

АНАЛИЗ СОВРЕМЕННЫХ ТЕНДЕНЦИЙ ФОРМИРОВАНИЯ АССОРТИМЕНТА КВАСА НА РЫНКЕ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

Устинова А.С.

**Научный руководитель – Крукович О.В., к.т.н., доцент
Белорусский государственный университет пищевых и химических технологий
г. Могилев, Республика Беларусь**

Современный рынок пищевой продукции находится в процессе трансформации, где вкусовые решения становятся важным элементом взаимодействия между производителем и покупателем. Сегодня потребители выбирают продукты с натуральным вкусом, что говорит о растущем интересе к качеству и составу продуктов. В то же время продукты питания воспринимаются многими потребителями как элементы индивидуального эмоционального опыта, и производители учитывают это при создании новых вкусовых линеек. Поэтому разработка новых вкусов все чаще опирается на методы нейросенсорики и психоароматики. Еще один ключевой тренд во вкусовых предпочтениях – многослойность и разнообразие ароматических композиций, в том числе сочетание локального вкуса с экзотическим вкусом [1].

Цель исследования – анализ современных тенденций формирования ассортимента кваса на рынке Республики Беларусь.

Нами установлено, что в Беларуси развитие ассортимента кваса соответствует ключевым тенденциям, которые определяют вкусовые предпочтения потребителей в 2025–2026 гг. Производители активно проводят эксперименты с новыми комбинациями вкусов и рецептур. Например, ОАО «Лидское пиво» представило два новых многослойных вкуса кваса, включающих фруктовые, древесные ноты, специи и десертные оттенки. Первый – «CRAZY CRUSH» со вкусом шоколада и лесного ореха. Этот напиток эмоционально подходит для уютных, теплых вечеров. Второй вкус – «Зимний», включающий ноты мандарина, гвоздики и корицы, – погружает в атмосферу настоящего зимнего праздника. В состав квасов входят традиционные ингредиенты, а особенный вкус квасам дают сочетание натуральных ароматизаторов.

Лимитированный квас с новым вкусом «вишня-корица» выпустила компания «Аливария». Вкус кваса имеет свежий фруктовый акцент с теплыми нотами корицы, благодаря использованию в составе натуральных соков бузины и вишни и натурального ароматизатора корицы. ЗАО «Бобруйский бровар» удивил рынок первым в Беларуси квасом с ароматом василька – Хатні «Валошкі». Этот напиток приносит воспоминания о тёплом лете и аромате луговых цветов, родной Беларуси.

Таким образом, современные тенденции на рынке пищевой продукции показывают, что производители стремятся не только удовлетворить базовые потребности потребителей, но и создать уникальный эмоциональный опыт, связанный с употреблением их продукции. Этот подход, основанный на понимании связи между вкусом, ароматом и эмоциями, открывает новые горизонты для развития пищевой индустрии и формирования вкусовых предпочтений потребителей.

Список использованных источников

1 Тренды вкуса [Электронный ресурс] // ПРОДУКТ ВУ. – Режим доступа: <https://produkt.by/storys/marketing/trendy-vkusa-2025-2026-ot-estestvennosti-k-emociyam>. – Дата доступа: 17.02.2026.