

поражения в лимфатическом узле, в одном из внутренних органов или в других тканях, проваривают или перерабатывают на консервы. Внутренний жир перетапливают [7]. Пораженные туберкулезом органы и ткани независимо от формы поражения направляют на техническую утилизацию птиц, положительно реагировавших на туберкулин, но не имеющих видимых поражений, тоже проваривают, так как у них часто поражается костный мозг [7].

Заключение. Таким образом, мы можем сделать вывод о том, что при убойе туберкулезной птицы необходимо соблюдать меры личной профилактики, а также своевременно диагностировать заболевание и более ответственно подходить к ветеринарно-санитарной экспертизе продуктов птицеводства.

Библиографический список

1. А.Ф.Зипер - Эффективные способы лечения домашней птицы в фермерском хозяйстве, 2006.
2. <http://zoosurs.ru>
3. <http://www.docme.ru>
4. <http://www.fermer1.ru>
5. <http://fermerplus.com>
6. <http://5fan.ru>
7. <http://knowledge.allbest.ru>

VETERINARY-SANITARY EXAMINATION FOR TUBERCULOSIS BIRDS

Ibragimova R.R., Nizamova R.R., Bart .N.G., Merchina S.V.

Keywords: tuberculosis, bird tuberculinization, eggs, carcasses, recycle.

Work is devoted to the problem of infectious disease avian tuberculosis. Described veterinary-sanitary examination of eggs and carcasses pti spri detection of tuberculosis.

УДК 619:614.31

МАРКЕТИНГОВОЕ ИССЛЕДОВАНИЕ ПОТРЕБИТЕЛЬСКОГО РЫНКА МЯСНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ В ТЕСТЕ

Сатдарова Д.Г., Резванова Ю.Р.

2 курс факультета ветеринарной медицины

Научные руководители: к.б.н., доцент Марьина О.Н.,
к.в.н., доцент Васильева Ю.Б., к.в.н., доцент Марьин Е.М.

ФГБОУ ВПО «Ульяновская ГСХА им. П.А. Столыпина»

Ключевые слова: пельмени, маркетинговые исследования, производители.

В статье представлены маркетинговые исследования, выявлены цены пельменей магазина «Магнит», п. Октябрьский.

Введение. На сегодняшний день спрос на пельмени очень большой. Ведь приготовление этого блюда затратит минимум времени и сил. Это быстро, удобно и дешево. Широкий диапазон цен на сегодняшний день позволяет почти каждому человеку купить их.

Цель работы – изучить ассортимент и провести маркетинговые исследования пельменей магазина «Магнит», п. Октябрьский.

Материалы и методы. В качестве исследуемого материала были взяты 4 вида пельменей из магазина «Магнит», п. Октябрьский.

Результаты исследования и их обсуждение.

Маркетинговые исследования пельменей магазина «Магнит» показали, что все виды пельменей по ценовой категории можно разделить на 3 вида: средний класс, высший класс и класс "Премиум".

Пельмени класса "Премиум" (стоимость выше 84 руб./кг). Пельмени этой группы отличаются тонким изысканным вкусом. Они напоминают пельмени ручной лепки, тесто - из муки высшего сорта и упакованы в красивую, прочную, удобную упаковку. К этой категории относятся пельмени «Классические. Семейные секреты», пельмени «Цезарь» - производитель ООО «Морозко».

Пельмени высшей ценовой категории. Стоимость в розничной сети от 67 руб./кг. Они изготовлены из говядины, свинины, телятины, муки высшего сорта. Многие наименования отличаются "домашним" вкусом; фарш и тесто имеют оригинальную структуру. К этой категории среди исследуемой продукции относятся пельмени «Обжорка», производитель ООО «Счастливые времена».

Пельмени средней ценовой категории. К ним относятся пельмени стоимостью 40-60 руб./кг. В составе имеются говядина и свинина с добавлением других ингредиентов - чеснока, укропа и т. д. Содержание в составе растительного белка и яичного порошка позволило снизить себестоимость и адресовать пельмени широкому кругу потребителей. К этой категории относятся весовые пельмени "По - Домашнему" производитель ООО "Шельф-2000".

