



Дніпровський державний аграрно-економічний  
університет

# Ринок «здорового» хліба на Дніпропетровщині

Автори проекту:

Войтанішек Д.І.; Тимчак Д.О. ;Чернишук Т.П.

Консультант проекту:

К.т.н. Миколенко С.Ю.

# Науково-теоретичне обґрунтування

- ✓ Зниження обсягів виробництва;
- ✓ Зміна смаків споживачів;
- ✓ Розробка та впровадження нових технологій;
- ✓ Використання нетрадиційної сировини в якості рецептурного компонента.

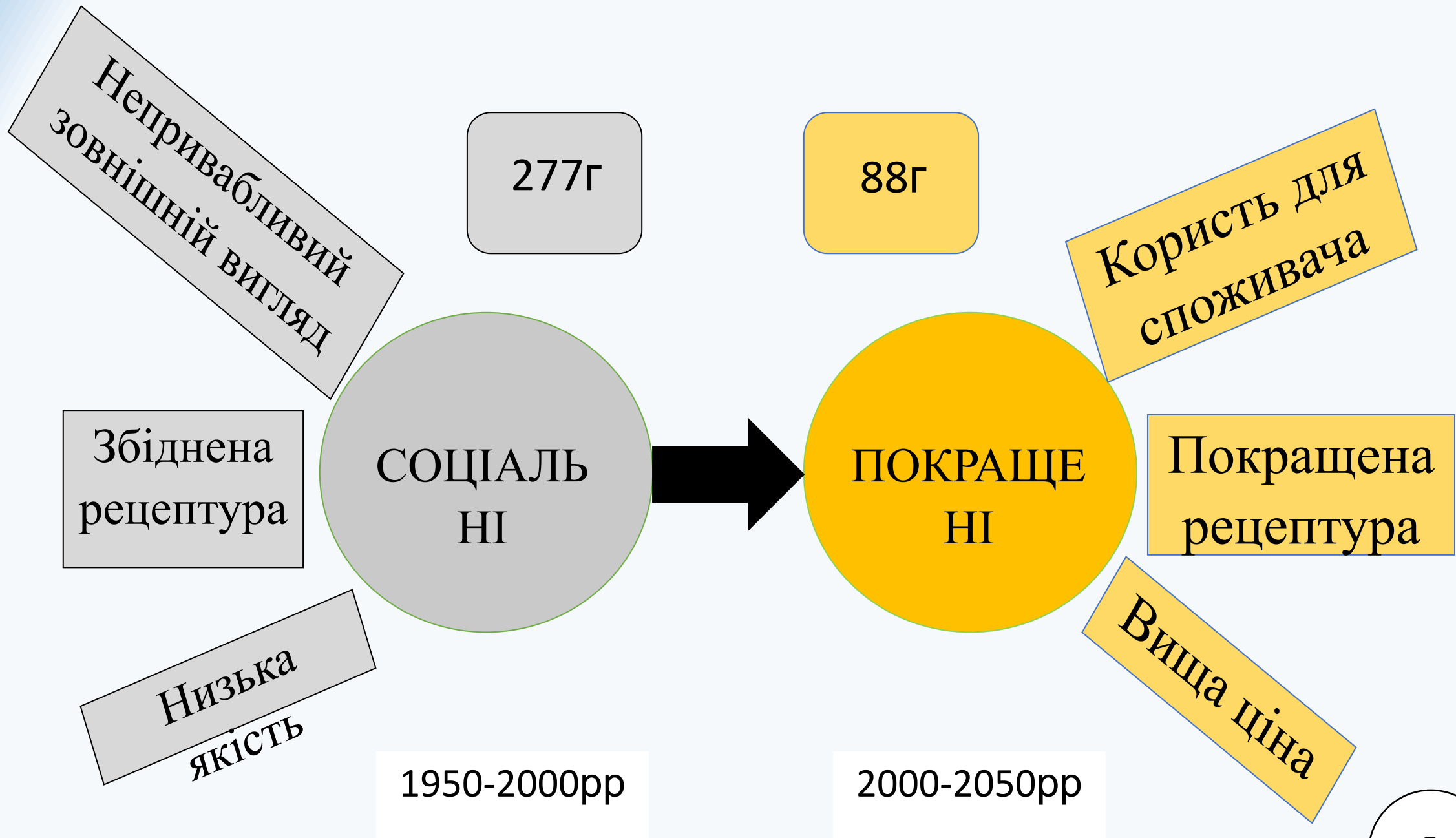
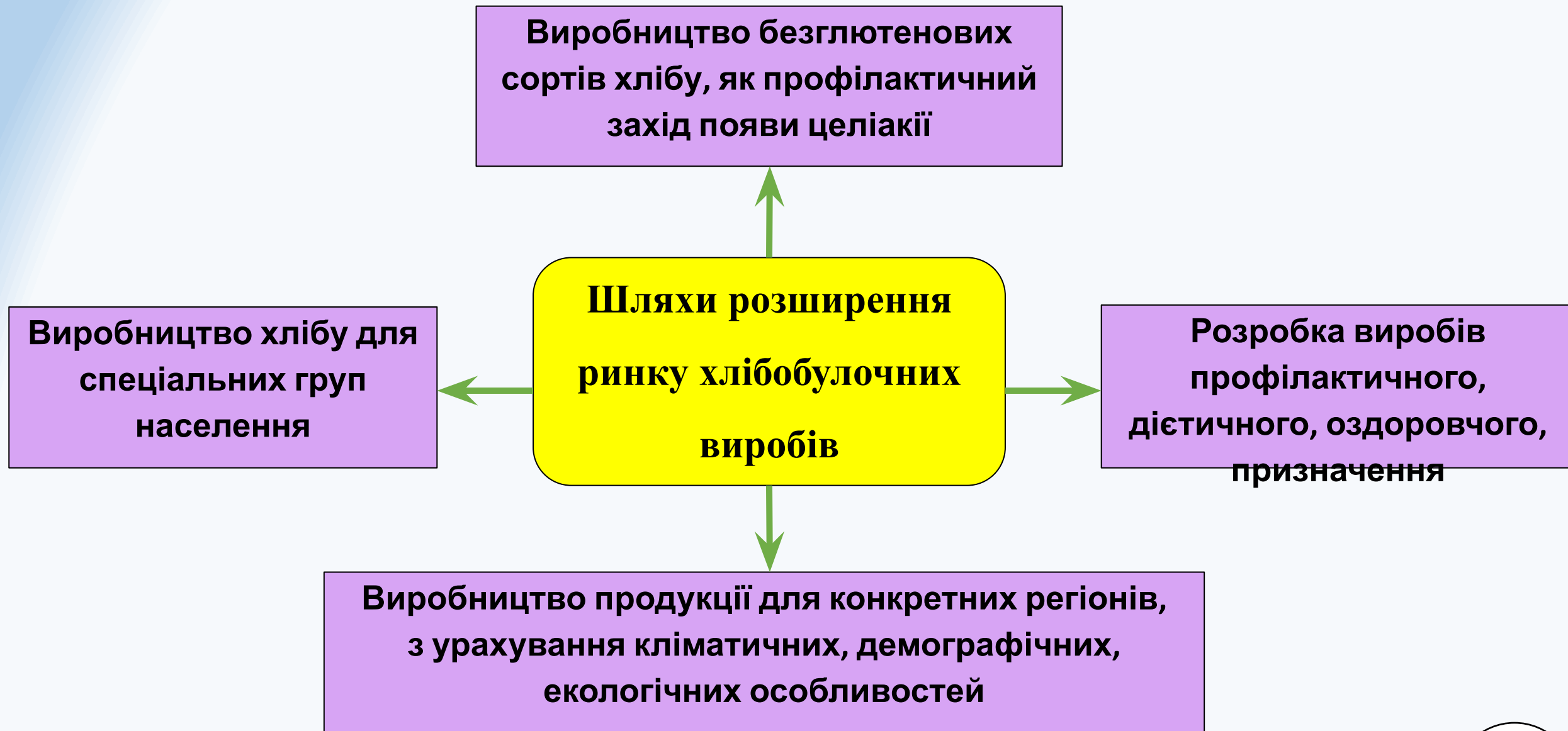


