

**СОВРЕМЕННЫЕ ТЕНДЕНЦИИ ФОРМИРОВАНИЯ АССОРТИМЕНТА РЫНКА
КОНДИТЕРСКИХ ТОВАРОВ**

Леванкова И.Н., Парусова О.А.

Научный руководитель – Евдохова Л.Н., к.т.н., доцент
Могилевский государственный университет продовольствия
г. Могилев, Республика Беларусь

Кондитерская отрасль – одна из наиболее развивающихся отраслей пищевой индустрии РБ. Главным и наиболее эффективным инструментом технологического развития кондитерской отрасли являются базовые инновации, создающие принципиально новые технологии и глубокие инновации, качественно развивающие уже существующие технологии.

В настоящее время в мире выделяются три основные движущие силы развития рынка продуктов питания – это низкокалорийность, натуральность и здоровое питание. В ходе исследования были изучены новинки ассортимента белорусских кондитеров в области сахаристых кондитерских изделий.

Одним из ярких представителей тенденции *«Низкокалорийность»* являются желейные конфеты серии «Джолли», выпуск которых освоен на ОАО «Красный мозырянин». Конфеты «Джолли» производятся со вкусом вишни, банана, яблока, персика, лимона и являются натуральным и полезным продуктом, благодаря наличию в них пектина, который способен выводить радионуклиды из организма человека. ОАО «Красный пищевик» выпускает мармелад на фруктозе «Медовая дыня» и «Южный ветер». Эти продукты позиционируются как диетические, с пониженным содержанием калорий.

«Натуральность» – еще одна тенденция на рынке кондитерских изделий. Все чаще стали появляться продукты питания со следующей маркировкой на упаковке: «Без искусственных красителей», «Без искусственных ароматизаторов», «Не содержит консервантов». СП ОАО «Ивкон» выпустил линейку карамели леденцовой с натуральными эфирными маслами: «Эвкалипт+мята», «Шалфей+мята», «Анис+мята». Введение в карамель фруктового сока и начинок позволяет позиционировать ее как наиболее полезную сладкую продукцию. Существует много видов фруктовых добавок для карамели: это экстракты, наполнители, концентрированные соки. СП ОАО «Ивкон» производит карамель леденцовую уменьшенную с фруктовыми соками «Тили-Бом» (персик, апельсин, клубника, лимон, яблоко, смородина, малина).

Тенденция *«Натуральность»* превалирует и на рынке шоколада. Потребитель не хочет видеть в шоколаде и его наполнителях синтетические вещества и отдает предпочтение продуктам на натуральной основе. На СООО «Первая шоколадная компания» выпускается шоколад молочный с натуральными экстрактами японского зеленого чая «Матча» и лимонника. В экстракте зеленого чая содержится много витаминов и микроэлементов (витамин А (каротин), D, E, K и много аминокислот). А лимонник применяется в народной медицине в качестве укрепляющего и стимулирующего средства. В составе этого растения присутствуют такие важные организму человека микроэлементы, как железо, кальций, марганец, фосфор.

Многие производители очень часто вносят в кондитерские изделия витамины и минеральные вещества, что позволяет позиционировать эти продукты в категории *«Здоровое питание»*. На ОАО «Красный пищевик» налажен выпуск витаминизированного жевательного мармелада на желатине «Семейка Мармалат». В ассортименте «Любимые сказки», «Апельсиновые медвежата», «Фруктовый рай» – мармеладки выпускаются в форме героев любимых сказок, мультфильмов и фруктов. СП ОАО «Ивкон» выпускает карамель «Мультихит витаминизированная». Эта карамель леденцовая, витаминизированная премиксом 961 «Мультивитамин», содержащим 10 витаминов.

Таким образом, проанализировав ассортимент новинок белорусских сахаристых кондитерских товаров можно сделать вывод о том, что кондитерская отрасль РБ в полной мере отвечает требованиям и запросам современного рынка кондитерских товаров.