

ИСТРАЖИВАЊЕ СНАБДЕВЕНОСТИ ТРЖИШТА ПАСТЕРИЗОВАНИМ И МАРИНИРАНИМ ПОВРЋЕМ

Б. Влаховић¹, Весна Родић¹, З. Поповић¹

Резиме: Циљ истраживања овога рада јесте да сагледа снабдевеност тржишта производима маринираног и пастеризованог поврћа на тржишту Новог Сада, конкуренција међу произвођачима и утврди тржишна позиција поменутих производа. Подаци су прикупљени у два референтна малопродајна објекта: „М-Родић“ и „Univerexport“ у Новом Саду. Истраживањем дошло се до података везаних за асортиман, цену и врсту паковања производа.

Најразноврснија је понуда краставаца, паприке, цвекле и шампињона, а најмања пасуља, бораније, кукуруза шећерца и мркве, што је условљено, пре свега, навикама и афинитетима потрошача. Домаћи произвођачи доминирају у понуди цвекле, феферона и краставаца. У понуди мешане салате искључиво су присутни домаћи произвођачи. Инострани произвођачи доминирају у понуди паприке и шампињона. У понуди бораније, мркве, кукуруза шећерца и пасуља искључиво су присутни инострани произвођачи.

Кључне речи: снабдевеност, тржиште, маринирано и пастеризовано поврће.

Увод

Маринирано и пастеризовано поврће представља важне производе који служе у исхрани потрошача. Специфично је по свом сировинском саставу, начину производње, ограничениости рока употребе, хранљивој вредности и здравственој исправности.

Маринирано поврће (поврће у сирћету) је производ добијен конзервисањем плодова или делова свежих плодова или биолошки конзервисаног поврћа сирћетном киселином. Пакује се у херметичку и нехерметичку амбалажу. Маринирање као посебан начин припремања намирница представља

¹ Проф. др Бранислав Влаховић, проф. др Весна Родић, дипл. инг. Зоран Поповић, Пољопривредни факултет, Нови Сад

поступак потапања или заливања винским сирћетом и лимуновим соком уз додаток зачина: *бибера, рузмарина, лоровог листа, мајчине душице, белог лука*. Најчешће се користи ради поправљања укуса, омекшавања и ради бољег чувања.

Маринирано поврће мора да испуњава следеће услове (*Љубисављевић*, 1990):

- Да има укус и мирис својствен поврћу од кога је произведено,
- Да је чврсте конзистенције, односно да није слузаво и омекшано,
- Да у маси готовог производа садржи до 6% укупних киселина, изражено као сирћетна киселина и до 3% кухињске соли у хомогенизованом узорку.
- Да не садржи стране примесе и сл.

Пастеризовано поврће добијено је конзервирањем плодова поврћа или њихових делова путем пастеризације у херметички затвореној амбалажи. При производњи пастеризованог поврћа могу се употребити: кухињска со, шећер, јестиво уље, зачини, киселине (сирћетна, јабучна, лимунска) и рен. У групи пастеризованог поврћа спадају следећи производи: *краставац, паприка, цвекла, феферони (слатки и љути), мешане салате* и др.

Пастеризација представља технолошки поступак којим се у одређеним условима прехранбени производ загрева на температури од око 70° С, и том приликом уништавају се претежно квасци, а деловање других микроорганизама зауставља, чиме се постиже привремена стабилност производа и спречава кварење за извесно време. Тако третирани производи сматрају се полутрајним.

Пастеризовано поврће мора да испуњава следеће услове (*Љубисављевић*, 1990):

- Да има укус и мирис карактеристичан за одговарајући производ,
- Да је чврсте конзистенције,
- Да не садржи нејестиве делове плодова и стране примесе,
- Да је налив бистар,
- Да производ не садржи више од 2% кухињске соли,
- У производњи пастеризованог поврћа сеченог у комаде, величина и облик комада поврћа треба да су уједначени за сваку врсту поврћа
- Да не садржи више од 2% киселине у хомогенизованом производу, прерачаном у сирћетну киселину.

