

A teljes kiőrlésű lisztből készült sütőipari termékek fogyasztási szokásainak elemzése*

Dr. Panyor Ágota

Összefoglaló

A teljes kiőrlésű lisztből készült sütőipari termékek különleges minőséget, magas hozzáadott értéket képviselnek. A teljes kiőrlésű termékekkel szemben sokkal magasabbak a fogyasztók elvárásai a minőséggel és az egészségre gyakorolt pozitív hatással kapcsolatban. A helytelen táplálkozási szokások a civilizációs betegségek rohamos elterjedését eredményezték. Rendkívüli fontossá vált tehát, hogy a táplálkozási szokásokban a minőség, és ne a mennyiség játssza a fő szerepet. Az egészségük megőrzésére odafigyelő fogyasztók számára fontos, hogy milyen élelmiszereket fogyasztanak, és milyen funkcionális alkotórészeket „visznek be” a szervezetükbe.

Primer kutatásunkban arra kerestünk választ, hogy melyek a fiatal korosztály teljes kiőrlésű sütőipari termékekkel kapcsolatos ismeretei, motivációi. Vizsgáltuk a növényi eredetű funkcionális élelmiszerek fogyasztási szokásait, valamint a konkrét termékcsoporthoz vonatkozóan az egyes termékek fogyasztási hajlandóságát, a vásárlás gyakoriságát, és a vásárlást befolyásoló tényezőket.

1. Bevezetés

Az utóbbi évtizedekben a civilizációs megbetegedések száma világszerte drasztikusan nő, különösen a jóléti államokban, és ezen betegségekből származó halálozások a mortalitás háromnegyedéért tehető felelőssé, amelyek az életmóddal függnek össze. Néhány évvel ezelőtt azonban fény derült arra, hogy a civilizációs betegségek már korántsem kizárólag a jóléti államokat veszélyeztetik, hanem a fejlődő országokban is megtalálhatók.

Valójában nem léteznek jó és rossz ételek, csak a táplálkozás megfelelősége kérdéses. A táplálkozási ajánlások alapján az elfogyasztott tápláléknak főleg növényi alapúnak kellene lennie, magas rosttartalommal, alacsony állati eredetű zsiradék bevitellel. Viszont elengedhetetlen szempont az egészséges táplálkozás mellett a megfelelő fizikai aktivitás, a lehetőleg stressz mentes életmód és a káros szenvedélyektől való mentesség.

Munkánkban elsősorban a növényi eredetű funkcionális élelmiszerek, azon belül is a teljes kiőrlésű sütőipari termékek jelentőségére szeretnénk rávilágítani, hiszen a gabona alapú termékek minden ember táplálkozásának legnagyobb részét képezik, így nagyon fontos a minőségi termékek fogyasztása. Ezen termékek jelentős ételmi rost tartalma igen nagy szerepet játszik a civilizációs betegségek megelőzésében, valamint az ideális testsúly megtartásában.

2. A funkcionális élelmiszerek szerepe a táplálkozásban

A bevezetőben vázoltak alapján is jól látható, hogy az élelmiszeripar előtt is állnak új kihívások. Olyan új élelmiszereket kell kifejleszteni, amelyek egészségvédő hatásuk révén lassítják az emberiséget sújtó civilizációs be-

tegségek terjedését, egyúttal az idősödő társadalmaknak is hosszabb egészségben eltöltött élettartamot biztosítanak. Az alkalmazkodási folyamat biztos jele, hogy egyre nő azon élelmiszerek száma a piacon, amelyek a kiváló élvezeti érték mellett még egy, vagy több táplálkozásbiológiai előnnyel is rendelkeznek. Az ilyen típusú élelmiszereket nevezik funkcionális vagy tervezett élelmiszereknek (Bíró, 2004; Hawkes, 2004).

