

ОХОРОНА ЗДОРОВ'Я

© Н.В. Коваль, Н.В. Бойко, 2015

УДК 613.26+612.392.7-05(049.5)

Н.В. КОВАЛЬ¹, Н.В. БОЙКО²

Ужгородський національний університет, кафедра мікробіології, вірусології та імунології з курсом інфекційних хвороб¹, НДОЦ молекулярної мікробіології та імунології слизових оболонок², Ужгород

ТРАДИЦІЙНІ ПРОДУКТИ ХАРЧУВАННЯ РОСЛИННОГО ПОХОДЖЕННЯ І ЇХ СПРИЙНЯТТЯ НАСЕЛЕННЯМ: РЕЗУЛЬТАТИ АНОНІМНИХ ОПИТУВАНЬ

Вважається, що традиційні продукти харчування є корисними для вживання населенням. За визначенням це історично відомі і задокументовані ще до Другої світової війни страви чи напої регіону, які до того ж справляють позитивний вплив на здоров'я людини. Однак такі їх властивості є часто недоведеними, а сприйняття їх населенням не завжди адекватним. В даній роботі наведено результати опитування населення країн регіону Чорного моря стосовно сприйняття ними пріоритетних традиційних продуктів харчування рослинного походження. Дослідження проведені під час виконання договору сьомої рамкової програми "BaSeFood".

Ключові слова: сприйняття їжі, традиційні продукти харчування рослинного походження, опитування, правильне харчування

Вступ. Стиль життя і харчові уподобання людини визначають стан її здоров'я. "Правильність" харчування завжди є предметом дискусії фахівців. В останні роки інтерес до впливу дієт на організм людини зріс ще й через появу нових методів досліджень: протеомного аналізу, розшифрування мікробіому людини та впровадження епігенетичних підходів для передбачення та попередження захворювань людини, які пов'язані з харчуванням [1]. В Україні "правильне" харчування є проблемою також з огляду на гальмування економічного розвитку країни, суттєве зубожіння населення, незадовільний контроль за якістю харчових продуктів і недостатній освітній рівень споживачів [2, 3].

Важливість останнього фактора часто недооцінюється. Але саме адекватне сприйняття населенням концепції здорової їжі є запорукою її систематичного вжитку.

Тому завданням цієї роботи було з'ясування рівня обізнаності і уподобань населення регіону Чорного моря щодо вибраних традиційних страв.

Мета дослідження. Міжнародний проект "BaSeFood" (коротка назва "Біоактивні компо-

ненти традиційних страв населення регіону Чорного моря") частково мав на меті: з'ясувати рівень обізнаності і уподобань населення регіону Чорного моря щодо вибраних традиційних страв. Тобто вивчити точку зору потенційних споживачів традиційної їжі, щодо з'ясування міри розуміння ними корисного впливу біологічно-активних речовин рослинних компонентів страв і напоїв на здоров'я людини; одержати інформацію про уподобання споживачів, яка є цінною для маркетингу традиційних продуктів харчування.

Матеріали та методи. Проведено опитування населення Закарпатського регіону України і виконано статистичну обробку одержаних даних сумісно з науковцями Університету Болоньї [4, 5].

Анкета була розроблена сумісно партнерами-організаціями SPES-GEIE (Греція), UNIBO (Італія) і ASE (Румунія) у співпраці з іншими учасниками проекту.

В опитуванні брали участь дві групи респондентів:

1. Споживачі, всього 120 осіб, які з метою максимального охоплення різних верств населення умовно були поділені на 4 групи: покупці в магазинах; відвідувачі розважальних заходів і закладів громадського харчування; пересічні громадяни, відібрані рандомізовано на вулицях; представники інтелігенції – працівники вищих і середніх спеціальних установ та студенти.

* Ця робота фінансована в рамках РП7 ЄС Тема 2: "Продукти харчування, сільське господарство, рибальство та біотехнології", проект "BaSeFood"; "Біоактивні компоненти в продуктах традиційного харчування"; Угода про надання гранту: 227118

2. Спеціалісти: професійні харчові технологи; дієтологи; маркетологи (всього 21 особа).

Усім респондентам було запропоновано заповнити дві анонімні анкети. Перша, "коротка", містила такі підрозділи: особисті дані (вік, стать, соціальний статус

тощо), перелік 30 традиційних страв для виявлення найбільш улюблених та відомих, 25 гастрономічних тверджень для визначення найбільш важливих властивостей їжі для споживача і короткий опис проекту BaSeFood (рис. 1).

BaSeFood
Стале використання біологічно активних (рослинних) компонентів традиційних продуктів харчування країн Чорного моря (FP7-KBBE-227116)

12. Що ви можете сказати про перераховані нижче традиційні продукти харчування?