Каждая из описанных ценовых групп пельменей имеет не только устойчивые различия по рецептуре, составу сырья, исполнению и форме, но и предназначена для совершенно определенного круга потребителей.

Так, характерной чертой структуры населения п. Октябрьский является большой удельный вес пенсионеров, студентов и школьников. Все они потенциальные потребители быстрой и дешевой еды. Большим спросом пользуются дешевые марки пельменей - пельмени средней ценовой категории.

При маркетинговом исследовании проводился опрос покупателей магазина "Магнит". Была составлена предварительная анкета. В анкетировании принимали участие 50 человек. Из них 20 % школьников, 32 % пенсионеров, 48 % студентов.

В результате проведенного анкетирования установлено, что 22 % участников не употребляют пельмени, 78 % употребляют пельмени, из них 28

% предпочитают домашние пельмени. Оставшиеся 50 % предпочитают полуфабрикаты.

18 % нравятся пельмени средней ценовой категории, 38 % употребляют пельмени высшей ценовой категории - «Обжорка», производитель ООО «Счастливые времена» и пельмени «Классические. Семейные секреты», производитель ООО «Морозко». Остальные готовы покупать пельмени класса "Премиум".

Помимо наличия во многих продуктах огромного количества сахара и соли (общее потребление которой не должно превышать суммарно столовой ложки в день), есть множество других “чудес” пищевой индустрии. Речь идет о пищевых добавках.

Было установлено, что 75 % респондентов обращают внимание на состав пельменей, 25 % не обращают на это внимание.

Очень часто, в спешке, покупая продукты, люди забывают смотреть на срок годности товара.

Среди респондентов 56 % обращают внимание на срок годности товара, остальные 44% не смотрят на сроки годности.

Пытаясь распродать продукцию с истекающим сроком, магазины идут на различные уловки. По сути, тут нет ничего незаконного, но на них очень легко попасться. Как правило, мы берем продукцию, которая стоит на краю полки, что называется, на расстоянии вытянутой руки. Именно там и находятся продукты со сроком годности, который истекает в первую очередь. Если вы не планируете употребить купленный продукт в ближайшее время, ищите товар на полках в глубине. Зачастую вы найдете самое свежее именно там.

Библиографический список

1. Морокова Н.Н. Вареная колбаса как объект экспертизы / Н.Н. Морокова, Ю.Б. Васильева, О.Н.Марьина, Е.М. Марьин// Материалы Всероссийской студенческой научной конференции «В мире научных открытий». / - Ульяновск: ГСХА им. П.А. Столыпина, 2013, т. IV., – С. 185 – 188.
2. Морокова Н.Н. Санитарно-микробиологическое исследование вареных колбас/ Н.Н. Морокова, Ю.Б. Васильева, О.Н.Марьина, Е.М. Марьин// Материалы Всероссийской студенческой научной конференции «В мире научных открытий». / - Ульяновск: ГСХА им. П.А. Столыпина, 2013, т. IV., – С. 188 – 191.
3. Морокова Н.Н. Определение хлористого натрия в вареных колбасах/ Н.Н. Морокова, Ю.Б. Васильева, О.Н.Марьина, Е.М. Марьин// Материалы Всероссийской студенческой научной конференции «В мире научных открытий». / - Ульяновск: ГСХА им. П.А. Столыпина, 2013, т. IV., – С. 191 – 194.

MARKET RESEARCH OF PELMENI

Satdarova D. G., Rezvanova Yu.R., Marina, O.N, Vasilyev Y.B, Marin E.M.

Keywords: dumplings, marketing research, manufacturers.

Today demand on pelmeni the very big. After all preparation of this dish will spend a minimum of time and forces. It quickly, conveniently, and is cheap. Wide range of the prices allows almost each person to buy them today.