



Министерство образования и науки РФ

ФГБОУ ВПО «Новгородский государственный университет им. Ярослава Мудрого»

Кафедра «Технология переработки сельскохозяйственной продукции»

ПОРТФОЛИО

Самариной Полины группы 3491



Великий Новгород 2017 г.

Перечень индивидуальных образовательных достижений

Самариной Полины Дмитриевны

№ п/п	Вид образовательных достижений	Описание индивидуальных образовательных достижений	Подтверждение уровня (факта) индивидуальных образовательных достижений	Самооценка образовательных достижений (индекс ИОД)	Примечания
1	2	3	4	5	6
Достижения в освоении основной образовательной программы (образовательная активность)					
1	Уровень успеваемости за весь период обучения		Ведомость промежуточной аттестации ПА-1	Средний балл успеваемости СБу	
2	I курс (зимняя сессия)			СБу=4,7 балла	СБу = 14/3=4,7 балла, где 14- сумма оценок за экзамены 3- количество оценок за экзамены
3	I курс (летняя сессия)			СБу=4,3 балла	СБу = 13/3=4,3 балла
4	Учебная практика I курс		Благодарственное письмо	2 балла	
5	II курс (зимняя сессия)			СБу= 4,7 балла	СБу = 14/3=4 балла
6	II курс (летняя сессия)			СБу= 4,7 балла	СБу= 14/3=4,7 балла
7	Производственная практика на ОАО «ВНМД» II курс			2 балла	
8	III курс (зимняя сессия)			СБу = 5 баллов	СБу=15/3=5 баллов

9	III курс (летняя сессия)			СБу=4,75 баллов	СБу= 19/4= 4,75 баллов
10	Производственная инженерно-технологическая практика III курс			2 балла	
11	IV курс (зимняя сессия)			СБу= 4,75 баллов	СБу= 19/4= 4,75 баллов
12	IV курс (весенняя сессия)			СБу= 5 баллов	СБу=5/1= 5 баллов
	Индекс ИОД по освоению основной образовательной программы			39,15 баллов	
Достижения в системе дополнительного образования (образовательная активность)					
1	Олимпиада по экологии	Участие		0,5 балла	
2	Экскурсия на ОАО «Новгородхлеб»	Участие		0,5 балла	
3	Научная конференция «Овощные соки»	Участие		0,5 балла	
4	«Дни науки» 2014 г	Организация		0,5 балла	
5	Конференция «Вода»	Участие		0,5 балла	
6	Экскурсия на ОАО «Бизон»	Посещение		0,5 балла	
7	Встреча с представителями компании «ФМРус»	Участие		0,5 балла	
8	Сельскохозяйственная ярмарка	Посещение		0,5 балла	
9	Экскурсия на ферму «Астрилово»	Посещение		0,5 балла	
10	Экскурсия на ЗАО «Лактис»	Посещение		0,5 балла	
11	Экскурсия на «Воды Лагидзе»	Посещение		0,5 балла	
12	Экскурсия на ФГСУ САС «Новгородская»	Посещение		0,5 балла	
13	Экскурсия в ОАО «Ермолино»	Посещение		0,5 балла	
14	Знакомство с работой СПК «Левочский»			0,5 балла	
15	Экскурсия на ООО «Дирол Кедбери»	Посещение		0,5 балла	

16	Встреча с представителями Белгранкорм			0,5 балла	
17	Экскурсия на БЭЗРК-Белгранкорм	Посещение		0,5 балла	
18	«Дни науки». Представление доклада	Участие		2 балла	
19	Олимпиада по биохимии	Участие		0,5 балла	
20	Экскурсия на «Гвардеец»	Посещение		0,5 балла	
21	Лабораторные работы	Участие		0,5 балла	
22	Прохождение обучения в Малой академии государственного управления			2 балла	
23	Дни Науки 2017 г. «Актуальные проблемы комплексной безопасности»			2 балла	
Индекс ИОД в системе дополнительного образования				16 баллов	
Достижения в исследовательской и творческой деятельности (творческая активность)					
1	«Посвящение в студенты» 2013/2014	Участие (1 место)		2 балла	
2	«Сырный фейерверк»	Организация		0,5 балла	
3	«Медовый фейерверк»	Участие (1 место)		2 балла	
4	Написание статьи 1			3 балла	
5	Написание статьи 2			3 балла	
6	Написание статьи 3			3 балла	
7	Семинар «Вся правда о мёде»	Участие		2 балла	
8	Семинар, посвящённый ягодам	Участие		2 балла	
9	«Ягодный фейерверк»	Участие (2 место)		2 балла	
Индекс ИОД в исследовательской работе				19,5 баллов	

