



ТОП-10. ВЫБОР РЕДАКЦИИ

МАРМЕЛАД ЖЕЛЕЙНЫЙ

выбор редакции журнала «Кондитерские изделия»

В редакции журнала «Кондитерские изделия» прошла серия дегустаций мармелада от российских и белорусских производителей. В результате, мы хотим предложить своим читателям десять продуктов, которые, с нашей точки зрения, заслуживают доверия и могут быть рекомендованы покупателям. В качестве продуктов, представленных в статье, мы не сомневаемся, так как сами их продегустировали.

Дегустации проходили в период с 8 августа по 26 сентября 2025 года в помещении редакции журнала «Кондитерские изделия».

В каждой из дегустаций участвовало по 5 специалистов с опытом работы в отрасли от 16 до 24 лет.

В телеграм-канале @snkigb – Новости рынка напитков и продуктов питания проходит опрос-голосование «Какой мармелад вам нравится больше всего?»

[Голосуйте за лучший мармелад на российском рынке >>>](#)

Всем нижеперечисленным продуктам по результатам дегустаций присваивается звание Лауреата премии «Подтвержденное качество» с вручением дипломов и золотых медалей.





ТОП-10. ВЫБОР РЕДАКЦИИ

Мармелад желеино-фруктовый «АПЕЛЬСИН И ЯБЛОКО» (ассорти) ТМ FRUTOTEKA

Масса нетто: 180 г. **Срок годности:** 6 месяцев

Состав: пюре апельсиновое, пюре яблочное, патока, вода, желирующий агент – пектин, регулятор кислотности – кислота лимонная, агент влагоудерживающий – лактат натрия, консервант – кислота сорбиновая.

ООО «Кондитерская фабрика «Нева»

Адрес: Россия, 188304, Ленинградская обл., Гатчинский р-н, п. Торфяное, д. 45

Дата дегустации: 16 сентября 2025 г. Место: редакция журнала «Кондитерские изделия». В дегустации участвовало 5 экспертов с опытом работы в отрасли от 16 до 20 лет.

ВНЕШНИЙ ВИД

Продукт упакован в картонную коробку с дизайном, сочетающим крафтовую эстетику, экологичность и выразительность, достигаемую за счет натуралистичного изображения спелого яблока и апельсина. В комплект входят два вида мармеладных изделий одинакового размера, выполненных в форме параллелепипеда. Контуры всех



кондитерских изделий четкие, без деформаций и наплывов. Размеры изделий одинаковые – 3 x 2,2 x 1,5 см. Поверхность матовая, покрыта тонкой кристаллической корочкой без сахарной обсыпки. Консистенция мармелада студнеобразная, с глянцевой и однородной поверхностью на разрезе. Цвет равномерный, оттенок близок к натуральному цвету термически обработанного фруктового пюре. Внешний вид полностью соответствует требованиям ГОСТ и свидетельствует о натуральном составе продукта.

АРОМАТ

Мармелад обладает тонким и нежным ароматом, в котором ярко раскрываются свежие оттенки, характерные для используемых фруктов. В букете апельсинового мармелада отчетливо ощущается свежесть, мягкая кислинка и изысканная горчинка, присущая цедре. Яблочный мармелад отличается более мягким ароматом, в котором раскрывается вся палитра фруктовых нот. Эксперты единодушно отметили натуральность аромата и полное отсутствие посторонних запахов.

ВКУС

Вкус свежий и гармоничный с ярко выраженными тонами соответствующих фруктов. Сладость во всех видах мармелада оптимальная, без излишней приторности, хорошо сбалансированная. Послевкусие продолжительное, свежее, с отчетливым и приятным шлейфом фруктового сока.



ТОП-10. ВЫБОР РЕДАКЦИИ

Белёвский мармелад ручной работы «АССОРТИ»

Масса нетто: 260 г

Срок годности: 6 месяцев

ГОСТ 6442-2014

Состав: сахар, пюре яблочное, клюква, черная смородина, патока, агент желирующий-пектин, регулятор кислотности – кислота лимонная

ООО «Белёвская пастила»

Адрес: Россия, 301530, Тульская область, Белевский район, г. Белёв, ул. Рабочая, д. 11б

Тел.: + 7 (985) 770-87-87

Дата дегустации: 8 августа 2025 г. Место: редакция журнала «Кондитерские изделия». В дегустации участвовало 5 экспертов с опытом работы в отрасли от 16 до 20 лет.

