

СОНЯШНИКОВА ОЛІЯ: П'ЯТЬ РІВНІВ ТОВАРУ

Студ. Куцарева Т.С.
 Наук. керівник ст. викл. Брайко М.Г.
 Одеська національна академія харчових технологій

Згідно з концепцією Ф. Котлеру товар розглядається як п'ятирівнева система. Кожен рівень підвищує споживчу цінність товару. Усі разом вони створюють ієрархію споживчої цінності.

1. Ключова цінність – те, що набуває для покупця споживчої цінності.
2. Основний товар – наповнення цінності .
3. Очікуваний товар – умови на які покупець згоден.
4. Покращений товар – якості понад очікування.
5. Потенційний товар – майбутнє поліпшення або трансформації товару. [1]

Для того аби чітко визначитися з тим, що саме споживач очікує при купівлі соняшникової олії створимо ієрархію споживчої цінності даного продукту, тобто розглянемо соняшникову олію на п'яти рівнях товару. Зробивши даний аналіз ми зможемо чітко уявити собі від чого потрібно відштовхуватися підприємству при створенні нового продукту, на які саме аспекти потрібно звернути крайню увагу.

Соняшникова олія належить до групи продуктів, які наполовину висихають. Вона має високі смакові якості і переваги перед іншими рослинними жирами за поживністю та засвоєнням. Особлива цінність соняшникової олії як харчового продукту зумовлена високим вмістом у ній ненасичених жирних кислот (до 90%), головним чином лінолева (55-60%) і олеїнова (30-35%). Соняшникова олія – багате джерело необхідних вітамінів, основні з них А, D і Е. Вітаміну Е в соняшниковій олії в 12 разів більше ніж в оливковій. Біологічно найкорисніша лінолева кислота, яка нормалізує холестеринний обмін, що позитивно впливає на здоров'я людини. [2]

Ієрархія споживчої цінності соняшникової олії:

1. Ключова цінність. Нерафінована олія збагачує смак салатів, рафінована олія використовується для смаження їжі.
2. Базові характеристики товару. Сира соняшникова олія має приємний запах і смак. Густина при 10 °С 920 – 927 кг/м³, температура застигання від –16 до –19 ° С, кінематична в'язкість при 20 °С – 60,6 × 10⁻⁶ м²/сек. Йодне число 119–136, Гідроксильне число 2-10,6. Вміст бензапірену не перевищує стандарту.
3. Очікуваний товар. Колір олії повинен бути золотистий, без осаду, без гіркоти, мати приємний запах. Найчастіше розфасована в ПЕТ – пляшку ємністю 1 л і 5 л. Термін зберігання фасованої соняшникової олії: 4 місяця при температурі від +8 °С до +20 °С.
4. Рафінована олія при смаженні не повинна пінитися, не бризкається.
5. Додаткові характеристики. Продукти не підгорають при смаженні. Максимально зберігається природний вміст вітамінів та фізично активних речовин. Для покращення смакових та функціональних властивостей міксують з оливковою олією. Універсальна олія для салатів та смаження. Термін зберігання 12 місяців.
6. Потенційний товар. Підвищений вміст вітаміну Е, олеїнової кислоти надають олії додаткові властивості. Олія з соняшника певної селекції (наприклад, високоолеїнового) або вирощеного за певних умов й правил (органічне виробництво).

Список використаної літератури:

1. Котлер Ф. Маркетинг. Менеджмент: анализ, планирование, внедрение, контроль / Ф. Котлер. – СПб. : Питер, 1998. – 896 с.
2. Подсолнечное масло (масло из семян подсолнуха) [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://tsarstvo-aromatov.ru/podsolnechnoe-maslo.html>