**Достижения в общественной жизни
(социальная активность)**

1	Социальная акция «Я против СПИДа»	Участие		0,5 балла	
2	Концерт, посвященный 70-летию Великой победы	Посещение		0,5 балла	
3	Митинг «Присоединение Крыма»	Участие		0,5 балла	
4	Социальная акция «Притормози»	Участие		0,5 балла	
5	Концерт, посвященный 20-летию юридической кафедры и Ярославу дню	Посещение		0,5 балла	
Индекс ИОД в общественной жизни				2,5 балла	
Итог суммарный индекс ИОД за весь период обучения				81,90 баллов	



Фото 1. Лабораторная работа “Производство чипсов”



Фото 2. Лабораторная работа “Производство свекольного сока”



Фото 3. Концерт, посвященный 20-летию юридической кафедры и Ярославу дню



Фото 4. Лабораторная работа «Производство яблочного джема»



Фото 5. Группа 3491 полным составом



Фото 6. Экскурсия на предприятие «Воды Лагидзе»



Фото 7. Участие в мероприятии, посвященного Новому году обезьяны



Фото 8. Экскурсия на ОАО «Лактис»



Фото 9. Экскурсия на предприятие «Белгранкорм»



Фото 10. Вручение сертификата об участии в научной конференции



Фото 11. Участие в мероприятии «Ягодный фейерверк»



Фото 12. Посещение мероприятия, посвящённого Олимпиаде



Фото 13. Участие в мероприятии «Медовый фейерверк»



Фото 14. Вручение сертификата об обучении в Малой академии государственного управления



Фото 15. Посещение предприятия Дирол кэдбери

ВЛИЯНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ ХРАНЕНИЯ НА СТОЙКОСТЬ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫХ НАПИТКОВ

Самарина П.Д.

INFLUENCE STORAGE TEMPERATURE RESISTANCE SOFT DRINKS

Samarina P.D.

Новгородский государственный университет им. Ярослава Мудрого, Великий Новгород,

e-mail: poli-samarina@yandex.ru

На стойкость напитков влияет множество факторов. К ним относятся качество и вид сырья, технология производства, а также условия хранения готового напитка (температура, влажность, освещённость, состояние газовой среды и др.)

Целью исследования является определение влияния температуры хранения напитков на их стойкость. В ходе исследования использовались: вода "Элитная", сироп клюквенный фирмы "Пиканта", сироп клюквенный опытный, ёмкости из темного стекла.

В составе сиропа клюквенного "Пиканта" присутствовали сахар, вода питьевая очищенная, концентрированный сок клюквы, глюкозный сироп, регулятор кислотности лимонная кислота, загуститель пектин, ароматизатор, натуральный краситель антоцианин. Сироп клюквенный опытный состоял лишь из сахара, воды питьевой очищенной и клюквы. Продолжительность исследования составляла 10 дней. Результаты исследования представлены в таблице.

Таблица – Результаты исследования влияния температуры хранения на стойкость напитков

Показатели	Напиток с добавлением сиропа клюквенного фирмы "Пиканта"		Напиток с добавлением сиропа клюквенного опытного	
	Температура хранения 4-5 °С	Температура хранения 25±2 °С	Температура хранения 4-5 °С	Температура хранения 25±2 °С
1	2	3	4	5
Вкус	Без изменений	Без изменений	Плесневелый вкус	Плесневелый вкус
Запах	Без изменений	Без изменений	Плесневелый запах	Плесневелый запах
Осадок	Образовался	Образовался (в 2 раза больше)	Образовался	Образовался (в 2 раза больше)
Прозрачность	Без изменений	Ухудшилась	Без изменений	Ухудшилась
Цвет	Без изменений	Стал светлее	Без изменений	Стал светлее

Согласно данным таблицы, температура хранения влияет на стойкость напитка. Температура 25±2°C является благоприятной для развития микроорганизмов, таких как дрожжи, молочнокислые бактерии, уксусные бактерии и плесневые грибы. При их развитии в готовых напитках, снижается биологическая стойкость, происходит обесцвечивание напитка, а также возможно его ослизнение [1].