ВНЕШНИЙ ВИД

В упаковке из картона, внутри которой находится пластиковый поддон, аккуратно размещены 18 мармеладных конфет, по шесть штук каждого сорта. Все сладости выглядят безупречно: идентичные по размеру, выполнены в классической форме полусферы с четкими, ровными краями, без каких-либо изъянов. Размеры изделий унифицированы: диаметр – 3 см, высота – около 2 см.

Мармелад имеет студенистую структуру, соответствующую стандартам ГОСТа, а его поверхность покрыта тончайшим слоем сахара. Внутри масса однородна, без каких-либо вкраплений, пузырьков или сахарных кристаллов. Цвет каждого вида естественный, с присущим ему оттенком.

АРОМАТ

Главным достоинством, которое подчеркнули все специалисты, стала абсолютная натуральность, изысканность и гармоничность ароматов каждого вида мармелада. Яблочный аромат раскрывается богатой палитрой, напоминающей осенние сорта яблок, произрастающих в России, клюквенный – свежими нотками, свойственными этой ягоде. Наиболее насыщенный аромат у мармелада из черной смородины.

ВКУС

Как основное конкурентное преимущество все эксперты отметили качество продукта и натуральность используемых ингредиентов. Каждый вид мармелада обладает исключительно натуральным, сбалансированным и изысканным вкусом. Палитра вкусов каждого сорта раскрывает все богатство оттенков, характерных для настоящих фруктов и ягод, входящих в состав. Сладкий вкус идеально уравновешен ягодной кислоткой. Послевкусие легкое и освежающее, с переливами нежных фруктовых и ягодных нот.





ТОП-10. ВЫБОР РЕДАКЦИИ

Мармелад жележный формовой в шоколаде «С ГРЕЙПФРУТОМ»

Масса нетто: 220 г. **Срок годности:** 3 месяца

ГОСТ 6442-2014

Состав: сахар, темный шоколад (какао тертое, сахар, масло какао, эмульгатор: лецитины (соя), ароматизатор: ванилин, эмульгатор Е 476), патока, грейпфрут, агент желирующий – пектин, регулятор кислотности – кислота лимонная.

ООО «Мармеладная сказка»

Адрес: Россия, 171210, Тверская область, Лихославский район, г. Лихославль, пос. Лочкино, здание 2

Дата дегустации: 12 сентября 2025 г. Место: редакция журнала «Кондитерские изделия». В дегустации участвовало 5 экспертов с опытом работы в отрасли от 16 до 24 лет.

ВНЕШНИЙ ВИД

Продукт упакован в стильную коробку. Концепция дизайна отражает вдохновение красотой русской природы, делая акцент на уникальный снимок девушки с тигром. Внутри картонной коробки на пластиковом поддоне размещены 8 глазированных изделий в форме «шайбы» – каждая диаметром 4 см и высотой около 1,5 см. Поверхность шоколада глянцевая, покрыта абсолютно ровным слоем, с равномерным цветом, характерным для высококачественного темного шоколада из отборных какао-бобов. На разрезе структура мармелада жележная, глянцевая, без пустот и посторонних вкраплений, что подчеркивает премиум-качество натуральных ингредиентов.

АРОМАТ

Ведущими нотами выступают благородные тона отборных какао-бобов, идеально гармонирующих с яркими, свежими цитрусовыми оттенками натурального грейпфрута. При изломе аромат усиливается, раскрывая более выразительную палитру, где изысканная горчинка шоколада сочетается с природной свежестью фрукта. Эксперты единогласно отмечают натуральность аромата, его чистоту и интенсивность как ключевой признак высочайшего качества используемого сырья.