Богатство у хранљивим и заштитним материјама чини ове производе значајним у исхрани потрошача. Угљени хидрати чине највећи део енергетских материја у производима, а најзначајнији су моно и дисахариди. Ови производи

представљају основни извор витамина за људски организам. Највише садрже витамин Ц, затим бета каротен и витамине из групе Б.

Значајно је и присуство минералних материја и то: калцијума, магнезијума, гвожђа, калијума и фосфора. Органске киселине делују освежавајуће, а заједно са шећерима дају пријатан укус. Етерична уља дају специфичан мирис и укус и потпомажу боље искоришћавање хране у организму. Конзумирањем ових производа ствара се базична реакција у организму чиме се неутралише вишак киселина које настају у процесу метаболизма (*Лазих Бранка, Марковић, Ђуровка, Илин, 1998.*).

1. Значај проблема и циљ истраживања

Истраживање тржишта представља прикупљање и анализу података у циљу добијања квалитетних информација које су потребне за доношење одговарајућих маркетинг одлука у привредним субјектима (*Влаховић, 2004.*). Оно даје могућност привредном субјекту да своју производњу прилагоди захтевима потрошача. У оквиру истраживања тржишта стичу се информације о структури тржишта, понашању и активности конкретне производње, ставу и жељама потрошача и др. Рад представља део комплексног истраживања везана за пројекте: БТН-331008Б: «*Производња маринираног мини поврћа*» и БТН 371006Б „*Нови производи од маринираног поврћа*“.

Циљ истраживања овога рада јесте да се сагледа снабдевеност тржишта производима маринираног и пастеризованог поврћа на тржишту Новог Сада, конкуренција међу произвођачима и утврди тржишна позиција поменутих производа. Ово је нарочито битно приликом увођења новог производа, како би се добио увид о стању на тржишту.

2. Извори података и методологија рада

Основни извори података у овом раду су тзв. примарни подаци који су прикупљени у два референтна малопродајна објекта: „*М-Подух*“ и „*Univerexport*“ у Новом Саду у јулу и августу 2007. године. Дошло се до значајних података везаних за конкуренцију, цену и врсту паковања производа. Према подацима Народне банке Србије званични курс 1 евра у моменту прикупљања ових података износио је 81,8274 динара. Добијени подаци обрађени су стандардним статистичко-математичким инструментаријумом и приказани у виду табела и слика.

3. Резултати истраживања

3.1. Снабдевеност тржишта

Пастеризована боранија - понуда пастеризоване бораније у референтним малопродажним објектима веома је скромна. Заступљен је свега један произвођач, „Iska“ из Кине, у стакленој амбалажи од 530 грама. Сматрамо да је један од разлога присутна навика потрошача да се у исхрани више користи смрзнута боранија, где је асортиман производа знатно шири и са великим бројем, претежно, домаћих произвођача.

Пастеризована цвекла - у понуди цвекле присутно је 12 произвођача, од тога седам домаћих, и четири страна. Укупно је присутно 29 артикала. Домаћи произвођачи заступљени су са 18 артикала, а страни са 11. Највећи број артикала има произвођач „Медопродукт“ из Таванкута и „Слован прогрес“ из Селенче (табела 1.).

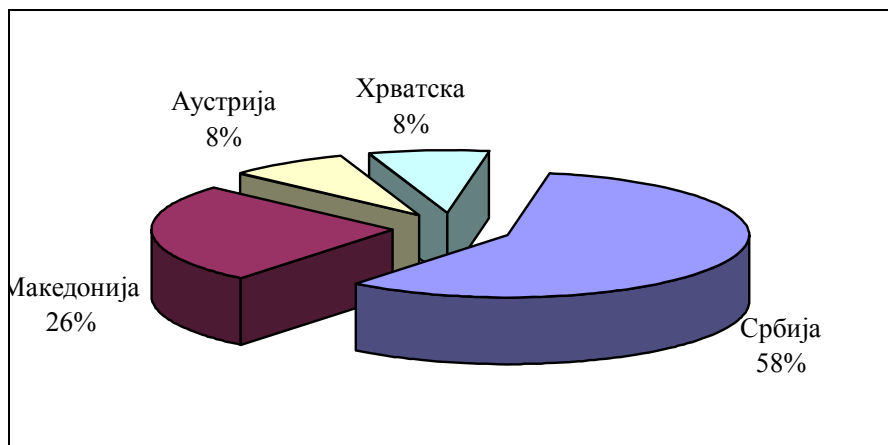
Табела 1. Асортиман пастеризоване цвекле
Table 1 Pasteurized beet root assortment