Исследование проводилось на кафедре технологии переработки сельскохозяйственной продукции под руководством ассистента кафедры Петровой А.С.

Литература

1- Микробиология продуктов растительного происхождения: учеб. пособие/ И. А. Еремина и др.; Кемеровский технологический институт пищевой промышленности.- Кемерово, 2003.- 200с

Фото 16. Статья



А я уже выбрал - ИСХПР!
Пошли со мной!

Абитуриенту: спрашивал? Отвечаем!

Хочу поступить в ваш институт, сдать ЕГЭ по биологии и профильной математике. Где подавать документы и на какие специальности? Документы принимает приёмная комиссия НовГУ. В ИСХПР приём проводится по 9-ти направлениям бакалавриата и одной специальности. Результаты ЕГЭ по биологии, математике и русскому языку засчитываются на пяти направлениях. Вы имеете право выбрать три, а на какие из них будете зачислены - зависит от результатов ЕГЭ.

Можно подать копии документов?
Абитуриент имеет право подать документы (оригинал или копию) не более чем в пять вузов, при этом в каждом вузе не более, чем на три направления подготовки (специальности). Лица, поступающие на целевые места или места в пределах особой квоты (льготники), при подаче документов предъявляют **ОРИГИНАЛ** документа об образовании.

После окончания техникума могу я поступить в университет, не сдавая ЕГЭ?
Можете. Вступительные испытания для поступающих на базе профессионального образования проводятся НовГУ самостоятельно в письменной форме. Но если у вас есть результаты ЕГЭ и срок их действия не истек, можете заявить их в качестве вступительных испытаний.

Есть в ИСХПР платная форма обучения?
Обучение в НовГУ проводится за счёт средств федерального бюджета (бесплатное для студентов) при условии прохождения по конкурсу на бюджетные места. В случае не прохождения по конкурсу возможно обучение по договору с опла-

той стоимости обучения юридическим или физическим лицом (платная основа). В этом случае заключается договор с юридическим лицом (организация оплачивает обучение студента) или физическим лицом (обучение оплачивают родители или сам студент, достигший 18-летнего возраста и имеющий возможность платить за своё обучение).

Стоимость обучения на будущий учебный год устанавливается в июне. Зачисление «платников» проводится при условии успешной сдачи вступительных испытаний после заключения договора о платной форме обучения и внесения предоплаты в кассу НовГУ (последний день внесения - 18 августа).

Получившие на вступительных испытаниях неудовлетворительную отметку на платное обучение не принимаются.

Иногородному дадут общежитие?
НовГУ, имея восемь студенческих общежитий, старается обеспечивать всех иногородних студентов жильём. Лучшее общежитие - № 8, оно находится рядом с учебными корпусами ИСХПР. Общежитие разбито на блоки; в каждом по две комнаты, свои туалет и душ. Есть доступ в интернет через Wi-Fi. На каждом этаже - учебные комнаты. На первом этаже - гладильная, постирочная (с автоматическими стиральными машинами) и сушильная комнаты. Места в этом общежитии предоставляются в первую очередь, студентам ИСХПР.

Заявку на общежитие надо подавать сразу после зачисления (в августе). Для поселения студентов в общежития необходимы справки о составе семьи; справки о доходах работающих членов семьи; если семья неполная, то копии свидетельства о разводе или свидетельства о смерти. *Тел. отдела общежитий (8-8162) 62-79-06*

Как осуществляется целевой прием?
Целевой прием проводится на осно-

ве договора, заключаемого между НовГУ и федеральным государственным органом, органом государственной власти субъекта РФ, органом местного самоуправления, государственным (муниципальным) учреждением, унитарным предприятием, государственной корпорацией, государственной компанией или хозяйственным обществом, в уставном капитале которого присутствует доля РФ, субъекта РФ или муниципального образования.

