

УДК 339.13

***МАРКЕТИНГОВОЕ ИССЛЕДОВАНИЕ ЦЕЛЕСООБРАЗНОСТИ
ПРОИЗВОДСТВА И СБЫТА МЯСА НУТРИИ В КИРОВСКОЙ ОБЛАСТИ***

Жукова Ю.С.

К.э.н., доцент

Вятская государственная сельскохозяйственная академия

Киров, Россия

Маринина А.Ю.

Старший преподаватель

Вятская государственная сельскохозяйственная академия

Киров, Россия

Аннотация

В статье рассматривается маркетинговое исследование целесообразности производства и сбыта мяса нутрии на примере Кировской области. Производство данного вида мяса относится к нетрадиционным видам бизнеса в мясном производстве. Тем не менее, развитие данного производства является оправданным, так как мясо нутрии имеет ряд преимуществ перед другими видами мяса в силу своих полезных свойств. Для определения целесообразности выхода на рынок Кировской области с данным продуктом было проведено исследование в форме опроса потребителей.

Ключевые слова: мясо нутрии, потребители, покупательские предпочтения, опрос потребителей, маркетинговые исследования

***MARKETING RESEARCH ON THE FEASIBILITY OF PRODUCTION AND
SALE OF NUTRIA MEAT IN THE KIROV REGION***

Zhukova Yu. S.

Ph. D., associate Professor

Vyatka state agricultural Academy

Kirov, Russia

Marinina A. Yu.

Senior lecturer

Ph. D., associate Professor

Vyatka state agricultural Academy

Kirov, Russia

Annotation

The article considers a marketing study of the feasibility of production and sale of nutria meat on the example of the Kirov region. The production of this type of meat refers to non-traditional types of business in meat production. However, the development of this production is justified, since nutria meat has a number of advantages over other types of meat due to its useful properties. To determine the feasibility of entering the market of the Kirov region with this product, a study was conducted in the form of a consumer survey.

Key words: nutria meat, consumers, consumer preferences, consumer survey, marketing research

Животноводческая отрасль России наряду с другими сельскохозяйственными рынками демонстрирует позитивную динамику производства. В 2019 г. рост производства в ней составил 1,7% по сравнению с 2018 г. [10].

Производство мяса нутрии можно отнести к нетрадиционным видам производства мяса, в связи с чем оценка и анализ именно рынка мяса нутрии в

настоящее время затруднена. Таким образом, разведение нутрий как бизнес относится к нетрадиционным направлениям мясного бизнеса.

Нетрадиционные виды мяса - продукция в некотором роде экзотическая, но в условиях насыщенности рынка свининой, говядиной, бараниной, они имеют свою нишу, пока ещё мало освоенную, в которой нет конкуренции.

При наличии ресурсной базы или, как минимум, условий для её интенсивного развития, нетрадиционные виды мясного сырья могут иметь хорошие рыночные перспективы.

Нетрадиционные виды мяса имеют свою нишу на рынке, а применив необходимые технологии и маркетинговые инструменты, предприятия могут эти ниши использовать в своих интересах [9].

В условиях насыщения рынка важным вопросом является расширение спроса покупателей, в том числе на нетрадиционные для рынка ассортиментные единицы [5].

Исключительная ценность нутрятины — в неповторимом химическом составе. В мясе малое количество вредных солей натрия и высокий процент йода, который благотворно влияет на щитовидную железу.

Йод относится к числу незаменимых биогенных элементов, играющих важную роль в процессах обмена веществ.

Кировская область входит в число эндемичных по йоду регионов, где отмечается низкое содержание йода как в объектах окружающей среды, так и в продуктах, произведенных на нашей территории, что является одной из причин заболеваемости населения, связанной с болезнями эндокринной системы [3].

К индивидуальным методам профилактики йододефицитных расстройств относится рациональное питание, мясо нутрии может способствовать решению данной проблемы не только в Кировской области, но и в других регионах России.

Калорийность продукта и количество белка по сравнению с другими диетическими видами мяса представлена в таблице 1.

Таблица 1 - Калорийность продукта и количество белка по сравнению с другими диетическими видами мяса

Вид мяса	Белки, %	Ккал на 100 г продукта
Мясо индейки	20,1	262
Мясо курицы	20	178
Мясо кролика	20,8	175
Мясо нутрии	23,9	150

Также важным моментом является тот факт, что мясо нутрии – это диетическое мясо, которое прекрасно подойдет людям, страдающим сахарным диабетом. Это мясо не повышает уровень холестерина в крови, что очень важно для диабетиков, а также оно безвредно для поджелудочной железы.

