

Научная статья / Research Article

УДК 339.138:664.143

DOI: 10.36718/2500-1825-2024-2-60-69

Дарья Андреевна Черемных¹, Галина Александровна Губаненко²✉,
Екатерина Александровна Речкина³, Надежда Сергеевна Зайцева⁴,
Владимир Сергеевич Боев⁵

^{1,2,4,5} Сибирский федеральный университет, Красноярск, Россия

³ Красноярский государственный аграрный университет, Красноярск, Россия

¹ darya.cheremnykh.94@mail.ru

² gubanenko@list.ru

³ rechkina.e@list.ru

⁴ zaiceva-08@mail.ru

⁵ vlaboe@yandex.ru

МАРКЕТИНГОВЫЕ ИССЛЕДОВАНИЯ РЫНКА ИРИСА, РЕАЛИЗУЕМОГО В КРАСНОЯРСКЕ

В статье приведены результаты маркетинговых исследований рынка ириса, реализуемого в Красноярске. Рассмотрены торговые предложения ириса, реализуемого в торговых сетях, специализированных магазинах и кондитерских, изучены потребительские предпочтения. Проведена оценка видового разнообразия и структуры ассортимента ириса на рынке г. Красноярска. Установлено, что весь реализуемый объем ириса изготавливают 7 производителей, расположенных от Москвы до Красноярска. При этом наибольшая доля (37 %) от общего количества наименований занимает ирис, реализуемый в магазинах «Краскон». В торговых сетях в структуре ассортимента доли ириса тиражного составляют 58 %, а литого 42 %. Видовой ассортимент последнего включает в основном два наименования – «Золотой ключик» и «Кис-Кис». В структуре ириса тиражного доминирует сливочный, с арахисом или какао-порошком. Отдельные предложения по наименованиям формируют авторские кондитерские и магазин «Калина-Малина», где в рецептуру вводят кедровые орехи, шоколад, сублимированную малину. Ингредиентный состав ириса определяет срок годности и стоимость. Так, авторский ирис по средней цене 185 руб. за 100 г. имеет срок годности до 30 сут, а ирис в сегменте масс-маркет со средней стоимостью 48,9 руб. за 100 г. может храниться до 6 месяцев. Изучение потребительских предпочтений позволило выявить, что большая часть из 162 респондентов (42 %) предпочитает ирис тянущийся. Частота покупки для большинства зависит исключительно от случая или желания – 243 человека (63 %). Представленный ассортимент ириса в Красноярске частично устраивает 219 респондентов (57 %), при этом 250 участников опроса (65 %) хотели бы попробовать ирис с новыми интересными сочетаниями. Таким образом, проведенное исследование позволило установить целесообразность разработки новых видов ириса с различными вкусовыми сочетаниями.

Ключевые слова: сахаристые кондитерские изделия, ассортимент ириса, торговые сети, потребительские предпочтения, маркетинговые исследования, Красноярск

Для цитирования: Черемных Д.А., Губаненко Г.А., Речкина Е.А., Зайцева Н.С., Боев В.С. Маркетинговые исследования рынка ириса, реализуемого в Красноярске // Социально-экономический и гуманитарный журнал. 2024. № 2. С. 60–69. DOI: 10.36718/2500-1825-2024-2-60-69.

Daria Andreevna Cheremnykh¹, Galina Aleksandrovna Gubanenko^{2✉},
Ekaterina Aleksandrovna Rechkina³, Nadezhda Sergeevna Zaitseva⁴,
Vladimir Sergeevich Boev⁵

^{1,2,4,5} Siberian Federal University, Krasnoyarsk, Russia

³ Krasnoyarsk State Agrarian University, Krasnoyarsk, Russia

¹ darya.cheremnykh.94@mail.ru

² gubanenko@list.ru

³ rechkina.e@list.ru

⁴ zaiceva-o8@mail.ru

⁵ vlaboe@yandex.ru

MARKETING RESEARCH OF THE TOFFEE MARKET SOLD IN KRASNOYARSK

The paper presents the results of marketing research on the toffee market sold in Krasnoyarsk. The trade offers of toffee sold in retail chains, specialized stores and confectionery shops are considered, and consumer preferences are studied. An assessment of the species diversity and structure of the toffee assortment on the Krasnoyarsk market was carried out. It has been established that the entire volume of toffee sold is produced by 7 manufacturers located from Moscow to Krasnoyarsk. At the same time, the largest share (37 %) of the total number of items is occupied by toffee, sold in Kraskon stores. In retail chains, the share of crystal structure toffee in the assortment structure is 58 %, and melted structure toffee 42%. The species assortment of the latter includes mainly two names - Zolotoj klyuchik and Kis-Kis. The structure of commercial toffee is dominated by cream, with peanuts or cocoa powder. Separate proposals for names are formed by original confectionery shops and the Kalina-Malina store, where pine nuts, chocolate, and freeze-dried raspberries are introduced into the recipe. The ingredient composition of toffee determines the shelf life and cost. So, the author's toffee at an average price of 185 rubles per 100 g has a shelf life of up to 30 days, and toffee in the mass market segment with an average cost of 48,9 ruble. per 100 g can be stored for up to 6 months. The study of consumer preferences revealed that the majority of 162 respondents (42 %) prefer soft toffee. The frequency of purchases for the majority depends solely on chance or desire - 243 people (63 %). The presented assortment of toffee in Krasnoyarsk is partially satisfactory for 219 respondents (57 %), while 250 survey participants (65 %) would like to try toffee with new interesting combinations. Thus, the study made it possible to establish the feasibility of developing new types of toffee with different flavor combinations.

