

РАСШИРЕНИЕ АССОРТИМЕНТА КОНСЕРВИРОВАННЫХ ДЕСЕРТОВ НА ОСНОВЕ ПОЖЕЛАНИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ

Красильникова Е.В.

**Научный руководитель - Зенькова М.Л., к.т.н., доцент
Белорусский государственный экономический университет
г. Минск, Беларусь**

В настоящее время консервированные фруктовые и фруктово-овощные десерты являются одним из наиболее популярных продуктов питания в качестве перекусов. Как показывают маркетинговые исследования, примерно 65% людей, вне зависимости от пола и возраста, приобретают консервированные десерты на обед или в дорогу. Поэтому актуальным является расширение ассортимента десертов с пониженным содержанием сахара или без сахара, обогащенных растительным белком, пищевыми волокнами и биологически активными веществами. Ранее нами проведены исследования и выявлены пожелания потребителей в отношении консервированных десертов.

Целью работы на данном этапе является преобразование пожеланий потребителей в их требования и далее определение потребительских свойств новых продуктов. Перевод пожеланий потребителей в их требования – это самый важный этап в создании продуктов, который помогает высказывания потребителей представить на «техническом языке». Такое преобразование мы осуществили, применяя QFD методологию. Основная идея методологии заключается в понимании того, что между пожеланиями и установленными в стандартах техническими требованиями к продукту существует большое различие. Для упрощения этого процесса перевод осуществляли по алгоритму с помощью вопросов [1]:

- Что сказано потребителем?
- Какие преимущества у продукта по сравнению с продуктами-конкурентами?
- Что должно быть реализовано?
- Что контролируется у продуктов-конкурентов?
- Что можно проконтролировать (измерить) в новом продукте?
- Какое свойство главное в новом продукте?

Такое преобразование проводилось по каждому пожеланию отдельно. Далее пожелания были структурированы по группам (органолептические показатели, показатели состава, показатели сохранности, эргономические показатели), определены функции каждого пожелания и сформулированы требования к продукту, обеспечивающие его качество, такие как экологичная упаковка, состав продукта, содержание питательных и полезных веществ, использование групповой упаковки по минимальному объему и другие.

В результате исследований обоснована номенклатура потребительских свойств новых консервированных десертов.

Список использованных источников

1. Зенькова, М. Л. Технология консервированного продукта из пророщенного зерна: научные основы с применением QFD методологии: моногр. / М. Л. Зенькова, А. В. Акулич. – Могилёв: БГУТ, 2022. – 147 с.