Данный факт является весьма важным, так как в последние годы количество людей, страдающих данным заболеванием, увеличивается.

В Кировской области в настоящее время зарегистрировано более 48 тысяч пациентов с сахарным диабетом и их количество неуклонно растёт [4].

Из мяса нутрии можно производить различные продукты питания, так например холодец из мяса нутрии [7], паштетные изделия [1], ряд комбинированных продуктов функционального назначения [2].

В настоящее время в Кировской области нет предприятий, которые занимаются разведением нутрии на мясо, тогда как в советское время и примерно до начала 2000-х годов на территории региона насчитывалось примерное поголовье нутрий в количестве около 10 тыс. голов.

Если рассматривать данную ситуацию по России, то есть ряд предприятий, которые занимаются выращиванием нутрий на мясо, в качестве примера можно привести предприятие ООО «Любо» в Ростовской области, если судить по

предложениям в Интернете, то данное предприятие продает мясо нутрии по цене 520 руб. за кг в розницу и по цене 470 руб. за кг оптом.

Нельзя не отметить и тот факт, что мясное скотоводство, то есть производство говядины в условиях Кировской области обеспечивается за счет откорма и нагула сверх ремонтного молодняка, откорма скота, выбракованного из основного стада [8]. Данный факт важен с точки зрения конкуренции со стороны традиционных видов мяса по отношению к мясу нутрии.

Для анализа потребителей и их предпочтений на рынке мяса нутрии, а также для понимания потенциального спроса на территории Кировской области был проведен опрос потребителей в январе-мае 2020 года. Нами было опрошено 500 человек.

В первом вопросе анкеты выяснялось, знают ли потребители о том, что мясо нутрии пригодно для употребления в пищу. Были получены следующие результаты: 32% респондентов знают, а 68% не в курсе, что данное мясо можно употреблять в пищу (рисунок 1).

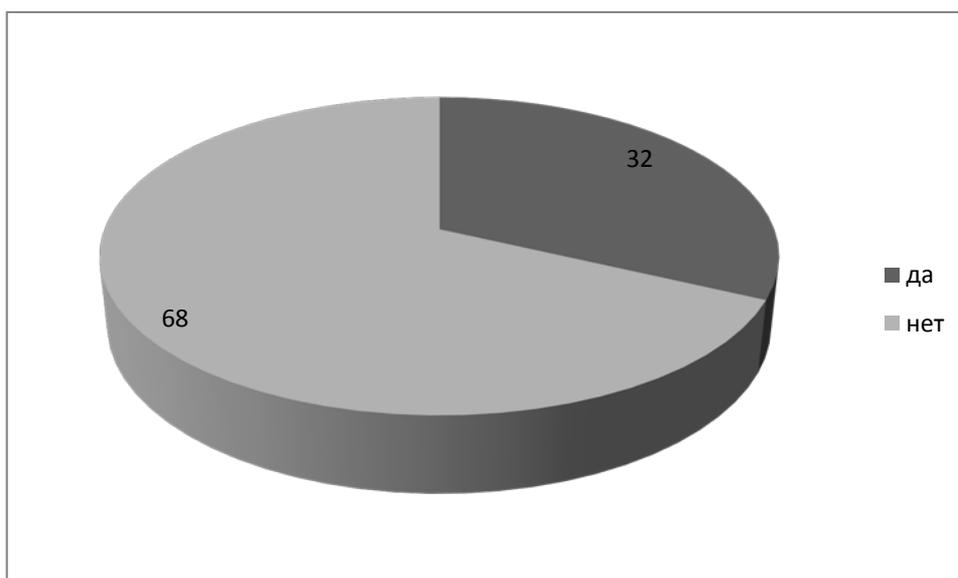


Рисунок 1 – Распределение потребителей по ответу на вопрос «Знаете ли Вы о том, что мясо нутрий пригодно для употребления в пищу?»

