




## Развитие отечественного рынка сидра




Светлана В. Жуковская	<sup>1</sup>	<a href="mailto:zhu2165@yandex.ru">zhu2165@yandex.ru</a>	 0000-0002-2324-6340
Мария В. Бабаева	<sup>1</sup>	<a href="mailto:m-babaeva@mail.ru">m-babaeva@mail.ru</a>	 0000-0003-2258-3828
Дмитрий А. Казарцев	<sup>1</sup>	<a href="mailto:kda_79@mail.ru">kda_79@mail.ru</a>	 0000-0001-6597-2327
Елизавета А. Громова	<sup>1</sup>	<a href="mailto:al.elizaveta-808@mail.ru">al.elizaveta-808@mail.ru</a>	

<sup>1</sup> Московский государственный университет технологий и управления им. К.Г. Разумовского (ПКУ), ул. Земляной вал, д. 73, г. Москва, 109004, Россия

**Аннотация.** В процессе исследования развития отечественного рынка сидра проведен анализ рынка алкогольного и безалкогольного сидра, выявлено смещение спроса на безалкогольную продукцию, приведена статистика потребления алкогольных напитков, в которой отмечено снижение потребления алкоголя на 43%. В рамках работы проанализирован спрос с 2018 по 2021 год на безалкогольное пиво, который показывает увеличение потребления пива безалкогольного в 7 раз, рассчитана доля потребления сидра, относительно пива, которая за 4 года увеличилась на 5 % и зафиксировано потребление сидра с 2018 по 2022 г., которое за 5 лет возросло в 7 раз. Проанализирован рынок сидра безалкогольного, а также его аналогов. По результатам анализа рынка безалкогольного сидра отмечено, что данный товар является дефицитным, а производители прибегают к частому употреблению различных вкусовых добавок, с целью усиления органолептических показателей. Ценовой сегмент данного продукта отмечен, как выше среднего по сравнению как с алкогольными аналогами, так и безалкогольными. На основании выявленных данных, следует предположить, что расширение производства безалкогольного сидра является перспективным направлением в пищевой промышленности, поскольку зафиксирован спрос на безалкогольную продукцию, а данный напиток практически не представлен на российском рынке или представлен в высоком ценовой категории.

**Ключевые слова:** сидр, сидр безалкогольный, пиво, безалкогольное пиво, анализ, спрос.

## Development of the domestic cider market

Svetlana V. Zhukovskaya	<sup>1</sup>	<a href="mailto:zhu2165@yandex.ru">zhu2165@yandex.ru</a>	 0000-0002-2324-6340
Maria V. Babaeva	<sup>1</sup>	<a href="mailto:m-babaeva@mail.ru">m-babaeva@mail.ru</a>	 0000-0003-2258-3828
Dmitry A. Kazartsev	<sup>1</sup>	<a href="mailto:kda_79@mail.ru">kda_79@mail.ru</a>	 0000-0001-6597-2327
Elizaveta A. Gromova	<sup>1</sup>	<a href="mailto:al.elizaveta-808@mail.ru">al.elizaveta-808@mail.ru</a>	

<sup>1</sup> K. G. Razumovsky Moscow State University of Technologies and Management (The First Cossack University) 73 Zemlyanoy Val street, Moscow, 109004, Russia

**Abstract.** In the process of studying the development of the domestic cider market, an analysis was made of the market for alcoholic and non-alcoholic cider, a shift in demand for non-alcoholic products was revealed, statistics on the consumption of alcoholic beverages were given, in which a decrease in alcohol consumption by 43% was noted. As part of the work, the demand from 2018 to 2021 for non-alcoholic beer was analyzed, which shows an increase in the consumption of non-alcoholic beer by 7 times, the share of cider consumption relative to beer was calculated, which increased by 5% over 4 years and cider consumption was recorded from 2018 to 2022 g., which has increased by 7 times in 5 years. The market of non-alcoholic cider, as well as its analogues, is analyzed. According to the results of the analysis of the non-alcoholic cider market, it was noted that this product is in short supply, and manufacturers resort to the frequent use of various flavoring additives in order to enhance the organoleptic indicators. The price segment of this product is noted as above average compared to both alcoholic and non-alcoholic counterparts. Based on the revealed data, it should be assumed that the expansion of the production of non-alcoholic cider is a promising direction in the food industry, since the demand for non-alcoholic products has been recorded, and this drink is practically not represented on the Russian market or is presented in a high price category.