Схема зміни смаків споживачів хліба в

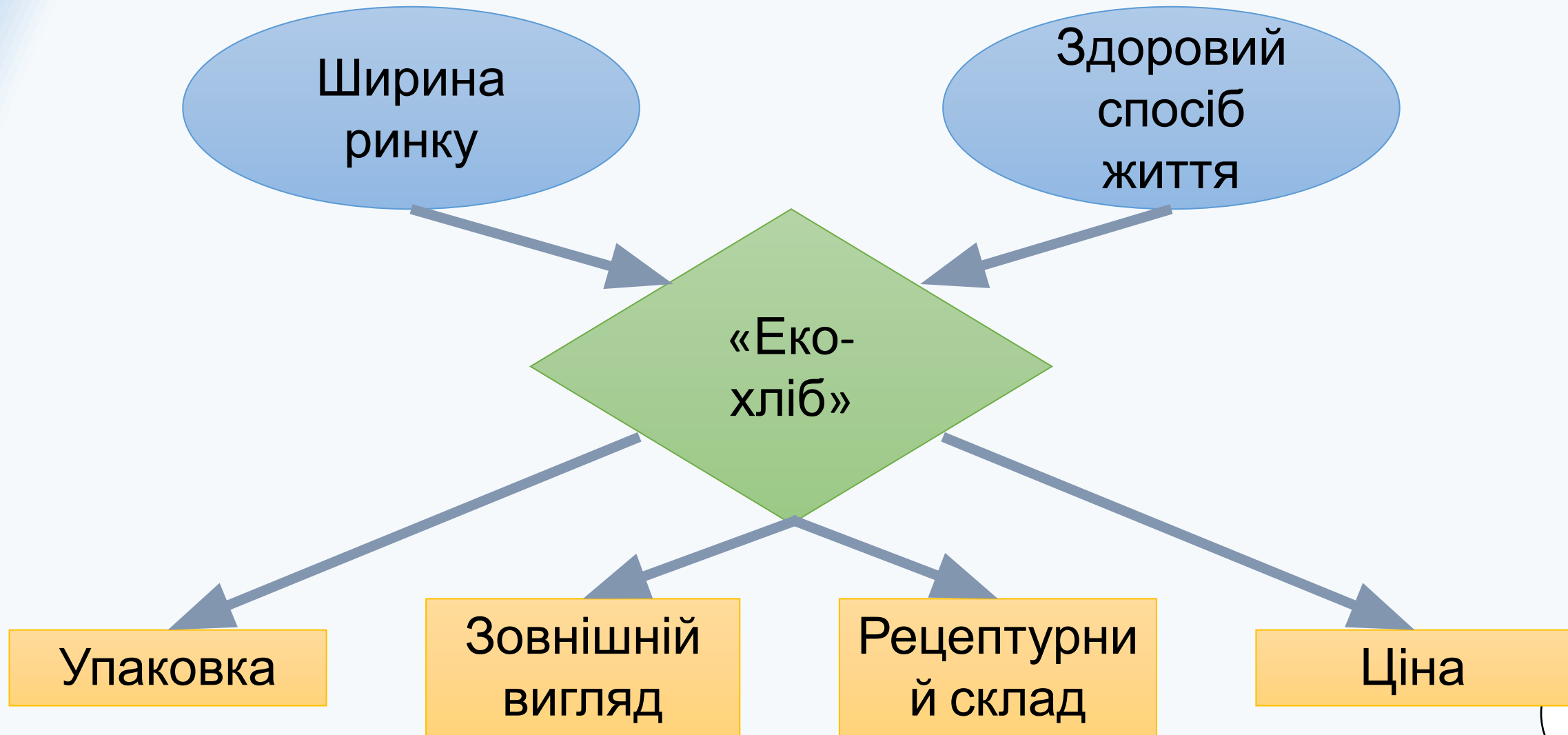
# Соціально-економічне обґрунтування

- Зменшення чисельності населення України;
- Дріжджові хлібобулочні вироби: користь чи шкода?;
- Зміна раціону та культури харчування населення;
- Сумнівна якість пропонованих хлібобулочних виробів;
- Медичні протипоказання та обмеження у вживанні хліба.



## Шляхи розширення ринку хліба

# Аналіз критеріїв оцінки



# Аналіз результатів дослідження

- ✓ Продукція;
- ✓ Виробники;