Keywords: sugary confectionery products, toffee assortment, retail chains, consumer preferences, marketing research, Krasnoyarsk

For citation: Cheremnykh D.A., Gubanenko G.A., Rechkina E.A., Zaitseva N.S., Boev V.S. Marketing research of the toffee market sold in Krasnoyarsk // Socio-economic and humanitarian journal. 2024. № 2. S. 60–69. DOI: 10.36718/2500-1825-2024-2-60-69.



Введение. Кондитерская промышленность является одним из наиболее эффективно развивающихся направлений пищевой отрасли, в особенности сахаристые кондитерские изделия (СКИ), так как принадлежат к числу излюблен-

ных продуктов пищевого рациона всех возрастных групп населения. Мировой рынок СКИ по итогам 2019 года составил 56,3 млрд долл. США, увеличивая постепенный прирост более чем на 16 % с 2016 года. По итогам 2020 г. емкость рынка

снизилась на 5 % и составила 53,5 млрд долл. США, так как режим самоизоляции, сбои в логистике и остановка производства оказали сильное влияние на рынок сбыта. Однако постоянное воздействие внешних шоков, вызванных угрозой устойчивости продовольственных систем, не должно влиять на способность удовлетворять текущие потребности населения. По прогнозам, к 2025 г. мировой рынок СКИ должен увеличиться на 22,6 % и составить 65,6 млрд долл. США [1].

В структуре мирового рынка сахаристых кондитерских изделий лидирующую позицию на протяжении 5 лет занимают «леденцы», объем которых в 2020 году составил 14,4 млрд долл. США (26,8 %). Отдельно в структуре выделяются «мятные леденцы» с общим объе-

мом на 2020 г. 7,8 млрд долл. США (14,6 %). Вторую позицию занимает «ирис и карамель» – 12,4 млрд долл. США (23,1 %). Значительная доля в 2020 г. (19,7 %, или 10,5 млрд долл. США) приходится на «жевательную резинку и желейные конфеты» [1].

Объем «Медицинских сахаристых кондитерских изделий» составил всего 5,4 млрд долл. США (10,1 %), а позиция «прочие виды» в 2020 году имела объем 3,0 млрд долл. США (5,7 %). Среди всех рассматриваемых категорий за период 2016–2020 гг. наибольшие среднегодовые темпы роста продемонстрировал рынок леденцов (4,1 % в год), ирисок и карамели (3,0 %), медицинских сахаристых кондитерских изделий (2,4 %) (рис. 1).

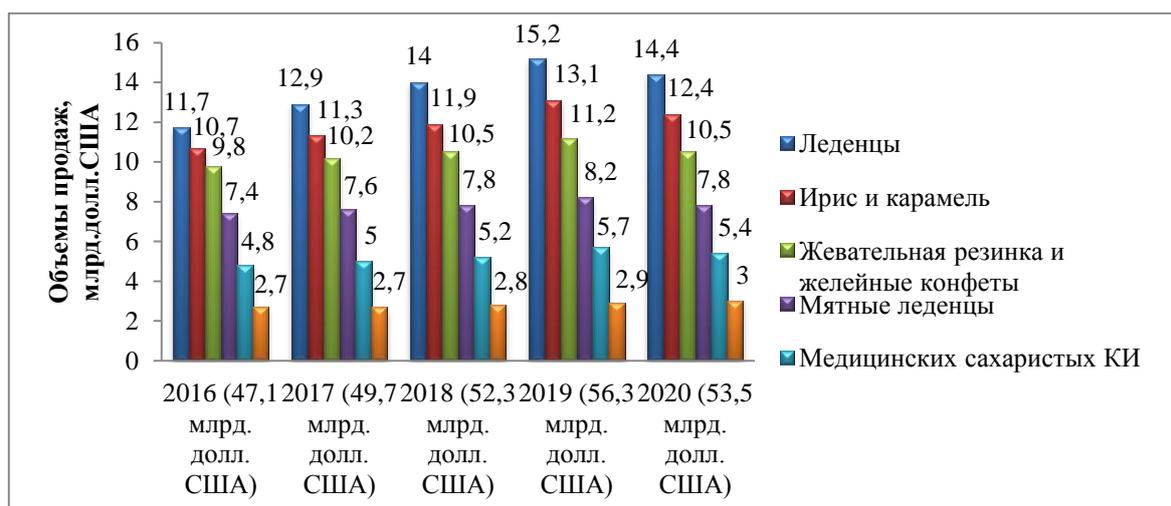


Рис. 1. Структура мирового рынка по видам кондитерских изделий, 2016–2020 гг., млрд долл. США

Снижение объема российского рынка сахаристых кондитерских изделий за 2018–2022 гг отражает тенденцию мирового рынка [2]. Реализация сахаристых кондитерских изделий в России снизилась на 7,1 %: с 712,4 до 662,0 тыс. т (рис. 2).