Harris és Guten (1979) szerint az egészségmagatartás minden olyan cselekvés, amelyet a személy azzal a céllal végez, hogy védje, elősegítse, vagy fenntartsa egészségét függetlenül az általa észlelt egészségi állapottól, és attól, hogy az adott viselkedés objektíven hatékony-e. Tehát az egészségmagatartás egy olyan komplex rendszer, amelynek része a testmozgás, a lelki egészség, a higiénia, a káros élvezeti cikkek kerülése és nem utolsósorban a tudatos táplálkozás. Hozzájuk kapcsolódik még a rendszeres egészségügyi önellenőrzés és a szűrővizsgálatok igénybevétele.

Kutatások szerint az egészség és a wellness trend még erőteljesebben fog érvényesülni az elkövetkező években (Mellentin, 2007). A vevők táplálkozási ismeretei bővülnek, a fogyasztók közül egyre többen keresik majd a funkcionális élelmiszereket. A pozitív folyamat még karakteresebbé válik, amikor megjelennek a tápanyag-összetételre és az egészségre vonatkozó állítások (Lugasi, 2007; Singer et al., 2006). Ennek hatására átalakulnak a fogyasztók táplálkozási szokásai.

A legnagyobb kihívás, amivel az élelmiszeripari vállalatoknak szembe kell nézniük, a természetesség előtérbe kerülése. Az egészségtudatos vásárlók egyre jobban figyelik, hogy milyen élelmiszereket fogyasztanak, és főként milyen funkcionális alkotórészeket „visznek be” a szervezetükbe. A tudatos fogyasztó már egyre kevésbé fogja elfogadni az általa mesterségesnek vélt anyagokat, ugyanakkor a természetben előforduló bioaktívumokat (pl. ételmi rostokat, fitokemikáliákat) szívesen fogyasztja élelmiszerekhez hozzáadva is. A gyártmányfejlesztőknek érdemes figyelembe venniük azt is, hogy a természetesség döntően az ökoélelmiszerekhez kapcsolódik, így az organikus termékek potenciális versenytársai lehetnek a funkcionális élelmiszereknek. A konfliktus feloldásának egyik kézenfekvő módja lehet az öko-funkcionális élelmiszerek megjelenése a fejlett országok piacain (Jonas és Beckmann 1998; Poulsen, 1999).

Magyarország komparatív mezőgazdasági és élelmiszeripari előnyei révén hatékony szerepet tölthetne be az olyan új funkcionális élelmiszerek kifejlesztésében, termelésében, hazai és külföldi forgalmazásában, amelyek hazánknak – követő helyett – piacot alakító pozíciót biztosítanak. Az ilyen pozíciót kielégítő élelmiszereket nevezik új generációs Hungarikumoknak, ami arra utal, hogy valódi, piacképes magyar fejlesztésekről van szó (Szakály, 2008).

*Megjelent: az „Élelmiszer Tudomány Technológia LXIV. évf. 2010. 3. számban

3. Anyag és módszer

A teljes kiőrlésű lisztből készült sütőipari termékek fogyasztási szokásainak megismeréséhez kérdőíves kutatást végeztünk. Felmérésünk első részében a funkcionális élelmiszerekre vonatkozó fogyasztói ismereteket kívántuk feltárni, a második részben pedig a teljeskiőrlésű sütőipari termékek fogyasztási szokásait vizsgáltuk.

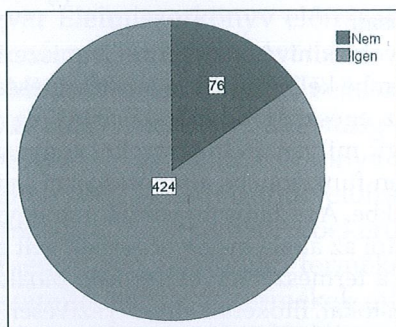
A megkérdezettek köre nem tekinthető reprezentatívnak, viszont jól fedik azt az értékkereső fogyasztói klasztert, akik jellemzően a 18–30 év közötti, többnyire értelmiségi fiatalokból tevődnek össze. Megítélésünk szerint ez a csoport mutatja majd a legnagyobb érdeklődést a teljes kiőrlésű lisztből készült sütőipari termékek iránt.