Р.број	Произвођач	Број артикала
1.	Hissar – Прокупље	1
2.	Медопродукт – Таванкут	8
3.	Вори довел – Р.Македонија	3
4.	Swisslion Таково - Г. Милановац	1
5.	Felix – Аустрија	2
6.	Центропроизвод – Београд	1
7.	Подравка – Хрватска	1
8.	Слован прогрес – Селенча	5
9.	Зора спед довел – Р. Македонија	3
10.	Прима – Кикинда	1
11.	Технолат комерц – Р. Македонија	2
12.	Моћ природе комерц – Београд	1
	Укупно:	29

Извор: „МРодић“, „Univerexport“ – Нови Сад

Цвекла се налази на тржишту искључиво у стакленој амбалажи. Грамажа варира од 380-4.200 грама, а цена у зависности од грамаже се креће у интервалу од 62,34 до 369,58 динара, односно по килограму од 53,41 до чак 379,29 динара.

Слика 1. Структура произвођача пастеризоване цвекле према земљи порекла
Picture 1 Structure of pasteurized beet root producers, by countries



Маринирани феферони - у понуди маринираних љутих паприка (феферона) присутно је осам произвођача, од тога пет домаћих, и три страна. Укупно је присутно 28 артикла.

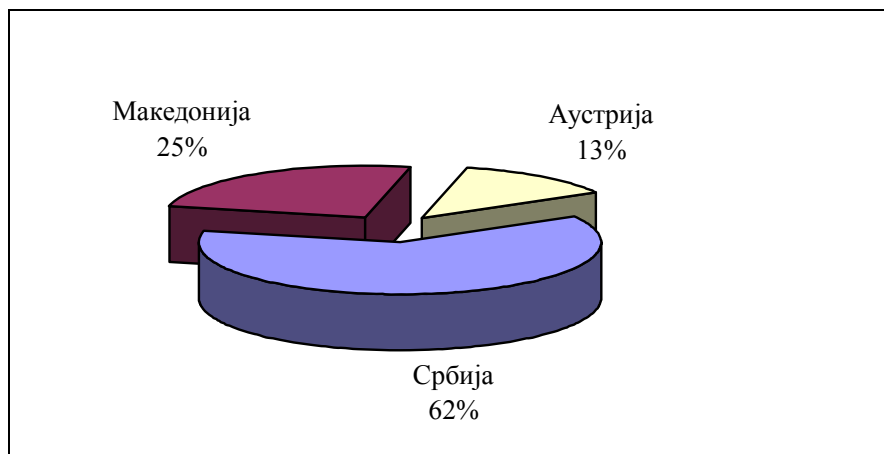
Табела 2. Асортиман маринираних феферона
Table 2 Assortment of marinated chilli peppers

Р.број	Произвођач	Број артикала
1.	Медопродукт - Таванкут	10
2.	Swisslion Таково – Г. Милановац	2
3.	Агроекономик – Београд	1
4.	Зора спед доел - Р. Македонија	3
5.	Слован прогрес – Селенча	5
6.	Агро-комерц 92 – Р. Македонија	2
7.	Моћ природе комерц – Београд	1
8.	Felix – Аустрија	4
	Укупно:	28

Извор: „МРодић“, „Univerexport“ – Нови Сад

Домаћи произвођачи заступљени су са 21 артиклом, а страни са девет. Највећи избор производа је домаћих произвођача „Медопродукт“ из Таванкута и „Слован прогрес“ из Селенче (табела 2).

Слика 2. Структура произвођача маринираних феферона према земљи порекла
Picture 2 Structure of marinated chilli peppers producers, by countries



Од иностраних, присутна су два произвођача из Републике Македоније и један из Аустрије. Грамажа се креће у распону од 250-1600 грама, цена од 43,74-131,25 динара (134,23 до 288,68 динара за килограм). Ови производи пакују се искључиво у стаклену амбалажу.

