

ТОП-10 ВЫБОР РЕДАКЦИИ МАРМЕЛАД ЖЕЛЕЙНЫЙ (по версии журнала «Кондитерские изделия»)

В редакции журнала «Кондитерские изделия» прошла серия дегустаций самых разных видов желейного мармелада. 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 8 сентября 2023 года в помещении редакции журнала «Кондитерские изделия».

В каждой из дегустаций участвовало по 5 специалистов с опытом работы в отрасли от 8 до 22 лет

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

Приглашаем вас принять в нем участие.

[Голосуйте за лучший желейный мармелад >>>](#)

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



ТОП-10 ВЫБОР РЕДАКЦИИ

Белёвский мармелад «Ассорти» ручной работы

Изделие кондитерское сахаристое.

Масса нетто: 260 г. Срок годности: 6 месяцев.

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

ГОСТ 6442-2014.

Изготовитель:

ООО «Белёвская пастила»

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

Дата дегустации: 8 августа 2023 г. **Место:** Редакция журнала «Кондитерские изделия».
В дегустации участвовало 5 экспертов с опытом работы в отрасли от 8 до 16 лет.

ВНЕШНИЙ ВИД

В фирменной картонной коробке в пластиковом коррексе находятся 18 мармеладных изделий – по 6 каждого вида. Все десерты имеют эталонный внешний вид, одинаковый размер и классическую форму полусферы с четким контуром без деформации и наплывов. Размер изделий одинаковый - диаметр 3 см, высота около 2 см. Консистенция мармелада в полном соответствии с ГОСТ – студнеобразная, поверхность с тончайшей кристаллической корочкой в сахарной обсыпке. Консистенция однородная, без воздушных пузырей, пустот и кристаллов сахара. Цвет натуральный, оттенок характерный для каждого вида.

АРОМАТ

Как основное конкурентное преимущество все эксперты отметили абсолютную натуральность, тонкость, элегантность и гармоничность аромата каждого вида мармелада. Яблочный раскрывается широкой палитрой, характерной для осенних российских сортов, клюквенный - свежими тонами, характерными для данной ягоды. Самый яркий аромат у черносмородинного мармелада.

ВКУС

Все эксперты отметили высокое качество и натуральность ингредиентов.

Все виды мармелада отличаются абсолютно натуральным, гармоничным элегантным вкусом. Вкусовая гамма каждого вида раскрывает все многообразие оттенков, свойственных натуральным фруктам и ягодам, входящим в состав. Сладость идеально сбалансирована ягодной кислинкой. Послевкусие легкое, свежее, с переплетением нежных фруктовых и ягодных оттенков.



ТОП-10 ВЫБОР РЕДАКЦИИ

Мармелад желейный формовой глазированный ТМ «Конфил»

Бренд: «Конфил».

Состав: сахар-песок, глазурь шоколадная (сахар-песок, какао тертое, эквивалент масла какао (рафинированные дезодорированные растительные масла (пальмовое, ши), эмульгатор: подсолнечный лецитин), эмульгатор - лецитин соевый, ароматизатор «Шоколад Ваниль»), патока, желирующий агент - пектин цитрусовый, регулятор кислотности - кислота лимонная, агент влагоудерживающий - лактат натрия, ароматизатор.

ГОСТ 6442. Срок годности: 5 месяцев. **Масса нетто:** 230 г.

Изготовитель:

АО «НП Конфил»

Адрес производства: Россия, 400001, Волгоградская обл., г. Волгоград ул. Козловская, 2

Дата дегустации: 21 августа 2023 г. **Место:** Редакция журнала «Кондитерские изделия». В дегустации участвовало 5 экспертов с опытом работы в отрасли от 8 до 17 лет.

ВНЕШНИЙ ВИД

В фирменной картонной коробке, оформленной в традиционном стиле, помещено 6 кондитерских изделий эталонного внешнего вида. Каждое изделие представляет собой батончик со скругленными углами. Длина изделия около 11 см, ширина - 2,2 см, высота - 1,5 см. Глазурь глянцевая, нанесена абсолютно ровным слоем. Цвет равномерный по всей поверхности, характерного для качественного темного шоколада оттенка. На разрезе видно, что слой глазури достаточно толстый (более 1,5 см). Поверхность мармелада на изломе глянцевая однородная, без воздушных пузырей. Оттенок мармелада - светло-желтый.



АРОМАТ

Запах объемный, целостный, сбалансированный между цитрусовой свежестью и шоколадной палитрой. В аромате выраженные и вместе с тем очень мягкие, элегантные тона лимона, с изящной узнаваемой кислинкой, очень гармонично соединены со сладковатыми шоколадно-ванильными тонами глазури. На изломе тона лимона заметно усиливаются.