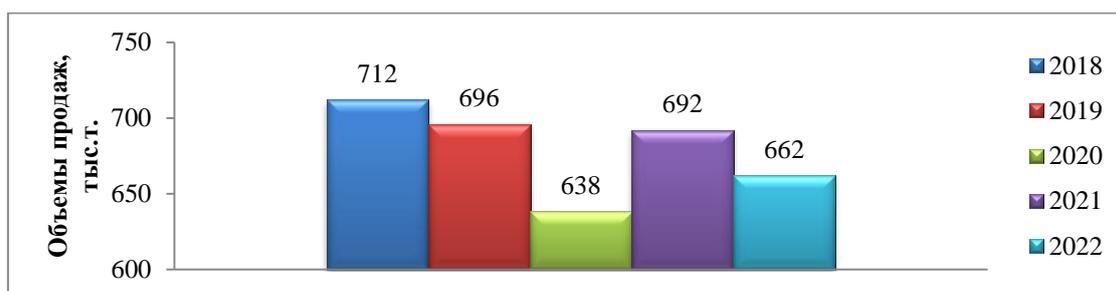


Рис. 2. Объемы продаж сахаристых кондитерских изделий в России в 2018–2022 гг., тыс. т

Кризисные годы привели к уменьшению реальных доходов потребителя, что повлекло к сокращению расходов на многие группы товаров. Таким образом, в 2020 году в России образовалась экономическая яма в категории сахаристых кондитерских изделий, с уменьшением объемов продаж до 638 тыс. т в год. В результате возвращения россиян к прежнему режиму жизни в 2021 г. динамика продаж сладостей значительно оживилась (на 8,5 % к уровню 2020 г.). Однако новый виток кризиса, вызванный внешнеполитическими факторами в 2022 г., привел снова к снижению реализации сахаристых кондитерских изделий на 4,4 % относительно предыдущего года. Отрицательные показатели вызваны, скорее, сокращением ассортимента сладостей из-за ухода с рынка крупнейших зарубежных производителей, нежели ухудшением благосостояния потребителей [2, 3, 4].

Согласно докладу [5], отмечено, что в последние годы российская экономика демонстрирует устойчивость к внешним шокам и способность развиваться вне зависимости от внешних обстоятельств. Особенно видимы темпы роста импортозамещения в промышленном производстве, в частности, в пищевой промышленности на 1,2 % в марте 2023 г. к уровню прошлого года.

Из приведенных данных можно сделать вывод о том, что в будущем отечественное производство и спрос, в том числе на сахаристые кондитерские изделия, будут только расти. Поэтому существует потребность создавать новые виды данной продукции, однако задавать вектор не только в сторону увеличения ассортимента вкусной кондитерской продукции, но и производить качественные и безопасные с натуральным составом СКИ.

Ирис – это одно из любимых лакомств любого возраста и поколения, что подтверждается повышенным на него спросом, исходя из структуры мирового рынка сахаристых кондитерских изделий, занимает вторую позицию. Однако, чтобы обеспечивать новинками, которые

будут удовлетворять потребности разборчивого и грамотного потребителя, важно изучать рынок и потребительские предпочтения.

Цель исследования. Провести маркетинговое исследование рынка ириса, реализуемого в Красноярске.

Задачи исследования: изучить торговые предложения ириса, реализуемого в Красноярске в федеральных сетях «Metro», «Лента», региональных сетях «Командор», «Красный яр», в специализированном магазине «Краскон», в кондитерских «Ата-та» (ул. Академгородок, 66), «Мигуша» (ул. Сурикова, 12) и фермерском магазине «Калина-Малина» (ул. Академика Киренского, 17А/1); изучить потребительские предпочтения в отношении ириса в Красноярске.

Объекты и методы исследования. В качестве объекта исследования выбран ирис литой и тираженный [6]. Согласно ГОСТ 6478-2014 «Ирис. Общие технические условия», ирис – это сахаристое кондитерское изделие из ирисной массы, имеющий разнообразную форму, с массовой долей влаги не более 10 % и массовой долей жира не менее 3 %.

В ходе исследования была проведена оценка видового разнообразия и структуры ассортимента ириса, проанализирован рынок ириса, реализуемого в торговых сетях и предприятиях индустрии питания г. Красноярска.