Заказчики заключают договор с гражданином (абитуриентом) на целевое обучение. В рамках квот, выделенных министерством на целевой прием, проводится зачисление на целевые места (по рейтингу). Как правило, конкурс среди «целевиков» не очень большой и проходной балл ниже проходного балла по общему конкурсу. «Целевик» после окончания обучения должен вернуться работать в эту организацию.

При заключении договора о целевом обучении организация должна прописать меры социальной поддержки будущему студенту.

Обратите внимание! При предъявлении в приёмную комиссию НовГУ договора на целевое обучение абитуриент обязан положить в личное дело подлинник документа об образовании.

При поступлении в институт требуются медсправка?

Лица, поступающие в ИСХПР на направления подготовки «Агроинженерия» и «Педагогическое образование» (профили «Биология и химия») при подаче документов обязаны представить в приёмную комиссию медицинскую справку с отметками врачей-специалистов (см. Правила приема в НовГУ).

На вопросы отвечала
помощник ректора ИСХПР
по работе с абитуриентами
Галина Васильевна Васильева

В ИСХПР есть прекрасная возможность показать свои знания, повеселиться от души и вкусно покушать: в институте ежегодно весной проходят тематические «Фейерверки», организуете кафедра технологии переработки сельхозпродукции.

«Фейерверк» - это традиционный пищевой праздник-конкурс. Уже были капустный, творческий, рыбный, свекольный, куриный и морковный «Фейерверки». Праздники всегда проходят весело и познавательно.

В 2015 году проходил «Медовый Фейерверк», участники - студенты, их знания и находчивость оценивало жюри из преподавателей кафедры. Праздник закончился исполнением «Гимна технолога», после чего началось чаепитие и поедание блюд, приготовленных конкурсантами.

На фото: в центре зав. кафедрой технологии переработки сельскохозяйственной продукции профессор Л.Ф. Глушенко.



Следите за новостями в газете «Новгородский университет»
Учредитель и издатель: Новгородский государственный университет имени Ярослава Мудрого.
Адрес: Великий Новгород, Б.С.-Петербургская, 41. Главный редактор Л.Н. Симонова
Адрес РЕДАКЦИИ: Великий Новгород, ул. Саши Устинова, 1, комн. 6508, 6510.
Тел. редакции: 777-556, внутр. 2-97.
Электронная версия: <http://www.novsu.ru/abituent/>
Выпуски «УниверСВ» - [PDF]
Свидетельство ПИ № ТУ 53 - 00020
Отпечатано: ООО «Печатный двор "Великий Новгород"», Воскресенский бульвар, 4.

Фото 17. О нас – пчёлках, написали в газете!

**РАЦИОНАЛЬНОЕ ПИТАНИЕ,
ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ И БИОСТИМУЛЯТОРЫ**
BALANCED DIET, NUTRITIONAL SUPPLEMENTS AND BIOSTIMULANTS

№ 1 2015

Учредит. орг.: Академия Ест. ест. знания
125557, г. Москва,
ул. Пресненский Вал, 28
Свидет. о вкл. в регистр рашин
П/И № 77-15596

Журнал основан в 2003 году

Founding: Academ. Of
Natural Histor.
125557, Moscow,
28, Presnensk. Val str.
Certificate of registration
PII № 77-15596

Главный редактор (Editor in Chief)
М.Ю. Ледванов (M.Y. Ledvanov)

Адрес редакции
410056, г. Саратов
ул. им. Чапаева В.И., 56
Тел./Факс редакции
8 (8452) 47-76-77
e-mail: edu@rae.ru

Заместитель главного редактора
(deputy Editor in Chief)
Е.А. Бизенков (E.A. Bizenkov)

EDITORIAL ADDRESS
410056, Saratov,
56, Im. Chapayeva V.I. str.
Edition Tel / Fax
8 (8452) 47-76-77
e-mail: edu@rae.ru

Редакционная коллегия:

А.Н. Курзанов
Н.Ю. Стукова
М.Н. Бизенкова
Н.Е. Старикова
Т.В. Штуровцова

Полностью в печать 29.07.2015
Формат: 60,34х178
Типография ИД «Академия
Ест. ест. знания»
440000, г. Пенза,
ул. Лермонтов, 3

Editorial Board:

A.N. Kurzanov
N.Y. Stukova
M.N. Bizenkova
N.E. Starchikova
T.V. Shnurovzova

Signed in print 20.05.2015
Format 60x84 1/8
Typography PH «Academy
Of Natural Histor.»
440000, Penza,
3, Lermontova str.

