

ČESKÝ SPOTŘEBITEL A JEHO NÁZORY NA VEPŘOVÉ MASO

Pourová, M. , Dvořáková, L.

PEF, Česká zemědělská univerzita v Praze

Abstrakt

Příspěvek je zaměřen na vnímání (percepce) vepřového masa a jeho šesti masných partií (pečeně, krkovice, kýta, vepřový bok, plec a vepřové koleno) a na kupní chování českých spotřebitelů. Primární data byla získána pomocí dotazníkové techniky a do průzkumu, který se uskutečnil v roce 2002, bylo zahrnuto 151 respondentů. Všechny sledované masné partie jsou podle českých spotřebitelů v obchodech dostupné a některé z nich příliš drahé (např. kýta a pečeně). Krkovice, bok a koleno byly vnímány jako měkké po zpracování, avšak tučné. Lákavý vzhled byl pozitivně hodnocen u masných partií pečeně, kýta a plec, které jsou méně tučné. Je zřejmé, že spotřebitelé většinou lépe hodnotí vlastnosti jako je menší tučnost a větší měkkost po kulinářské úpravě. S tím souvisí i hodnocení vhodnosti k přípravě pokrmů a lákavý vzhled. Zde se potvrzuje správnost šlechtění jatečných prasat na vyšší podíl libového masa. Tato skutečnost by mohla v budoucnu změnit názory spotřebitele na vepřové maso a zlepšit jeho vnímání z hlediska tučnosti a zdraví.

Klíčová slova: maso, vepřové maso, masné partie, vnímání, spotřebitel, Česká republika

Úvod

Změna stylu života obyvatel České republiky zákonitě přináší i změny ve skladbě konzumovaných potravin a ve vyšších nárocích na jejich kvalitu. Producenti, zpracovatelé a řídicí pracovníci v marketingové sféře prodeje masa musí znát, jaké potřeby a přání mají jejich zákazníci. Bez těchto znalostí nelze zajistit vysokou úroveň trhu s masem. Znalost percepce a preference spotřebitelů nejen jednotlivých druhů masa, ale i jednotlivých masných partií na trhu potravin je rozhodující pro producenty, zpracovatele a obchodníky, aby mohli zajistit kvalitní tržní nabídku v rámci současné globalizace trhu potravin (Dam, 1997, Pipek, Pour, 1998, Vrchlabský, 2001, Pourová, Pour, 2002).

Spotřeba masa v ČR se po roce 1990 podstatně snížila, avšak i nadále je maso jednou z nejdůležitějších složek v naší stravě. Tradice české kuchyně, která je

spojena s vysokou konzumací vepřového masa, zaručuje jeho oblibu i v příštích letech (tab. 1).

Cílem tohoto příspěvku bylo zjistit, jak český spotřebitel vnímá vepřové maso a jeho hlavní masné partie (pečeně, krkovice, kýta, bok, plec a vepřové koleno) a jaké je jeho kupní chování.

Materiál a metodika

V roce 2002 na základě dotazníkového průzkumu byla provedena analýza informací o spotřebitelské percepci (vnímání) a preferenci vepřového masa a jeho šesti masných partií (pečeně, krkovice, kýta, bok, plec a vepřové koleno). Celkem bylo rozesláno 260 dotazníků, jejichž návratnost byla 62,7 % (163 dotazníků) a použitelnost 58 % (151 dotazníků). Dále byla provedena studie vztahů mezi frekvencí konzumace vepřového masa respondenty a jejich pohlavím, čistým měsíčním příjmem a trvalým bydlištěm. U jednotlivých masných partií vepřového masa bylo analyzováno vnímání respondenty u těchto znaků: tučnost, dostupnost v obchodech, cena, chutnost, tuhost, lákavý vzhled a vhodnost k přípravě pokrmů. Výsledky byly zpracovány běžnými statistickými metodami.