- ✓ Рецептурний склад;
- ✓ Розподіл по сортам;
- ✓ Місця реалізації;
- ✓ Ціна;
- ✓ Результати анкетування



Асортимент «здорового» хліба в Дніпрі

«Альпійський»

«Пряно – зерновий»

«Грінленд»

«Овочевий»

«Сонечко»

«Житнє сяйво»

«Пшеничний заварний з кмином»

«Житній з висівками»

«Домашній»

«Хуторський»

«Пшеничний цільнозерновий без дріжджів»

«Бородинський бездріжджовий»

«Багет Vuolangerie гречаний»

«Цибулінка»

«Harrys»

«Фруктовий»

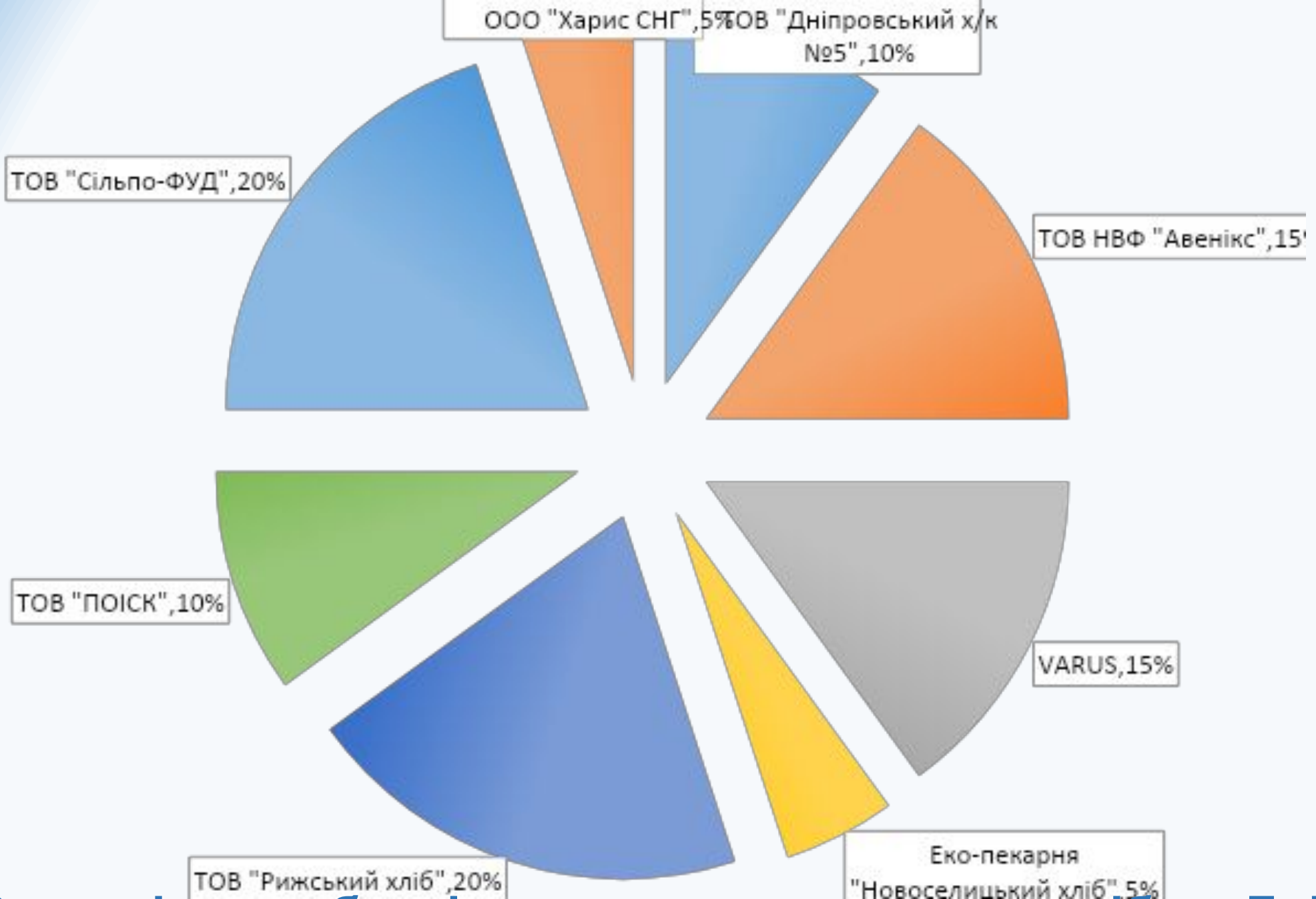
«Білий смачний на хмелю»

