



## СОЦИОЛОГИЯ

УДК664.64

Н.А. Родькина, А.Н. Сапожников, Г.В. Золотарева

### ИССЛЕДОВАНИЕ ЗНАЧЕНИЯ ХЛЕБА В ПИТАНИИ УЧАЩИХСЯ МЛАДШЕГО ШКОЛЬНОГО ВОЗРАСТА ГИМНАЗИИ №15 «СОДРУЖЕСТВО» г. НОВОСИБИРСКА

*В статье приведены результаты маркетинговых исследований среди учащихся четвертых классов гимназии №15 «Содружество» г. Новосибирска по выявлению знаний о значении хлеба в жизни человека, об их отношении и потребительских предпочтениях к данному продукту.*

**Ключевые слова:** хлеб, питание детей школьного возраста, маркетинговые исследования, опрос, потребительские предпочтения.

N.A. Rodkina, A.N. Sapozhnikov, G.V. Zolotareva

### THE RESEARCH OF THE BREAD SIGNIFICANCE IN THE NUTRITION OF PRIMARY SCHOOL AGE PUPILS IN NOVOSIBIRSK GYMNASIUM №15 "COMMONWEALTH"

*The marketing research results among the pupils of the fourth grade in Novosibirsk gymnasium № 15 "Commonwealth" in order to identify the knowledge on the bread significance in the person life, on their attitude and consumer preferences towards this product are presented in the article.*

**Ключевые слова:** bread, primary school age children nutrition, marketing research, survey, consumer preferences.

**Введение.** Хлеб составляет основу пищевого рациона большей части мирового населения и употребляется как взрослыми, так и детьми. Он служит одним из важных источников необходимых организму веществ (белки, углеводы, витамины, минеральные соединения и волокна) и обеспечивает около 3 % суточной калорийности рациона [1, 2].

В России традиционно к хлебу проявляется уважительное отношение, что выражается в культуре его потребления, сложившейся на протяжении многих веков. Вместе с тем стоит отметить, что в настоящее время данная культура теряется (что, например, может проявляться в брошенных на улицах кусках хлеба). Возможно это связано с недостаточной информированностью населения России о традициях и культуре потребления хлеба. В частности, данный аспект может не учитываться при воспитании детей в современных условиях.

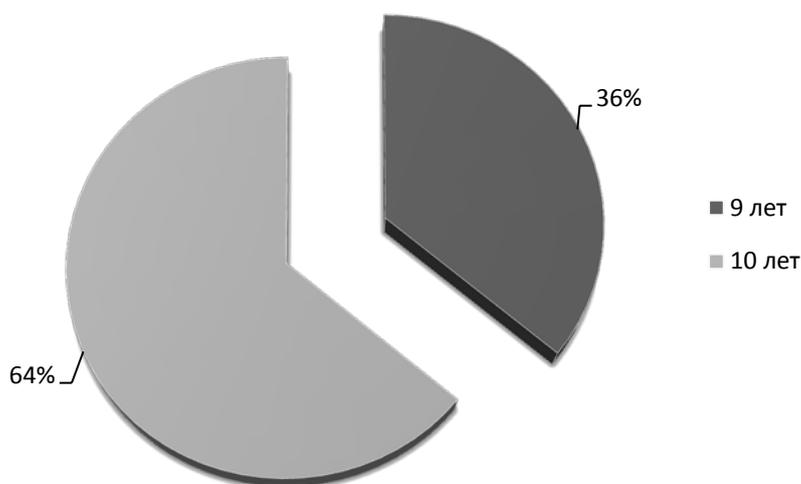
Однако бережное отношение к хлебу служит отправной точкой по борьбе с голодом в мире. Воспитание в духе уважения и любви к этому важному продукту питания должно начинаться с рождения человека и поддерживаться всю его жизнь.

**Цель исследований.** На примере анкетирования учеников гимназии №15 г. Новосибирска выяснить значение хлеба в жизни учащихся младшего школьного возраста и то, что они знают о хлебе; изучить их потребительские предпочтения в отношении хлеба и хлебобулочных изделий.