Для изучения потребительских предпочтений была составлена анкета, которая состояла из двух блоков вопросов: основных (портрет аудитории) и конкретных (выявление вкусов и предпочтений). Опрос проводился среди жителей г. Красноярска. Статистическую обработку результатов маркетинговых исследований проводили с помощью программы «Statistica 5.5». В качестве генеральной совокупности принимали население г. Красноярска, при этом учитывали, что допустимая ошибка $\Delta=5\%$, вероятность $P=0,954$, коэффициент соответствия доверительной вероятности $t=2$, имеем: $n=384$. Учитывая, что размер выборки должен составлять не менее 384 человек, в опросе приняли участие 385

респондентов от 18 до 60 лет, имеющие различный род занятий. Исследования проводились в июне 2023 года.

Научная новизна исследования заключается в обобщении результатов изучения производителей, ассортимента, состава, цены ириса, реализуемого в торговых сетях и предприятиях индустрии питания г. Красноярска, а также получении результатов потребительских ожиданий в отношении ириса, позволя-

ющих судить о целесообразности и перспективах разработки новых видов изделий.

Результаты исследования и их обсуждение. По результатам анализа количества наименований ириса, реализуемого в Красноярске, в зависимости от его изготовителя выявлено, что ирис представлен 7 основными производителями (рис. 3).

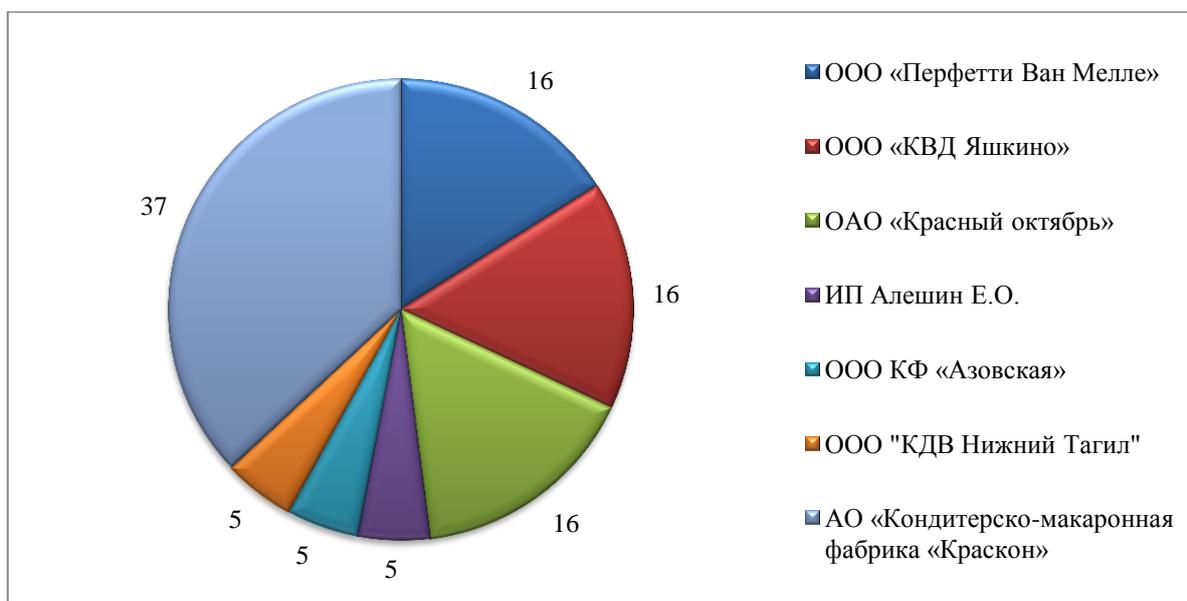


Рис. 3. Количество наименований ириса по производителям на рынке г. Красноярска, %

У регионального производителя «Краскон» ассортимент представлен на полках магазинов в большем объеме – 37 % от общего количества ириса, реализуемого в Красноярске. Кондитерская фабрика «Краскон» выпускает ирис тираженный классический, сливочный и с арахисом, сливочный ирис с желеино-шоколадной начинкой куполообразной формы, ирис литой представлен двумя наименованиями. Изготовители ООО «Перфетти Ван Мелле», ООО «КВД Яшкино», ОАО «Красный октябрь» имеют равные доли (16 %) реализуемого ассортимента: ириса сливочного, ириса с до-

бавлением арахиса, ириса с добавлением шоколада. В три раза меньше (5 % объема) продаваемого ириса приходится на производителей ИП Алешин Е.О., ООО КФ «Азовская» и ООО "КДВ Нижний Тагил", ассортимент не отличается разнообразием, за исключением добавления фундука в жевательную ириску «Нота Бум» с ореховой начинкой от производителя ООО "КДВ Нижний Тагил".

Результаты изучения количества наименований ириса по производителям, представленного в торговых сетях Красноярска, приведены на рисунке 4.

