

МАРКЕТИНГОВЫЕ ИССЛЕДОВАНИЯ ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ ПРЕДПОЧТЕНИЙ ПРИ ВЫБОРЕ САХАРНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

Плютинская К.А.

**Научные руководители – Микулинич М.Л., к.т.н., доцент,
Азаренок Н.Ю., старший преподаватель**

**Белорусский государственный университет пищевых и химических технологий
г. Могилев, Республика Беларусь**

Маркетинговые исследования потребительских предпочтений играют ключевую роль в успешной реализации сахарных кондитерских изделий на рынке. Они позволяют производителям и продавцам лучше понимать потребности целевой аудитории, выявлять тенденции рынка и своевременно адаптироваться к изменениям спроса.

Разработка технологий производства продуктов питания из местного сырья Республики Беларусь, ориентированных на запросы разных групп потребителей, представляет собой важное направление модернизации и улучшения процессов пищевой индустрии.

Для успешного выпуска и продвижения сахарных кондитерских изделий, в частности зефира, необходимо проведение маркетингового исследования.

Цель исследований – изучение перспектив развития рынка сахарных кондитерских изделий в Республике Беларусь.

Научная задача – определение потребительских предпочтений в отношении зефира и критериев для развития ассортимента продукции с пониженным содержанием рафинированного сахара в рецептуре.

Исследования проводили путем онлайн-анкетирования (с использованием google-форм) размещенного в социальной сети. Анкета опроса содержала 10 вопросов по теме исследования. В анкетировании приняло участие 44 человека (10 % – мужчин, 90 % – женщин; возрастная группа 18 – 60 лет).

В результате опроса получены следующие результаты:

- 45,5 % опрошенных покупают зефир 2-3 раза в месяц;
- 38,6 % опрошенных всегда смотрят на цену, 31,8 % главное качество, а не цена и 29,5 % редко обращают внимание на цену;
- 88,6 % респондентов важен привлекательный внешний вид и 25 % удобство открывания, экологичность материалов важно для 20,5 %;
- в основном зефир приобретают для себя; наибольшую популярность занимает зефир классический с ванильным ароматом; предпочитают по виду отделки глазированные (45,5%) и с обсыпкой сахарной пудрой (43,2 %);
- половине опрошенных важно наличие полезных веществ (витаминов, минеральных веществ) и натуральные компоненты, и уменьшение в составе сахара и его заменителей;
- 81,8 % опрошенных хотели бы видеть расширенный ассортимент зефира.

Таким образом, в результате социологического исследования выявлены перспективы в технологии производства сахарных кондитерских изделий. В качестве экспериментальных образцов оптимальными для производства может быть зефир классический с концентратом солодового сула, позволяющим заменить сахар рафинированный в рецептуре и улучшить функциональность продукта.