**Объекты и методы исследований.** На основе рекомендаций по методике проведения маркетинговых исследований [3] нами было опрошено 90 учащихся 4-х классов гимназии №15 г. Новосибирска «Содружество» в возрасте 9–10 лет путем анкетного опроса в декабре 2013 г.

**Результаты исследований и их обсуждение.** Обработка полученных данных показала следующие результаты. На рис. 1 представлена структура респондентов по возрасту и полу.

## Структура респондентов по возрасту



## Структура респондентов по полу

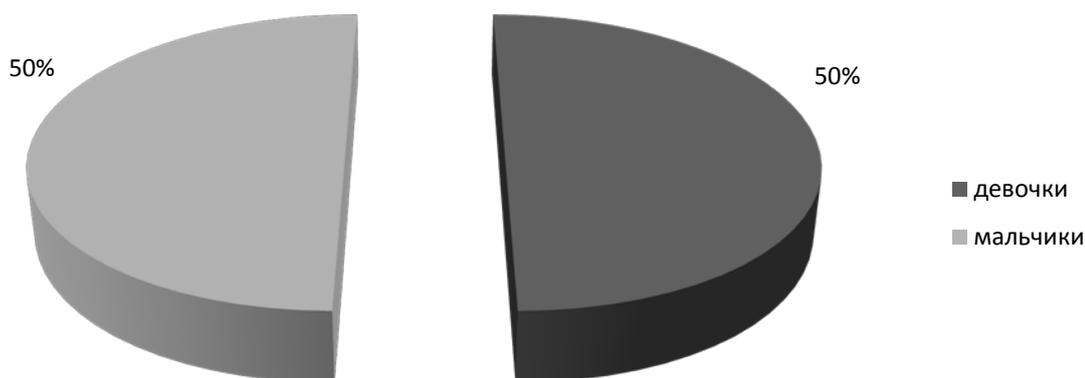


Рис. 1. Структура респондентов

Из рисунка 1 видно, что большая доля опрошенных (64 %) в возрасте 10 лет. По полу респонденты распределены поровну.

На вопрос «Любите ли вы хлеб?» отрицательно ответили 3 учащихся, что составило 3,3 % от числа респондентов.

На вопрос «Какой хлеб вы любите больше: пшеничный (белый), ржаной (черный) или никакой?» большинство респондентов (76 %) ответили, что предпочитают пшеничный хлеб, 24 % – ржаной, 3,3 % – никакой.

На вопрос «Знаете ли вы, из чего делают хлеб?» ответы распределились следующим образом (рис. 2). Подавляющее большинство респондентов знают, что хлеб делают из колосков пшеницы и из собственно пшеницы. Основное сырье, используемое при производстве хлеба (зерно, мука, вода, дрожжи) назвали 16,6 %, дополнительные его компоненты (масло и яйца) – 6,6 %. То, что в качестве одного

компонента – муки – выпекают хлеб известно 3,8 % респондентов. Вместе с тем 10 % опрошенных школьников считают, что зерновой культурой для производства хлеба является пшено.