**Keywords:** cider, non-alcoholic cider, beer, non-alcoholic beer, analysis, demand.

## Введение

В настоящее время в РФ существует концепция в области ведения здорового образа жизни [1], которая прослеживается, как на государственном уровне, так и подкреплена желанием самого населения страны. Потребители заинтересованы в приобретении товаров с качественным составом из натурального сырья, а также напитков безалкогольных. Доказательством этому могут служить ряд косвенных факторов, так, прослеживается открытие супермаркетов, которые позиционируют себя магазинами «натуральных продуктов с честным и чистым составом»,

например, сеть магазинов Вкус Вилл начала активно развиваться в 2016 году в г. Москве и на момент окончания 2021 г. имело уже 1337 магазинов в 56 городах [2]. Прямым фактором служит статистика потребления алкогольных напитков: на 2021 год было зафиксировано снижение употребления почти на 43% относительно 2008 года, что является довольно высоким показателем [3].

По результатам, представленным выше, можно сделать вывод, что, расширение ассортимента безалкогольной продукции является актуальным, в частности производство безалко-

Для цитирования

Жуковская С.В., Бабаева М.В., Казарцев Д.А., Громова Е.А. Развитие отечественного рынка сидра // Вестник ВГУИТ. 2023. Т. 85. № 1. С. 33–37. doi:10.20914/2310-1202-2023-1-33-37

For citation

Zhukovskaya S.V., Babaeva M.V., Kazartsev D.A., Gromova E.A. Development of the domestic cider market. Vestnik VGUIT [Proceedings of VSUET]. 2023. vol. 85. no. 1. pp. 33–37. (in Russian). doi:10.20914/2310-1202-2023-1-33-37

гольного сидра, поскольку за последние года отрасль производства сидра традиционного стала одной из самых эффективно развивающихся в России [4]. Наблюдается смещение спроса в сторону сидра относительно употребления пива, что также свидетельствует о спросе на данный продукт.

### Материалы и методы

Для исследования развития отечественного рынка сидра объектами исследования послужила сеть винотек г. Москвы.

Для исследования рынка безалкогольного сидра объектами исследования являлись интернет-витрины и сайты открытого доступа, на которых покупатели имеют возможность приобретения безалкогольного сидра под заказ, а также винотеки и магазины, в которых можно встретить товар данной категории.

### Результаты и обсуждение

В ходе исследования был проанализирован рынок потребления алкогольного и безалкогольного пива с целью выявления спроса на безалкогольную продукцию (рисунок 1 и 2).

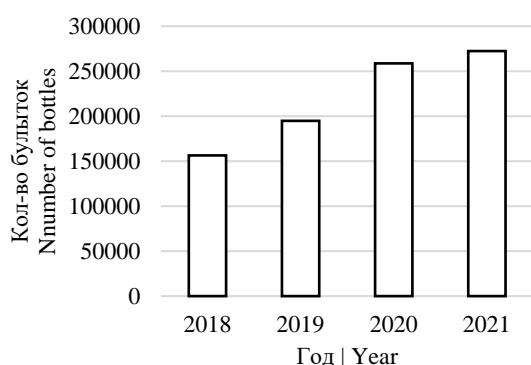


Рисунок 1. Потребление алкогольного пива  
Figure 1. Consumption of alcoholic beer