ВКУС

Вкус яркий и выразительный, полностью натуральный, где свежесть и сладость гармонично переплетаются с легкой благородной горчинкой, присущей высококачественному грейпфруту и какао-бобам. Консистенция мармелада эталонная, а более плотная текстура шоколада из премиум-какао идеально дополняет вкусовую палитру, создавая превосходное сочетание текстур. Послевкусие продолжительное, с изысканными тонами грейпфрута, постепенно оттеняемыми благородными штрихами шоколада и мягкой сладостью, что подчеркивает исключительное качество натуральных компонентов.





ТОП-10. ВЫБОР РЕДАКЦИИ

Мармелад желейный формовой «ТАЕЖНАЯ ЧЕРНИКА С МОЖЖЕВЕЛЬНИКОМ»

Масса нетто: 220 г. **Срок годности:** 3 месяца

ГОСТ 6442-2014

Состав: сахар, патока, черника, агент желирующий – пектин, регулятор кислотности – кислота лимонная, ягоды можжевельника, глазирователь – пчелиный воск.

ООО «Мармеладная сказка»

Адрес: Россия, 171210, Тверская область, Лихославский район, г. Лихославль, пос. Лочкино, здание 2

Дата дегустации: 18 сентября 2025 г. Место: редакция журнала «Кондитерские изделия». В дегустации участвовало 5 экспертов с опытом работы в отрасли от 16 до 24 лет.

ВНЕШНИЙ ВИД

В дизайне коробки акцент сделан на премиальность продукта и его природное происхождение. За «премиум» отвечает черный цвет фона, качество материалов и в меру использованное «золотое тиснение», за натуральность – изображение продукта и входящих в его состав черники и веточек можжевельника.

Внутри на пластиковом поддоне, размещены 8 изделий в форме «шайбы» – каждая диаметром 4 см и высотой около 1,5 см. Поверхность мармелада матовая, на разрезе структура желейная, глянцевая, без пустот, с небольшими вкраплениями можжевельника, что подчеркивает премиум-качество ингредиентов. Цвет натуральный, характерный для продукта, имеющего в составе чернику.

АРОМАТ

Выразительный, насыщенный и вместе с тем изысканно-деликатный, объемный, тонкий, узнаваемый аромат черники, оттененный терпкой свежестью можжевельника. Сладость ягоды деликатно уравновешена в аромате очень легкой, едва различимой кислинкой. Эксперты единогласно отмечают натуральность аромата, его чистоту и оригинальность как ключевой признак высочайшего качества используемого сырья.

ВКУС

Вкус – объемный, изящный и вместе с тем достаточно выразительный – раскрывает всю палитру оттенков лесной черники, гармонично подчеркнутой ягодой можжевельника. Сладость для данной категории продукта оптимальная, мягкая, подчеркивающая вкус ягоды. Консистенция мармелада эталонная, послевкусие продолжительное, с изысканными тонами леса.





ТОП-10. ВЫБОР РЕДАКЦИИ

Мармелад «ДОЛЬКИ «СОЧНОЕ МАНГО» ТМ «МАРМЕЛАНДИЯ»

Масса нетто: 250 г

Срок годности: 5 месяцев

ГОСТ 6442-2014

Состав: сахар, патока, желирующий агент – агар, регуляторы кислотности – кислота лимонная, лактат натрия, цитрат калия 3-замещенный, ароматизатор «Манго», экстракт манго, красители – кармин, куркумин

АО «Ударница»

Адрес: Россия, 119049, г. Москва, ул. Шаболовка д.13, стр. 1

Дата дегустации: 20 августа 2025 г. Место: редакция журнала «Кондитерские изделия». В дегустации участвовало 5 экспертов с опытом работы в отрасли от 16 до 20 лет.

ВНЕШНИЙ ВИД

Продукт представлен в удобной фирменной картонной коробке, дизайн которой создан в стилистике торговой марки «Мармеладия».

Мармелад выполнен в виде долек одинакового размера в форме правильного полукруга. Каждая долька имеет вид засахаренного фруктового ломтика – с желто-оранжевой «мякотью» и розовой «шкуркой». Кристаллическая корочка на поверхности мармелада тонкая, сахарная обсыпка нанесена равномерно. Продукт по всем критериям соответствует верхней планки требований, предъявляемым к внешнему виду мармелада.