Технический
Редакт. гр. Дуванцова Н.В.
Корректор: Печаскина Ю.А.
Усл. печ. л. 20,25
Тираж 1000 экз.
Заказ РПНДБ-2015/1

УДК 641

**ВОЗМОЖНОСТЬ РАСШИРЕНИЯ АССОРТИМЕНТА ЛИМОНАДОВ НА
ПРЕДПРИЯТИИ «ВОДЫ ЛАГИДЗЕ»**

Петрова А.С., Левошко М.Ю., Самарина П.Д.

¹Новгородский государственный университет им. Ярослава Мудрого, Великий Новгород;
²Российский университет кооперации, Новгородский филиал, Великий Новгород

В данной статье рассматривается возможность расширения ассортимента лимонадов на предприятии «Воды Лагидзе» с помощью использования местного сырья.

Ключевые слова: лимонад, сироп, насыщенность, диоксид углерода, композиция, импорт

**THE POSSIBILITY OF EXPANDING THE RANGE OF SOFT DRINKS IN THE
COMPANY «WATER LAGIDZE»**

Petrova A.S., Levosko M.Y., Samarina P.D.

¹Novgorodsky State University after Yaroslav the Wise, Veliky Novgorod,
²Russian University of Cooperation, Novgorod Branch, Veliky Novgorod

This article discusses the possibility of expanding the range of soft drinks at the plant «Water Lagidze» through the use of local raw materials.

Keywords: lemonade, syrup, Saturation carbon dioxide composition of imports

Тихвинский лимонадный завод «Воды Лагидзе» находится в Ленинградской области в городе Тихвин. Лимонады торговой марки «Митрофан Лагидзе» – это натуральные напитки, состоящие из сиропа, импортируемого из Грузии, подготовленной специальной образом воды и насыщенные двуокисью углерода. Подготовка воды на предприятии производится путем ее многоступенчатой очистки, качество которой подтверждается лабораторными исследованиями.

Сироп, в свою очередь, состоит из композиции экстрактивных и ароматических веществ, сахара и лимонной кислоты [2]. Рецептура приготовления сиропа тщательно засекречена и охраняется торговой маркой.

На сегодняшний день Тихвинский лимонадный завод «Воды Лагидзе» выпускает 20 видов натурального лимонада, который развивается в фирменные бутылки емкостью 0,5 и 0,33 литра [1].

Производство безалкогольных изделий в России постоянно растет. Так, если в 2009 году объем производства розничного рынка безалкогольных напитков составил 10024 млн. литров, то в 2015 прогнозируется увеличение этого объема до 14444 млн. литров. В этой связи возникает необходимость увеличения ассортимента «элитных» лимонадов из натурального сырья для удовлетворения потребностей определенных слоев населения [3].

Основную долю в структуре ассортимента предприятия занимают лимонады (49%) и сиропы (49%), на долю производимой предприятием питьевой воды приходится всего лишь 2%.

Широта ассортимента напитков предприятия постоянно увеличивается: «Воды Лагидзе» выпускает 41 наименование продукции (сиропы – 20, воды – 1, лимонады – 20) (табл. 1).

Таблица 1

Ассортимент торговой марки «Воды Лагидзе»		
Группа напитков	Подгруппа напитков	Наименования
Лимонады	Ягодный	Вишневый, Язвобелла
	Травяной	Тархунный, Роза, Мятный
	Плодовый	Лимонный, Грушевый, Апельсиновый, Яблочный, Исенди, Ситро, Фейхоа, Сазмо, Казури, Айвовый
	Другие	Крем-сода, Тбилиси, Кофейный, Сливочный, Шоколадный
Вода	Ягодный	Вишневый, Язвобелла
	Травяной	Тархунный, Роза, Мятный
Сиропы	Плодовый	Лимонный, Грушевый, Апельсиновый, Яблочный, Исенди, Ситро, Фейхоа, Сазмо, Казури, Айвовый
	Другие	Крем-сода, Тбилиси, Кофейный, Сливочный, Шоколадный