A kérdőíves megkérdezéses vizsgálataink során 500 értékelhető kérdőívhez jutottunk. Az összeállított kérdőív döntően zárt kérdéseket tartalmazott, egyes kérdéseknél intervallumskála segítségével válaszolhattak a megkérdezettek. A beérkezett kérdőívek válaszait kódoltuk, majd a kapott értékeket az SPSS 16.0 for Windows matematikai-statisztikai program adattáblázataiban kerültek rögzítésre. A kiértékelés szintén ennek a programnak a segítségével történt.

4. A fogyasztási szokások vizsgálatának eredményei

A funkcionális élelmiszerek ismertsége

A megkérdezettek jelentős többsége (84,8%) már hallott a funkcionális élelmiszerekről, míg 15,2% még nem hallott róla (1. ábra). A funkcionális élelmiszerek napjainkban egyre nagyobb teret nyernek, mivel összetételük a korszerű táplálkozástudományi ismeretek alapján kerül kialakításra, egészségmegőrző és egészségjavító célzattal.



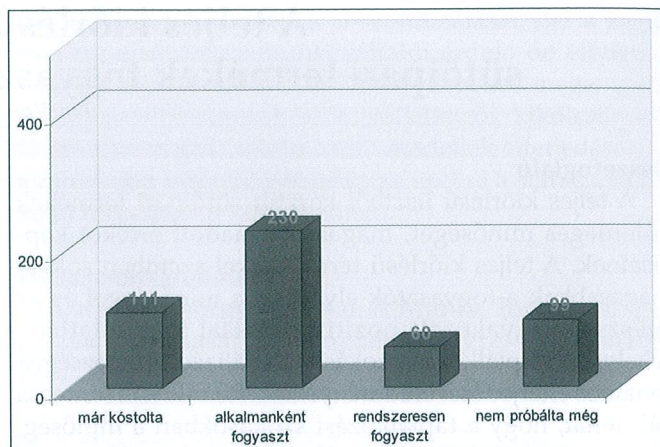
1. ábra A funkcionális élelmiszerek ismertsége

A funkcionális élelmiszerfogyasztás gyakorisága

A megkérdezettek 19,8%-a még egyáltalán nem fogyasztott funkcionális élelmiszereket. A többség viszont már kóstolta, alkalmanként fogyasztja, mindössze 12% a rendszeres fogyasztó (2. ábra). Ez az arány tehát rendkívül alacsonynak mondható. Fontos cél, hogy az alkalmi fogyasztókból minél többen legyenek rendszeres fogyasztók, illetve akik pedig nem próbálták a terméket, azokkal megismertetni és fogyasztásra ösztönözni.

A funkcionális élelmiszerek nem fogyasztásának okai

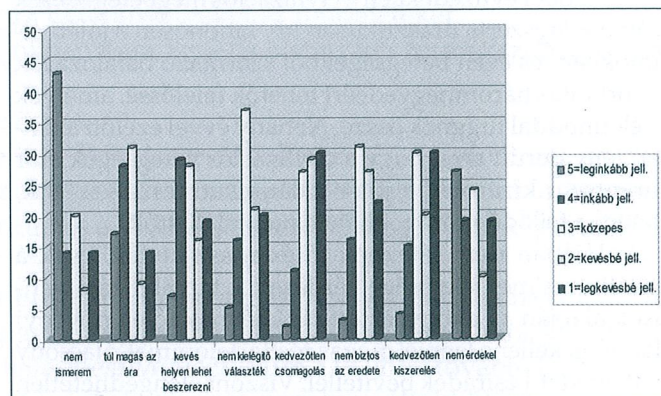
Azoktól, akik még egyáltalán nem fogyasztottak funkcionális élelmiszert, szeretnénk volna megtudni az okokat, ezért következő kérdésünk erre irányult. A feltett kérdésre a megkérdezettek a különböző tényezőket (8 tényező)



2. ábra A funkcionális élelmiszerfogyasztás gyakorisága

1-5-ig terjedő intervallumskálán értékelhették. Az iskolai osztályzatoknak megfelelően a legkevésbé jellemző tényszerző kapta az egyes értéket, a leginkább jellemző pedig az ötös értéket.

