

ОБОСНОВАНИЕ НОМЕНКЛАТУРЫ ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ СВОЙСТВ КОНСЕРВИРОВАННЫХ ФРУКТОВЫХ ДЕСЕРТОВ

Консервированные фруктовые десерты являются новым направлением в производстве продуктов длительного хранения, которые используются в основном в качестве «здорового перекуса». По ГОСТ 32147-2013 «Десерты фруктовые. Общие технические условия» фруктовый десерт — это фруктовые консервы, изготовленные из свежих, охлажденных или быстрозамороженных целых и/или нарезанных, и/или протертых фруктов одного или нескольких видов, или смеси фруктов с добавлением или без добавления сахара или сахаров, и/или натуральных подсластителей или других пищевых ингредиентов, загустителей, пищевых органических кислот, пищевых ароматизаторов и пищевых красителей. Поэтому разработка технологии десертов с учетом пожеланий потребителей является актуальным направлением научной работы.

Целью работы на данном этапе является выявление пожеланий потребителя в отношении фруктовых десертов, их анализ и определение потребительских свойств на основе полученных данных.

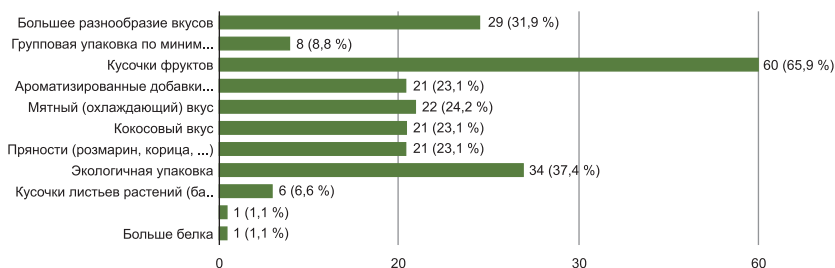
Характеристика свойств, по которым устанавливается соответствие эргономическим, эстетическим показателям, показателям безопасности и сохранности, была изучена по определенным показателям качества. Это органолептические показатели (внешний вид, цвет, консистенция, вкус, запах), пищевая, энергетическая и вкусовая ценность, сроки годности, внешний вид потребительской упаковки.

Для выявления пожеланий потребителей в отношении фруктовых десертов была составлена анкета и проведен опрос на платформе Google. Целевой аудиторией являлись потребители, употребляющие в качестве перекуса фруктовые десерты, в возрасте от 15 до 61 года. Респонденты, принявшие участие в анкетировании, дали ответы на вопросы, касающиеся их вкусовых предпочтений, образа жизни, приоритетных характеристик продукта и других аспектов, помогающих выявить впоследствии базовые, желаемые и привлекательные свойства для потребителей.

На рисунке приведена диаграмма ответов на один из вопросов анкетирования. Данный вопрос был направлен на выявление привлекательных свойств для потребителей и на те аспекты и характеристики товара, которые могут вызвать интерес у потребителя.

10. На что бы Вы хотели, чтобы производители обратили внимание или добавили в «фруктовые десерты»?

91 ответ



Ответы потребителей на один из вопросов анкеты

По результатам анкетирования были выявлены приоритетные пожелания потребителей, которые далее будут преобразованы в требования потребителей с использованием QFD-методологии. На основе полученных данных будет обоснована номенклатура потребительских свойств консервированных фруктовых десертов.

Таким образом, в рамках данной работы проанализированы пожелания потребителей и систематизированы в группы для дальнейших преобразований.