Химический состав клюквы и клюквенного сока

Таблица 2

Показатель	Содержание в клюкве [5]	Содержание в клюквенном соке [4]
Витамины: Витамин PP Витамин B2 (рибофлавин) Витамин B1 (тиамин)	0,15 мг/100 г 0,02-0,31 мг/100 г 0,02 мг/100 г	0,1664 мг/100 г 0,03 мг/100 г 0,02 мг/100 г
Макроэлементы Фосфор Калий Натрий Магний Кальций	11-31,4 мг/100 г 68,5 – 119 мг/100 г 9,5 – 13,8 мг/100 г 4,1-1,5 мг/100 г 14,2-20,17 мг/100 г	16 мг/100 г 155 мг/100 г 14 мг/100 г 12 мг/100 г 19 мг/100 г
Микроэлементы Железо Марганец Кобальт Медь	4-28 мг/100 г 5,6-25,2 мг/100 г 0,026 мг/100 г 0,008-0,08 мг/100 г	2,3 мг/100 г 0,065 мг/100 г 0,01 мг/100 г 0,005 мг/100 г

В ближайшее время предприятие планирует увеличить объём производства. В этой связи целью наших исследований является разработка рецептуры сиропов на основе местного сырья Новгородской и Ленинградской областей – дикорастущих ягод клюквы (а в перспективе – брусники, черники, морошки и др.).

Всем хорошо известны целебные свойства клюквенного мочегонного напитка издревле использовались жителями северных регионов для восстановления после болезней, как жаропонижающее. Сегодня, во времена повышенной занятости людей, натуральный напиток с использованием ягод клюквы мог бы стать большим поводом в организации рационального питания населения.

Использование дикорастущих ягод для производства сиропов позволит предприятию обновить ассортимент выпускаемой продукции за счет введения в него полезных для здоровья напитков, увеличить объём производства, а также снизить затраты на приобретение сиропов в Грузии. Таким образом, мы планируем разработать новые натуральные ассортиментной линейки лимонадов (на основе сиропов из лесных ягод Северо-Запада – клюквы, черники, брусники и др.).

При рациональном питании как можно чаще следует включать в меню такие ягоды, как клюквы, черника, брусника, калина... Особенное внимание в ходе наших исследований планируем уделить разработке рецептуры клюквенного лимонада, потому что клюква – это не только ягода, но и безусловно, полезная ягода, обладающая целым рядом уникальных свойств. Благо-

даря высокому содержанию витаминов (В, С, Е, РР и др.), макро- и микроэлементов клюква оказывает антибактериальное, иммуномодулирующее, противовоспалительное и тонизирующее действие.

Еще одно уникальное свойство клюквы – способность полностью сохраняться в сиропе после лучшего качества, прошедшие сведения и тонизирующее действие.

Еще одно уникальное свойство клюквы – способность полностью сохраняться в сиропе после лучшего качества, прошедшие сведения и тонизирующее действие.

Задачами наших исследований является сохранение традиций торговой марки «Митрофан Лагидзе», создание для производства лимонадов натурального сиропов высокого качества. В результате исследований мы планируем получить напиток из местного дикорастущего ягодного сырья, который, возможно, займёт своё место среди лимонадов предприятия «Воды Лагидзе», а также позволит населению ввести в свой ежедневный рацион полезный по множеству показателей напиток.

Список литературы

1. Воды Лагидзе. Официальный сайт – URL: <http://lagidze.ru/limonades/> (дата обращения 18.04.2015 г.).
2. Новикова И.А. Производство сока и безалкогольных напитков учебное пособие – СПб.: СПбГУ, 2006. – 186 с.
3. На сколько граммов меньше? Российский рынок безалкогольных напитков. Исследования компании Gartner International [Электронный ресурс] – URL: <http://www.foodmarket.spb.ru/content.php?article=1460> (дата обращения 2.05.2015 г.).
4. Состав и химический состав. Химический состав пищевых продуктов [Электронный ресурс] / http://www.fip.ru/fip/200k_khysvetny/ (дата обращения 19.04.2015 г.).
5. Инструкция диетическое питание, вода и правильное питание. Качество и безопасность. Укрепление иммунитета / И.Э. Павлова [и др.] Под общ. ред. И.М. Пичуговского. – 4-е изд., испр. и доп. – Новосибирск: Сиб. Унив. Изд-во, 2007. – 216 с.