АРОМАТ

В достаточно ярком, при этом изящном, узнаваемом тропическом аромате проявляется вся многогранная палитра букета, свойственная свежему манго. Запах целостный, объемный и гармоничный.

ВКУС

Вкус яркий, и в тоже время достаточно элегантный, с характерными для спелого манго нотами. Сахар не заглушает основной вкус, а подчеркивает его. Мармелад имеет умеренно плотную текстуру, корочка приятно хрустит. В послевкусии остается продолжительное ощущение фруктового сока.





ТОП-10. ВЫБОР РЕДАКЦИИ

Мармелад желейный

«ТРОПИЧЕСКИЕ ВКУСЫ ТМ «МАХЕЕВЪ»

Масса нетто: 300 г

Срок годности: 6 месяцев

ГОСТ 6442-2014

Состав: сахар, патока, вода питьевая, агент желирующий пектин, регулятор кислотности – кислота лимонная, ароматизаторы, экстракты (ананаса, маракуйи, грейпфрута, апельсина, лайма), концентрированный морковный сок, красители (медные комплексы хлорофиллинов, куркумин, экстракт паприки)

АО «Эссен Продакшн АГ»

Адрес: Россия, 423895, Республика Татарстан, Набережные Челны, Тукаевский район, Нижнесулыкское сельское поселение, проезд Магистральный, д. 1

Дата дегустации: 14 августа 2025 г. Место: редакция журнала «Кондитерские изделия». В дегустации участвовало 5 экспертов с опытом работы в отрасли от 16 до 20 лет.

ВНЕШНИЙ ВИД

Мармелад представлен в бредированном пакете, дизайн которого выполнен в стилистике бренда «Махеевъ». Яркие натуралистичные изображения фруктов на упаковке не только привлекают внимание на полке, но и помогают потребителям определиться с выбором.

Набор включает в себя 6 видов мармеладных изделий: со вкусом ананаса, маракуйи, грейпфрута, апельсина, лимона и микса. Каждому вкусу соответствует свой цвет и форма. Цвета равномерные, оттенки характерные для каждого вида: зеленый — для маракуйи, красный — для грейпфрута, оранжевый — для апельсина, желтый — для лимона, светло-желтый — для ананаса и оранжево-красный — для микса вкусов.

Контур всех кондитерских изделий четкий, без деформации и наплывов. Консистенция мармелада студнеобразная, на разрезе поверхность глянцевая.



АРОМАТ

Аромат гармоничный, наполненный приятной фруктовой свежестью, характерной для каждого вида. В запахе выражены натуральные тона, свойственные каждому виду фруктов, что свидетельствует о высоком качестве исходного сырья.

ВКУС

Вкус свежий, гармоничный, с хорошо различимыми тонами фруктов. Сладость во всех видах мармелада оптимальная, без намека на приторность, хорошо сбалансированная приятными тропическими нотами. Послевкусию продолжительное, свежее с выраженными фруктово-ягодными оттенками.



ТОП-10. ВЫБОР РЕДАКЦИИ

Мармелад (абрикос)

ТМ «ПЕТЕРБУРГСКАЯ КОЛЛЕКЦИЯ»

Масса нетто: 160 г

Срок годности: 6 месяцев

Состав: сахар, курага, патока, желирующий агент - пектин, регуляторы кислотности: лимонная кислота, цитрат натрия.

ООО «Петербургская Коллекция»

Адрес: Россия, 190020, г. Санкт-Петербург, ул. Курляндская, д. 46, лит. П

Дата дегустации: 16 сентября 2025 г. Место: редакция журнала «Кондитерские изделия». В дегустации участвовало 5 экспертов с опытом работы в отрасли от 16 до 20 лет.

ВНЕШНИЙ ВИД

В фирменной коробке, выполненной из картона премиального качества, размещены 6 кондитерских изделий в форме параллелепипеда. Размер всех изделий одинаковый – 4,5 x 2 x 1,5 см. Верхняя поверхность с диагональными бороздками. Цвет равномерный по всему объему, оттенок натуральный – абрикосовый.