Маринирани краставци - у понуди маринираних краставаца присутно је 17 произвођача, од тога 10 домаћих, и седам страних. Од свих производа маринираног и пастеризованог поврћа најразноврснији и најбољи избор управо је краставаца.

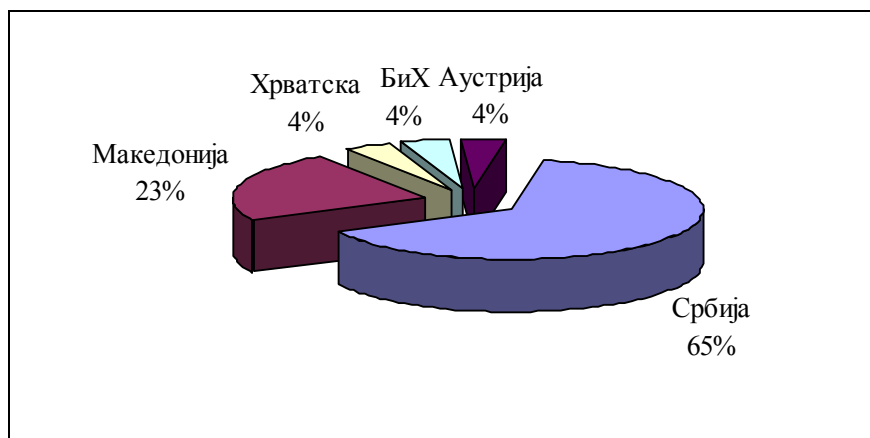
Укупно је присутно 54 артикла. Домаћи произвођачи заступљени су са 45 артикала, а страни са 9. Посебно место у понуди заузимају краставци, корнишони екстра класе. Од произвођача највећу понуду има „Медопродукт“ из Таванкута (9) различите грамаже, а сходно томе и различитих цена. Страни произвођачи долазе са простора бивше Југославије (Македонија, БиХ, Хрватска) и Аустрије. Грамажа производа је од 330-2650 грама, а амбалажа искључиво стаклена. Цена варира од 37,89 до 382,91 динар.

Табела 3. Асортиман маринираних краставаца
Table 3 Marinated gherkins assortment

Р.број	Произвођач	Број артикала
1.	Hissar – Прокупље	1
2.	Медопродукт – Таванкут	18
3.	Агроекономик – Београд	3
4.	Vori Dooel - Р.Македонија	2
5.	Nectar – Бачка Паланка	1
6.	Вегафруит – Босна и Хецеговина	2
7.	Felix – Аустрија	1
8.	Подравка – Хрватска	1
9.	Слован Прогрес – Селенча	7
10.	Агро комерц 92 – Р. Македонија	1
11.	Sannaso – Београд	4
12.	Foodland – Београд	5
13.	Витаминка – Р. Македонија	1
14.	Min commerc – Београд	1
15.	Техноалат комерц – Р. Македонија	1
16.	Моћ природе комерц – Београд	4
17.	Swisllion Takovo – Г. Милановац	1
	Укупно:	54

Извор: „МРодић“, „Univerexport“ – Нови Сад

Слика 3. Структура произвођача маринираних краставаца према земљи порекла
Picture 3 Structure of marinated gherkins producers, by countries



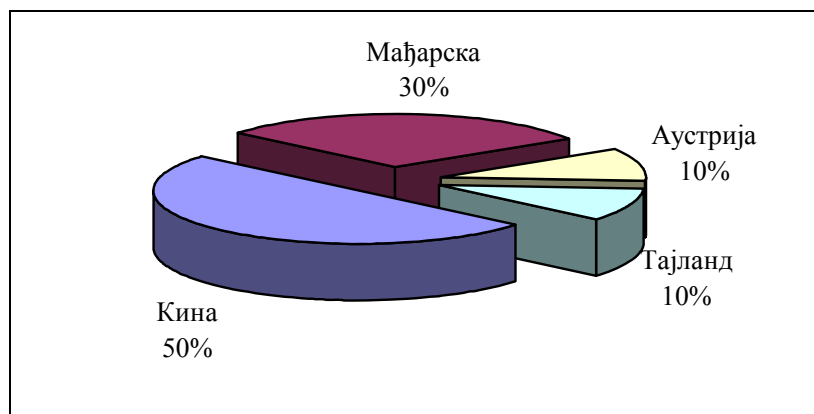
Пастеризовани кукуруз шећерац – све више је присутан на трпезама потрошача у развијеним земљама света. У нашој земљи, још увек, овај производ није у значајнијој мери заступљен у исхрани потрошача. Навике потрошача битно детерминишу потрошњу овог производа. У понуди кукуруза шећераца присутно је пет произвођача.