A válaszadók legjellemzőbb tényezőként említik meg, hogy nem ismerik a termékeket, túl magasnak találják a termékek árát, illetve jelentős azoknak az aránya is, akik nem érdeklődnek ezen termékek iránt. Ezen kívül még meg kell említeni, hogy szintén jelentős problémának találják a beszerezhetőségre vonatkozó lehetőségeket, tehát az értékesítési csatornák szűkösségét (3. ábra).



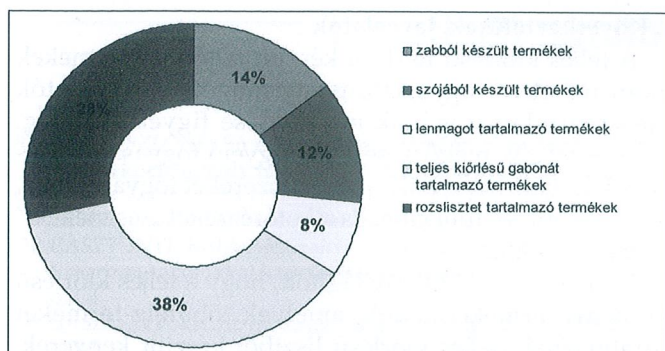
3. ábra A funkcionális élelmiszerek nem fogyasztásának okai

A növényi eredetű funkcionális élelmiszerek fogyasztása

Arra a kérdésre is választ kerestünk, hogy a megkérdezettek milyen növényi eredetű funkcionális termékeket részesítenek előnyben vásárlásaik során. A válaszadók 38%-a fogyaszt teljes kiőrlésű gabonát tartalmazó termékeket, ezen kívül jelentős még (28%) a rozslisztet tartalmazó élelmiszerek fogyasztása is (4. ábra).

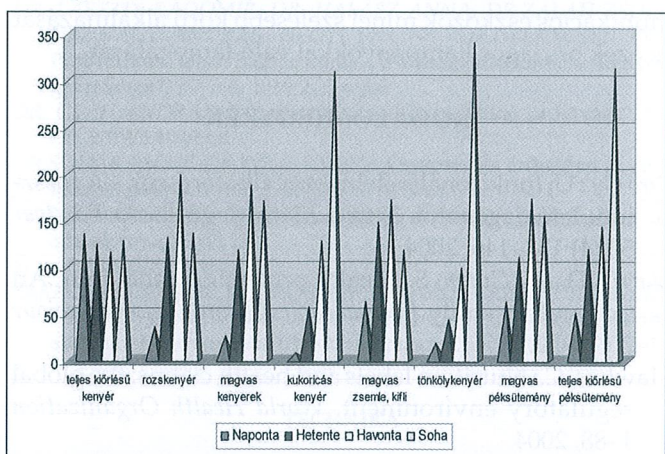
Kenyér és pékáru vásárlási szokások

A felmérés következő részében a megkérdezettek kenyér- és finom pékáru vásárlási gyakoriságát vizsgáltuk, egyértelműen fókuszálva a klasszikus fehér lisztből készült termékeken kívüli egyéb, különleges minőségű sütőipari termékekre. A válaszadók adatai alapján megállapíthatjuk, hogy a teljes kiőrlésű kenyeret vásárolják naponta a legtöbben, míg a napi fogyasztás esetében



