

ИССЛЕДОВАНИЕ СОСТОЯНИЯ РЫНКА ОВОЩНЫХ СУПОВ

М. А. Вайтанис

Проведен анализ рынка овощных супов, предлагаемых на предприятиях общественного питания в г. Барнауле. Установлены предпочтения потребителей при выборе овощных блюд, определена возможность расширения ассортимента блюд при использовании нового сырья.

Ключевые слова: анализ рынка, ассортимент супов, суп-пюре, овощные супы, предприятия общественного питания.

Питание – жизненно важная потребность человека наряду с дыханием. Существует известное высказывание: «Человек есть то, что он ест». Состояние здоровья – как физического, так и психического – во многом определяется тем, как человек питается, какую роль он отводит еде в своей жизни и насколько рационально его питание. По современным представлениям, значительное количество заболеваний напрямую связано с пищевыми (алиментарными) факторами.

Пища, которую мы потребляем, является для нас источником белков, жиров и углеводов, витаминов и минеральных веществ. Одним из принципов правильного питания является сбалансированность пищи по содержанию всех необходимых веществ. Но в рационе большинства населения значительную часть занимают высококалорийные продукты, рафинированные и промышленно обработанные. Происходит перевес в сторону высокоэнергетических, но биологически малоценных продуктов. Результат – большой процент ожирения, анемий и других заболеваний.

Сотрудники Института питания РАМН провели широкомасштабные исследования и выявили существенные нарушения в питании населения России. Это, прежде всего, избыточное потребление животных жиров, способствующее увеличению числа людей с различными формами ожирения. И одновременно с этим – дефицит полиненасыщенных жирных кислот, а в отдельных группах – полноценных белков, дефицит витаминов (особенно антиоксидантов: А, С, Е, бета-каротина) минеральных веществ: кальция, железа, йода, фтора, селена и цинка, дефицит пищевых волокон [8].

Главный строительный материал для организма – это белки, на долю которых приходится до 20 % массы нашего тела. При нехватке белка в организме начинаются проблемы с деятельностью мышц и, в первую очередь, сердечной мышцы. Основным ис-

точником белка в питании является мясо. Но помимо белка и железа, мясо отличается высоким содержанием жиров и холестерина, что рассматривается многими исследователями в качестве одной из основных причин сердечно - сосудистых заболеваний. При переваривании мяса выделяется больше токсинов, чем от растительной пищи, отсюда заболевания и нарушения в работе желудочно-кишечного тракта.

Многие растительные белки по своему аминокислотному составу близки к белкам мяса и могут его если не заменять, то дополнять. Поэтому альтернативой мясной пище должны стать злаковые и бобовые культуры, а также морепродукты. Кроме того, эти продукты богаты витаминами, минеральными веществами [4].

Большинство супов очень полезны для нашего организма. Они возбуждают аппетит, улучшают пищеварение, восстанавливают баланс жидкости, оказывают благотворное воздействие на кровеносные сосуды. Суп быстрее усваивается, хорошо согревает организм.

Самый полезный – вегетарианский, его могут употреблять практически все. Это способствует очищению организма и снижению уровня холестерина. К достоинствам этого супа можно отнести высокое содержание витаминов группы В, каротина, витамина С и минералов, питательность и одновременно невысокую калорийность [3].

Основное отличие супа-пюре от других видов супов заключается в его однородной, кремообразной консистенции. Всего несколько десятков лет назад суп-пюре считался блюдом, требующим для своего приготовления непоправимых затрат времени и сил. Такой суп, ингредиенты которого приходилось вручную протирать сквозь сито, был хоть и желанным, но редким гостем на наших столах. Сегодня же, с появлением большого количества доступного механического обору-

дования для измельчения практически любых продуктов, нежные, легкие, ароматные крем-овые супы, оставаясь все столь же любимыми, стали вполне доступным повседневным блюдом.

Готовят такой суп из самых разных продуктов. Это могут быть любые овощи и фрукты, крупы и бобовые, мясо, птица, дичь, рыба и морепродукты. Основа таких супов – жидкий белый соус на бульоне из мяса, птицы, рыбы, грибов или овощей, вместо которых можно использовать слизистый отвар перловой или рисовой крупы. Супы-пюре мясные готовят на мясном белом соусе, а супы-пюре вегетарианские – на белом соусе, но соус приготавливают на отваре из овощей и картофеля [5,6].

