

УДК 338.2+664.8.037

Л.Н. Смирнова – обучающаяся; L.N. Smirnova is a student;

Т.М. Свечникова – научный руководитель, канд. экон. наук, доцент,

T.M. Svechnikova – Scientific supervisor, Candidate of Economic Sciences,  
Associate Professor.

ФГБОУ ВО Пермский ГАТУ, г. Пермь, Россия

**ИННОВАЦИОННЫЕ СТРАТЕГИИ РАЗВИТИЯ РЫНКА  
МОРОЖЕНОГО  
INNOVATIVE STRATEGIES FOR THE DEVELOPMENT OF THE ICE  
CREAM MARKET**

*Аннотация.* В статье рассматриваются современные инновационные стратегии, которые позволяют производителям мороженого успешно адаптироваться к меняющимся потребительским предпочтениям, технологическим прорывам и усилению конкуренции на рынке. В материале анализируются ключевые направления развития рынка, включая: необычные вкусовые миксы, гастрономические коллаборации, текстурные инновации, тренды здорового питания, сезонные линейки.

*Ключевые слова:* технологические прорывы, вкусовые инновации, спрос на необычные вкусы, ностальгическая классика, потребительские предпочтения, целевая аудитория мороженого, молодёжные гастрономические тренды.

Annotation. The article discusses modern innovative strategies that allow ice cream producers to successfully adapt to changing consumer preferences, technological breakthroughs and increased competition in the market. The article analyzes key areas of market development, including: unusual flavor mixes, gastronomic collaborations, textural innovations, healthy food trends, seasonal line-ups.

Keywords: technological breakthroughs, taste innovations, demand for unusual tastes, nostalgic classics, consumer preferences, target audience of ice cream, youth gastronomic trends.

Гастрономические эксперименты и мультивкусовые сочетания трансформируют рынок мороженого из традиционного десертного сегмента в динамичную, креативную индустрию с высоким потенциалом роста — где продукт становится не просто лакомством, а элементом гастрономического искусства, маркетингового инструмента и культурного феномена. Инновации в сфере мороженого — это не временная мода, а стратегическое направление, которое формирует будущее индустрии.

**Постановка проблемы.** Инновационные стратегии развития рынка мороженого тесно связаны с адаптацией к меняющимся потребительским предпочтениям, экономическим условиям и технологическим трендам. Производители вынуждены гибко реагировать на запросы рынка, чтобы сохранять конкурентоспособность и стимулировать рост. Рынок мороженого переживает период трансформации: традиционные вкусы такие как, ваниль, шоколад, клубника уже не удовлетворяют растущий спрос на новизну и яркие гастрономические впечатления. В то же время производители сталкиваются с необходимостью балансировать между экспериментами и потребительским принятием, рентабельностью и трендами здорового питания.

Как производителям успешно внедрять мультивкусовые и экспериментальные решения на рынке мороженого, минимизируя риски отторжения потребителями, обеспечивая рентабельность и соответствие актуальным трендам при существующих технологических, экономических и маркетинговых ограничениях.

**Результаты исследования.** Рынок мороженого в последние годы претерпевает значительные трансформации, связанные с изменением потребительских предпочтений, технологическими инновациями, экономическими факторами и глобальными трендами. Эти изменения

затрагивают как ассортимент и состав продукции, так и форматы продаж, упаковку и маркетинговые стратегии.

Несмотря на популярность классических вкусов растёт интерес к необычным сочетаниям: экзотическим фруктам, контрастным вкусам (сладкое с острым или солёным), текстурным решениям (хрустящие добавки, крупные кусочки фруктов). По данным на 2025 год, более 58% потребителей заинтересованы в новых и необычных вкусах.

На основе изучения и проведения анализа данных результаты исследования показывают:

### 1. Потребительские предпочтения

Готовность к экспериментам: около 60% потребителей готовы пробовать необычные вкусы мороженого;

Баланс классики и новизны: более 50% продаж приходится на классические вкусы (пломбир, ванильное, шоколадное, клубничное) они остаются основой спроса;

Молодёжь (18–35 лет) активно ищет новые впечатления, выбирает экзотические сочетания и фотогеничные десерты;

Аудитория старше 35 лет чаще выбирает классику, но открыта к умеренным инновациям (например, мороженое с ягодами нового сорта или с добавлением меда);

Влияние соцсетей - 68 % миллениалов обращают внимание на текстуру продукта при выборе (хрустящие добавки, тянучки, крупные кусочки фруктов повышают привлекательность).

### 2. Тренды в вкусовых сочетаниях

Наиболее популярные нестандартные варианты:

- ✓ сладкие + острые: мороженое с перцем чили, имбирём;
- ✓ сладкие + солёные: солёная карамель, сырное мороженое;
- ✓ травяные и цветочные ноты: лаванда, розмарин, ромашка, гибискус;
- ✓ гастрономические миксы: томатное мороженое, горчичное, трюфельное;

- ✓ сочетания с закусками: мороженое с карамелизированным попкорном, с ореховой крошкой, с бисквитными шариками.