Традиційні страви	1. Ви коли-небудь чули про цю страву? Відмітьте, якщо Ваша відповідь - ТАК	2. Ви споживали цю страву, принаймні, один раз? Відмітьте, якщо Ваша відповідь - ТАК	3. Ви споживаєте цю страву регулярно? Відмітьте, якщо Ваша відповідь - ТАК	4. Ви споживаєте цю страву в деяких випадках? Відмітьте, якщо Ваша відповідь - ТАК	5. Це моя улюблена стравка Відмітьте, якщо Ваша відповідь - ТАК	6. Мені це не подобається Відмітьте, якщо Ваша відповідь - ТАК
1. Хліб житній кислий	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2. Український борщ пісний	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3. Узвар	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4. Квашена капуста білокачанна	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5. Зелений борщ закарпатський	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6. Розсольник	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7. Вареники з капустою	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8. Деруни	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
9. Гречана каша	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10. Капуста тушкована	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
11. Голубці	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
12. Млинці (налісники)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
13. Фаршировані перші	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
14. Салат з буряка	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
15. Салат з буряка та хріну	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
16. Лечо	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
17. Вареники з вишнями	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
18. Каша манна	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
19. Каша пшоняна	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
20. Каша перлова	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
21. Кутя	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Рис. 1. Загальний вигляд "короткої" анкети для споживачів із переліком традиційних страв.

Властивості традиційних страв і напоїв умовно були класифіковані за трьома критеріями: сенсорні характеристики, властивість сприяти зміцненню здоров'я та звичність / зручність вживання (табл. 1).




Таблиця 1

Властивості і критерії оцінки типових традиційних продуктів харчування

Код	Властивість традиційного продукту харчування
a1	смачний
a2	корисний для здоров'я
a3	є частиною мого щоденного раціону
a4	є в наявності в магазинах/ресторанах
a5	гострий / пряний
a6	містить тільки натуральні інгредієнти
a7	впливає позитивно
a8	має свіжий смак
a9	має приємний запах
a10	легко засвоюється
a11	не може бути змінений
a12	приємний на смак
a13	привабливе співвідношення ціна/якість

a14	не потребує формального / вишуканого сервірування
a15	має гарний вигляд
a16	має доступну ціну (дешевий) у приготуванні
a17	легко готується
a18	має високий вміст харчових волокон
a19	низькокалорійний
a20	має гарну ціну
a21	вироблено/запаковано екологічно чистим шляхом
a22	має маркування/ символіку, що гарантує автентичність
a23	в основному містить органічні інгредієнти
a24	можна купити на виніс
a25	має пакування, яке може використовуватися у мікрохвильовій печі

Визначені категорії:

-  сенсорні властивості;
-  покращує здоров'я;
-  зручність

Споживачі оцінювали ці властивості відповідно за шкалою балів від 1 до 10, де 1 – не важливо зовсім, а 10 – має найбільше значення.

Паралельно вивчали рівні сприйняття населенням вибраних традиційних страв і напоїв з потенційними корисними властивостями у населення і попиту до їх споживання.

У «великій» анкеті всі ці страви були поділені на такі основні групи:

- 1) злаки (хліб, каші);
- 2) олійні культури (олія холодного пресування, насіння, халва);
- 3) фрукти (патока, джем, сухофрукти);
- 4) овочі (овочеві супи, варені овочеві суміші);
- 5) трави та спеції (трав'яні чаї, приправи).

Споживачам було запропоновано оцінити їх за такими ознаками:

- 1) зрозумілість, відомість;
- 2) інтерес;
- 3) надійність, якість;
- 4) новизна та незвичність;
- 5) бажання скоштувати, і стосувалось це насамперед, харчових продуктів із покращеними (інноваційними) поживними властивостями.

Оцінка відповідей у цьому випадку здійснювалася за п'ятибальною шкалою, де 1 бал означає, що продукт є абсолютно непривабливим, не заслуговує довіри, не є новим і не викликає бажання його споживати; а 5 балів – продукт є дуже привабливим та надійним, новим та незвичним для споживача і при цьому, бажаним до вживання. Також респондентам було запропоновано оцінити ті ж самі 25 властивостей, але вже для специфічних традиційних продуктів харчування тих регіонів, де вони проживають.

Результати досліджень та їх обговорення. В результаті опитування нами виявлено продукти, які є найбільш популярними та очікуваними у споживачів за їх гастрономічними та іншими властивостями. Згідно з отриманими даними,

найбільш вирішальними властивостями продуктів харчування у процесі їх вибору споживачами виявились смак, користь, приємний запах, привабливий зовнішній вигляд і оптимальне співвідношення ціна/якість.

