

МАРКЕТИНГОВЫЙ АНАЛИЗ РЫНКА КОНСЕРВОВ ИЗ КОНИНЫ В САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ

**Клиновая Ю.С., студентка 4 курса факультета ветеринарной
медицины, пищевых и биотехнологий**

**Научные руководители – Белоглазова К.Е., кандидат
сельскохозяйственных наук, ассистент**

**Рысмухамбетова Г.Е., кандидат биологических наук, доцент
ФГБОУ ВО Вавиловский университет»**

***Ключевые слова:** конина, диетическое мясо, маркетинговый анализ, консервы*

В работе проведен маркетинговый анализ рынка консервов из конины, представленный в Саратовской области. В результате исследования выяснено, что разработка мясных консервов из конины с добавлением различного растительного сырья является актуальной задачей для Саратовского региона.

Введение. Конина – это высококачественный мясной продукт питания, содержащий множество жизненно необходимых организму человека питательных веществ. Пищевая и биологическая ценность конины очень высока. Мясо конины относят к продуктам питания, обладающими диетическими свойствами. Жиры мяса конины по своему химическому, биохимическому составу и связанной с ними биологической ценности значительно отличаются от жиров других видов животных, так они имеют высокое йодное число, легкоплавки, богаты жизненно необходимыми жирными кислотами и витамином А. Состав жиров во многом зависит от породы лошади, их возраста, условий содержания и кормления [1].

Установлено, что термическая обработка оказывает значительное влияние на содержание мононенасыщенных жиров в липидах мяса конины. Таким образом, конина обладает уникальным набором физико-химических свойств. Следовательно, конина – продукт высокой биологической и пищевой ценности, характеризующийся

низкой калорийностью, большим содержанием белка, оптимальным аминокислотным и жирно-кислотным составом [2].

Изделия из конины обладают ценными вкусовыми качествами, оно перерабатывается в копчености, консервы, кулинарные и колбасные изделия, что обеспечивает продукции большой спрос [3].

Цель работы - изучение маркетингового анализа рынка консервов из конины, которые представлены в Саратовской области.

Результаты исследования. Исследования рынка на наличие консервов из конины проводили среди торговопроводящей сети Саратовской области и интернет-магазинов РФ.

В таблице 1 приведена краткая характеристика о составе, цене и производителях консервов из конины, реализуемых в Саратовской области.

Таблица 1 – Перечень консервов из конины, реализуемых в Саратовской области

Название консервов	Состав	Цена за 1 шт/ кг, руб	Производитель	Выход, г	Место реализации
1	2	3	4	5	6
Конина тушёная «Абаканский»	Конина, жир, лук, соль, перец чёрный, лист лавровый	217/ 642,01	ООО «Агрохолдинг»	338	ООО ГК «Озон»
Конина тушёная	Конина, жир, лук, соль, перец чёрный, лист лавровый	258/ 793,85	ООО «СИЛА РРК-СИБИРЬ»	325	ООО ГК «Озон»
Конина мясные консервы «Мясничий»	Конина, лук, соль, натуральные специи, перец чёрный	360/ 1065,09	ООО «ПЗК»	338	ООО ГК «Озон»
Конина (тушёная) Степная	Конина, лук, соль йодированная, перец, лист лавровый, вода	237/ 701,18	ОАО «Березовский мясоконсервный комбинат»	338	ООО ГК «Wildberries»
Конина (тушёная) Премиум	Конина, лук, соль, перец чёрный, лист лавровый	386/ 1187,69	ООО «Орский Мясокомбинат»	325	ООО ГК «Wildberries»

**Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции**

Конина тушёная «ГРОДФУД»	Конина, лук репчатый сушёный, соль поваренная пищевая йодированная, перец чёрный молотый, лист лавровый	360/ 1065,09	ООО СООО «КВИНФУД»	338	ООО «Лента»
1	2	3	4	5	6
Конина (халяль)	Конина, вода питьевая, жир конский, соль, комплексная пищевая добавка комплегель 70/1 (морские водоросли типа Euchema, желирующий агент-хлорид калия, смола тара, мальтодекстрин), лук репчатый сушёный, перец чёрный молотый, лист лавровый сухой	230/ 707,69	ООО «Курганский мясокомбинат «Стандарт»	325	ООО «Лента»
Конина тушёная PREMIUM в собственном соку	Конина, лук репчатый сушёный, соль поваренная пищевая йодированная, перец чёрный молотый, лист лавровый	250/ 739,64	СООО «Квинфуд»	338	ООО «Лента»
Конина тушёная Войсковой СПЕЦРЕЗЕРВ	Конина, жир, лук, соль, лист лавровый, перец чёрный	260/800	ООО "ТФ "АРГО"	325	ООО ГК «Wildberries»

Как видно из таблицы 1, в большинстве консервов из конины используются такие ингредиенты, лук репчатый сушёный, соль поваренная пищевая йодированная, перец чёрный молотый и лист лавровый. При этом, в консервах торговых марок ООО «Агрохолдинг», ООО «СИЛА РРК-СИБИРЬ» и ООО «Курганский мясокомбинат «Стандарт» присутствует конский жир.

Отмечено, что многие производители избегают использовать в производстве данных консервов пищевые добавки и только «Конина (халяль)» от производителя ООО «Курганский мясокомбинат «Стандарт», применяет комплегель 70/1 (морские водоросли типа

Euchema, желирующий агент-хлорид калия, смола тара, мальтодекстрин).

В среднем продажная цена у данных мясных изделий варьируется от 642,01 до 1187,69 руб за 1 кг соответственно. Относительно аналогичных консервов из свинины, то их средняя стоимость за 1 кг составляет 556-1062,13 руб, говядины – 636-1007,62 руб, мяса цыпленка – 396,92-768,57 руб, то есть продукция из конины незначительно дороже.

В то же время преимуществом данной продукции является наличие диетических и гипоаллергенных свойств. Кроме того, несомненно, для большинства потребителей определяющим и привлекательным фактором при выборе консервов будет являться отсутствие в их составе консервантов, искусственных красителей и эмульгаторов.

В результате исследований установлено, что производители не используют в своем составе крупы и бобовые, что позволит расширить биологическую ценность продукта, а также на сегодняшний день на рынке отсутствуют производители из Саратовской области.

Заключение. Таким образом, разработка мясных консервов из конины с добавлением различного растительного сырья является актуальной задачей для Саратовского региона.

Библиографический список:

1. Kairova, M. G. Assessment of microbiological quality of retail horsemeat products / M. G. Kairova // Herald of Science of S. Seifullin Kazakh Agrotechnical University. – 2018. – No. 2(97). – P. 140-145.
2. Узаков, Я. М. Пищевая и биологическая ценность конины / Я. М. Узаков, Ж. Н. Медетбаева // Инновации. Наука. Образование. 2022. – № 56. – С. 146-150.
3. Сатдыкова Ю.С., Дроздова Л.И., Лебедева И.А. Разнообразие изделий из мяса конины и их ветеринарно-санитарная оценка // Молодежь и наука. 2019. - № 2. - С. 94.

**MARKETING ANALYSIS OF THE CANNED HORSE MEAT
MARKET IN THE SARATOV REGION**

Klinova Y.S.

**Scientific supervisors – Beloglazova K.E., Rysmukhambetova G.E.,
FGBOU IN Vavilov University**

Keywords: horse meat, dietary meat, marketing analysis, canned food

The paper provides a marketing analysis of the canned horse meat market, presented in the Saratov region. As a result of the study, it was found out that the development of canned meat from horse meat with the addition of various vegetable raw materials is an urgent task for the Saratov region.