



Белое чудо

Автор: Семенихин А.К., 1 курс

Научный руководитель: Т.П. Козлова, преподаватель
КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства», г. Барнаул

Аннотация

Проблема: Бифидо и лакто бактерии появились на рынке относительно недавно, но ученые уже успели понять вы делить основные плюсы данных микроорганизмов. Несмотря на их пользу для организма человека, вопрос о спросе подобной продукции на рынке является крайне интересным, ведь в случае, если данная продукция будет не востребованной, то и смысл её производства отпадет. По тому я считаю, что понять спрос и перспективы данной продукции очень важно.

Цели и задачи работы: Проанализировать ассортимент и спрос на продукты с добавлением бифидо и лактобактерий ТС АО «Тандер»,

Введение

История кисломолочных продуктов известна с древности, будь то знаменитый кефир, первые упоминания которого датируются 1867 годом. Но откуда берется польза у кисломолочных продуктов? Ответ не так далек, как кажется. В кисломолочных продуктах не редко содержатся натуральные бифидобактерии. Они имеют колоссальное влияние на здоровье человека. Как пример, они помогают регулировать состав микробиоты кишечника, защищают от многих заболеваний. Кроме того, кисломолочные продукты содержат практически весь витаминный и микроэлементный состав необходимый человеческому организму.



Слайд 1. Составные части нормальной микрофлоры кишечника

Методы и материалы

Изучение ассортимента и спроса на кисло-молочную продукцию ТС АО «Тандер», ознакомление с механизмом воздействия продукции с бифидо и лакто бактериями на организм человека и понимание их востребованности на современном рынке проанализировали интернет ресурсы с соответствующей информацией, работа с официальным сайтом ТС АО «Тандер»

Результаты и обсуждение

Какие продукты хотят видеть потребители? Вопрос является довольно обширным. На развитие рынка кисло-молочной продукции оказывает влияние глобальные потребительские тренды, такие как растущее внимание к заботе о здоровье, увлечение спортом, активным образом жизни и здоровым питанием. Стоит отметить, что анализ новинок показал, йогурт, кефир — самые динамичные по с просу новинок категории, как в России, так и в мире. В ТС АО «Тандер» реализация кисло-молочной продукции с добавлением бифидобактерий составляет 15.5% из общего числа реализуемой продукции. Среди продукции с бифидо и лактобактериями, наиболее востребованный продукт — йогурты и составляет 22% товарооборот.

Таблица 1. Пищевая ценность и химический состав йогурта с бифидобактериям

Пищевая ценность и химический состав "Йогурт с бифидобактериями".					
Нутриент	Количество	Норма**	% от нормы в 100 г	% от нормы в 100 ккал	100% нормы
Калорийность	45 кКал	1684 кКал	2.7%	6%	3742 г
Белки	3.4 г	76 г	4.5%	10%	2235 г
Жиры	1.5 г	56 г	2.7%	6%	3733 г
Углеводы	5 г	219 г	2.3%	5.1%	4380 г

Энергетическая ценность Йогурт с бифидобактериями составляет 45 кКал.



Диаграмма 1. Наиболее покупаемая продукция торговой сети АО «Тандер»

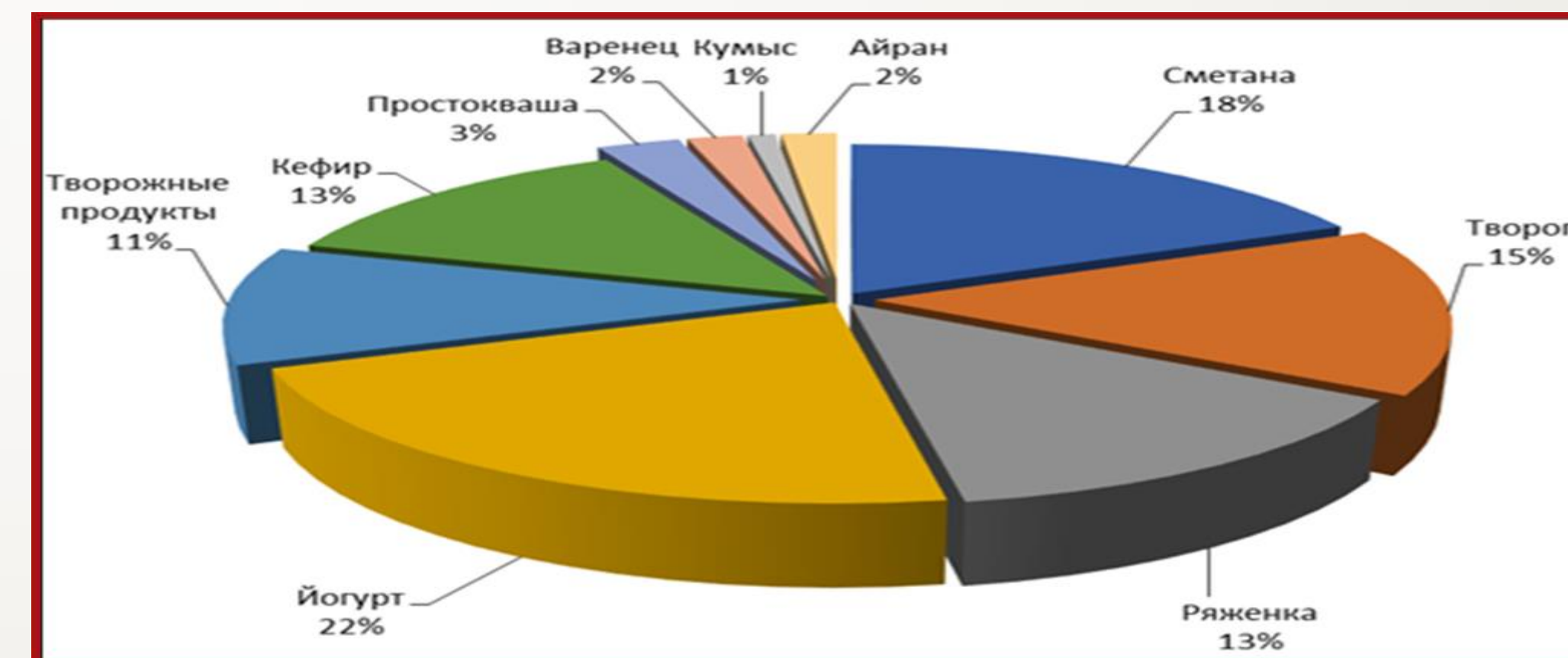


Диаграмма 2. Наиболее покупаемая продукция среди кисло-молочных товаров

Выводы и рекомендации

В результате проделанной работы хочется отметить, что цели и задачи проделанной работы решены. Ассортимент кисломолочных продуктов продолжает расширяться и востребованность данной группы товаров неуклонно растет. Не даром до нас через века дошла индийская поговорка «Пей кислое молоко и проживешь долго»

Библиографический список

- Главные тенденции на рынке молочной продукции России и мира Retail.ru
- Официальный сайт - ПАО «Магнит» magnit.com
- РАБОЧАЯ ДИАГРАММА МАГНИТА triptonkosti.ru
- Калорийность Йогурт с Бифидобактериями без Сахара [Я Вкусный].
- Химический состав и пищевая ценность. health-diet.ru