«Спельтовий»

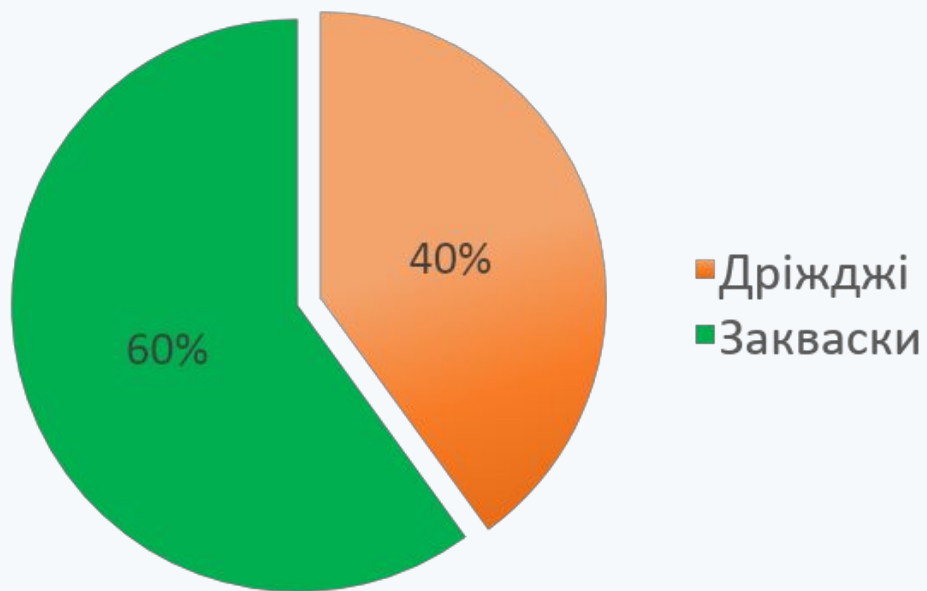
«Литовський»

«Хліб Vuolangerie з висівками»