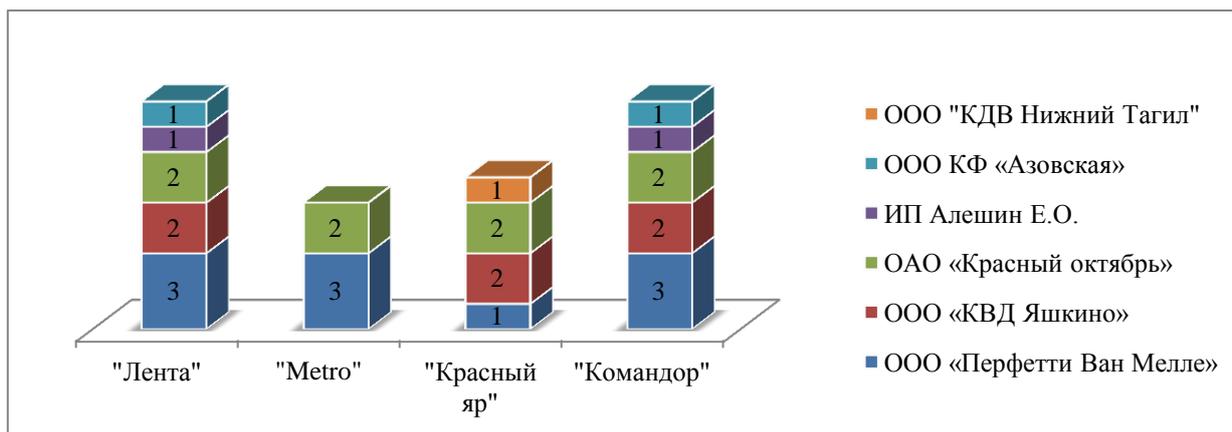


Рис. 4. Количество наименований ириса по производителям, реализуемого в торговых сетях г. Красноярска, шт.

В процессе исследования товарного предложения региональных торговых сетей установлено, что в сетях «Лента» и «Командор» больше всего реализуют ирис 5 производителей. Ассортимент супермаркета «Красный яр» представлен 4 производителями. В гипермаркете «Metro» ассортимент представлен только от двух производителей – ООО «Перфетти Ван Мелле» и ОАО «Красный октябрь».

На рынке г. Красноярска в торговых сетях и специализированном магазине «Краскон» в структуре ассортимента доли ириса тиражного составляют 58 %, а литого 42 %. Видовой ассортимент последнего включает в основном 2 наименования – «Золотой ключик» и «Кис-Кис». Ассортимент ириса тиражного, как показал проведенный анализ, не отличается разнообразием. Из добавок в сливочную ирисную массу тиражного ириса добавляют арахис, кедровые орехи или шоколад.

С целью формирования более полного представления направлений развития новых видов ириса мы изучили предложения не только торговых сетей, но и предприятий индустрии питания – авторских кондитерских «Ата-та» и «Мигуша», которые выпускают сахаристые кондитерские изделия в премиум-сегменте, а также в популярном фермерском магазине г. Красноярска «Калина-Малина», специализирующегося на натуральных продуктах высокого каче-

ства и отличающегося, соответственно, высокой ценой. Кондитерская «Ата-та» предлагает попробовать «ирис классический» и «ирис с добавлением кедрового ореха»; в кондитерской «Мигуша» можно купить два вида – «Ирис сливочный» и «Ирис шоколадный». Магазин «Калина-Малина» реализует одно наименование ириса «Сибирский вкус», в состав которого входит сублимированная малина. Стоит отметить, что ирис, продаваемый в кондитерских «Ата-та», «Мигуша» и в магазине «Калина-Малина» не имеет мелкокристаллической структуры, но отличается мягкой, тянущейся консистенцией с выраженным сливочным ароматом, что позволяет отнести его к виду «Ирис литой».

Анализ ценовой политики позволил установить, что в федеральных и региональных торговых сетях, в специализированном магазине «Краскон» средняя стоимость ириса тиражного без добавок составляет 36,7 руб. за 100 г, с добавками (арахис или шоколад) – 43,9 руб., цена ириса литого в среднем составляет 66 руб. за 100 г. Авторский ирис из кондитерских «Ата-та», «Мигуша» и магазина «Калина-Малина» существенно отличается в цене, так как имеет среднюю стоимость 185 руб. за 100 г.

Состав ириса тиражного, представленного в федеральных и региональных торговых сетях, в специализированном магазине «Краскон», включает в себя сахар, молоко сгущенное с сахаром,

патоку, маргарин и ароматизаторы, из добавок – дробленый орех или какао-порошок. В литой ирис, помимо прочего набора, входит жир растительный. Срок годности ириса тиражного составляет до 5 месяцев, литого – до 6 месяцев. Авторский ирис из кондитерских и магазина «Калина-Малина» состоит из сливок (33 %), сиропа глюкозы, сливочного масла (82 %), лимона или лимонной кислоты и дополнительных включений – малина сублимированная, шоколад. Срок годности такого вида ириса составляет не более 30 сут.

Анализ маркировки исследуемого ассортимента позволил выявить, что, несмотря на разный ингредиентный состав ириса, в том числе применение орех, ягод, фруктов, это не отражается изготовителями как отличительные характеристики продукта. Пищевая ценность традиционно представлена белками, жирами и углеводами. В среднем содержание белков колеблется от 2,3 до 3,4 г, жиров – от 7 до 10,7, углеводов – от 78 до 82,3 г на 100 г продукта. Энергетическая ценность составляет от 392 до 416 ккал.