Табела 4. Асортиман пастеризованог кукуруза шећераца
Table 4 Assortment of pasteurized sweet corn

Р.број	Произвођач	Број артикала
1.	Iska – Кина	3
2.	Bonduelle- Мађарска	3
3.	Mikado - Тајланд	1
4.	La perla otto – Кина	2
5.	Felix – Аустрија	1
	Укупно	10

Извор: „МРодић“, „Univerexport“ – Нови Сад

Слика 4. Структура произвођача пастеризованог кукуруза шећераца према земљи порекла
Picture 4 Structure of pasteurized sweet corn producers, by countries



Понуда поменутог производа релативно је скромна и искључиво се формира од иностраних произвођача. Домаћи произвођачи кукуруз шећераца искључиво смрзавају и у таквој форми га нуде потрошачима. Укупно је заступљено 10

артикала. Кинески произвођачи формирају половину понуде поменутог артикла у истраживаним малопродајним објектима у Новом Саду.

Производи се пакују у лимену и стаклену амбалажу. Паковања су претежно мања, до 670 грама изузев производа од 2.650 грама који нуди произвођач „Iska“ из Кине. Цена варира од 44,85 до 117,09 динара. Посматрано по килограму цена се креће од 105,53 до 266,59 динара.

Пастеризована мешана салата - мешану салату на истраживном сегменту тржишта нуде свега два произвођача, оба су из наше земље. Доминантнију понуду има произвођач „Медопродукт“ из Таванкута у односу на „Слован прогрес“ из Селенче. Мешана салата пакује се искључиво у стаклену амбалажу, а грамажа се креће и до 4.250 грама. Цена варира од 69,02 до 377,38 динара, односно од 88,79 до 197,20 динара за килограм. Сматрамо да је понуда релативно скромна и незадовољавајућа, односно да је тржиште у великој мери незасићено поменути производом.

Табела 5. Асортиман пастеризоване мешане салате
Table 5 Assortment of pasteurized mixed salad

Р.број	Произвођач	Број артикала
1.	Медопродукт – Таванкут	6
2.	Слован прогрес – Селенча	4
	Укупно:	10

Извор: „МРодић“, „Univerexport“ – Нови Сад

Маринирана паприка - у понуди мариниране паприке присутно је 11 произвођача, од тога по пет домаћих и шест страних (пет из Републике Македоније и један из Аустрије). Овај производ карактерише релативно значајна понуда. Укупно је присутно 48 артикала. Домаћи произвођачи заступљени су са 28 артикала, а страни са 22.

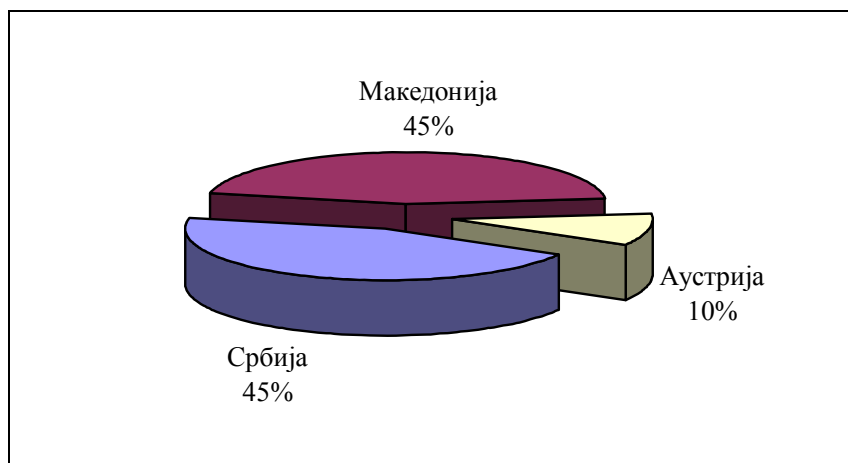
Од домаћих произвођача најзаступљенији су „Медопродукт“ из Таванкута и „Слован прогрес“ из Селенче (табела 7), а међу произвођачима из Републике Македоније издваја се „Бонум довел“. Примећује се да се паприка најчешће нуди у форми која је погодна за исхрану, а то су филети и у стакленој амбалажи која потрошачу омогућава визуелно сагледавање садржаја производа. Изузеци су производи веће грамаже (3.800 и 5.000 грама) који се пакују у лимену амбалажу. Цена варира од 81,15 (300 грама) до 312,70 (4.200 грама). Посматрано по килограму цене варирају од 74,45 динара (паковање од 4,2 килограма), до 270,50 динара (300 грама).