Консистенция мармелада студнеобразная, на разрезе поверхность глянцевая. Обсыпка мелкокристаллического сахара нанесена ровным слоем. По всем показателям продукт полностью соответствует требованиям ГОСТ.

АРОМАТ

Аромат насыщенный и яркий, с выразительной свежестью. В основе вкусовой палитры – узнаваемые ноты натурального сушеного абрикоса, которые гармонично раскрываются на фоне легкой кислинки. В шлейфе ощущается приятная, естественная свежесть, указывающая на использование отборных натуральных ингредиентов.

ВКУС

Вкус натуральный, гармоничный, с хорошо различимыми тонами кураги. Консистенция мармелада студнеобразная, с небольшими вкраплениями кусочков кураги, что добавляет продукту текстурного разнообразия. Сладость сбалансирована идеально – без излишней приторности и с приятной кислинкой. Послевкусию продолжительное и свежее, с ярко выраженными нотами сушеного абрикоса, что подтверждает натуральность и высокое качество используемых ингредиентов.



ТОП-10. ВЫБОР РЕДАКЦИИ

Мармелад «ПРИГЛАСИ ДРУЗЕЙ» Ассорти

Масса нетто: 1 кг. **Срок годности:** 6 месяцев

Состав: сахар, патока, желирующий агент пектин (Е440), регулятор кислотности (лимонная кислота (Е330); ароматизаторы: «ананас», «малина», «персик», красители: кармины (Е120), медные комплексы хлорофиллов (Е141), куркумин (Е100), каротины (Е161).

Компания «АТАГ»

Адрес: Россия, 162560, Вологодская обл., Шекснинский район, р.п. Шексна, ул. Шоссейная, д. 58

ВНЕШНИЙ ВИД

В прозрачном пакете представлено 3 вида мармелада: «малина», «персик», «ананас». Мармелад выполнен в форме «конфеты» в завертке. Каждый вид имеет «фантик» соответствующего цвета: бежевый – «малина», желтый – «ананас» и сиренево-розовый – «персик». Сам мармелад выполнен в форме параллелепипеда со скругленными углами. Размер одинаковый: 2,8 x 1,5 x 1,5 см. Виды мармелада отличаются по цвету. В наборе представлен мармелад малинового, светло-оранжевого и желтого оттенков. Консистенция всех изделий однородная, студнеобразная, что соответствует требованиям ГОСТ. Поверхность мармелада в сахарной обсыпке. На срезе мармелад глянцевый, идеально прозрачный, без воздушных пузырей, вкраплений кристаллов сахара.

АРОМАТ

Аромат свежий, достаточно яркий, с доминирующими на первом плане фруктовыми и ягодными оттенкам. Палитра ягод и фруктов, характерная для каждого конкретного вида (малина, персик, ананас) изящно дополнена легкой лимонной кислинкой, балансирующей сладость.

ВКУС

Яркий, сочный вкус, состоящий из характерных для каждого вида фруктово-ягодных оттенков. Все три вида мармелада в ассорти объединены общими характеристиками: умеренной, не приторной сладости и приятной освежающей кислинки, свойственной изделиям, как с фруктовыми, так и ягодными составляющими. Послевкусию долгое, объемное, наполненное сочным шлейфом.





ТОП-10. ВЫБОР РЕДАКЦИИ

Мармелад «ТРИ СЛОЯ НА ПЕКТИНЕ» ТМ «СЛАДКАЯ АРТЕЛЬ»

Масса нетто: 350 г

Срок годности в упаковке: 6 месяцев

ГОСТ 6442-2014

Состав: сахар, патока, желирующий агент- пектин, регуляторы кислотности (кислота лимонная, цитрат натрия), красители пищевые натуральные (зеленый, кармин, диоксид титана), ароматизаторы «Ваниль-Сливки», «Груша», «Земляника», глянцеватель (растительное масло, карнаубский воск, пчелиный воск).

АО «Минусинская кондитерская фабрика»

Адрес: Россия, 662608, Красноярский край, г. Минусинск, ул. Ленина, 92

Дата дегустации: 17 сентября 2025 г. Место: редакция журнала «Кондитерские изделия». В дегустации участвовало 5 экспертов с опытом работы в отрасли от 16 до 24 лет.