Фото 18 – Статья, которую, опубликовали в журнале

ИЗУЧЕНИЕ ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ ПРЕДПОЧТЕНИЙ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫХ НАПИТКОВ НА РЫНКЕ НОВГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ

Петрова А.С. | Самарина П.Д.

Новгородский государственный университет им. Ярослава Мудрого

В Великом Новгороде и Новгородской области производством минеральных вод и других безалкогольных напитков занимается ряд предприятий. Среди них такие предприятия как: ОАО «Дека», ООО «Зеленово», ООО «Ультра-Н», ООО «Боровицкая минеральная вода», ООО «Старорусский ликнекомбинат» и др. Высокое качество продукции местных производителей обуславливает их популярность у местного населения. Помимо безалкогольных напитков, в ассортименте Новгородских предприятий присутствуют минеральные воды, которым богата область. На всей территории области особенно велики запасы хлоридных натриевых вод.

С целью выявления потребительских предпочтений населения Новгородской области в отношении путей расширения ассортимента безалкогольных напитков за счет использования местного натурального сырья (дикорастущих ягод, клюквы, брусники, черники и др.), кафедрой технологии переработки сельскохозяйственной продукции НовГУ было проведено маркетинговое исследование. Для этого была разработана анкета и проведен социологический опрос потребителей.

Выборка проводилась по типу невероятных выборок методом «снежного кома», т.е. у каждого респондента, начиная с первого, запрашивались контакты его друзей, знакомых, которые могли бы принять участие в исследовании. Таким образом, выборка формировалась с участием самих объектов исследования.

Всего нами было опрошено 270 человек, из которых 90 мужчин и 180 женщин. Таким образом, большую часть респондентов – 66,7% – составили женщины.

Численность населения Великого Новгорода на 1 января 2015 года по данным Всероссийской переписи составила 221 954 человек [1], таким образом, статистическая ошибка выборки (с 95% доверительной вероятностью) составила 5,96%.

Структура выборки по возрасту и роду занятий представлена на рисунке 1.

Согласно данным рисунка 2, при выборе безалкогольных напитков 39% респондентов отметили чай и кофе, 35% – питьевую воду, 12% – соки и нектары, 9% респондентов – минеральные воды и 5% предпочитают лимонады.

При оценке удовлетворенности качеством предлагаемого ассортимента безалкогольных напитков мнения респондентов разделились следующим образом: 34% респондентов полностью удовлетворены качеством, 59% – скорее да, чем нет, 7% – категорически не удовлетворены (рис. 3).



рис. 1. Структура выборки по возрасту и роду занятий

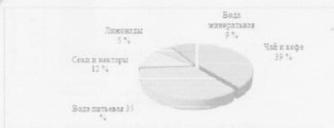


рис. 2. Предпочтения при выборе безалкогольных напитков



рис. 3. Удовлетворенность качеством предлагаемого ассортимента безалкогольных напитков

Ассортимент предлагаемых безалкогольных напитков полностью удовлетворяет 62% респондентов, недовольны ассортиментом – 29% и затруднились ответить – 9% (рис. 4).

На вопрос: «Изменилось ли количество потребляемых Вами безалкогольных напитков за последний год в связи с кризисом?» 41% респондентов ответили, что это количество уменьшилось, у 47% – не изменилось и 12% – затруднились ответить (рис. 5).

42% считают цены на безалкогольные напитки чрезмерно завышенными, для 47% респондентов – цена соответствует их ожиданиям и 11% – затруднились ответить на этот вопрос (рис. 6).

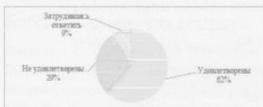


рис. 4. Удовлетворенность ассортиментом безалкогольных напитков



рис. 5. Изменение потребления безалкогольных напитков

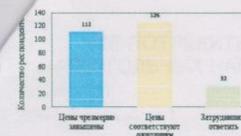


рис. 6. Соответствие цены безалкогольных напитков ожиданиям потребителей

На вопрос – хотели бы Вы приобрести безалкогольные напитки, приготовленные с использованием натурального сырья – 87% респондентов ответили положительно, у 13% такая продукция не вызвала интереса (рис. 7).