Табела 6. Асортиман мариниране паприке
Table 6 Assortment of marinated pepper

Р.број	Произвођач	Број артикала
1.	Медопродукт - Таванкут	9
2.	Витапелла – Р. Македонија	3
3.	Зора спед доел – Р. Македонија	2
4.	Бонум Доел - Р. Македонија	6
5.	Слован прогрес – Селенча	11
6.	Foodland – Београд	5
7.	Витаминка – Р. Македонија	5
8.	Дин комерц – Р. Македонија	2
9.	Моћ природе комерц – Београд	1
10.	Swisslion Таково – Г. Милановац	1
11.	Felix – Аустрија	3
	Укупно:	48

Извор: „МРодић“, „Univerexport“ – Нови Сад

Слика 5. Структура произвођача мариниране паприке према земљи порекла
Picture 5 Structure of marinated pepper producers, by countries



Пастеризовани пасуљ - у понуди пасуља присутно је пет произвођача. Укупно је присутно свега шест артикала. Четири произвођача су из Италије, чији су производи у паковањима од по 400 грама и са ценама које незнатно одсту-

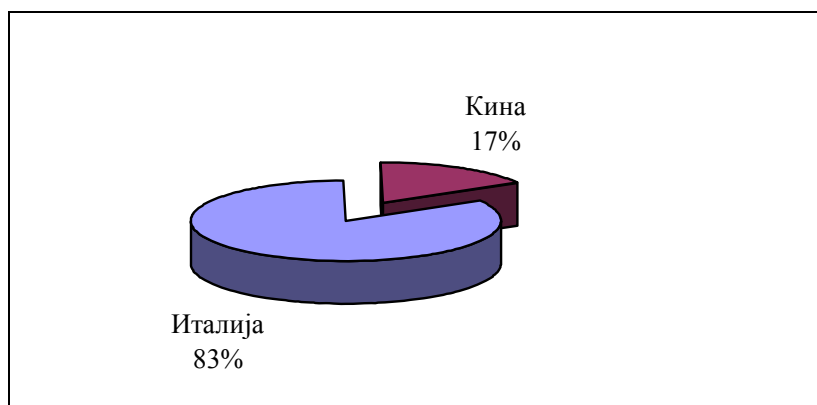
пају једна од друге. Један произвођач је из Кине, „Iska“, који нуди само један производ у знатно већем паковању од 2.650 грама. Пасуљ се нуди искључиво у лименој амбалажи и то као бели, црвени и шарени пасуљ. Домаћи произвођачи не производе маринирани пасуљ. Један од разлога јесте и одсуство навика потрошње овог артикла, у овом облику. Углавном се користи за справљање разних врста салата.