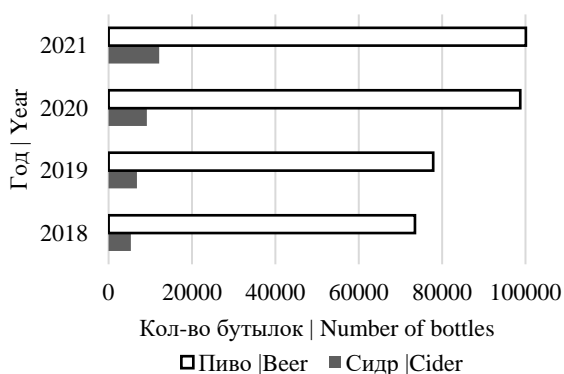


Рисунок 3. Рынок потребления алкогольного сидра и алкогольного пива  
Figure 3 Alcoholic cider and alcoholic beer consumption mark

По результатам анализа рынка за последние 5 лет потребление сидра выросло в 2,8 раза, что свидетельствует о быстром развитии этой отрасли.

Данные представлены с 2017 по 2021 года и отображают потребление напитков в рамках целой сети винотек.

По результатам полученных данных было выявлено, что за 5 лет рост потребления безалкогольного пива вырос в 7 раз, в то время как спрос на пиво алкогольное увеличился всего в 2,5 раза, что в очередной раз является подтверждением растущего среди потребителей спроса на безалкогольную продукцию.

На следующем этапе исследования был проанализирован рынок потребления алкогольного пива и алкогольного сидра с 2018 по 2021 год в рамках одной винотеки (рисунок 3). Полученные данные позволили рассчитать смещение спроса в сторону сидра относительно пива. На 2021 г. оно составило 12% к то время, как на 2018 год этот показатель был равен всего 7%.

Проведен анализ рынка потребления сидра и пуаре также в рамках одной винотеки в период с 2018 по 2022 (рисунок 4). Учитывалось потребление напитков только с мая по сентябрь с целью получения свежих данных за 2022 год [5].

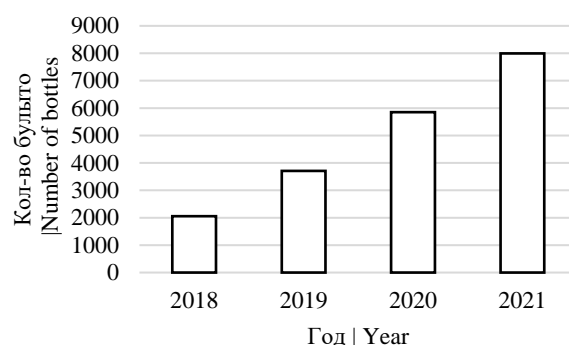


Рисунок 2. Потребление безалкогольного пива  
Figure 2. Consumption of non-alcoholic beer

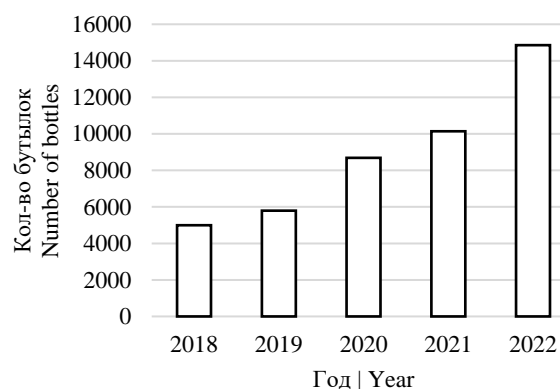


Рисунок 4. Потребление алкогольного сидра и алкогольного пуаре  
Figure 4. Consumption of alcoholic cider and alcoholic poire

Анализ отечественного рынка алкогольных и безалкогольных напитков показал, что изменение вкусовых предпочтений потребителя задают

вектор развития в тех или иных отраслях, таким образом, повышенный спрос на сидр алкогольный и на безалкогольные напитки, наталкивает на необходимость расширения ассортимента безалкогольных напитков, а именно расширению линейки безалкогольного сидра.

Заключительным этапом исследования отечественного рынка сидра является анализ рынка безалкогольного сидра. В таблице представлены российские и зарубежные безалкогольные аналоги сидра (таблица 1), которые можно приобрести в специализированных магазинах или осуществив заказ на сайтах [6–9].

Таблица 1.

Безалкогольный сидр и его аналоги

Table 1.