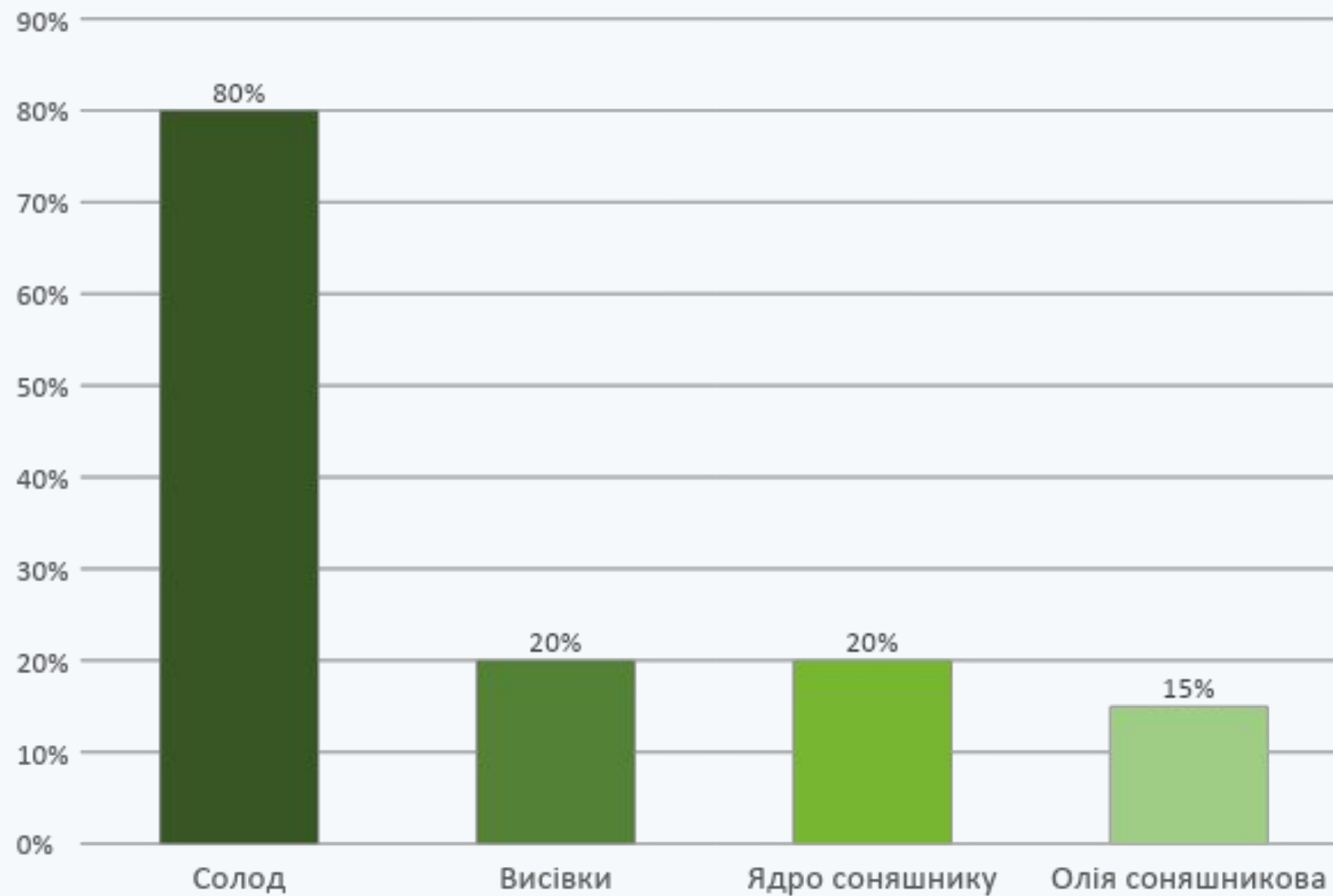




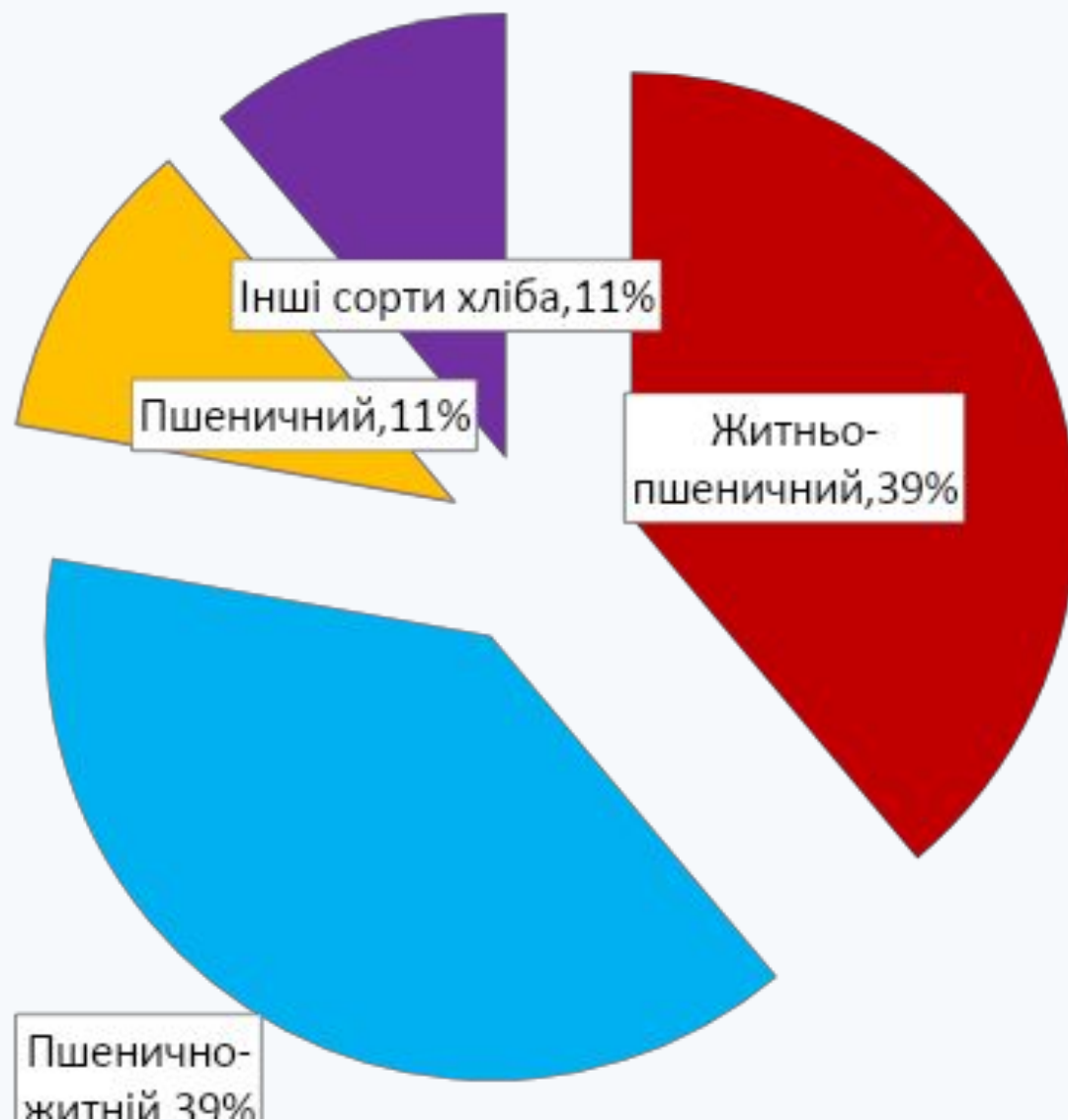
**Розподіл виробників на ринку «здорового» хлібу м.Дніпра**