Табела 7. Асортиман пастеризованог пасуља
Table 7 Assortment of pasteurized beans

Р.број	Произвођач	Број артикала
1.	Borlot victoria - Италија	1
2.	Spagna victoria - Италија	1
3.	Kidney red victoria - Италија	1
4.	Russo - Италија	1
5.	Iska – Кина	2
	Укупно:	6

Извор: „МРодић“, „Univerexport“ – Нови Сад

Слика 6. Структура произвођача пастеризованог пасуља
према земљи порекла
Picture 6 Structure of pasteurized beans producers, by countries



Маринирани шампињони - у понуди шампињона присутно је седам произвођача, од тога три су домаћа. Укупно је присутно 32 артикла. Домаћи про-

извођачи заступљени су са 15 артикала, а страни са 17. За произвођача *Сappасо* – Београд, карактеристично је да увози поменути производ из Грчке и врши паковање. Присутна су још два домаћа произвођача „*Swisslion Таково*“ из Горњег Милановца и „*Екопродукт плус*“ из Ниша.

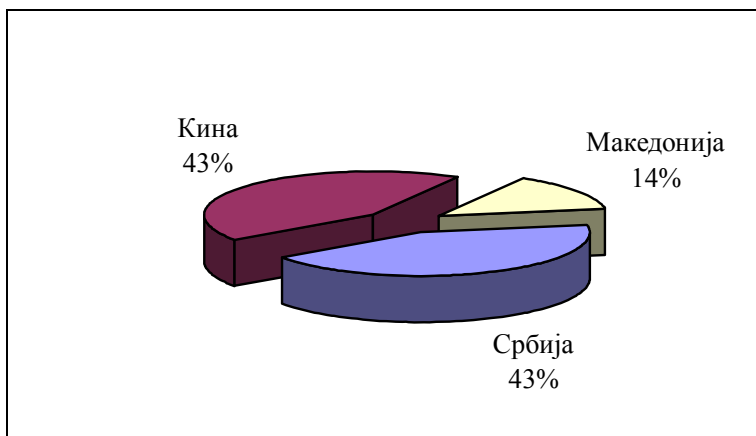
Табела 8. Асортиман маринираних шампињона
Table 8 Assortment of marinated button mushrooms

Р.број	Произвођач	Број артикала
1.	Swisslion Таково – Г. Милановац	5
2.	Iska – Кина	9
3.	La perla oto – Кина	3
4.	Mikado – Кина	3
5.	Екопродукт плус - Ниш	4
6.	Бонум Дооел – Р. Македонија	2
7.	Сappасо – Београд	6
	Укупно:	32

Извор: „МРодић“, „Univerexport“ – Нови Сад

Слика 7. Структура произвођача пастеризованих шампињона
према земљи порекла

Picture 7 Structure of pasteurized button mushrooms producers, by countries



Највећи асортиман има кинески произвођач „*Iska*“ (табела 9). Шампињони се пакују и у стаклену и у лимену амбалажу као резани и цели. Грамажа варира

Др Бранислав Влаховић и сарадници

од 200-800 грама, а цена у зависности од грамаже се креће у интервалу од 41,61-192,34 динара, односно од 97,91 динар за килограм (паковање 400 грама), до 348,45 динара (стакленка од 660 грама).

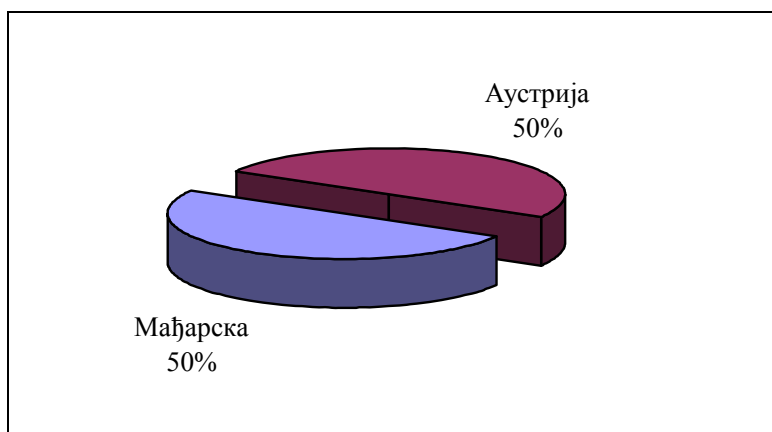
Пастеризована мрква - у понуди мркве присутно је два страна, а ни један домаћи произвођач. Присутни су произвођачи „*Bonduelle*“ из Мађарске и „*Felix*“ из Аустрије, сваки са свега једним артиклом.