Продукты, предназначенные для пюреобразных супов, подвергают различным способам тепловой обработки: варке, припусканию, тушению. После тепловой обработки продукты протирают до состояния легкого, нежного пюре и в пюреобразном виде вводят в бульон, отвар или соус. Продукты, легко поддающиеся измельчению (щавель, шпинат), протирают через сито. Трудно измельчаемые продукты предварительно измельчают на мясорезательной машине, а затем уже пропускают через протирочную машину.

Для придания кремообразной консистенции и более нежного вкуса пюреобразные супы заправляют кусочками сливочного масла, горячим молоком, сливками или льезоном. Чтобы частицы протертых продуктов не оседали на дно и распределялись в бульоне равномерно, а также для получения необходимой консистенции супы-пюре (кроме супов, приготовленных из круп) соединяют с белым соусом. Для белого соуса муку пассеруют без жира или с жиром, а затем соединяют с бульоном или отваром. Иногда супы приготавливают без муки, при этом ее заменяют рисовой или перловой крупой. Чтобы придать супу-пюре необходимую густоту, его можно заправить размоченным в бульоне и протертым через сито мякишем белого черствого хлеба. После заправки пюреобразные супы нельзя нагревать до кипения, так как разрушается эмульсия, образующаяся при заправке супов сливочным маслом, и она выделяется на поверхность. Готовый пюреобразный суп представляет собой однородную массу, по консистенции напоминающую густые сливки, без комочков муки и кусочков непротертых продуктов, с равномерным распределением пюре в бульоне. Цвет супа соответствует продуктам, из которых он приготовлен. Вкус нежный, с хорошо выраженным

ароматом основных продуктов. Хранят супы-пюре до подачи на мармите в течение одного часа.

Для того чтобы придать супу более аппетитный вид, небольшое количество используемых продуктов оставляют не протертыми, мелко нарезают их и добавляют в суп непосредственно перед подачей к столу в количестве от 15 до 20 г на порцию. Например, к супам-пюре из домашней птицы или дичи рекомендуется оставлять для гарнира немного филе, которое нарезается в виде соломки. Ко всем супам-пюре подают гренки из белого хлеба, нарезанного маленькими кубиками и подсушенного в духовом шкафу или поджаренного на сковороде с маслом. Можно также подать пирожки с различной начинкой: к супу из мясных продуктов и овощей – с мясом или с капустой и яйцами, к супу из рыбы – расстегаи с вязигой или рыбой [3].

Без горячих первых блюд осенью и зимой не обходится ни одно меню заведения общественного питания. Но появление супов-пюре в кафе и ресторанах связано не только с холодной погодой. Данное нововведение можно считать трендом, гастрономической модой. Сегодня суп-пюре – это не просто позиция в меню, а оригинальное, полезное и вкусное блюдо с интересной подачей и наполнением. Тем не менее, готовят это блюдо далеко не во всех ресторанах нашего города.

Наиболее распространены грибные супы-пюре. В основной состав входят: грибы, картофель, лук, сливки или молоко. Специи можно добавлять по вкусу. Но и овощные супы-пюре также становятся все более популярными. Их готовят из различных овощей. Ассортимент супов-пюре ресторанов и кафе г. Барнаула представлен в таблице 1.

Овощной суп-пюре – это легкоусвояемое, очень полезное блюдо, обладающее нежным, приятным вкусом. Овощные супы в своем многообразии хороши тем, что дают возможность наполнить организм микроэлементами и пищевыми волокнами, не перегружают желудок, поскольку в них используются полезные овощи. Варенные овощи сохраняют в себе большое количество витаминов [2]. Если человек соблюдает диету, то из супов следует употреблять именно вегетарианские.

Как правило, супы менее калорийны, чем полноценные вторые блюда, но при этом не уступают им по количеству питательных веществ. И овощной суп-пюре в этом случае идеально подходит для рациона. Кроме того, супы весьма полезны, при заболевании желудка.