Non-alcoholic cider and its analogues

Наименование Name	Страна Country	Состав Composition	Цена, рублей Price, rubles
Сидр «Лось и Кедр» безалкогольный, 0,5 л. Moose and Cedar non-alcoholic cider, 0.5l.	Россия Russia	Яблочный сок, вода, грейпфрутовый сок, сахар, хмель Apple juice, water, grapefruit juice, sugar, hops	165
Безалкогольный яблочный сидр с грушей Вильямса OH NO CIDRERIE Mini & Peary, 0,5 л. Non-alcoholic apple cider with Williams pear OH NO CIDRERIE Mini & Peary, 0.5 l.		Восстановленный Сок плодов яблок, восстановленный сок плодов груши, хмелепродукты Reconstituted Apple Fruit juice, Reconstituted Pear Fruit Juice, Hop products	160
Сидр тихий безалкогольный Sidra Natural Camin «Натурал Камин», 0,75 л. Quiet non-alcoholic cider Sidra Natural Camin Natural Fireplace, 0.75l.	Испания Spain	100% яблочный сок прямого отжима 100% straight-pressed apple juice	920
Сидр Kopparberg Груша безалкогольный, 0,5 л. Kopparberg Pear non-alcoholic cider, 0.5l.	Швеция Sweden	Газированная вода 74,47%, сок ферментированных груш 8,9%, грушевый сок 8,5%, сахар 7,8%, регулятор кислотности – лимонная кислота (E330) 0,2%, ароматизатор «груша» 0,1%, консервант – сорбат калия (E202) 0,02%, антиокислитель – пиросульфит калия (E224) 0,01% Carbonated water 74.47%, juice of fermented pears 8.9%, pear juice 8.5%, sugar 7.8%, acidity regulator – citric acid (E330) 0.2%, flavor "pear" 0.1%, preservative – potassium sorbate (E202) 0.02%, antioxidant – potassium pyrosulfite (E224) 0.01%	308

Анализ рынка безалкогольного сидра как российских производителей, так и зарубежный показал, что безалкогольный сидр, действительно, является дефицитным товаром, поскольку, большинство из представленных образцов часто не имеются в наличии, Цена каждого из образца выше рыночной относительно как безалкогольного пива, так и безалкогольных напитков в целом. Безалкогольный сидр не представлен в больших сетевых магазинах совсем [10–20].

Проанализировав состав, представленных образцов, стоит отметить, что для достижения высоких органолептических показателей производители применяют различные вкусовые добавки и практически не используют яблочный сок прямого отжима, который является основной составляющей традиционного сидра. Высоким качеством и насыщенным характерным вкусом будет обладать только Sidra Natural Camin «Натурал Камин», поскольку данный напиток сделан из сока прямого отжима.

### Заключение

В результате исследования отечественного рынка алкогольного и безалкогольного сидра, а также рынка алкогольного и безалкогольного пива отмечено:

- отрасль производства сидра алкогольного активно развивается на протяжении последних 5-ти лет – объемы производства увеличились в 2,8 раза;
- на 5% увеличился спрос потребления сидра относительно пива за последние 5 лет;
- увеличился спрос на потребление безалкогольного пива в 7 раз за последние 4 года;
- на рынке представлено ограниченное количество безалкогольного сидра, а стоимость представленных напитков выше среднего.

Следовательно, можно сделать вывод, что в сложившейся ситуации на рынке напитков безалкогольных в условиях ведения здорового образа жизни потребителей, их желания покупать товар из натурального сырья с минимальным количеством добавок, усиливающие вкусовые показатели, производство безалкогольного сидра с качественным составом является перспективным направлением в пищевой отрасли.

