связанным с долговременным употреблением небольшого количества пропионовой кислоты, было образование язв в пищеводе и желудке из-за разъедающих свойств вещества. При исследованиях не было обнаружено, что пропионовая кислота токсична, мутагенна, канцерогенна или негативно влияет на репродуктивные органы. В организме пропионовая кислота быстро окисляется, метаболизируется и выводится из организма.

Анализируя представленную информацию, можно сделать вывод о том, что любая пищевая добавка при недопустимой дозе может оказать негативное влияние на здоровье человека. Однако есть консерванты, которые вызывают чрезмерное количество рисков. Та же пропионовая кислота, описанная выше, не наносит серьезного вреда и легко выводится из организма человека. А сорбат натрия может нанести непоправимый ущерб. Потребителю лишь остается внимательно изучать состав на этикетке продуктов и быть уведомленным о нормах и законах пищевой промышленности в республике.

Источники

1. *Егорова, З. Е.* Пищевая химия : учеб. пособие : в 2 кн. / З. Е. Егорова, Е. Н. Зеленкова. — Минск : БГТУ, 2023. — Кн. 1. — 280 с.

2. Генотоксическое действие токсикантов, относящихся к химическому оружию, и продуктов их деструкции на соматические клетки человека / Т. В. Харченко [и др.] // Вестник Российской военной медицинской академии. — 2012. — № 4 (40). — С. 266–269.

*2-е место на заседании секции
СНИЛ «Товаровед»
П. А. Коршуков
БГЭУ (Минск)*

Научный руководитель — М. Л. Зенькова, канд. техн. наук, доцент

ИССЛЕДОВАНИЕ ПРЕДПОЧТЕНИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ ПРИ ВЫБОРЕ ТОВАРОВ С ВЫСОКИМ СОДЕРЖАНИЕМ БЕЛКА

Маркетинговые исследования предпочтений потребителей позволяют изучить уровень насыщенности рынка продукцией, оценить уровень конкуренции и возможности компании для продвижения товаров на рынке. Формирование лояльности потребителей к торговым маркам, предпочтениям при выборе товара, узнаваемости и идентификации продукции является трудоемким процессом, при котором основными элементами являются информация о потребителе продукции и сегментация потребителей.

Исследования проводились с целью оценки уровня осведомленности населения о дефиците белка в рационе, а также для анализа потребительских предпочтений при выборе высокобелковых продуктов. В задачи исследования включено изучение брендов и факторов, влияющих на выбор потребителей, выявление основных барьеров для приобретения высокобелковых продуктов, таких как цена и доступность, выявление уровня удовлетворенности существующим ассортиментом, изучение роли высокобелковых продуктов и их влияния на здоровье потребителей, определение потребностей потребителей в улучшении ассортимента и доступности белковых продуктов, их ожиданий от производителей.

Исследование предпочтений потребителей при выборе товаров с повышенным содержанием белка было проведено в форме опроса респондентов. Выборка составила 30 чел. Анкета была конвертирована в форму теста-опроса в онлайн-сервисе «Google Формы» для более удобного доступа респондентов и оперативного сбора и анализа данных исследования.

В таблице представлены результаты проведенного опроса.

Результаты анкетирования по исследованию предпочтений потребителей при выборе высокобелковых продуктов

Параметр	Результат
Пол и возраст	Мужчины — 54,8 %, женщины — 45,2 %; 18–25 лет — 74,2 %, 26–35 лет — 12,9 %, другие — менее 10 %
Осведомленность о дефиците белка	Осведомлены — 65 %, не осведомлены — 35 %
Основные источники белка	Мясо (28), молочные продукты (24), рыба (16), протеиновые добавки и бобовые (по 10)
Внимание к пищевой ценности	Иногда — 45,2 %, всегда — 29 %, не обращают — 25,8 %
Популярные бренды	Exponenta (лидер, 10 упоминаний), Teos (5), «Беллакт», «Молочный мир» (по 3)
Факторы выбора продуктов	Вкус (26), количество белка (19), цена (16), натуральность (13), бренд (6)
Места покупки	Супермаркеты — 28 чел., интернет-магазины — 9 чел., специализированные магазины — 4 чел., рынки — 3 чел.
Роль белковых продуктов в рационе	Важное дополнение — 54,8 %, незначительная роль — 12,9 %, основное значение — 9,7 %
Оправданность цены	Полностью оправданна — 25,8 %, частично — 58,1 %, неоправданна — 16,1 %
Рекомендации	Расширить ассортимент, снизить цены, увеличить долю белорусских производителей

По результатам анкетирования можем сделать следующие выводы:

- факторы выбора: главные критерии при покупке — вкус, содержание белка и цена, что указывает на высокую важность как качества, так и доступности продукции;
- покупательское поведение: супермаркеты остаются основным местом приобретения высокобелковых продуктов, подчеркивая важность их массового присутствия;
- ожидания потребителей: среди пожеланий выделяются расширение ассортимента, разработка новых форм белковых продуктов.

Е. В. Красильникова, В. В. Жарская, А. М. Брайкова
БГЭУ (Минск)

ОПРЕДЕЛЕНИЕ СОДЕРЖАНИЯ АНТОЦИАНОВ В ЖИМОЛОСТИ СПЕКТРОФОТОМЕТРИЧЕСКИМ МЕТОДОМ

Антоцианы — водорастворимые пигменты полифенольной природы, содержащиеся в овощах, фруктах и ягодах, придающие им красную, фиолетовую или синюю окраску. Антоцианы используются в качестве натуральных красителей в пищевых продуктах и напитках.

Большую популярность у населения в последние годы приобретает жимолость, которая обладает приятными органолептическими свойствами, содержит вещества антиоксидантного действия и антоцианы. Именно поэтому использование жимолости в пищевой промышленности является актуальным направлением для расширения ассортимента продукции функционального назначения. Для количественного определения содержания антоцианов в жимолости применили спектрофотометрический метод, основанный на измерении светопоглощения в узкой области спектра, отвечающей максимуму поглощения анализируемого вещества. Стандартной методики определения антоцианов нет, однако в литературе описана методика спектрофотометрического определения антоцианов в пищевых продуктах [1], которая ранее была апробирована для определения содержания антоцианов в образцах винограда [2]. Антоцианы имеют максимум светопоглощения в области (510–550) нм. Для внесения поправки на содержание зеленых пигментов П. В. Масленниковым предложено определять оптическую плотность образцов еще и при длине волны 657 нм [1].

Приготовленные экстракты двух образцов жимолости анализировали на спектрофотометре марки СФ–2000. Результаты измерения оптической плотности экстрактов при длинах волн 510 и 657 нм и рассчитанные значения содержания антоцианов в образцах жимолости представлены в таблице.