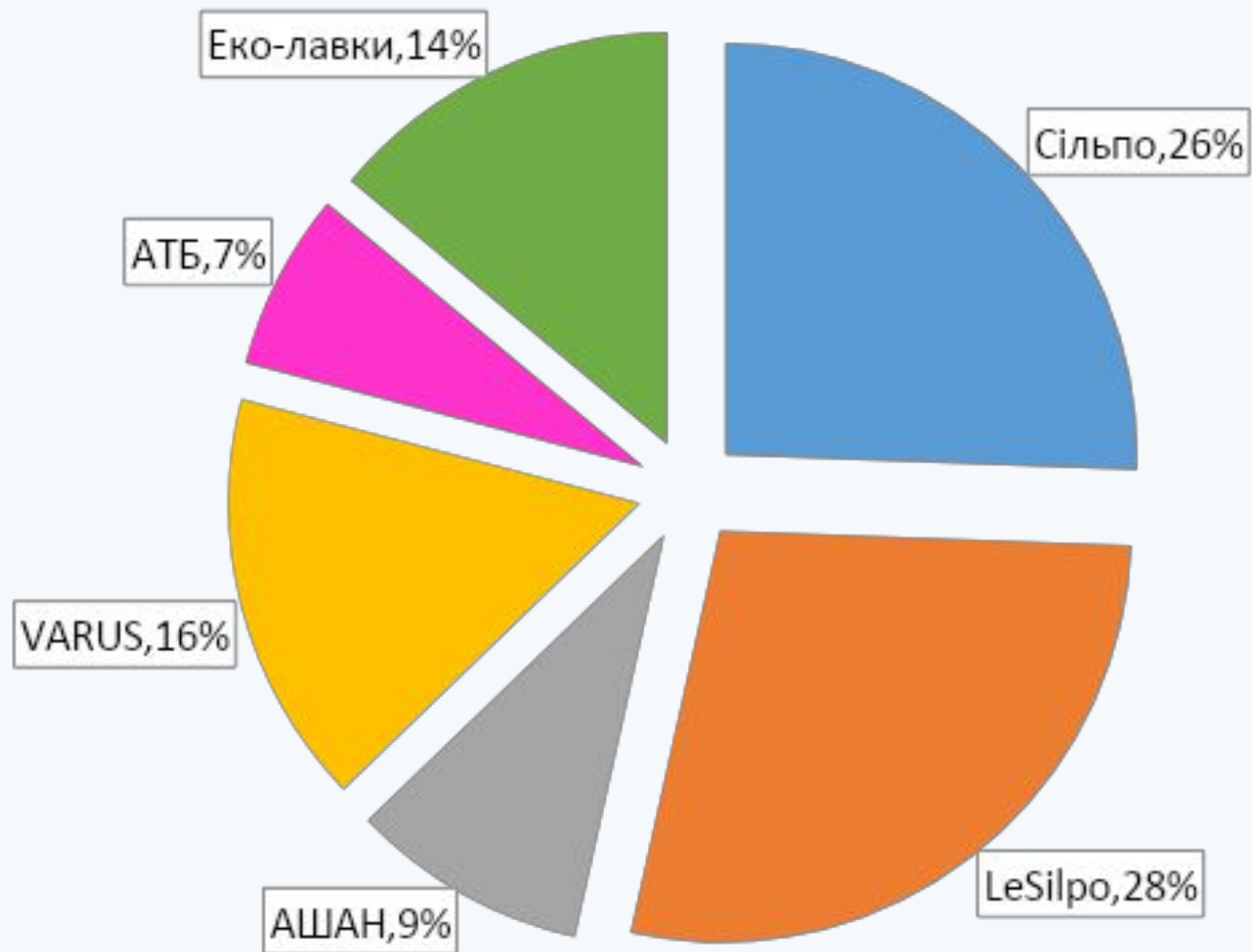
## Використання компонентів рецептури



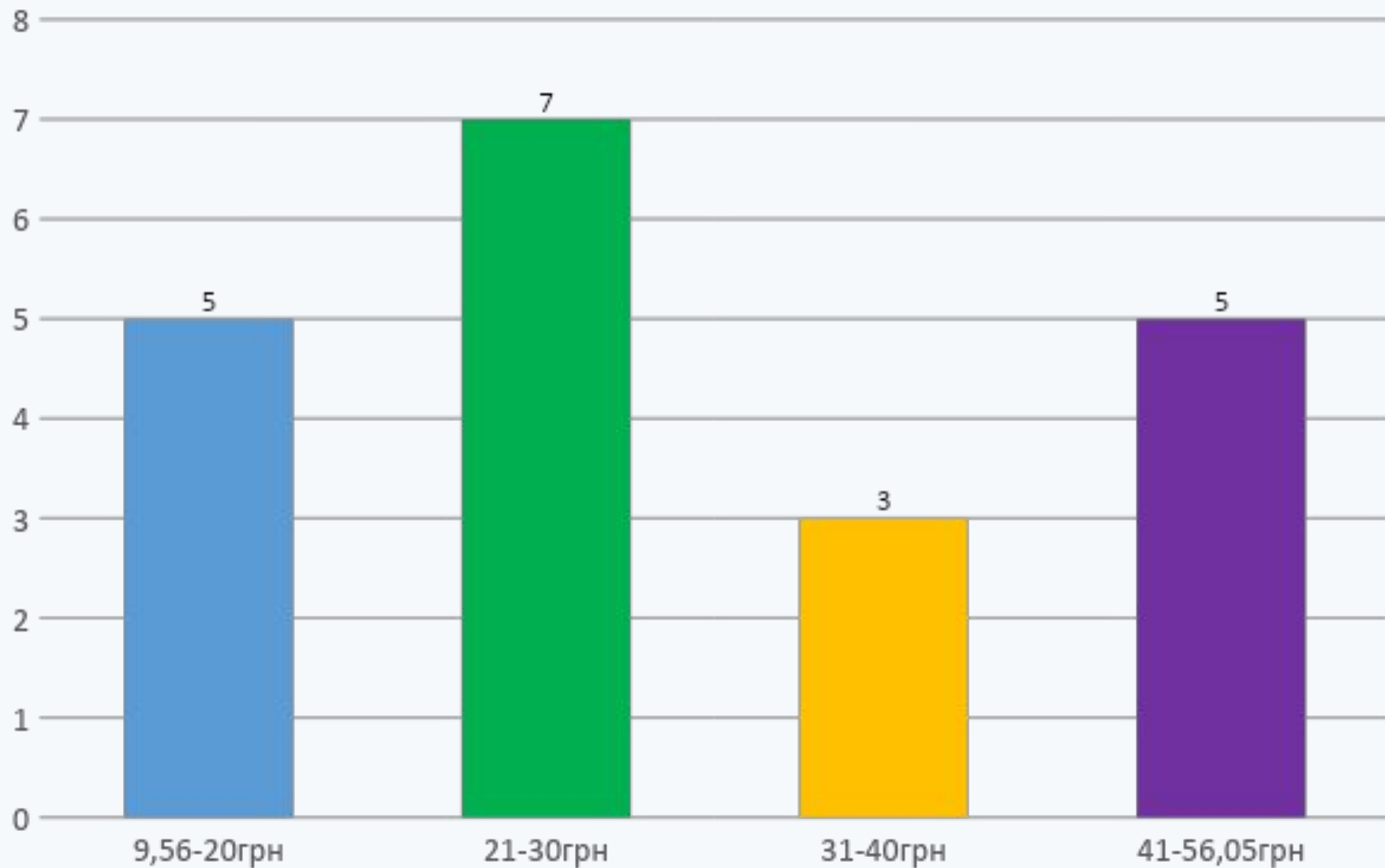
## Використання компонентів рецептури



Розподіл по сортам «здорового» хліба в м. Дніпро

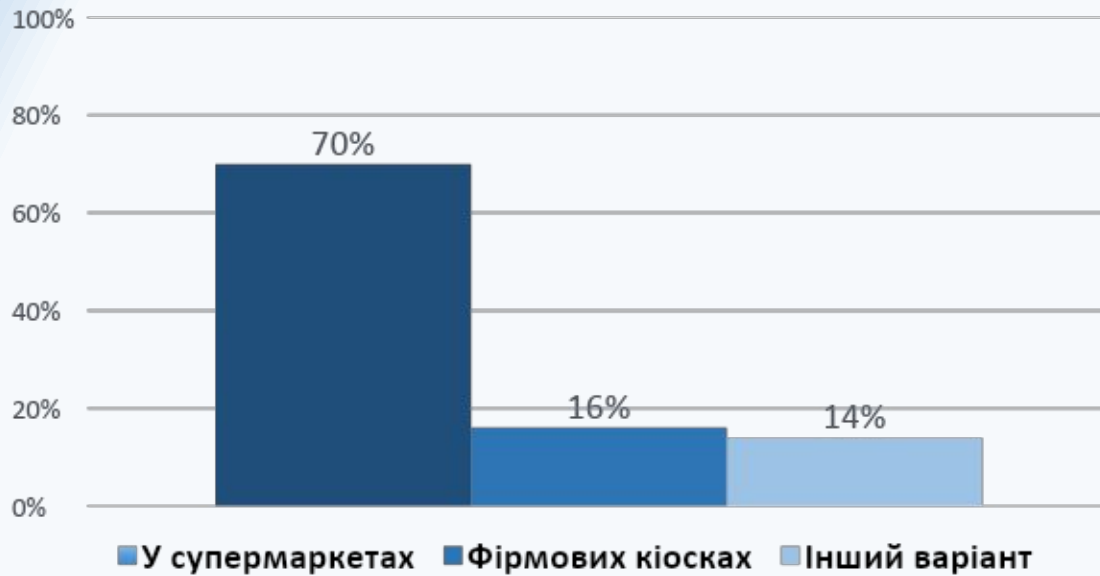


"Здоровий" хліб в асортименті магазинів м. Дніпро



## Цінова політика виробників в м. Дніпрі

## Де купують хлібопекарську продукцію



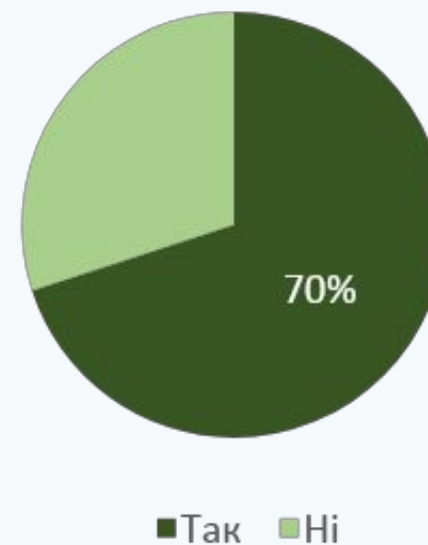