Таким образом, ассортимент ириса, реализуемого в Красноярске, можно охарактеризовать достаточно узким. На рынке масс-маркета ирис представлен 7 производителями. В состав ирисной массы входят сгущенное молоко, сахар, растительные жиры и ароматизаторы, дополнением служат орехи или какао-порошок. Авторский ирис в кондитер-

ских премиум-сегмента и магазине «Калина-Малина» отличается натуральным составом и относительно коротким сроком хранения, что обуславливает его высокую цену по сравнению с ирисом, реализуемым для массового рынка. Разница в стоимости доходит до 148 руб. за 100 г, однако данную разницу нельзя назвать критичной, так как современный потребитель стал требователен к составу и пищевой ценности. Исходя из этого, создание новинок этой ниши является вполне перспективным направлением в силу однообразного ассортимента. Однако давать рекомендации по расширению ассортиментной линейки возможно только на основании изучения потребительских предпочтений населения в отношении ириса в Красноярске.

В социологическом опросе приняли участие 385 респондентов, из них 101 чел. – мужчины, 284 чел. – женщины. Основную часть респондентов (72 %) составили люди в возрасте от 25 до 40 лет, важно отметить, что данная возрастная группа достаточно осознанно подходят к выбору продуктов питания. У большей части опрошенных (48 %) наблюдается средний уровень дохода 30–50 тыс. руб.

Изучив основные характеристики респондентов, мы перешли к рассмотрению вопросов, которые помогли узнать вкусы и предпочтения опрошенных. Результаты их ответов представлены на рисунках 5–8.

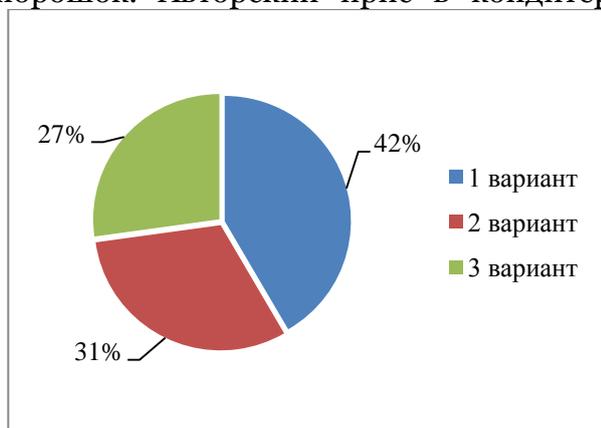


Рис. 5. Распределение ответов респондентов на вопрос: «Вы предпочитаете ирис текстурой? 1 – ирис тянущийся (мягкий); 2 – ирис твердый; 3 – ирис крошливый», % от числа опрошенных

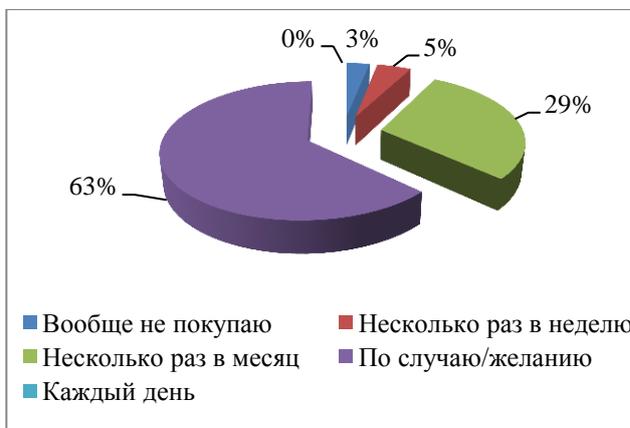


Рис. 6. Распределение ответов респондентов по частоте приобретения ириса, % от числа опрошенных

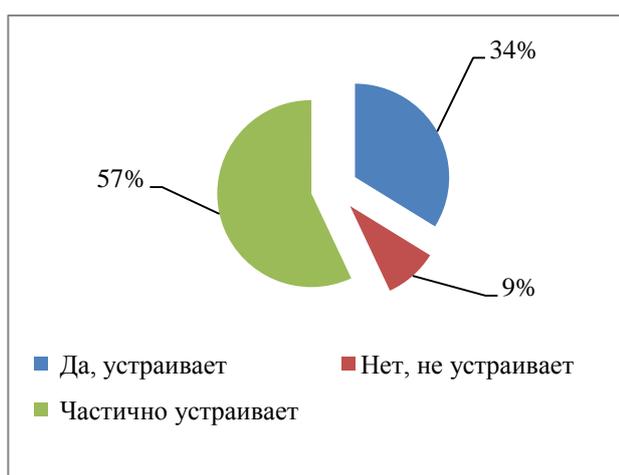


Рис. 7. Структура ответов на вопрос «Устраивает ли Вас ассортимент ириса, реализуемого в г. Красноярске?», % от общего числа опрошенных