Найулюбленішими стравами західно-українських споживачів є борщ, голубці, вареники, деруни та млинці. До непривабливих страв респонденти віднесли розсолник, перлову кашу, лечо, суп - щі з капустою. Найчастішою причиною відмови вживати той чи інший продукт в їжу були його сумнівні чи незадовільні смакові властивості.

Анкетування також дозволило нам виявити порушення балансу вживання в їжу українцями різних харчових продуктів рослинного походження. Зокрема, споживання картоплі майже вдвічі перевищує загальну кількість включених до раціону фруктів, ягід, горіхів, винограду та риби. Хліб і хлібні продукти, деякі овочі та баштанні культури сьогодні є основною їжею українців. Безперечно, позитивною є встановлена нами тенденція до зростання намірів до вживання населенням традиційних продуктів харчування у порівнянні з інноваційними чи невідомими стравами і напоями.

В процесі опитування нами також з'ясовано, що вибір продуктів харчування значною мірою залежить від їх доступності та ціни, а також від традицій, релігійних та індивідуальних особливостей, віку і статі, освіти та стану здоров'я респондентів. Ці дані є цінними і для напрацювання рекомендацій харчування населення.

Зустрічі з дієтологами, маркетологами і харчовими технологами, де обговорювались питання актуальності споживання традиційних продуктів харчування, визначили основні завдання роботи з населенням та місцевими виробниками їжі: донести до споживача переваги вживання традиційних страв і їх корисний вплив на здоров'я

населення; популяризувати продаж традиційних страв у закладах громадського харчування; сприяти розробці нових удосконалених інноваційних традиційних страв і напоїв із покращеними властивостями; виробляти та реалізовувати високоякісні традиційні страви і напої, які характеризуються доведеним і гарантованим корисним впливом на здоров'я людини.

Висновки. Сприйняття традиційних продуктів харчування населенням в основному пов'язане з їх звичністю і сенсорними властивостями, а не з їх вишуканістю. Подібні дані були одержані в інших роботах [6, 7].

СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

1. Podryhalo L.V. Current priorities and prospects of scientific and practical research in nutritiology / L.V. Podryhalo, N.M. Filatova, R. S. Nazaryan // *Medical practice*. — 2007. — №1 (55). — P. 103—107.
2. Hruzyeva T.S. Nutrition of Ukrainian population groups in the current conditions of society stratification. / T.S. Hruzyeva // *Nutrition problems*. — 2004. — № 4. — P. 46—49.
3. Kulja A. Peculiarities and statistical investigation of food consumption in Ukraine / A. Kulja, M. Mudryk, T. Symochko [et al.] // *Acta Medicinæ et Sociologica*. — 2010. — Vol.1, №.1 — P. 23—31.
4. Dilis V. Definition and documentation of traditional foods of the Black Sea Area Countries: potential nutrition claims / V. Dilis, A. Trichopoulou, Vasilopoulou [et al.] // *Journal of the Science of Food and Agriculture*. — 2013. — Vol. 93. — P. 3473—3477.
5. Berardinelli A. Generic traditional food perception and specific traditional food attribute rating by consumers of the Black sea area countries / A. Berardinelli, N. Koval, N. Boyko [et al.] // *Traditional food international*. — 2012. — Vol. 3. — P. 139—140.
6. Guerrero L. Consumer-driven definition of traditional food products and innovation in traditional foods. A qualitative cross-cultural study / L. Guerrero, M. Guàrdia, Xicola J. [et al.] // *Appetite*. — 2009. — № 52. — P. 345—354.
7. Vanhonacker F. How European consumers define the concept of traditional food: evidence from a survey in six countries / F. Vanhonacker, W. Verbeke, L. Guerrero [et al.] // *Agribusiness*. — 2010. — № 26. — P. 453—476.

N.V. KOVAL¹, N.V. BOYKO²

Uzhhorod National University, Department of Microbiology, Virology and Immunology with the course of Infectious Diseases¹, R&D Centre for Molecular Microbiology and Mucosal Immunology², Uzhhorod

TRADITIONAL FOODS OF PLANT ORIGIN AND ITS PERCEPTION OF CONSUMERS: RESULTS OF ANONYMOUS SURVEY

It is generally accepted that traditional foods had a beneficial properties. By definition, it is historically well known products that are documented before the Second World War, which also have a positive impact on human health. However, these features of traditional food and drinks are often clinically unproven, and their perception by population is not always adequate. This paper presents the results of a survey performed for the consumers and various food specialists of Black Sea area in regards to clarify their perception of prioritized traditional foods of plant origin of different countries.

This research had been conducted within Seventh Framework Programme project "BaSeFood".

Key words: rationalization of nutrition, dietary measures, questionnaires

Стаття надійшла до редакції: 17.09.2015 р.