

Міністерство освіти і науки України

Національний університет харчових технологій

85
Ювілейна Міжнародна
наукова конференція молодих
учених, аспірантів і студентів

"Наукові здобутки молоді –
вирішенню проблем
харчування людства у ХХІ
столітті"

присвячена 135-річчю Національного
університету харчових технологій

11–12 квітня 2019 р.

Частина 1

Київ НУХТ 2019

85 Anniversary International scientific conference of young scientist and students "Youth scientific achievements to the 21st century nutrition problem solution", dedicated to the 135th anniversary of the National University of Food Technologies, April 11-12, 2019. Book of abstract. Part 1. NUFT, Kyiv.

The publication contains materials of 85 Anniversary International scientific conference of young scientists and students "Youth scientific achievements to the 21st century Nutrition problem solution".

It was considered the problems of improving existing and creating new energy and resource saving technologies for food production based on modern physical and chemical methods, the use of unconventional raw materials, modern technological and energy saving equipment, improve of efficiency of the enterprises, and also the students research work results for improve quality training of future professionals of the food industry.

The publication is intended for young scientists and researchers who are engaged in definite problems in the food science and industry.

*Scientific Council of the National University of Food Technologies
recommends for printing, Protocol № 8, 28.03.2019*

© NUFT, 2019

Матеріали 85 Ювілейної Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів "Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у ХХІ столітті", присвяченої 135-річчю Національного університету харчових технологій, 11–12 квітня 2019 р. – К.: НУХТ, 2019 р. – Ч.1. – 527 с.

Видання містить матеріали 85 Ювілейної Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів.

Розглянуто проблеми удосконалення існуючих та створення нових енерго-та ресурсощадних технологій для виробництва харчових продуктів на основі сучасних фізико-хімічних методів, використання нетрадиційної сировини, новітнього технологічного та енергозберігаючого обладнання, підвищення ефективності діяльності підприємств, а також результати науково-дослідних робіт студентів з метою підвищення якості підготовки майбутніх фахівців харчової промисловості.

Розраховано на молодих науковців і дослідників, які займаються означеними проблемами у харчовій науці та промисловості.

Рекомендовано вченою радою Національного університету харчових технологій. Протокол № 8 від 28 березня 2019 р.

© НУХТ, 2019

Зміст

1. Technology of functional ingredients and new food	7
2. Foodstuff expertise	84
3. Commodity research	139
4. Technology of bread, pastry, pasta and food concentrates	159
4.1 Technology of bread and pasta.....	160
4.2. Technology of pastry and food concentrates.....	192
5. Grain processing technology	219
6. Technology of sugars, polysaccharides and water treatment	240
7. Technology of fermentation and wine	268
8. Technology of preservation	305
9. Technology of meat, milk, oils, fats and perfumery-cosmetic products	334
9.1. Technology of meat	335
9.2. Technology of meat and dairy.....	383
9.3. Technology of fats and perfumery-cosmetic products	419
10. Ecological safety and labor protection	445
11. Biotechnology of microbial synthesis	482

Content

1. Технологія функціональних інгредієнтів та нових харчових продуктів	7
2. Експертизи харчових продуктів	84
3. Товарознавство	139
4. Технологія хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів	159
4.1 Технологія хліба та макаронних виробів.....	160
4.2. Технологія кондитерських виробів та харчоконцентратів.....	192
5. Технологія переробки зерна	219
6. Технології цукру, полісахаридів і підготовки води	240
7. Технологія продуктів бродіння і виноробства	268
8. Технологія консервування	305
9. Технології м'яса, молока, жирів та парфюмерно-косметичних виробів	334
9.1. Технологія м'яса та м'ясних продуктів.....	335
9.2. Технологія молока і молочних продуктів	383
9.3. Технологія жирів та парфюмерно-косметичних виробів.....	419
10. Екологічна безпека і охорона праці	445
11. Біотехнологія і мікробіологія	482

7. Маркетингові дослідження споживчих переваг під час придбання кондитерських виробів з їстівним покриттям

Анастасія Роботько, Анастасія Чорна

Національний Університет Харчових Технологій, Київ, Україна

Вступ. Кондитерські вироби відіграють значну роль у харчуванні людини, задовольняючи потреби населення в смакових та енергетичних потребах. Упаковка з точки зору маркетингу – це оболонка товару, оформлена певним чином, яка може бути складовою частиною продукту.

Матеріали та методи. Проведено дослідження споживчих переваг і чинників, що впливають на вибір споживача методом анкетного опитування. Такий метод опитування виступає як основний спосіб збору первинної інформації. Як інструментарій для проведення досліджень використовували розроблену анкету. Під час обробки анкет маркетингового дослідження застосовувався метод комп'ютерного статистичного моделювання за допомогою пакета аналізу даних програмного пакета Microsoft Excel.

Результати. Анкета складається з 9-ти запитань розроблених виходячи з поставленої мети та завдань. У анкетуванні брало участь 60 респондентів: 44 (73,3 %) жінок та 16 (26,7 %) чоловіків, у віці від 18 до 45 років.

За результатами комп'ютерної статистичної обробки результатів опитування було встановлено, що споживачі найчастіше купують кондитерські вироби в поліетиленових пакетах – 32 відповідей (53,3 %).

Зведений графік аналізу результатів опитування, що наведено на рис. 1, характеризує ступінь важливості різних факторів, які впливають на вибір споживачів під час купівлі кондитерських виробів за 5-ти бальною шкалою. Опитування показало, що для більшості опитуваних важливими факторами є екологічність та безпечність пакування.

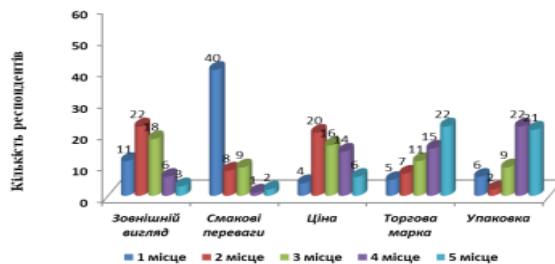


Рис. 1. Ранжування чинників за ступенем важливості за 5-ти бальною шкалою

Більшість респондентів (58,3 %) витрачають 1-5 % свого бюджету на купівлю кондитерських виробів, що свідчить про слабку платоспроможність респондентів.

Висновки. Узагальнюючи маркетингове дослідження слід відмітити, що кондитерські вироби з їстівним покриттям будуть користуватися найбільшим попитом серед населення, яке може витратити на їх купівлю 1-5 % свого бюджету та для яких екологічність та безпечність пакування мають важливе значення. Назва виробника чи торгова марка та вік респондентів майже не впливають на придбання кондитерських виробів з їстівним покриттям.