### Литература

- 1 Приказ Министерства здравоохранения РФ от 15 января 2020 г. № 8 "Об утверждении Стратегии формирования здорового образа жизни населения, профилактики и контроля неинфекционных заболеваний на период до 2025 года". URL: <https://www.garant.ru/products/ipo/prime/doc/73421912/>
- 2 Романюк Е.П., Нилова Л.П. Яблочный сидр-вектор развития рынка алкогольной продукции // Наука молодых-будущее России. 2018. С. 143-147.
- 3 Потребление алкоголя в России с 2008 по 2021 год. URL: <https://rg.ru/2022/09/12/nachali-za-zdravie.html>
- 4 Вакулин В.Г. Обзор и новые тенденции рынка алкогольной продукции России // Международная научно-техническая конференция молодых ученых БГТУ им. ВГ Шухова. 2017. С. 5406-5411.
- 5 Романюк Е.П., Нилова Л.П. Анализ потребительских предпочтений яблочного сидра // Фундаментальные и прикладные исследования в области управления, экономики и торговли. 2020. С. 404-409.
- 6 Асфондырова И.В., Лямин А.В. Современный ассортимент и экспертиза качества сидров // Качество и безопасность товаров: от производства до потребления. 2019. С. 66-71.
- 7 Козлобаева Е.А., Колобаева А.А., Леонова Н.В. Инновационные решения как фактор роста эффективности АПК // Управление инновационным развитием агропродовольственных систем на национальном и региональном уровнях. 2021. С. 131-136.
- 8 Романюк Е.П., Нилова Л.П. Совершенствование нормативной базы в сегменте слабоалкогольных напитков // Неделя науки СПбПУ. 2019. С. 32-35.
- 9 Радкевич Т. Новые решения для пива и безалкогольных напитков // Пиво и напитки. 2017. № 4. С. 52-54.
- 10 Куликова А.С. Оценка физико-химических показателей сидровых виноматериалов из яблок уральского региона // Научный форум: Инновационная наука. 2021. С. 14.
- 11 Miles C.A., Alexander T.R., Peck G., Galinato S.P. et al. Growing apples for hard cider production in the United States—trends and research opportunities // HortTechnology. 2020. V. 30. № 2. P. 148-155. doi: 10.21273/HORTTECH04488-19
- 12 Kirkey C., Braden T. An introduction to ice cider in quebec: a preliminary overview // Journal of Eastern Townships Studies/Revue D'études Des Cantons-de-l'Est (JETS/RECE). 2014. № 43.
- 13 Ostrom M.R., Conner D.S., Tambet H., Smith K.S. et al. Apple Grower Research and Extension Needs for Craft Cider // HortTechnology. 2022. V. 32. № 2. P. 147-157. doi: 10.21273/HORTTECH04827-21
- 14 Becot F.A., Bradshaw T.L., Conner D.S. Apple market expansion through value-added hard cider production: Current production and prospects in Vermont // HortTechnology. 2016. V. 26. № 2. P. 220-229. doi: 10.21273/HORTTECH.26.2.220
- 15 Becot F., Bradshaw T.L., Conner D. Growing apples for the cider industry in the US northern climate of Vermont: does the math add up? // International Symposia on Tropical and Temperate Horticulture-ISTTH2016 1205. 2016. P. 461-468. doi: 10.17660/ActaHortic.2018.1205.56
- 16 Fabien-Ouellet N., Conner D.S. The identity crisis of hard cider // Journal of Food Research. 2018. V. 7. № 2. P. 654-676.
- 17 Martin M., Padilla-Zakour O. I., Gerling C. Tannin additions to improve the quality of hard cider made from dessert apples // New York State Hort. Soc. 2017. V. 25. P. 25-28.
- 18 Kline C., Cole Z.D. Craft cider tourism: Getting to the core of the matter // Craft Beverages and Tourism, Volume 1: The Rise of Breweries and Distilleries in the United States. 2017. P. 41-55. doi: 10.1007/978-3-319-49852-2\_4
- 19 Outreville J.F., Le Fur E. The price of cider: Empirical analysis in Québec Province // British Food Journal. 2020. V. 122. № 1. P. 87-98. doi: 10.1108/BFJ-07-2019-0561
- 20 Tozer P.R., Galinato S.P., Ross C.F., Miles C.A. et al. Sensory analysis and willingness to pay for craft cider // Journal of Wine Economics. 2015. V. 10. № 3. P. 314-328. doi: 10.1017/jwe.2015.30