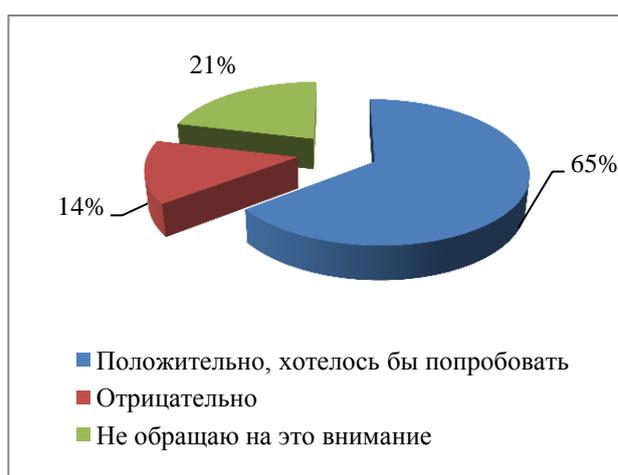


Рис. 8. Структура ответов на вопрос «Как Вы относитесь к содержанию в ирисе растительных компонентов (орехов, ягод, трав)?», % от числа опрошенных

Таким образом, изучив потребительские предпочтения населения в отношении ириса, реализуемого в Красноярске, можно сделать выводы, что большая часть – 162 респондента (42 %) – предпочитает ирис тянущийся (мягкий). Частота покупки для большинства опрошенных зависит исключительно от случая или желания – 243 человека (63 %), несколько раз в месяц ирис приобретают 112 человек, или 29 %. Представленный ассортимент ириса в г. Красноярске частично устраивает 219 (57 %) из 385 человек. 250 респондентов (65 %) хотели бы попробовать ирис с новыми интересными сочетаниями. Однако на открытый вопрос «Что из растительного сырья Вы бы хотели попробовать в сочетании с ирисом?» многие ответили «Не знаю». В некоторых анкетах отметили, что было бы интересно попробовать сочетание таких вкусов, как ирис со смесью соленых орехов; вяленых кислых ягод, таких как клюква, брусника, или сочетание с цитрусовыми нотами и пряными травами.

Заключение. По результатам исследования наименований ириса, реализуемого в Красноярске, выявлено, что весь ирис изготавливают семь производителей: ООО «Перфетти Ван Мелле», ООО «КВД Яшкино», ОАО «Красный октябрь», ИП Алешин Е.О., ООО КФ «Азовская», ООО "КДВ Нижний Тагил", АО

«Кондитерско-макаронная фабрика «Краскон». Ассортимент в торговых сетях федерального и регионального уровней не отличается особым разнообразием, в основном это ирис сливочный, ирис с добавлением арахиса или шоколада (какао-порошок). В процессе изучения товарного предложения торговых сетей было установлено, что в магазинах «Лента» и «Командор» реализуются 9 наименований ириса от 5 производителей. В региональной торговой сети «Красном Яр» 6 наименований ириса от 4 производителей и всего 2 производителя реализуют 5 наименований ириса в федеральном магазине «Metro». В специализированном магазине «Краскон» глубина ассортимента ириса также не отличается разнообразием, из добавок вводят в сливочную ирисную массу дробленый арахис, кедровые орехи или шоколад (какао-порошок). В авторских кондитерских премиум-сегмента «Ата-та» и «Мигуша» ассортимент не отличается новыми вкусами, потребителям предлагают попробовать ирис сливочный; с кедровыми орехами или шоколадом. Однако в состав ириса шоколадного входит не какао-порошок, а крошка бельгийского шоколада. В магазине «Калина-Малина» реализуется один вид ириса «Сибирский вкус», в состав которого входит сублимированная малина.

Изучая ингредиентный состав, мы установили, что авторский ирис из кондитерских «Ата-та», «Мигуша» и магазина «Калина-Малина» существенно отличается натуральностью состава и включает сливки (33 %), сироп глюкозы, сливочное масло (82 %), лимон или лимонную кислоту в отличие от ириса, реализуемого для массового рынка. Ирис, представленный в торговых сетях Красноярска и магазине «Краскон», состоит из сахара, молока сгущенного с сахаром, патоки, маргарина и ароматизаторов. Рецептуры ириса определяют срок годности и, соответственно, стоимость изделий. Так, авторский ирис со средней стоимостью 185 руб. за 100 г имеет срок хранения до 30 сут, а ирис в сегменте масс-маркет со средней ценой 48,9 руб. за 100 г может храниться до 6 месяцев.

Пищевая ценность изделий на 100 г продукта как в сегменте масс-маркета, так и в премиум-сегменте, представлена белками (от 2,3 до 3,4 г), жирами (от 7 до

10,7 г) и углеводами (от 78 до 82,3 г). Энергетическая ценность колеблется от 392 до 416 ккал. Изготовители продукции на маркировке отличительных характеристик не указывают.