Tabulka 1 Spotřeba hlavních druhů masa v České republice (kg / osoba / rok)

Rok	Maso celkem	Vepřové	Hovězí	Drůbeží
1936	38,1	14,6	15,2	2,2
1960	61,0	32,4	18,3	3,9
1975	86,6	42,3	28,7	9,6
1980	90,3	44,9	29,2	11,6
1985	89,3	43,9	29,5	10,6
1988	96,1	49,0	29,9	12,2
1989	97,4	49,1	30,0	13,0
1990	96,5	50,0	28,4	13,6
1991	87,9	47,8	22,4	12,8
1992	86,5	49,5	20,2	12,2
1993	84,2	48,1	19,6	11,7
1994	81,2	46,7	18,4	11,6
1995	82,0	46,2	18,5	13,0
1996	85,3	49,2	18,2	13,6
1997	85,6	45,6	16,0	15,3
1998	82,1	45,7	14,6	17,9
1999	83,1	44,7	14,0	20,5
2000	79,3	40,9	12,3	22,2
2001	77,5	40,7	10,0	22,8
2002/*	79,8	40,9	11,2	23,9

Source: Pipek, Pour (1998), MZe ČR (2002), /* Štiková a kol. (2004)

Výsledky a diskuse

Z grafu 1 vyplývá, že ze sledovaných osmi druhů masa nejvíce respondentů preferuje kuřecí maso (79 %). Spotřebitelé v ČR mají kuřecí maso v posledním období ve velké oblibě, protože je považují za zdravé (bílé maso), netučné, v obchodech dostupné, je snadné z něho připravit pokrm a je také velice chutné. Jde o maso levné, dostupné i nižším příjmovým skupinám respondentů. Kuřecí maso nepreferuje pouze 6 % respondentů.

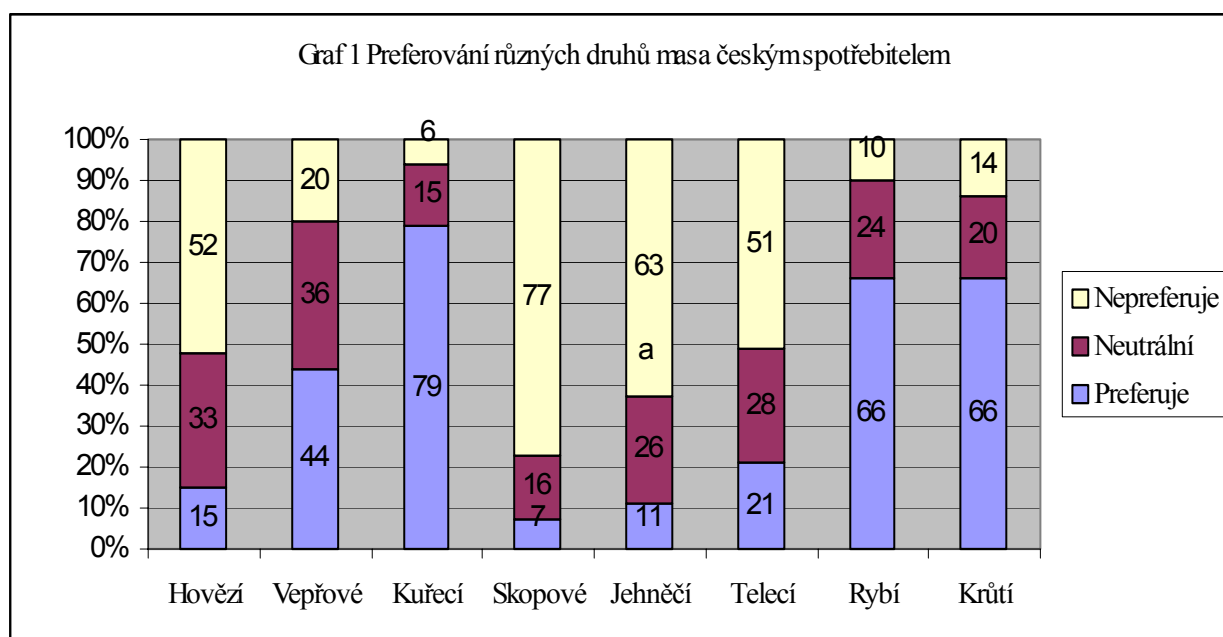
V našem průzkumu rybí maso preferuje obdobně jako maso krůtí 66 % respondentů a řadí je z hlediska preferování za maso kuřecí. Příčinou vysoké preference je zřejmě jejich nízká tučnost a zdravotní hledisko (bílé maso). V ČR spotřeba rybího masa však nedosahuje úrovně spotřeby v zemích EU. Podle hodnocení českých spotřebitelů jsou oba druhy masa (rybí a krůtí) na trhu velmi drahá.