### References

1. Order of the Ministry of Health of the Russian Federation No. 8 dated January 15, 2020 "On approval of the Strategy for the formation of a healthy lifestyle of the population, prevention and control of non-communicable diseases for the period up to 2025". Available at: <https://www.garant.ru/products/ipo/prime/doc/73421912/> (in Russian).
2. Romanyuk E.P., Nilova L.P. Apple cider -a vector of development of the alcoholic beverages market. Science of the young-the future of Russia. 2018. pp. 143-147. (in Russian).
3. Alcohol consumption in Russia from 2008 to 2021. Available at: <https://rg.ru/2022/09/12/nachali-za-zdravie.html> (in Russian).
4. Vakulin V.G. Overview and new trends of the alcohol market in Russia. International Scientific and Technical Conference of young scientists of BSTU named after VG Shukhov. 2017. pp. 5406-5411. (in Russian).
5. Romanyuk E.P., Nilova L.P. Analysis of consumer preferences of apple cider. Fundamental and applied research in the field of management, economics and trade. 2020. pp. 404-409. (in Russian).
6. Asfondyayrova I.V., Lyamin A.V. Modern assortment and expertise of cider quality. Quality and safety of goods: from production to consumption. 2019. pp. 66-71. (in Russian).
7. Kozlobaeva E.A., Kolobaeva A.A., Leonova N.V. Innovative solutions as a factor of agribusiness efficiency growth. Management of innovative development of agro-food systems at the national and regional levels. 2021. pp. 131-136. (in Russian).
8. Romanyuk E.P., Nilova L.P. Improvement of the regulatory framework in the segment of low-alcohol beverages. Week of Science of SPbPU. 2019. pp. 32-35. (in Russian). (in Russian).
9. Radkevich T. New solutions for beer and soft drinks. Beer and beverages. 2017. no. 4. pp. 52-54. (in Russian).
10. Kulikova A.S. Evaluation of physico-chemical parameters of cider wine materials from apples of the Ural region. Scientific Forum: Innovative science. 2021. p. 14. (in Russian).


11. Miles C.A., Alexander T.R., Peck G., Galinato S.P. et al. Growing apples for hard cider production in the United States—trends and research opportunities. *HortTechnology*. 2020. vol. 30. no. 2. pp. 148-155. doi: 10.21273/HORTTECH04488-19
12. Kirkey C., Braden T. An introduction to ice cider in quebec: a preliminary overview. *Journal of Eastern Townships Studies/Revue D'études Des Cantons-de-l'Est (JETS/RECE)*. 2014. no. 43.
13. Ostrom M.R., Conner D.S., Tarnbet H., Smith K.S. et al. Apple Grower Research and Extension Needs for Craft Cider. *HortTechnology*. 2022. vol. 32. no. 2. pp. 147-157. doi: 10.21273/HORTTECH04827-21
14. Becot F.A., Bradshaw T.L., Conner D.S. Apple market expansion through value-added hard cider production: Current production and prospects in Vermont. *HortTechnology*. 2016. vol. 26. no. 2. pp. 220-229. doi: 10.21273/HORTTECH.26.2.220
15. Becot F., Bradshaw T.L., Conner D. Growing apples for the cider industry in the US northern climate of Vermont: does the math add up? *International Symposia on Tropical and Temperate Horticulture-ISTTH2016 1205*. 2016. pp. 461-468. doi: 10.17660/ActaHortic.2018.1205.56
16. Fabien-Ouellet N., Conner D.S. The identity crisis of hard cider. *Journal of Food Research*. 2018. vol. 7. no. 2. pp. 654-676.
17. Martin M., Padilla-Zakour O. I., Gerling C. Tannin additions to improve the quality of hard cider made from dessert apples. *New York State Hort. Soc.* 2017. vol. 25. p. 25-28.
18. Kline C., Cole Z.D. Craft cider tourism: Getting to the core of the matter. *Craft Beverages and Tourism, Volume 1: The Rise of Breweries and Distilleries in the United States*. 2017. pp. 41-55. doi: 10.1007/978-3-319-49852-2\_4
19. Outreville J.F., Le Fur E. The price of cider: Empirical analysis in Québec Province. *British Food Journal*. 2020. vol. 122. no. 1. pp. 87-98. doi: 10.1108/BFJ-07-2019-0561
20. Tozer P.R., Galinato S.P., Ross C.F., Miles C.A. et al. Sensory analysis and willingness to pay for craft cider. *Journal of Wine Economics*. 2015. vol. 10. no. 3. pp. 314-328. doi: 10.1017/jwe.2015.30