Табела 9. Асортиман пастеризоване мркве
Table 9 Assortment of pasteurized carrot

Р.број	Произвођач	Број артикала
1.	Bonduelle – Мађарска	1
2.	Felix – Аустрија	1
	Укупно:	2

Извор: „МРодић“, „Univerexport“ – Нови Сад

Слика 8. Структура произвођача пастеризоване мркве
према земљи порекла
Picture 8 Structure of pasteurized carrot producers, by countries



Одсуство навика у потрошњи овако понуђеног производа, представља један од основних фактора врло слабе понуде у истраживаним малопродајним објектима у Новом Саду.

4. Закључак

На основу спроведеног истраживања могу се извући следећи закључци:

- На истраживаном сегменту тржишта присутан је значајан број домаћих и иностраних произвођача пастеризованог и маринираног поврћа. Највећа је понуда краставаца, паприке, цвекле и шампињона, а најмања пасуља, бораније, кукуруза шећерца и мркве што је условљено, пре свега, навикама и афинитетима потрошача.
- Домаћи произвођачи доминирају у понуди цвекле, феферона и краставаца. У понуди мешане салате искључиво су присутни домаћи произвођачи. Иностранци произвођачи доминирају у понуди бораније, паприке и шампињона. У понуди мркве, кукуруза шећерца и пасуља искључиво су присутни иностранци произвођачи.
- Од домаћих произвођача тржиште је највише снабдевано производима „Медопродукта“ из Таванкута и „Слован прогреса“ из Селенче, док ту позицију међу страним произвођачима имају „Iska“ из Кине и „Бонум довел“ из Републике Македоније.
- Снабдевеност тржишта релативно је добра, мада постоји могућност допуне новим производима и новим добављачима.
- Грамажа ових производа варира у границама од 200-5.000 грама, што нуди могућност избора у односу на број чланова домаћинства.
- Цена производа маринираног и пастеризованог поврћа креће се у широким границама, њена висина директно зависи од величине паковања, врсте амбалаже и произвођача.
- Привредни субјекти морају стално истраживати тржиште како би имали увид у снабдевеност истог, у погледу конкуренције, асортимана и цена.

Литература

1. Влаховић, Б. (2004): „Маркетинг“, Пољопривредни факултет, Нови Сад.
2. Влаховић, Б. (2003): „Тржиште пољопривредно-прехранбених производа“, Пољопривредни факултет, Нови Сад.
3. Лазић, Бранка, Марковић, В., Ђуровка, М., Илин, Ж. (1998): „Повртарство“, Пољопривредни факултет, Нови Сад.
4. Љубисављевић, М. (1990): „Животне намирнице“, Привредни преглед, Београд.
5. Статистичка документација : www.nbs.yu

Примљено: 10.12.2007.

Одобрено: 28.03.2008.

MARKET SUPPLY OF PASTEURIZED AND MARINATED VEGETABLE

Branislav Vlahović, Ph.D., Vesna Rodić, Ph.D., Zoran Popović
Faculty of Agriculture, Novi Sad

Summary

Main goal of this research is to make an overview of the market supply of marinated and pasteurized vegetable products on the Novi Sad market. It should also take a look at the competition among producers and determine the market position of mentioned products. Data is gathered in two significant retail objects: „*M-Rodić*“ and „*Univerexport*“, in Novi Sad. This research has gathered the data about assortment, price and type of package of products.

Supply of pickles, peppers, beet root, and button mushrooms is the most diverse. The least diversity is seen in the supply of beans, string beans, sweet corn and carrot. This condition is the result of, before all, habits and affinities of consumers. Domestic producers are dominant in the supply of beet root, hot peppers and pickles. In the supply of mixed salad, only domestic producers are present. Foreign producers are dominant in the supply of pepper and button mushrooms. In the supply of string beans, carrot, sweet corn and beans, there are only foreign producers present.

Key words: supply, market, marinated and pasteurized vegetable.

Author's Address:

Dr Branislav Vlahović
Poljoprivredni fakultet
Trg Dositeja Obradovića 8
Novi Sad
Republika Srbija
E-mail vlahovic@polj.ns.ac.yu