С помощью второго вопроса было выяснено, употребляют ли респонденты мясо нутрий. В результате было определено, что 28% потребителей ни разу не употребляли данное мясо и не планируют это делать ни при каких условиях, 35% ответили, что не употребляли, но планируют это сделать хотя бы раз, 18% потребителей пробовали мясо нутрии один раз, 8% потребителей регулярно его потребляют, 13% употребляют данное мясо лишь изредка (рисунок 2).

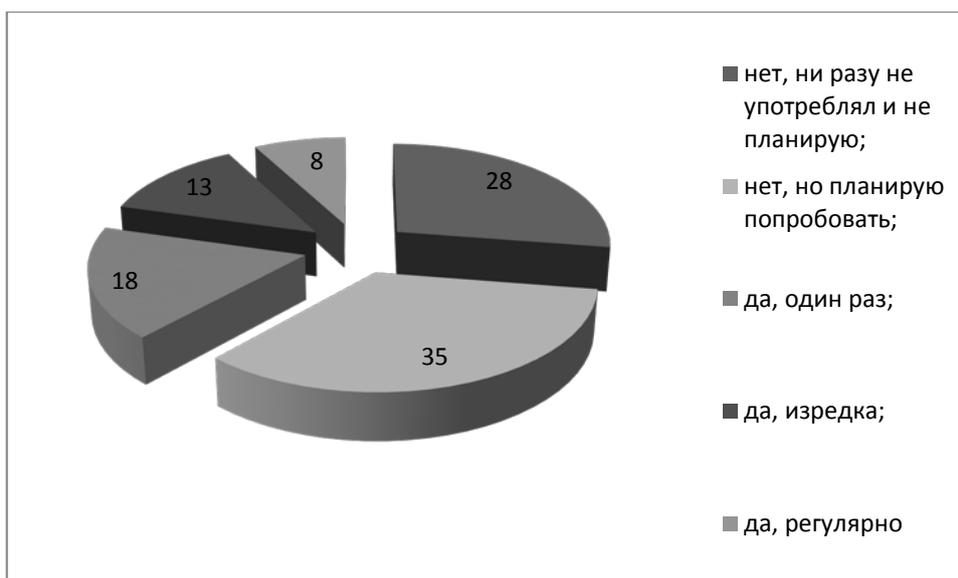


Рисунок 2 – Распределение потребителей по ответу на вопрос «Вы лично употребляете в пищу мясо нутрий?»

Далее потребителям был задан вопрос, знают ли они о пользе и диетических свойствах мяса нутрии. Большинство потребителей, а именно 51% ответили, что не знают; 23% знают об этих свойствах, 26% потребителей не знают, но хотели бы знать (рисунок 3).

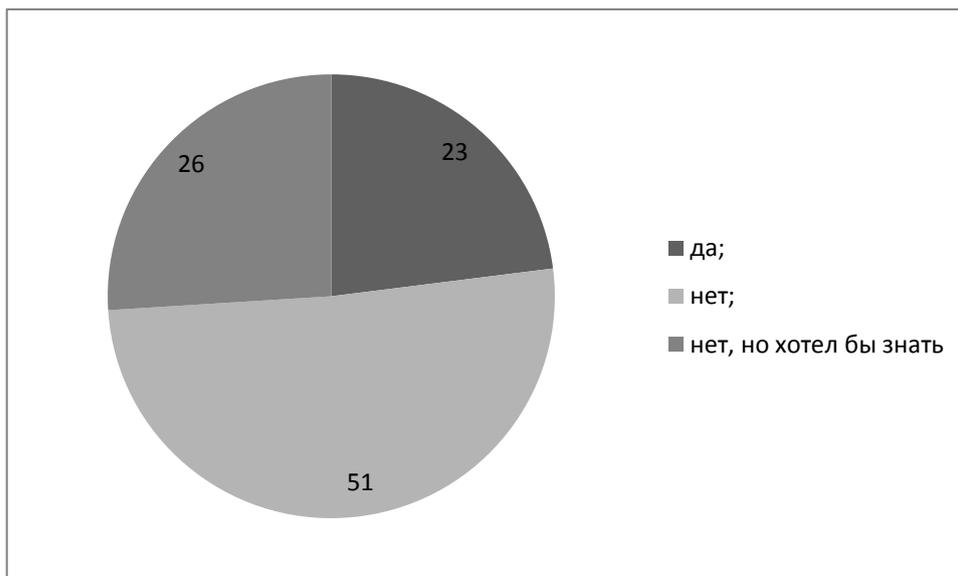


Рисунок 3 – Распределение потребителей по ответу на вопрос «Знаете ли Вы о пользе и диетических свойствах мяса нутрий?»