Vepřové maso je 44 % respondentů hodnoceno pozitivně, 36 % zaujímá neutrální postoj a jedna pětina respondentů má k němu spíše negativní postoj (20 %). Z našeho průzkumu vyplynulo, že vepřové maso je některými spotřebiteli (většinou ženami) vnímáno negativně dle faktoru zdraví, který je v jejich podvědomí spojován s tučností tohoto masa. V současné době jsou však jatečná prasata šlechtěna na větší podíl libového masa a lze předpokládat v tomto směru i změnu názoru českých spotřebitelů.

Pokud jde o hovězí maso, segment nepreferující toto maso je mnohem větší (52 %) než segment preferující toto maso (15 %). Více než třetina respondentů vyjádřila svůj postoj k hovězímu masu jako neutrální. Český spotřebitel nemá hovězí maso v oblibě z obavy přenosu nemoci BSE na člověka, která se před 5 lety objevila ve Velké Británii, u nás, na Slovensku a v jiných zemích. Preference a spotřeba hovězího masa se v ČR snížila i z důvodu jeho podstatného zdražení po roce 1990. Mírně lepší tendence v preferování je u masa telecího, kde 21 % respondentů toto maso preferuje.

Nízké preference masa jehněčího a skopového (11 % a 7 %) lze zdůvodnit jeho malým výskytem na českém trhu s masem a nízkou tradicí v konzumaci.

Jak vyplynulo z výsledků průzkumu (graf 1), český spotřebitel nejvíce preferuje maso kuřecí, rybí, krůtí a vepřové. Nejméně preferováno je maso hovězí, jehněčí a skopové.



V další části příspěvku se zaměříme na vepřové maso, které má v české kuchyni nezastupitelné místo vlivem tradice a jeho kulinářských vlastností. V současné době se roční spotřeba vepřového masa v ČR pohybuje okolo 40 kg na obyvatele. Z průzkumu vyplynulo (tab. 2), že 57 % respondentů konzumuje vepřové maso minimálně jednou až dvakrát za týden. Třikrát až pětkrát za týden jí vepřové maso 13,2 % respondentů. Jednou až třikrát do měsíce se vepřové maso v jídelníčku objeví u 27,2 % respondentů a občas ho ochutná 2,6 % respondentů.

Tabulka 2 Frekvence konzumace vepřového masa

Frekvence konzumace	Relativní četnost (%)
3 – 5 krát za týden	13,2
1 – 2 krát za týden	57,0
1 – 3 krát za měsíc	27,2
Jednou za půl roku	2,6
Celkem	100,0

Tabulka 3 Vztah mezi frekvencí konzumace vepřového masa a pohlavím

Frekvence konzumace	Relativní četnost (%)	
	Ženy	Muži
3 – 5 krát za týden	10,3	23,5
1 – 2 krát za týden	55,6	64,7
1 – 3 krát za měsíc	32,5	8,9
Jednou za půl roku	1,7	2,9
Celkem	100,0	100,0

Z tabulky 3 je zřejmé, že muži konzumují vepřové maso častěji než ženy. Např. 23,5 % mužů konzumuje vepřové maso třikrát až pětkrát za týden a 64,7 % minimálně jednou až dvakrát týdně. Naproti tomu u 10,3 % žen se vepřové maso v jídelníčku objeví minimálně třikrát do týdne, u 55,6 % minimálně jednou až dvakrát týdně a 32,5 % žen jí vepřové maso alespoň jednou za měsíc.