### 3. Текстурные инновации

Ключевые решения, повышающие потребительский интерес [5]:

- ✓ добавление хрустящих элементов (орехи, печенье, попкорн) без потери текстуры;
- ✓ крупные кусочки фруктов в фруктовом льде — усиливают восприятие вкуса;
- ✓ комбинированные консистенции: сочетание тягучей структуры с мороженым;
- ✓ многослойные десерты: чередование слоёв разных вкусов и текстур.

### 4. ЗОЖ-тренды и здоровое питание

Спрос на альтернативы: 21,6 % потребителей ищут менее калорийные и лёгкие варианты. Возрастает популярность на:

- ✓ безлактозное мороженое;
- ✓ растительное (на основе кокосового, миндального, овсяного молока);
- ✓ низкокалорийное (с пониженным содержанием сахара или сахарозаменителями) [1];
- ✓ обогащённое (с витаминами, клетчаткой, лактобактериями).

### 5. Маркетинговые и коммерческие результаты

- ✓ Лимитированные и сезонные линейки создают ажиотаж и стимулируют импульсные покупки (рост продаж на 15–25 % в период запуска новинок);
- ✓ Рекомендации друзей важнее рекламы: 31,2% опираются на советы знакомых, тогда как реклама влияет лишь на 10,8 %;
- ✓ Маркетинговые акции стимулируют покупки у 19,5 % потребителей;
- ✓ Брендозамещение - появление продуктов, визуально напоминающих западные образцы.

### 6. Региональные особенности

- ✓ Мегалополисы (Москва, Санкт-Петербург): высокий спрос на премиальные и экспериментальные вкусы;
- ✓ В регионах преобладает спрос на классические и бюджетные варианты, экзотические вкусы воспринимаются настороженно.

#### 7. Экономические и производственные вызовы

- ✓ Высокие затраты на R&D на разработку и тестирование новых рецептов;
- ✓ Технологические ограничения - не все ингредиенты совместимы с технологией производства мороженого;
- ✓ Логистика и хранение - продукт требует особых условий не выше минус 18 градусов;
- ✓ Сезонность - пик продаж приходится на лето, зимой спрос падает на 40 %.

лимитированные коллекции к праздникам (новогодние вкусы, летние фруктовые миксы).

#### **Выводы и предложения.**

1. Рынок мороженого трансформируется от простого десерта к мультисенсорному гастрономическому продукту с акцентом на вкус, текстуру и визуальную эстетику.

2. Успех зависит от баланса: классические вкусы остаются основой спроса, но инновации (мультивкусовые сочетания, ЗОЖ-форматы) создают дифференциацию и привлекают новую аудиторию.

3. Соцсети - ключевой драйвер: вирусный контент и фотогеничность продукта критически важны для продвижения.

4. ЗОЖ и экологичность - спрос на безлактозные, растительные и функциональные варианты будут расти.

5. Региональная и возрастная сегментация должна учитываться при разработке ассортимента и маркетинговых стратегий.

6. Прогноз роста: спрос на мультивкусовое и экспериментальное мороженое будет увеличиваться на 5–7 % ежегодно в ближайшие 3–5 лет за счёт развития технологий, влияния соцсетей и роста культуры потребления [8].

### Список литературы

1. Творогова, А. А. Мороженое с заменой сахарозы / А. А. Творогова [и др.] // Молочная промышленность. — 2022. — № 5. — С. 46–48.

2. Творогова, А. А. Особенности технологии обогащённых взбитых кисломолочных десертов, употребляемых в размороженном состоянии / А. А. Творогова [и др.] // Молочная промышленность. — 2023. — № 5. — С. 90–93.

3. Творогова, А. А. Перспективы производства молкосодержащего мороженого функциональной направленности // Молочная промышленность. — 2023. — № 3. — С. 55–58. — DOI: 10.31515/1019-8946-2023-03-55-58.

4. Творогова, А. А., Казакова, Н. В. Новые технологии мороженого и замороженных десертов с усовершенствованным нутриентным составом // Молочная промышленность. — 2024. — № 1. — С. 7–11. — URL: (дата обращения: 20.05.2026).

5. Павлова, Ж. П. Инновационные приёмы формирования потребительских свойств мороженого / Ж. П. Павлова [и др.] // Пищевая промышленность. — 2023. — № 5. — С. 50–52. — ISSN 0235-2486.

6. Филимоненкова, С. А. Инновационные технологии в производстве мороженого: перспективы развития рынка // Развитие общественных наук российскими студентами. — 2022.

7. Аналитический отчёт «Рынок мороженого в России: тенденции, объёмы, прогнозы» / Ассоциация производителей мороженого и замороженных продуктов. — М., 2024.

8. Обзор рынка мороженого РФ: динамика продаж, потребительские предпочтения, инновации / NielsenIQ. — 2025.