4. ábra A növényi eredetű funkcionális élelmiszerfogyasztási szokások

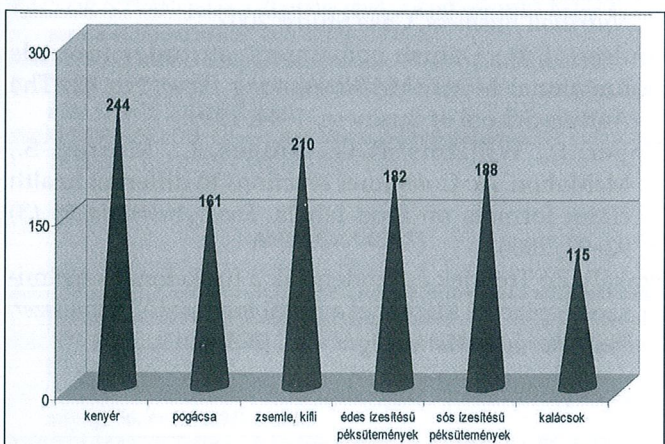
a legritkábban kukoricas kenyeret és tönkölykenyeret vásárolnak (5. ábra). A hetente vásárolt termékek közé a leggyakrabban a magvas zsemle és kifli, a teljes kiőrlésű péksütemény és a rozskenyér került. Kiugróan magas azoknak az aránya, akik soha nem vásárolnak kukoricas kenyeret, tönkölykenyeret és teljes kiőrlésű lisztből készült péksüteményeket.



5. ábra A kenyér- és finom pékáruk vásárlási gyakorisága

A teljes kiőrlésű lisztből készült pékáruk fogyasztási hajlandósága

Felmérésünkben arra is választ kerestünk, hogy a teljes kiőrlésű sütőipari termékskálán mely termékek iránt jelentősebb a fogyasztási hajlandóság. A 6. ábra adatai a különböző teljes kiőrlésű pékáruk említéseinek arányát összegzi, melynek alapján megállapítható, hogy jellemzően kenyeret és zsemlet, kiflit vásárolnak leginkább.

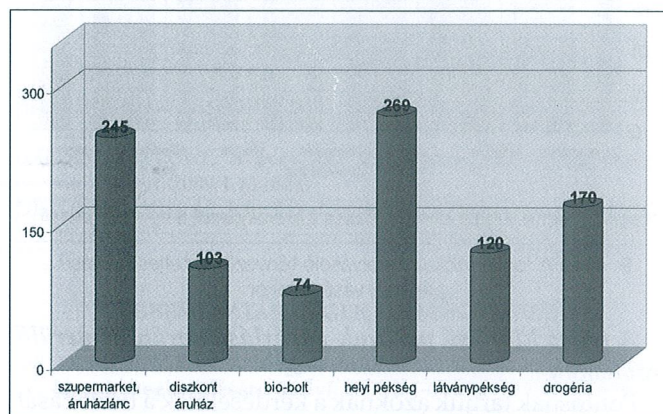


6. ábra A teljes kiőrlésű lisztből készült pékáruk fogyasztási hajlandósága

Továbbá közel azonos arányban említették a sós, illetve az édes ízesítésű péksüteményeket is. Legkevesebben teljes kiőrlésű lisztből készült kalácsot vásárolnak.

A teljes kiőrlésű pékáruk beszerzési forrásai

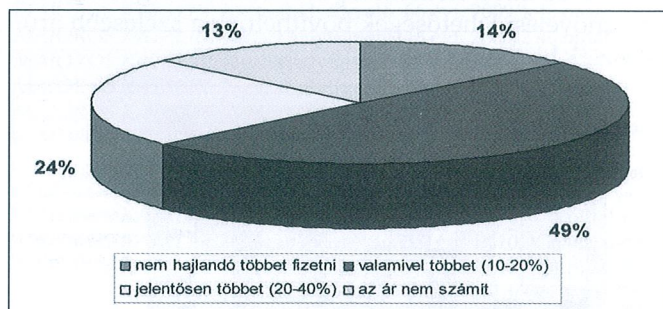
A válaszadók jelentős többsége a teljes kiőrlésű lisztből készült termékeket alapvetően a helyi pékségekben, illetve a szupermarketekben vásárolja meg (7. ábra). Jelentős még azoknak az aránya is, akik a drogériákban (természetesen előre csomagolt formában) és a látványpékségekben vásárol szívesen.



