

СОВРЕМЕННЫЕ ТРЕНДЫ РАЗВИТИЯ РЫНКА МАРМЕЛАДНО-ПАСТИЛЬНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Зиневич А.В.

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

Мармеладно-пастильные изделия – популярные в нашей стране кондитерские продукты, которые пользуются устойчивым спросом у населения. Ключевыми игроками рынка мармеладно-пастильных изделий в Беларуси являются ОАО «Красный пищевик», ОАО «Красный Мозырянин». Эти фабрики не только закрывают потребности внутреннего рынка, но и формируют его тренды, выступая в роли главных ньюсмейкеров и поставщиков инноваций в категориях зефира, мармелада и пастилы.

В нашей стране в производстве мармеладно-пастильных изделий применяются плодово-ягодные пюре из белорусских яблок, черники, клюквы, а также тыквы и моркови, что снижает себестоимость и отвечает запросам потребителей на использование натуральных ингредиентов. Это помогает импортозамещению и укрепляет позиции отечественных товаров на внутреннем рынке. Таким образом, первый тренд развития рынка – это импортозамещение и натуральность сырья.

Второй тренд – импортозамещение продукции, которая ранее ввозилась из-за рубежа, в результате чего на рынке появился широкий ассортимент жевательного мармелада различной формы и вкусов. Это привело к тому, что белорусский потребитель практически не ощущает дефицита в тех категориях, которые раньше были исключительно импортными.

Третий тренд – создание мармеладно-пастильных изделий ручной работы. К примеру, зефир ручной работы ОАО «Красный пищевик» изготавливается по классической и ускоренной технологиям с использованием только натуральных фруктово-ягодных пюре и припасов, пектина.

Четвертым трендом является выпуск инновационной продукции без сахара, оказавшейся востребованной как у людей страдающих различными заболеваниями, так и ведущими здоровый образ жизни. Например, зефир и мармелад ОАО «Красный пищевик» под ТМ «Nanofit».

Пятый тренд – это производство продукции в уникальных вкусовых сочетаниях. Например, ОАО «Красный Мозырянин» расширил свой ассортимент зефира на пектине, добавив вкусы мандарина, черешни и ирландского крема, а пастилы – с комбинированной структурой («мраморная» пастила с разноцветными разводами и пастила с кусочками мармелада). ОАО «Красный пищевик» разнообразил ассортимент зефира ручной работы с ароматом васильков, жимолости, ромашки или бузины.

Шестой тренд – создание изделий новой формы. Покупатель привык, что зефир – это либо классическая половинка, либо округлая форма. Но ОАО «Красный пищевик» выпустил нежную, воздушную зефирную массу в вафельном рожке.

Таким образом, рынок мармеладно-пастильных изделий Беларуси демонстрирует устойчивый рост за счет импортозамещения и модернизации производств. При доминировании крупных игроков рынок активно осваивает новые форматы. При этом глобальный тренд на «полезные сладости» в Беларуси пока остается нишевым, уступая место традиционному запросу на качество и натуральность.