Далее было выяснено, будут ли потребители приобретать мясо нутрии, если будут знать о полезных свойствах данного мяса. 35% потребителей дали утвердительный ответ, 21% потребителей дали отрицательный ответ и 44% потребителей затруднились ответить на данный вопрос (рисунок 4).

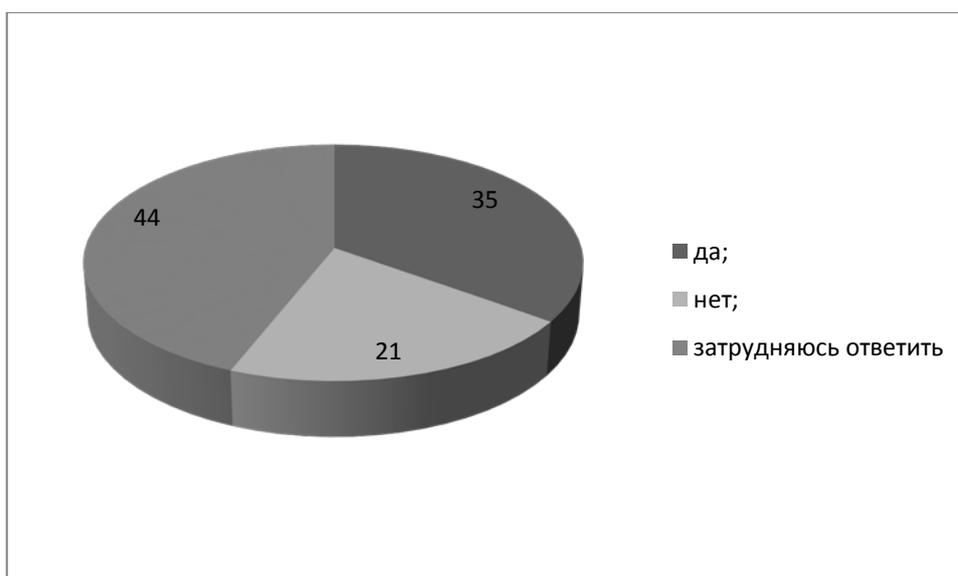


Рисунок 4 – Распределение потребителей по ответу на вопрос «Если Вы будете знать о пользе мяса нутрий, то будете ли его приобретать?»

Далее было выяснено, где потребителям было бы удобно приобретать мясо нутрии. Большинство потребителей (52%) ответили, что им было бы удобно приобретать данный продукт в специализированном магазине, 7% - в обычном розничном магазине, 22% - на продуктовом рынке, 11% - напрямую у фермера (рисунок 5).



Рисунок 5 – Распределение потребителей по ответу на вопрос «Где бы Вам удобно было приобретать мясо нутрий?»

Далее был задан вопрос относительно цены, по которой потребители готовы приобретать мясо нутрии. 39% потребителей ответили, что ни при какой цене покупать не будут и не планируют, 42% потребителей указали порог цены в размере 500 руб./кг, 12% готовы приобрести по цене не более 750 руб./кг (рисунок 6).