7. ábra A teljes kiőrlésű lisztből készült pékáruk beszerzési forrásai

A teljes kiőrlésű lisztből készült termékekre vonatkozó fizetési hajlandóság

Fontos tényezőként szerepel a fogyasztói döntések szempontjait vizsgálva az adott termékcsoportok árai. Kérdéseink között szerepelt, hogy a megkérdezettek mennyivel hajlandóak többet fizetni a teljes kiőrlésű lisztből készült pékárukért. A válaszadók fele (49%) a 10–20% közötti felárat tartja elfogadhatónak, míg jelentős (24%) azoknak is az aránya, akik jelentősen többet is kifizetnének az adott termékekért (8. ábra). Mindezen információk a fogyasztók tudatos magatartására is utalnak, hiszen a magasabb minőségi színvonalat képviselő termékek esetében elfogadhatónak tartják a magasabb árat.

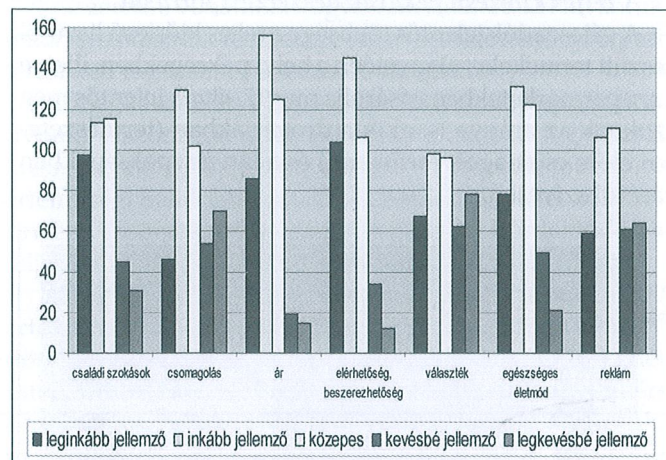


8. ábra A fogyasztók többletfizetési hajlandósága

A teljes kiőrlésű pékáruk vásárlását befolyásoló tényezők

Azok számára, akik valamilyen rendszerességgel fogyasztanak teljes kiőrlésű lisztből készült termékeket, arra vonatkozóan is tettünk fel kérdést, hogy a vásárlási döntéseikben, mely tényezők befolyásolják a leginkább. A 9. ábra adataiból leolvashatjuk, hogy a válaszadók számára leginkább befolyásoló tényezőként jelenik meg a

termékek beszerezhetőségi helye és az árak kérdése. Ezen kívül fontos tényezőként jelenítik meg az egészséges életmód iránti igényt és a családi szokásokat, melyek szintén jelentős hatást gyakorolnak vásárlási döntéseikben.

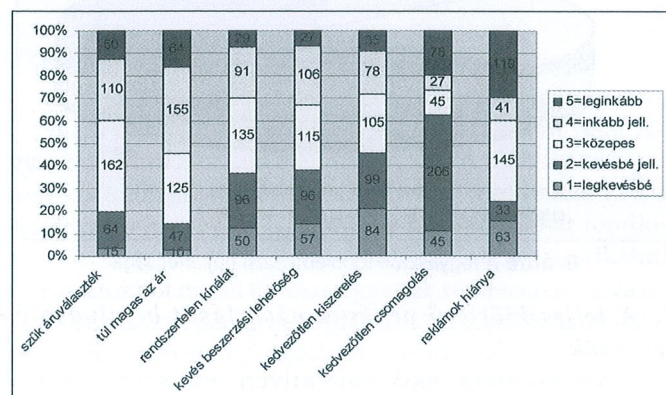


9. ábra A fogyasztókat befolyásoló tényezők a teljes kiőrlésű pékáruk vásárlásakor

A teljes kiőrlésű pékáruk vásárlása során felmerülő problémák

Fontosnak tartjuk azoknak a kérdéseknek a tisztázását is, hogy a fogyasztók milyen problémákkal találkozhatnak a vásárlásaik során, hiszen ezen információk birtokában szintén fontos következtetésekre juthatunk.