#### Сведения об авторах


**Светлана В. Жуковская** к.х.н., доцент, кафедра технологии виноделия, бродильных производств и химии имени Г.Г. Агабальянца, Московский государственный университет технологий и управления имени К.Г. Разумовского (ПКУ), ул. Земляной вал, 73, г. Москва, 109004, Россия, zhu2165@yandex.ru

 <https://orcid.org/0000-0002-2324-6340>

**Мария В. Бабаева** к.т.н., доцент, кафедра технологии виноделия, бродильных производств и химии имени Г.Г. Агабальянца, Московский государственный университет технологий и управления имени К.Г. Разумовского (ПКУ), ул. Земляной вал, 73, г. Москва, 109004, Россия, m-babaeva@mail.ru

 <https://orcid.org/0000-0003-2258-3828>

**Дмитрий А. Казарцев** к.т.н., доцент, кафедра технологии виноделия, бродильных производств и химии имени Г.Г. Агабальянца, Московский государственный университет технологий и управления имени К.Г. Разумовского (ПКУ), ул. Земляной вал, 73, г. Москва, 109004, Россия, kda\_79@mail.ru

 <https://orcid.org/0000-0001-6597-2327>

**Елизавета А. Громова** магистрант, кафедра технологии виноделия, бродильных производств и химии имени Г.Г. Агабальянца, Московский государственный университет технологий и управления имени К.Г. Разумовского (ПКУ), ул. Земляной вал, 73, г. Москва, 109004, Россия, al.elizaveta-808@mail.ru

#### Вклад авторов


Все авторы в равной степени принимали участие в написании рукописи и несут ответственность за плагиат

#### Конфликт интересов


Авторы заявляют об отсутствии конфликта интересов.

#### Information about authors


**Svetlana V. Zhukovskaya** Cand. Sci. (Chem.), associate professor, technology of winemaking, fermentation industries and chemistry named after G.G. Agabalyants, K. G. Razumovsky Moscow State University of Technologies and Management, Zemlyanoy Val street 73, Moscow, 109004, Russia, zhu2165@yandex.ru

 <https://orcid.org/0000-0002-2324-6340>

**Maria V. Babaeva** Cand. Sci. (Chem.), professor, technology of winemaking, fermentation industries and chemistry named after G.G. Agabalyants, K. G. Razumovsky Moscow State University of Technologies and Management, Zemlyanoy Val street 73, Moscow, 109004, Russia, m-babaeva@mail.ru

 <https://orcid.org/0000-0003-2258-3828>

**Dmitry A. Kazartsev** Cand. Sci. (Engin.), technology of winemaking, fermentation industries and chemistry named after G.G. Agabalyants, K.G. Razumovsky Moscow State University of Technologies and Management, Zemlyanoy Val street 73, Moscow, 109004, Russia, kda\_79@mail.ru

 <https://orcid.org/0000-0001-6597-2327>

**Elizaveta A. Gromova** master student, technology of winemaking, fermentation industries and chemistry named after G.G. Agabalyants, K. G. Razumovsky Moscow State University of Technologies and Management, Zemlyanoy Val street 73, Moscow, 109004, Russia, al.elizaveta-808@mail.ru

#### Contribution

All authors are equally involved in the writing of the manuscript and are responsible for plagiarism

#### Conflict of interest

The authors declare no conflict of interest.

Поступила 16/01/2023	После редакции 06/02/2023	Принята в печать 28/02/2023
Received 16/01/2023	Accepted in revised 06/02/2023	Accepted 28/02/2023