

МАРКЕТИНГОВОЕ ИССЛЕДОВАНИЕ СОСТОЯНИЯ И ПЕРСПЕКТИВ РАЗВИТИЯ РЫНКА СОЕВОГО БЕЛКА



Шевченко Дмитрий Анатольевич,

доктор экономических наук, профессор, заведующий кафедрой маркетинга и рекламы, Российский государственный гуманитарный университет, почетный член Гильдии маркетологов
shevm@rggu.ru

Маркетинговое исследование посвящено анализу рынка соевого белка. Статья посвящена исследованию спроса, определению динамики рынка, основных поставщиков, производителей, конкурентов и потребителей.

Ключевые слова: маркетинговое исследование; рынок соевого белка; динамика спроса; поставщики и производители соевого белка; конкуренты; импорт и экспорт соевого белка; динамика развития рынка.

В качестве инструментария исследования были использованы данные статистики ВЭД ГТК РФ, данные Росстата (ГКС РФ), Министерства сельского хозяйства, показатели Банка России, отраслевые сайты, сайты компаний — операторов рынка; анализ профильных периодических изданий, специализированные интернет-издания, открытые публикации в специализированных журналах, в СМИ, сети Интернет. Результаты исследований компании «Центр инвестиционно-промышленного анализа и прогноза» (ЦИПАП) [1].

Целью исследования стало определение основных показателей рынка соевого белка, а именно:

- ◆ определение основных характеристик продуктов, относящихся к группе соевых белков;
- ◆ товарные границы рынка соевого белка, расчет его реальной и потенциальной емкости;
- ◆ анализ факторов, влияющих на изменение границ и емкости рынка товаров, содержащих соевый белок;
- ◆ определение основных поставщиков товара (ассортиментная

и ценовая политика, рыночная доля их продукции);

- ◆ количественная и качественная оценка конкурентной среды;
- ◆ спрос на товар, перспективы его развития;
- ◆ сведения о потенциальных потребителях*.

Для исследования рынка соевого белка необходимо определение продуктовых, географических, товарных границ рынка, расчет его реальной и потенциальной емкости, периодическое определение степени насыщенности рынка путем мониторинга некоторых отраслевых данных в открытой печати, данных самих компаний, сети Интернет.

Остановимся на самых общих характеристиках исследуемого продукта. Существуют *соевые продукты следующих видов:*

1. *Изолированные соевые белки (изоляты):* «А 807», «Сойпро 900Е» — высокофункциональные, полностью очищенные от жира, углеводов и растительной клетчатки продукты, содержащие не менее 90% чистого белка в сухом веществе. 2. *Концентрированные соевые белки (концентраты):*

«Аркон С», «Аркон SJ», «Аркон CM» — соевые продукты, полученные после очистки соевой муки от жира и растворимых углеводов. Концентраты содержат до 70% белка и до 20% пищевых растительных волокон (клетчатки). 3. *Соевая мука* — самая простая форма соевого белка, получаемая после помола обезжиренных соевых хлопьев. Она содержит до 50% белка, но поскольку не очищена от водорастворимых углеводов, продукты из муки могут иметь бобовый привкус. 4. *Текстурированные продукты* — мука соевая текстурированная «АлмПроТекс» и мука соевая текстурированная «Хай-Тек», получаемые в процессе экструзии соевой муки и сухих компонентов; текстурированные продукты могут иметь различную форму и размеры (хлопья, кусочки, шарики), и приобретают после гидратации волокнистую мясоподобную структуру. Содержание белка до 50%. 5. *Соевая клетчатка* — представляет собой мелкий порошок светло-кремового цвета с нейтральным вкусом и запахом. Она содержит до 50% диетической клетчатки, и до 28%

* Настоящее маркетинговое исследование было выполнено по заказу одной из ведущих компаний по поставке продуктов, содержащих соевый белок.