Таблица 1 – Ассортимент супов-пюре ресторанов и кафе г. Барнаула

Предприятие общественного питания	Наименование супа (выход 250 г)	Цена, руб.
Ресторан «Вельвет»	Грибной суп-пюре	237
Ресторан «Гранат»	Грибной суп-пюре	93
Кофейня «Гранмулино»	Грибной суп-пюре	90
Ресторан «Классика»	Грибной суп-пюре	115
	Суп-пюре из лосося	165
Пиццерия «Перцы»	Грибной суп-пюре	100
Ресторан «QQ Lex»	Грибной суп-пюре	225
Ресторан-клуб «Точка»	Грибной суп-пюре	180
	Овощной суп-пюре с копченостями	150
Ресторан «Bladbacher»	Грибной суп-пюре	196
Кафе «Койот»	Грибной суп-пюре	150
Ресторан «Сибирская корона»	Грибной суп-пюре с гренками	150
Ресторан «Бюргер-бир»	Грибной суп-пюре с гренками	140
Ресторан «Carte Blanche»	Суп-крем грибной с картофельным пирожком	210
	Швейцарский сырный суп-пюре на овощном бульоне	230
	Овощной суп-пюре	110
Ресторан-клуб «Зеркало»	Суп-пюре из свежих шампиньонов на сливках с сухариками	190
	Суп-пюре из сыра	190
Ресторан «Ползунов»	Суп-пюре из лосося	246
	Суп-пюре овощной с морепродуктами	194
Ресторан «Il Patio»	Крем-суп с морепродуктами	285
Кафе «Крем»	Суп-пюре из брокколи	140
Кофейня «Лакомка»	Суп-пюре из кабачков	160

Овощные супы-пюре можно готовить из картофеля, цветной капусты, свежих огурцов, кабачков, тыквы, свежих помидоров, моркови, зеленого горошка, а также из смеси овощей. А если добавить пряные травы, супы заиграют тысячей оттенков самых изысканных вкусов [1].

Для улучшения питания большое значение играет повышение пищевой ценности за счет правильной технологической обработки сырья, комбинирования отдельных продуктов питания, обогащение их недостающими незаменимыми аминокислотами, витаминами, минеральными веществами. Ликвидация дефицита полноценного белка и микронутриентов является одним из основных приоритетов в области улучшения питания населения РФ. Необходимо увеличивать потребление белка за счет мясных, молочных продуктов. Важным направлением является также использование в пищу белков семян масличных и бобовых культур. Будучи равноценными с мясом по белку, растительные продукты выгодно отличаются тем, что богаты пищевыми волокнами, железом, кальцием и не содержат холестерина.

В ходе маркетинговых исследований, наряду с обзором меню, проводилось анкетирование, целью которого являлось изучение отношения потребителей к супам вообще, к супам-пюре, к блюдам из овощей. Анкета состояла из вопросов закрытого типа с возможностью выбора нескольких вариантов ответа. Было опрошено сто человек, которые периодически посещают предприятия общественного питания.

По результатам анкетирования установлено, что чаще всего в ресторанах, кафе и столовых потребители предпочитают закуски (53 %) и вторые блюда (55 %). При этом первые блюда заказывает 31 % опрошенных. На рисунках 1-3 видно, что наибольшее количество человек употребляют супы несколько раз в неделю, предпочитая мясные первые блюда. При этом большая часть респондентов (54 %) хотя бы один раз употребляли супы-пюре.

О здоровом питании и роли первых блюд в рационе знают все. Но придерживаются принципов здорового питания все по-разному: всегда – 5 %; периодически – 26 %; придерживаются, но не всегда получается – 41 %; хотели бы правильно питаться – 28 %

ИССЛЕДОВАНИЕ СОСТОЯНИЯ РЫНКА ОВОЩНЫХ СУПОВ

опрошенных. Все респонденты также знают о пользе овощей. Из рисунков 4-5 видно, что большинство употребляют овощи несколько раз в неделю, при этом из овощей предпочитают картофель.

По поводу пользы гороха мнения разделились. 74 % опрошенных уверены, что горох полезен и необходим в рационе и 26 % затруднились с ответом. При этом гороховые супы нравятся большинству респондентов. А покушать различные овощные супы-пюре с горохом изъявили желание 76 % опрошенных.

Структура отношения потребителей к овощным и гороховым супам представлена на рисунках 6-7.