Tabulka 4 Vztah mezi frekvencí konzumace vepřového masa a průměrným čistým měsíčním příjmem na jednoho člena domácnosti

Frekvence konzumace	Čistý měsíční příjem v Kč - Relativní četnost (%)			
	1000-5000	5001-10000	10001-15000	15001 and more
3 – 5 krát za týden	19,2	9,3	17,6	0,0
1 – 2 krát za týden	48,1	61,3	58,8	71,4
1 – 3 krát za měsíc	25,0	29,4	23,6	28,6
Jednou za půl roku	7,7	0,0	0,0	0,0
Celkem	100,0	100,0	100,0	100,0

Z tabulky 4 je patrné, že frekvence konzumace vepřového masa vzrůstá s vyšším průměrným čistým měsíčním příjmem na jednoho člena domácnosti, avšak u nejvyšší příjmové skupiny konzumace vepřového masa mírně klesá. Důvodem této situace může být preference jiných druhů masa respondenty s vysokými příjmy.

Tabulka 5 Vztah mezi frekvencí konzumace vepřového masa a bydlištěm respondentů

Frekvence konzumace	Bydliště respondentů - Relativ. četnost (%)		
	Praha	Město	Vesnice
3 – 5 krát za týden	11,1	13,2	20,0
1 – 2 krát za týden	60,0	54,9	60,0
1 – 3 krát za měsíc	26,7	28,6	20,0
Jednou za půl roku	2,2	3,3	0,0
Celkem	100,0	100,0	100,0

Z tabulky 5 je zřejmé, že respondenti z vesnice jedí vepřové maso častěji než respondenti žijící ve městě nebo přímo v Praze. Příčinou této situace mohou být domácí porážky jatečných prasat, možnost uskladnění vlastních masných produktů a příprava i konzumace pokrmu doma. V Praze a ve větších městech respondenti během pracovního týdne více upřednostňují stravování ve veřejných stravovacích zařízeních, restauracích a rychlých občerstvení než respondenti na vesnici.

Tabulka 6 Vnímání jednotlivých masných partií vepřového masa českým spotřebitelem

Masné partie	Faktor						
	Tučnost	Dostupnost	Cena	Chutnost	Tuhost	Lákavý vzhled	Vhodnost k přípravě
Pečeně	3,6	4,3	1,7	4,3	3,7	4,0	4,2
Krkovice	2,4	4,2	1,9	3,8	3,8	3,3	3,8
Kýta	3,7	4,3	1,7	4,1	3,6	4,0	4,1
Bok	1,6	4,1	2,4	3,1	3,9	2,7	2,5
Plec	3,3	4,2	1,8	3,9	3,7	3,6	3,9
Koleno	2,1	3,9	2,4	3,6	3,5	2,8	2,4

Hodnocení:

1: tučná, málo dostupná, dražší, málo chutná, tuhá, nelákavý vzhled, málo vhodná

5: méně tučná, dostupná, levná, chutná, měkká, lákavý vzhled, vhodná

V tabulce 6 je uveden přehled o vnímání hlavních šesti masných partií vepřového masa respondenty. U každé sledované masné partie byly posuzovány znaky jako je tučnost, dostupnost ke koupi v obchodech, cena, chutnost, tuhost, lákavý vzhled a vhodnost k přípravě pokrmu.