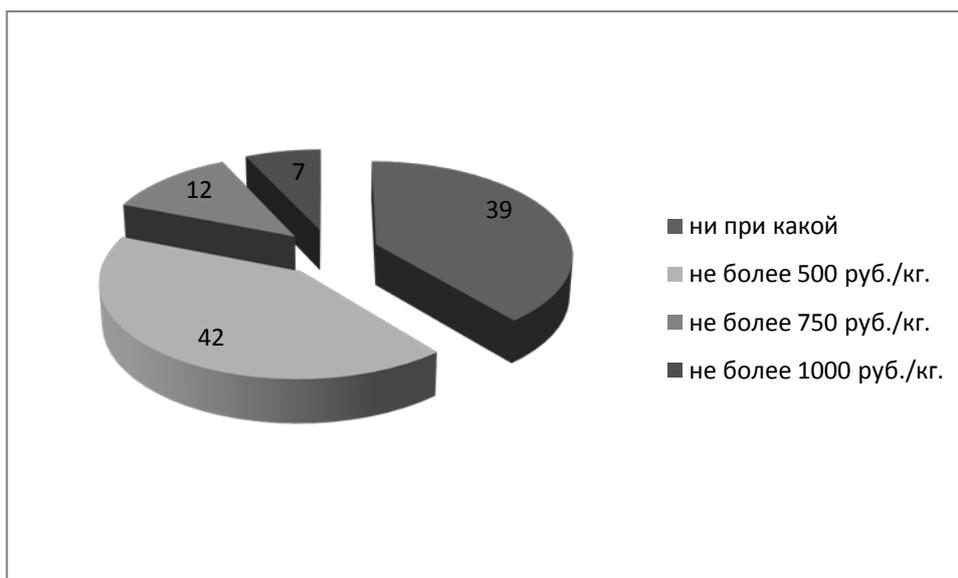


Рисунок 6 – Распределение потребителей по ответу на вопрос «По какой цене за 1 кг мяса нутрии вы готовы его приобретать?»

В целом проведенный опрос потребителей Кировской области показал, что перспективы продажи мяса нутрии, произведенного в фермерском хозяйстве, имеются, но необходима грамотная проработка как сбытовой политики, так и политики продвижения продукции [6].

Таким образом, маркетинговое исследование целесообразности производства и сбыта мяса нутрии в Кировской области показало, что все возможности для успешного ведения подобного бизнеса имеются, но при этом необходимо учитывать особенности мяса нутрии как товара при проработке политики продвижения его на рынок сбыта.

Библиографический список:

1. Гуменюк М.С., Касьянов Г.И., Косенко О.В. Запеченные в аэрогриле продукты питания с мясом нутрии // М.С. Гуменюк, Г.И. Касьянов, О.В. Косенко // Современные аспекты производства и переработки сельскохозяйственной продукции: сборник статей

по материалам VI Международной научно-практической конференции. – Кубанский ГАУ, 2020. - С. 22-28.

2. Гуменюк М.С., Касьянов Г.И., Косенко О.В. Перспективы производства функциональных продуктов питания из нетрадиционных видов мясного сырья /М.С. Гуменюк, Г.И. Касьянов, О.В. Косенко // Современные аспекты производства и переработки сельскохозяйственной продукции: сборник статей по материалам VI Международной научно-практической конференции. – Кубанский ГАУ, 2020. - С. 73-77

3. Для чего нам нужен йод? [Электронный ресурс]. - Режим доступа - <https://www.43.rospotrebnadzor.ru/news/detail.php?ID=1697>

4. Жукова Ю.С. Роль сельского хозяйства в развитии производства инновационной диабетической продукции в России /Ю.С. Жукова // инновации и достижения науки в сельском хозяйстве: материалы I Всероссийской (национальной) научно-практической конференции. – Киров, Вятская ГСХА, 2019. - С. 36-39.

5. Жукова Ю.С., Маринина А.Ю. Исследование потребительских предпочтений на рынке растительного масла города Кирова /Ю.С. Жукова, А. Ю. Маринина // Вектор экономики. - 2020. - № 2. – Режим доступа: http://www.vectoreconomy.ru/images/publications/2020/2/marketingandmanagement/Zhukova_Marinina.pdf

6. Жукова Ю.С., Наговицына Э.В. Обоснование необходимости инвестирования в развитие садоводства Кировской области /Ю.С. Жукова, Э.В. Наговицына // Вестник Курской ГСХА. – 2019 - №3. – С.151-155.

7. Комкова О.Г., Ермаков С.Д. Разработка рецепта холодца из мяса нутрии на основе агар-агара /О.Г. Комкова, С.Д. Ермаков // Известия Дагестанского ГАУ. – 2020. - №1. – С.51-55.

ЭЛЕКТРОННЫЙ НАУЧНЫЙ ЖУРНАЛ «ВЕКТОР ЭКОНОМИКИ»

8. Лежнина О.В. Разработка экономико-математической модели мясного скотоводства /О.В. Лежнина //Аграрная наука Евро-Северо-Востока. – 2009. - №6. – С. 151.
9. Нетрадиционные виды мяса //Всё о мясе. – 2012. - №1. – С.1
10. Российский рынок затоварен птицей и свининой [Электронный ресурс]. - Режим доступа - <https://rg.ru/2020/03/30/rossijskij-rynok-zatovaren-pticej-i-svininoj.html>

Оригинальность 86%