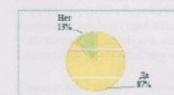


рис. 7. Заинтересованность потребителя в безалкогольных напитках, изготовленных с применением натурального сырья

Таким образом, можем констатировать, что в Новгородской области сегодня – на волне массового интереса потребителей к здоровому питанию, увлеченностью функциональными продуктами инновации в области производства безалкогольных напитков расположены в области применения натурального сырья с использованием соков, настоек, CO₂-экстрактов и др.

В результате проведенного нами маркетингового исследования установлено, что 87% респондентов заинтересованы в появлении таких безалкогольных напитков. Следовательно, наши исследования подтверждают актуальность работ, направленных на разработку рецептур и технологий безалкогольных напитков для Новгородских предприятий с применением местного натурального сырья.

Библиографическая ссылка

Петрова А.С., Самарина П.Д. ИЗУЧЕНИЕ ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ ПРЕДПОЧТЕНИЙ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫХ НАПИТКОВ НА РЫНКЕ НОВГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ // Рациональное питание, пищевые добавки и биостимуляторы. – 2016. – № 1. – С. 126-129; URL: <http://journal-nutrition.ru/article/view?id=35724> (дата обращения: 24.04.2016).

Дата публикации

01.04.2016

УДК

663.86

Фото 19- Статья, которую опубликовали в журнале



ГРАМОТА

Награждается участник XII научной конференции
преподавателей, аспирантов и студентов НовГУ на кафедре
«Технология переработки сельскохозяйственной продукции»
(13-18 апреля 2015 г.)

Самарина П.Д.

за лучший доклад на секции «Совершенствование технологии
переработки продукции растениеводства» - 1 место

КТПСП



СЕРТИФИКАТ

участника XII научной конференции
преподавателей, аспирантов и студентов
НовГУ на кафедре «Технология переработки
сельскохозяйственной продукции»

13-18 апреля 2015 г.

Самариной П.Д.

КТПСП



СЕРТИФИКАТ

участника XIII-ей научной конференции
преподавателей, аспирантов и студентов
НовГУ на кафедре «Технология переработки
сельскохозяйственной продукции»

21—26 марта 2016 г.

Самариной П.Д.

Оргкомитет КТПСП



ПРАВИТЕЛЬСТВО НОВГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
НОВГОРОДСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ имени ЯРОСЛАВА МУДРОГО**

СЕРТИФИКАТ

№ *28/2016* от *21.06.2016*

подтверждает, что

Самарина Полина Дмитриевна

**в период с 09 октября 2015 г. по 20 июня 2016 г. прошла обучение
в Малой академии государственного управления в Новгородской области (МАГУ)
по программе «Государственное и муниципальное управление»**

в объеме 172 часов

Рекомендована для включения в кадровые резервы органов государственной власти, органов местного самоуправления
и управленческие структуры организаций Новгородской области.

**Заместитель Губернатора
Новгородской области –
заместитель Председателя
Правительства Новгородской области
В.П.Варфоломеев**

**Ректор НовГУ
В.Р.Вебер**

**Директор МАГУ
В.А.Шульцев**



Фото 23 – Сертификат об обучении в Малой академии государственного управления

СЕРТИФИКАТ

участника Дней Науки НовГУ 2017 на кафедре ТПСИ

Настоящий сертификат подтверждает, что

**САМАРИНА ПОЛИНА
ДМИТРИЕВНА**

приняла участие в конференции



Научно-образовательный центр «Знание»

СЕРТИФИКАТ

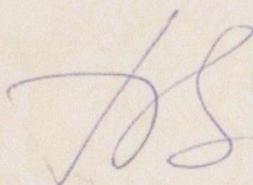
Данный сертификат подтверждает, что

Самарина Полина Дмитриевна

приняла участие

**в III Международном конкурсе
научно-исследовательских работ
«ПЕРСПЕКТИВЫ НАУКИ - 2016»**

Директор НОЦ «Знание»,
д. э. н., профессор



А. В. Гумеров

Казань, 2016



Фото 26 – Вручение грамот за участие в научно-практической конференции «Актуальные проблемы комплексной безопасности»

Фото 26 - Грамота за участие в научно-практической конференции «Актуальные проблемы комплексной безопасности»