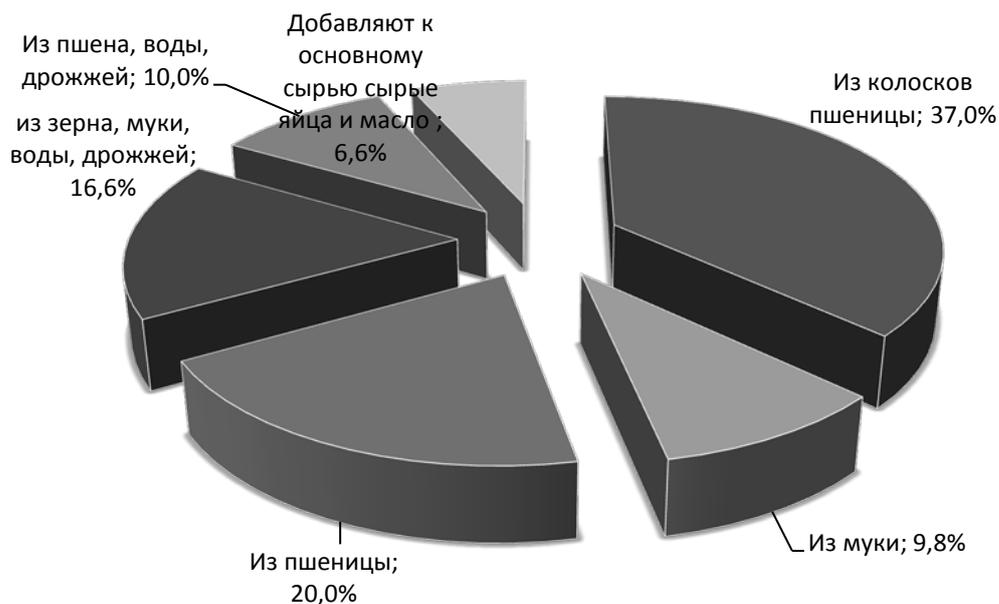


Рис. 2 Результаты ответа на вопрос «Знаете ли вы из чего делают хлеб?»

На вопрос «Сколько хлеба вы съедаете за один прием пищи?» 50 % респондентов ответили, что 2 порции по 25 г, 1 порции достаточно для 26,8 %, 3-х порций достаточно для 13,3 % респондентов. Доля съедающих за один прием пищи большее количество хлеба составляет 6,6 %, без хлеба обходятся 3,3 % опрошенных.

На рис. 3 представлены результаты ответов на вопрос «Какой хлеб вы любите больше: свежий или черствый?», из которых следует, что большинство респондентов (86,7 %) предпочитают свежий хлеб, черствый – 3,3 %, независимо от свежести любят хлеб 10 % респондентов.

Для оценки потребительских предпочтений исследуемого контингента в анкете был предусмотрен вопрос: «Что для вас является наиболее важным при потреблении хлеба: окраска корки, запах хлеба, вкус хлеба?».

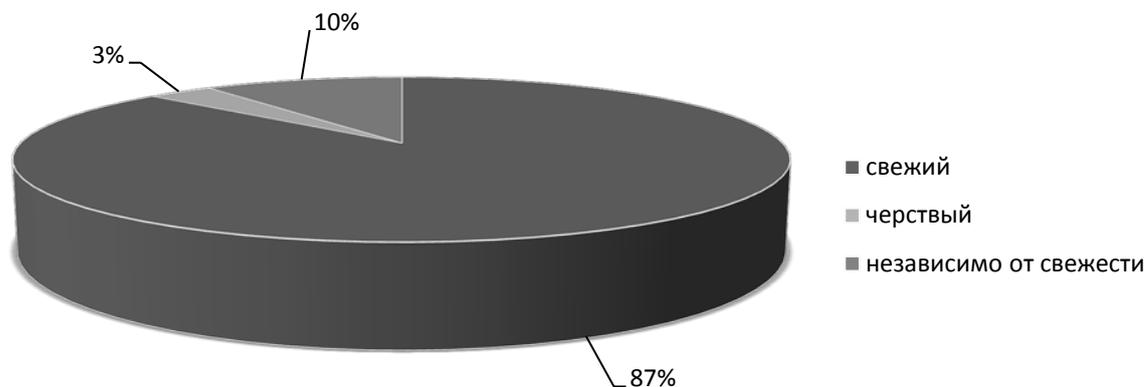


Рис. 3. Результаты ответов на вопрос «Какой хлеб вы любите больше: свежий или черствый?»