ВНЕШНИЙ ВИД

Продукт представлен в прозрачной упаковке, которая позволяет сразу рассмотреть содержимое – яркие трехцветные кубики. Все изделия идентичны как по форме, так и по размеру – длина 20 мм, ширина 20 мм, высота 25 мм. Каждое изделие состоит из трех слоев разного цвета: зеленого, белого, красного. Цвет всех полос густой и насыщенный. Все изделия без повреждений и деформации, края с четким контуром, что соответствует требованиям ГОСТ. Поверхность мармелада матовая, позволяющая изделиям не слипаться друг с другом. Сахарная обсыпка отсутствует. На срезе мармелад глянцевый, идеально прозрачный без воздушных пузырей и вкраплений кристаллов сахара.

АРОМАТ

Аромат многокомпонентный, при этом свежий, чистый. В объемной палитре гармонично соединены выраженные оттенки, характерные для каждой полосы: свежий грушевый для зеленой, яркий земляничный для красной, и более мягкий, сливочно-ванильный для белой. Сладковатые оттенки присутствуют в букете в небольшом количестве, аккуратно оттеняя доминанту.

ВКУС

Мармелад имеет плотную и устойчивую структуру. Вкусовая палитра выстроена на сочетании умеренной, абсолютно не приторной фруктово-ягодной сладости и приятной освежающей кислинки. Объединение в одном изделии полос, различных по вкусу, позволяет охарактеризовать продукт в целом как многогранный. Послевкусие выразительное, объемное.





ТОП-10. ВЫБОР РЕДАКЦИИ

Мармилан со вкусом винограда, лимона, малины ТМ «СЛОДЫЧ»

Масса нетто: 220 г

Срок годности: 6 месяцев

СТБ 2422

Состав: сахар, патока, влагоудерживающий агент: сорбитовый сироп; желирующий агент: каррагинан (содержит регулятор кислотности: цитрат натрия), регуляторы кислотности: кислота лимонная, цитрат натрия; комплексная пищевая добавка: глазирователь (масло растительное, глазирователь: воск карнаубский), ароматизаторы: «Красный виноград», «Лимон», «Малина», добавки комплексные пищевые: кармины (Е120) куркумин (Е 100); краситель: индокармин (Е132)

ОАО Кондитерская фабрика «Слодыч»

Адрес: Республика Беларусь, 222370, Минская обл, Воложинский район, г.п. Ивенец, ул. Промышленная, 42, Ивенецкий филиал КФ «Слодыч»

Эксклюзивный партнер на территории РФ ООО «ВЛАДКОН» www.vladcon.ru

Дата дегустации: 26 сентября 2025 г. Место: редакция журнала «Кондитерские изделия». В дегустации участвовало 5 экспертов с опытом работы в отрасли от 16 до 20 лет.

ВНЕШНИЙ ВИД

В фирменном пакете, оформленном в традиционном стиле, помещено три вида конфет. Каждое изделие имеет собственную завертку, дизайн которой (цветовое решение, изображение соответствующей ягоды или фрукта) четко ориентирует в выборе нужного вкуса. Все изделия имеют форму параллелепипеда, размер одинаковый для каждой единицы: длина 4 см, ширина 2 см, высота 1,5 см. Каждому виду соответствует свой цвет: ярко желтый – лимонному, красно- бордовый – винограду, алый – малиновому. Поверхность мармелада на изломе глянцевая однородная, без воздушных пузырей. Консистенция всех изделий однородная, студнеобразная.

АРОМАТ

Насыщенный аромат соответствует различным видам фруктов. Наиболее яркий характерный аромат у конфеты со вкусом винограда. Лимонная конфета обладает свежим запахом с легкой кислинкой, малиновая – теплым, натуральным узнаваемым ягодным ароматом.

ВКУС

У каждого вида мармеладного изделия своя оригинальная вкусовая палитра. Хороший баланс кислотности и воздушной мягкой сладости, без намека на приторность. Послевкусию легкое, свежее, с переплетением оттенков, характерных для каждого вида.

