деликатесы), в том числе и импортного производства и увеличение потребления мясной продукции среднего и низкого ценовых сегментов.

Изучив потребительский рынок города Мичуринска, было обнаружено, что перевозка скоропортящихся продуктов, в том числе и сосисок, осуществляется без автомобилей с рефрижератором. Торговые предприятия имеют дефицит низкотемпературных складов. Все вышеперечисленные проблемы реализации влекут за собой ухудшение качества продукции. Необходим более строгий контроль за качеством реализуемых вареных колбас на потребительском рынке г.Мичуринска.