Анализ ответов на данный вопрос показал (рис. 4), что для большинства респондентов (39,8 %) важны все факторы: окраска, запах и вкус хлеба. Запаху и вкусу отдала предпочтение пятая часть респондентов (20 %). Только на вкус хлеба обращают внимание 16,6 % респондентов. Окраска корки и запах хлеба одновременно привлекают внимание 13,6 % опрошенных, окраска и вкус – 10 %. Выбор хлеба только по запаху достаточен для наименьшего числа участников опроса (6,6 %). Ответы на вопрос: «Как вы поступаете с недоеденным хлебом?» распределились следующим образом: «Отдаем птицам» – 60 %, «Выбрасываем» – 0 %. «Другое» выбрали 40 % участников опроса. Среди их ответов были следующие: «делаем гренки», «сушим сухари» и др. Также для респондентов представляет интерес дегустация образцов хлеба по внешнему виду, вкусу, запаху и цвету. По 5-балльной шкале оценивался каждый показатель. Во время опроса были оценены образцы хлеба ржаного «Бородинский» и хлеба пшеничного из муки 1-го сорта производства Новосибирского хлебокомбината «Восход» (рис. 5).

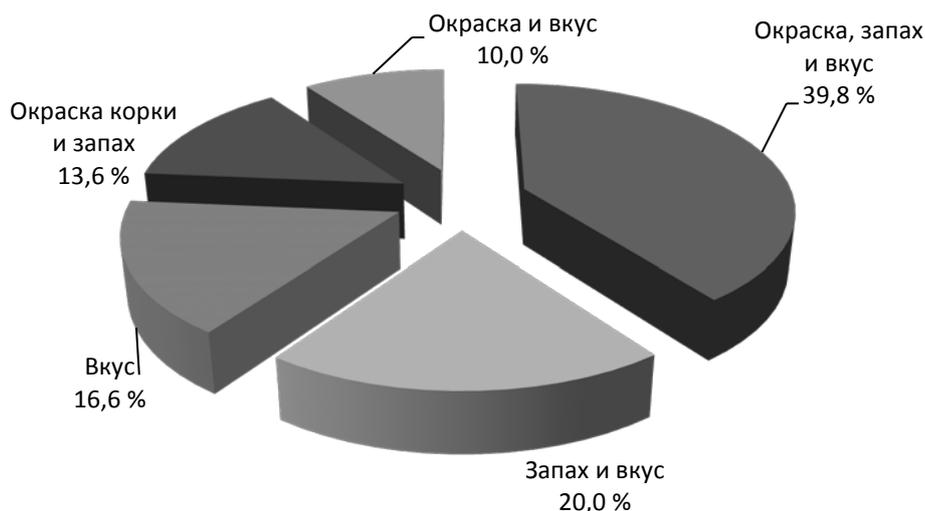


Рис. 4. Результаты ответов на вопрос «Что для вас является наиболее важным при употреблении хлеба в пищу: окраска корки, запах хлеба, вкус хлеба?»