Полученные результаты анализа потребительских предпочтений обосновывают целесообразность разработки и появления на рынке нового вида ириса тянущегося (мягкого), с добавлением ингредиентов растительного происхождения. Данный вид ириса будет отвечать не только требованиям «вкусной» продукции, но и обладать биологически активными веществами. Поскольку состав ириса ограничивается лишь белками и жирами в основном животного происхождения и углеводами, представленными сахарозой, сахарами и декстринами патоки, то необходимость дополнительного обогащения микронутриентами позволит улучшить пищевую ценность за счет витаминно-минерального комплекса.

Список источников

1. Обзор ВЭД: Сахаристые кондитерские изделия //Агроэкспорт. 2021.
2. Анализ рынка сахаристых кондитерских изделий в России в 2018–2022 гг., прогноз на 2023–2027 гг. в условиях санкций. Структура розничной торговли. URL: [sugar_confectionery_russia_demo_businessstat.pdf](#).
3. Астахова Г.А., Назырова А.Р. Исследование рынка сахаристых кондитерских изделий в России за 2019–2022 гг. // Экономический рост как основа устойчивого развития России: сб. науч. ст. участников 7-й Всерос. науч.-практ. конф. (Курск, 1–2 дек. 2022 г.) / Финансовый университет при Правительстве Российской Федерации, Курский филиал; Курская региональная общественная организация общероссийской общественной организации "Вольное экономическое общество России". Курск, 2022. С. 32–33.
4. Деркачева Е.А., Белова Е.О., Шелудько Е.Б. Тенденции развития и трансформационные особенности рынка кондитерских изделий Российской Федерации // Вестник Адыгейского государственного университета. Серия 5: Экономика. 2019. № 4 (250). С. 100–108.
5. Россия и мир: 2023. Экономика и внешняя политика. Ежегодный прогноз. М.: ИМЭМО РАН, 2022. 130 с.
6. ГОСТ Р 53041-2008. Изделия кондитерские и полуфабрикаты кондитерского производства. Термины и определения. М.: Стандартинформ, 2019.

References

1. Obzor VEHD: Sakharistye konditerskie izdeliya //Agroehksport. 2021.

2. Analiz rynka sakharistykh konditerskikh izdelii v Rossii v 2018–2022 gg., prognoz na 2023–2027 gg. v usloviyakh sanktsii. Struktura roznichnoi trgovli. URL: sugar_confectionery_russia_demo_businessstat.pdf.
3. Astakhova G.A., Nazyrova A.R. Issledovanie rynka sakharistykh konditerskikh izdelii v Rossii za 2019–2022 gg. // *Ehkonomicheskii rost kak osnova ustoichivogo razvitiya Rossii: sb. nauch. st. uchastnikov 7-i Vseros. nauch.-prakt. konf. (Kursk, 1–2 dek. 2022 g.)* / Finansovyi universitet pri Pravitel'stve Rossiiskoi Federatsii, Kurskii filial; Kurskaya regional'naya obshchestvennaya organizatsiya obshcherossiiskoi obshchestvennoi organizatsii "Vol'noe ehkonomicheskoe obshchestvo Rossii". Kursk, 2022. S. 32–33.
4. Derkacheva E.A., Belova E.O., Shelud'ko E.B. Tendentsii razvitiya i transformatsionnye osobennosti rynka konditerskikh izdelii Rossiiskoi Federatsii // *Vestnik Adygeiskogo gosudarstvennogo universiteta. Seriya 5: Ehkonomika*. 2019. № 4 (250). S. 100–108.
5. *Rossiya i mir: 2023. Ehkonomika i vneshnyaya politika. Ezhegodnyi pro-gnoz*. M.: IMEhMO RAN, 2022. 130 s.
6. GOST R 53041-2008. Izdeliya konditerskie i polufabrikaty kondi-terskogo proizvodstva. Terminy i opredeleniya. M.: Standartinform, 2019.

Статья принята к публикации 2.04.2024/
The article has been accepted for publication 2.04.2024.

Информация об авторах:

Дарья Андреевна Черемных, ассистент кафедры технологии и организации общественного питания

Галина Александровна Губаненко, заведующий кафедрой технологии и организации общественного питания, доктор технических наук, доцент

Екатерина Александровна Речкина, доцент кафедры технологии консервирования и пищевой биотехнологии, кандидат технических наук, доцент

Надежда Сергеевна Зайцева, старший преподаватель кафедры технологии и организации общественного питания

Владимир Сергеевич Боев, ассистент кафедры технологии и организации общественного питания

Information about the authors:

Daria Andreevna Cheremnykh, Assistant at the Department of Technology and Catering Organization

Galina Aleksandrovna Gubanenko, Head of the Department of Technology and Catering Organization, Doctor of Technical Sciences, Docent

Ekaterina Aleksandrovna Rechkina, Associate Professor at the Department of Canning Technology and Food Biotechnology, Candidate of Technical Sciences, Docent

Nadezhda Sergeevna Zaitseva, Senior Lecturer at the Department of Technology and Public Catering Organization

Vladimir Sergeevich Boev, Assistant at the Department of Technology and Catering Organization