Рисунок 1 – Частота употребления первых блюд

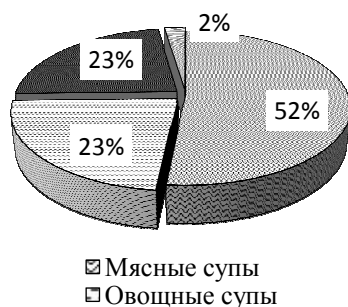


Рисунок 2 – Предпочтения респондентов

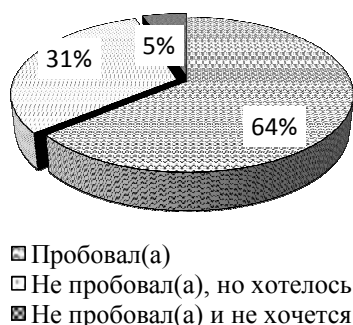


Рисунок 3 – Структура употребления супов-пюре



Рисунок 4 – Частота употребления овощей

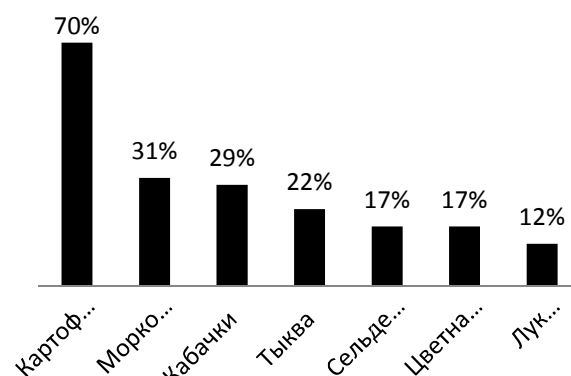


Рисунок 5 – Предпочтения респондентов при выборе овощей

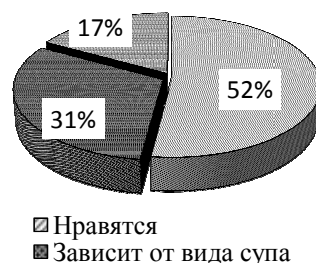


Рисунок 6 – Структура отношения потребителей к гороховым супам

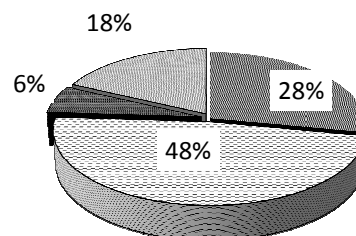


Рисунок 7 – Структура отношения потребителей к овощным супам-пюре с добавлением гороха

По результатам анкетирования установлено, что большая часть населения старается правильно питаться. Ежедневный рацион людей, заботящихся о своем здоровье, обязательно должен содержать такое блюдо, как суп.

Супы-пюре постепенно входят в наш рацион и большинство опрошенных употребляли или хотели бы употребить их. Наряду с традиционным картофелем становятся популярными такие овощи, как тыква, кабачки, сельдерей.

Проанализировав ассортимент супов-пюре предлагаемых на предприятиях общественного питания г. Барнаула, а также полученные результаты опроса населения, можно сделать вывод о необходимости расширения ассортимента предлагаемых блюд, использовании нового сырья при приготовлении этих блюд. Таким образом, с помощью новых рецептур можно не только расширить меню различных предприятий общественного питания г. Барнаула, но и привлечь новых посетителей.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Артёмов, Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания / Е.Н. Артёмов. – М.: КОНОРУС, 2008. – 336 с.
2. Босс, Г.В. Овощи – родник здоровья / Г.В. Босс. – М.: Лениздат, 1985. – 221 с., ил.
3. Дубцов, Г.Г. Технология приготовления пищи / Г.Г. Дубцов. – М.: Академия, 2006. – 272 с.
4. Могильский, М.П. Современные подходы к производству функциональных продуктов в общественном питании / М.П. Могильский // Известия вузов. Пищевая технология. – 2008. – № 4. – С. 35-38.
6. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: сборник технических нормативов / Ф.Л. Марчука, В.А. Ананина, С.Л. Лапшина, В.Т. Мальгина. – М.: Хлебпродинформ, 1996. – 619 с.
7. Справочник работника общественного питания / под ред. В.Н. Голубева – М.: ДеЛи принт, 2002. – 590 с.
8. Теплов, В.И. Физиология питания: учебное пособие / В.И. Теплов, В.Е. Боряев. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К^о», 2006. – 452 с.

Вайтанис М.А., к.т.н., доцент кафедры «Технологии продуктов питания» ФГБОУ ВПО АлтГТУ им. И.И. Ползунова, тел.: 8(3852)66-99-82. E-mail.: gasenauer@rambler.ru.