Z tabulky 6 vyplývá, že všechny masné partie jako pečeně, krkovice, kýta, vepřový bok, plec a vepřové koleno jsou podle spotřebitelů v českých obchodech dostupné a některé z nich příliš drahé (kýta, pečeně). Krkovice, bok a koleno byly vnímány jako měkké po kulinářské úpravě a zároveň tučné. Lákavý vzhled byl pozitivně hodnocen u masných partií pečeně, kýta a plec, které jsou méně tučné. Je zřejmé, že spotřebitelé většinou lépe hodnotí vlastnosti jako je menší tučnost a větší měkkost po zpracování. S tím souvisí i hodnocení vhodnosti k přípravě pokrmů a lákavý vzhled. Zde se potvrzuje správnost šlechtění jatečných prasat na vyšší podíl libového masa. Tato skutečnost by mohla v budoucnu změnit názory spotřebitele na vepřové maso a zlepšit jeho vnímání z hlediska zdraví a nižší tučnosti. Nelze to ovšem tvrdit s jistotou, protože mnoho zejména starších spotřebitelů preferuje právě ty masné partie, které jsou více tučné a tím pádem pro tyto spotřebitele i více chutné.

Závěr

Z průzkumu vyplynulo, že v ČR je vepřové maso při konzumaci preferováno po mase drůbežím (tj. kuřecím a krůtím) a rybím. Maso hovězí je podle výsledků preferováno méně, což může být spojeno především z obavy přenosu nemoci BSE ze skotu na člověka a dále s vysokou spotřebitelskou cenou hovězího masa. Při konzumaci je vepřové maso více preferováno muži, kteří ho vnímají jako zdravější a méně tučné než ženy. Vepřové maso konzumují častěji respondenti s vyšším čistým měsíčním příjmem na jednoho člena domácnosti (10001–15000 Kč). U rodin s příjmy nad 15000 Kč konzumace vepřového masa klesá. Z průzkumu dále vyplynulo, že vepřové maso je

konzumováno nejčastěji jednou až dvakrát za týden, přičemž muži ho konzumují častěji než ženy.

V současné době je pro spotřebitele velice důležitá kvalita, která by měla být v obchodních řetězcích upřednostňována. Pouze nabízené maso vysoké kvality může znamenat pro obchodníky úspěch u zákazníků. Nejvíce preferovaným místem nákupu vepřového masa jsou hypermarkety, supermarkety a specializované prodejny.

Průzkum vnímání (percepce) vepřového masa a jeho masných partií spotřebitelem je důležitým zdrojem marketingových informací pro producenty jatečných prasat, pro zpracovatele a obchodníky.

Literatura:

- Dam, Y.K.: Understanding consumer behaviour, Wageningen Agricultural University, Department of Marketing and Marketing Research, 1997, s. 26-31.
- Pípek, P., Pour, M.: Hodnocení jakosti živočišných produktů. ČZU, VŠCHT, Praha, 1998, ISBN 80-213-0442-1, 139 s.
- Pourová, M., Pour, M.: Preference of Different Meats by Czech Consumers. In: Future Challenges for the Polish Food Sector and Nutrition. Warsaw Agricultural University Press, Warsaw, 2002, ISBN 83-7244-339-4, s. 85-90.
- Štiková, O., Sekavová, H., Mrháková, I.: Vývoj spotřeby potravin a analýza základních faktorů, které ji ovlivňují. VÚZE Praha, č. 73, 2004, ISBN 80-86671-13-5, 74 s.
- Vrchlabský, J.: Požadované parametry jatečného těla prasat z pohledu masného průmyslu. Sborník referátů z konference "Aktuální problémy chovu prasat", ČZU Praha, 14.3.2001, s. 21-23.
- MZe ČR: Zemědělství 2001. Agrospoj s.r.o., Praha, 2002, 63 s.

Kontaktní adresa:

Česká zemědělská univerzita v Praze - PEF

Kamýcká 129

165 21 Praha 6 - Suchbátka, ČR

tel.: 224 382 239

e-mail: Pourova@pef.czu.cz

<http://www.czu.cz>