A megkérdezettek számára a legnagyobb probléma a teljes kiőrlésű pékáruk vásárlásakor az ismeretek alapvető hiánya, melyet elvárnának a válaszadók, hogy ez igen erőteljes reklám támogatással javuljon, ezért véleményünk szerint rendkívül fontos a különböző marketing kommunikációs eszközök széleskörű alkalmazása e termékcsoport értékesítése kapcsán. Ezen túl problémaként merült fel, hogy túl magasnak tartják az árakat, és kedvezőtlennek minősítik a csomagolást is (10. ábra). A válaszadók részéről közepes minősítést kapott az áruválaszték szélessége, amely mutatja azt is, hogy a választék bővítése az adott termékcsoportban lehetőségeket kínál, a piacnövelési lehetőségek bővíthetők a szélesebb áruválaszték biztosításával.



10. ábra A vásárlás során felmerülő problémák

5. Következtetések, javaslatok

A teljes kiőrlésű lisztből készült sütőipari termékek iránti növekvő fogyasztói igény mögött a fogyasztók egészségtudatosságának növekedése figyelhető meg. Az egészségük megőrzésére odafigyelő fogyasztók fontosnak tartják, hogy milyen élelmiszereket fogyasztanak, és főként milyen funkcionális alkotórészeket „visznek be” a szervezetükbe.

Primer kutatásunk rávilágított, hogy a teljes kiőrlésű sütőipari termékcsaládok, amelyek többféle terméket tartalmaznak (teljes kiőrlésű lisztből készült kenyerek, zsemlek és kiflik, valamint édes és sós péksütemények) igazodnak a vásárlók igényeihez. Azonban a fogyasztók szívesen fogadnák a meglévő termékkála további bővítését, amelyre válaszaikban utaltak.

Egyértelmű igény mutatkozik meg a válaszadók részéről, miszerint tovább kellene növelni a teljes kiőrlésű élelmiszerekkel kapcsolatos fogyasztói tájékoztatást, az erre vonatkozó ismeretek bővítését és az egészségre gyakorolt pozitív hatásait. Ehhez fontosnak tartjuk a marketingkommunikációs eszközök minél szélesebb körű alkalmazását és ezek országos kampányokkal való támogatását.

IRODALOMJEGYZÉK

- Bíró Gy.: Új funkcionális élelmiszer alkotórészek – A rosszindulatú daganatok és az oxidatív degradáció. *Édesipar* 50 (4) 137–146, 2004.
- Harris, D. M., Guten, S.: Health protecting behaviour: An exploratory study. *Journal of Health and Social Behaviour* 20.17–29, 1979.
- Hawkes, C.: Nutrition labels and health claims: the global regulatory environment. *World Health Organization* 1–88, 2004
- Jonas, M. S., Beckman, S. Z.: Functional foods: Consumer perceptions in Denmark and England. MAPP working paper 55, Centre for market Surveillance, *Research and Strategy for the Food Sector*, Aarhus, 1–34, 1998.
- Lugasi A.: A funkcionális élelmiszerek táplálkozás-élettani jelentősége és jogi szabályozásának háttere. „Funkcionális élelmiszerek élettani előnyei és fogyasztói fogadtatása” című Tudományos Kollokvium, Egerfood Regionális Tudásközpont, Eger, 6–18, 2007.
- Mellentin, J.: 5 key trends in kid's nutrition 2008. *New Nutrition Business*, Case Study, 2007.
- Poulsen, J. B.: Danish consumers' attitudes towards functional foods. *MAPP Working Paper No 62*, The Aarhus School of Business, 1–44, 1999.
- Singer, L., Williams, P. G., Ridges, L., Murray, S., McMahon, A.: Consumer reactions to different health claim formats on food labels. *Food Australia* 58 (3) 92–97, 2006.
- Szakály Z.: Trendek és tendenciák a funkcionális élelmiszer piacán: Mít vár el a hazai fogyasztó? *Élelmiszer, Táplálkozás és Marketing* V. évf. (2-3) 3–11, 2008.