## Якому різновиду хліба надають перевагу



Чи звертають увагу на рецептурний склад продукції

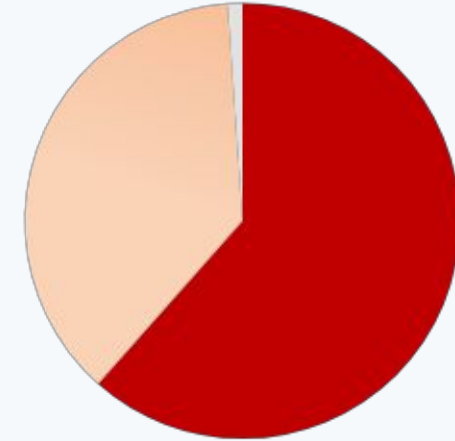


Чи привертає увагу хліб з додаванням незвичних інгредієнтів



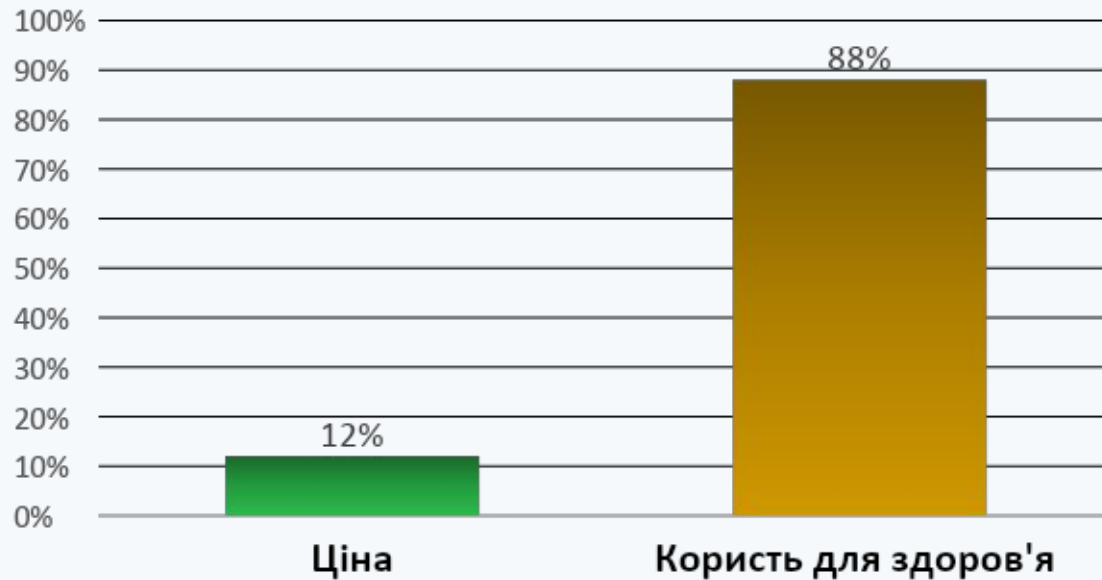


## Яка ціна є прийнятною для споживачів



■ 5-10 грн ■ 10-15 грн ■ 15 і більше

## Що важливіше



## Результати анкетування

# Висновки та пропозиції

- Борошно: житнє (75%) та пшеничне 1-го ґатунку (60%);
  - Дріжджі (40%) – закваски(60%);
  - Поліпшувачі: клейковина суха, аскорбінова кислота та ферменти;
  - Сорти хліба: пшенично-житній та житньо-пшеничний (по 40%);
  - Ціна: min – 9,56грн/0,5кг, max – 56,05 грн/0,5кг;
  - Портрет цільової аудиторії: жінки більше 40 років.
- ✓ Підвищення якості виробів;
  - ✓ Пошук нетрадиційних компонентів;
  - ✓ Підтримання ідей здорового харчування.

**Дякуємо за увагу!**