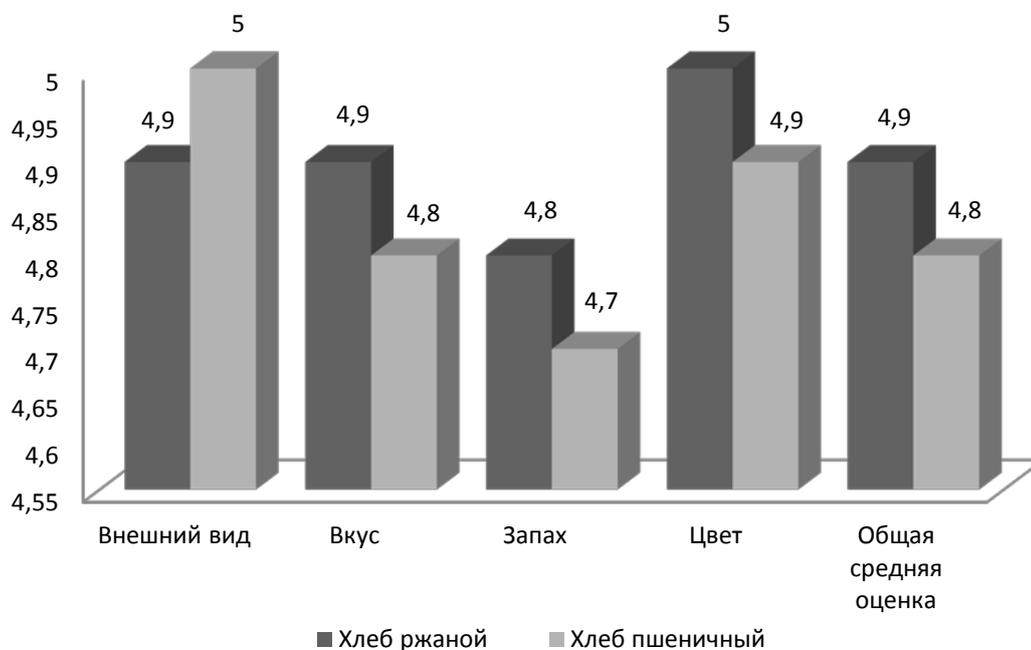


Рис. 5. Результаты дегустации хлеба

В целом, исходя из данных рис. 5, можно отметить, что все показатели получили достаточно высокий балл, при этом стоит отметить, что, по мнению респондентов, у образцов как пшеничного, так и ржаного хлеба, наиболее низкая оценка была по запаху.

В результате дегустации оба исследуемых образца получили оценку, близкую к максимальной. Однако хлеб ржаной в целом оценили выше, чем пшеничный.

В целом стоит отметить, что опрошенные школьники предпочитают пшеничный хлеб больше, чем ржаной. Такой хлеб (особенно свежий) не является полезным при его употреблении в большом количестве, и этот момент необходимо учитывать при воспитании и обучении детей. Высокий процент потребления школьниками пшеничного хлеба может быть связан как с его более приятными по сравнению с ржаным хлебом вкусом и запахом, так и низкой информированностью школьников о пользе ржаного хлеба.

Вместе с тем высокая органолептическая оценка ржаного хлеба позволяет предположить, что при необходимых мероприятиях, направленных на популяризацию потребления ржаного хлеба детьми, уровень его потребления можно будет повысить. Так, в настоящее время имеется положительный опыт проведения данных мероприятий российским представительством компании «Лейпуриен Тукку» (Финляндия) [4], из чего следует, что популяризация ржаного хлеба, изготавливаемого по современным технологиям, среди школьников целесообразна и необходима.

### Выводы

1. По результатам анкетного опроса можно отметить что, молодое поколение в лице учащихся 4-х классов гимназии №5 правильно понимает значение хлеба в питании, соблюдает культуру его потребления, а сам хлеб занимает важное место в пищевом рационе большинства респондентов.

2. Представление о том, из какого сырья производится хлеб, также имеют большинство респондентов.

3. При потреблении хлеба для учащихся имеют значение окраска, запах и вкус хлеба в совокупности.

4. Несмотря на то что образцы как ржаного, так и пшеничного хлеба, получили высокую оценку среди опрошенных школьников, большинство из них предпочитают хлеб из пшеничной муки, преимущественно свежий.

5. Мероприятия по популяризации полезных свойств ржаного хлеба позволят повысить уровень его потребления среди детей.

В целом проведенный опрос является основой для дальнейших этапов маркетинговых исследований среди населения младшего школьного возраста в плане их потребительских предпочтений в отношении хлеба и хлебобулочных изделий, который позволит конкретизировать пути повышения уровня и культуры потребления хлеба (в том числе из ржаной муки) учащимися школьного возраста.

### Литература

1. *Ауэрман Л.Я.* Технология хлебопекарного производства. – 9-е изд., перераб. и доп./ под общ. ред. *Л.И. Пучковой.* – СПб.: Профессия, 2005. – 416 с.
2. *Джухунян В.* Хлеб – это гениальное изобретение человечества // Аргументы и факты в Беларуси [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://www.aif.by/health/item/9521-hleb.html> (дата обращения: 11.02.2014 г.).
3. *Титова В.А., Цой М.Е.* Проведение маркетинговых исследований за семь дней: учеб. пособие. – Новосибирск: Изд-во НГТУ, 2011. – 80 с.
4. *Никулина Т.Н.* Целебная сила ржи // Достижения науки и техники АПК. – 2012. – № 6. – С. 5–7.

