

Экономические науки/6.Маркетинг и менеджмент
к.н.держ.управ. О.Р. Сергеева
студент Лук'яненко В.В.

Університет імені Альфреда Нобеля, м. Дніпро, Україна

Підвищення якості смаженого насіння, як запорука збільшення споживчого попиту

В умовах сучасного насичення та перенасичення ринка смаженого насіння соняшнику, між виробниками, виникає серйозна конкуренція за споживацький попит. В той же час значний різновид даної продукції, для споживачів, з одного боку надає можливість широкого та вільного вибору насіння на будь який смак, а з іншого боку, тим самим ускладнює сам процес надання переваги будь якому з представлених варіантів.

Враховуючи, що товарна пропозиція характеризується практично однаковою ціною та здебільшого ідентичною сировиною, покупець стає основною фігурою в торговому бізнесі. Саме він обирає насіння від конкретного виробника, а тому виникає необхідність високоякісного виробництва та реалізації насіння, для зберігання і закріплення лояльності існуючих споживачів та залучення нових покупців.

Залучити покупця, закріпити позиції на ринку, можна тільки високою якістю продукції. На якість та споживчі властивості насіння впливають такі фактори, як сировина та її якість й технологія виробництва.

Етапи виробництва смаженого насіння - це процес, що потребує певної послідовності та дотримання виробничих вимог для надання товару необхідних кондицій та дотримання високої якості, до яких відносять:

Калібрування – це процес, що представляє собою відокремлення крупних зерен від дрібних, а також очищення від сміття.

Промивання, тобто процес при якому насіння промивається за допомогою водного розчину, таким чином зменшуючи відсоткову кількість сміття.

Смаження – представляє собою досить важливий процес, який значною мірою впливає на якість готового насіння. Сучасний ринок представлений безліччю різновидів пічок та апаратів для просушування насіння, тож в першу чергу, кінцева якість насіння буде залежати від правильно вибраного обладнання.

Охолодження насіння – це кінцевий етап підготовки насіння, який дозволяє отримати смажене насіння необхідної кондиції, та мінімізувати відсоток пересмаженого насіння, звісно при правильному виборі необхідного обладнання.

Насіння на перший погляд представляє собою достатньо простий продукт харчування, проте сам процес формування якості, як і у інших продуктів, є складною та досить структурованою методикою. Споживач при виборі насіння, в першу чергу спирається на органолептичні показники якості продукту, які і формуються на протязі усього періоду підготовки насіння до кінцевого товарного стану. Для споживача важливо, щоб насіння мало характерний запах, смак без горілого чи прісного присмаку та достатньо крупний розмір зерняток, без великої наявності сміттєвих домішок.

Тенденція аналізу споживчих переваг, досить чітко вказує на залежність якості продукту та попиту на нього. Тобто споживач, як основна фігура кінцевого ланцюга, при виборі між двома ідентичними товарами, надаватиме перевагу саме більш якісному. Звідси й походить думка, що підвищення попиту буде залежати від підвищення якості. Чим вищої якості буде продукт, чим точніше він відповідатиме вимогам та стандартам, тим більше шансів займати лідируючі позиції на ринку.

Література

1. Малигіна В.Д. Основи експертизи продовольчих товарів: Навч. посіб. для студентів вищих навчальних закладів / В.Д. Малигіна, Л.Д. Титаренко, Л.В. Породіна, Г.О. Лихоніна, Н.Т. Лазарева, О.Ю. Холодова. – К.: Кондор, 2009. — 296 с

2. ДСанПіН 4.2-180-2012 «Медичні вимоги до якості та безпечності харчових продуктів та продовольчої сировини»

3. Березіна Л.М Оцінка конкурентоспроможності виробництва насіння соняшнику / Інтеграція економічних та інформаційних процесів: сучасний стан і перспективи розвитку: колективна монографія. / за заг. ред. Л.М. Савчук. – Дніпропетровськ: Герда, 2015. – С. 11-19.