ВКУС

Все эксперты в первую очередь отметили как высокое качество шоколадного покрытия, так и всех ингредиентов, составляющих гармоничную вкусовую палитру кондитерского изделия. Консистенция мармелада в полном соответствии с требованиями ГОСТ - студнеобразная, без пустот и вкраплений сахара. Более плотная глазурь идеально дополняет вкусовую палитру и создает прекрасное сочетание текстур. Послевкусие продолжительное с тонким переплетением благородных тонов шоколада, сладковатых нот ванили и свежих оттенков лимона.

ТОП-10 ВЫБОР РЕДАКЦИИ

Мармелад с соком чёрной моркови и орехом кешью ТМ «Краскон»

Бренд: Краскон.

Состав: сахар, орех кешью, патока, пектин, сок чёрной моркови, регуляторы кислотности: кислота лимонная и монофосфат натрия, глазирователь.

ГОСТ 6442

Срок годности: **3 месяца.**

Изготовитель:

АО «Кондитерско-макаронная фабрика «КРАСКОН»

Адрес производства: Россия, 660049, г. Красноярск, пр. Мира 19

Дата дегустации: 21 августа 2023 г. **Место:** Редакция журнала «Кондитерские изделия». В дегустации участвовало 5 экспертов с опытом работы в отрасли от 8 до 17 лет.

ВНЕШНИЙ ВИД

Мармелад представлен в индивидуальной упаковке, формат изделия и яркий креативный дизайн этикет-пленки, выполненный с использованием стильных изображений, ориентирован на современную аудиторию. Каждое изделие представляет собой прямоугольный параллелепипед с размерами 3Х3Х1,5 см. Сквозь прозрачную поверхность мармелада мягкого фиолетово-лилового оттенка просматриваются орехи кешью, представленные в большом количестве (около 10 штук в каждом изделии). Консистенция мармелада студнеобразная, поверхность на разрезе глянцевая. По всем показателям продукт полностью соответствует требованиям ГОСТ, предъявляемым к данному виду кондитерских изделий.



АРОМАТ

Аромат свежий, элегантный, насыщенный, при этом достаточно мягкий, натуральный. Букет обладает яркой палитрой, в которой отчетливо прослеживаются фруктово-ванильные интонации. При разрезании мармелада аромат усиливается, обогащаясь очень легкими оттенками орехов. Запах целостный, не распадающийся на составляющие.

ВКУС

Продукт обладает практически идеальным сочетанием текстур и балансом вкуса. Целые орехи кешью вносят во вкусовую палитру интересную ноту, которая очень хорошо сочетается с текстурой самого мармелада и его тонким ванильно-цитрусовым вкусом. Все оттенки хорошо дополняют друг друга. Послевкусие долгое, выразительное.

ТОП-10 ВЫБОР РЕДАКЦИИ

Мармеладное ассорти ТМ «Мармеландия»

Мармелад с экстрактами фруктов.

Упаковка: пластиковый коррекс в полипропиленовой пленке и в картонной коробке.

Масса нетто: 250 г. **Срок годности:** 6 месяцев.

Состав: сахар, патока, желирующий агент – пектин, регуляторы кислотности – кислота молочная, кислота яблочная, кислота лимонная, цитрат калия 3-замещенный, экстракты – лимона, клубники; ароматизаторы – «Вишневый джем с экстрактом вишни», «Клубника», «Дыня», «Лимон»; красители натуральные – куркумин, антоцианы (экстракт из сок черной моркови, экстракт из кожицы винограда), медные комплексы хлорофиллинов.

Изготовитель:

АО «Ударница»

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

Дата дегустации: 23 августа 2023 г. **Место:** Редакция журнала «Кондитерские изделия».

В дегустации участвовало 5 экспертов с опытом работы в отрасли от 8 до 17 лет.

ВНЕШНИЙ ВИД

В набор входит мармелад 4 форм и вкусов: вишня, дыня, клубника, лимон. Каждому вкусу соответствует свой цвет: желтый - дыне, зеленый – лимону, насыщенный вишневый и красный соответственно вишне и клубнике. Дифференциация вкусов также поддерживается формой мармелада: лимонный напоминает кусочек порезанного цитрусового, дынный – дольку, вишневый половинку круглой ягоды, а клубничный выполнен в форме целой клубники. Мармелад имеет очень тонкую кристаллическую корочку в нежной сахарной обсыпке, которая равномерно распределена по поверхности. На разрезе структура плотная, желейная, глянцевая, без пустот и посторонних вкраплений.



АРОМАТ

Очень натуральный аромат соответствующего различным видам мармелада фруктового сока. Наиболее яркий, слегка сладковатый аромат дынного мармелада. Лимонный обладает свежим запахом с легкой кислинкой, клубника и вишня – характерным объемным и вместе с тем очень мягким ароматом соответствующих ягод. В целом аромат изящный, целостный, не распадающийся на составляющие.

ВКУС

Мармелад имеет приятную структуру с тонкой хрустящей корочкой. Вкус всех видов мармелада отличается натуральностью. В букете хорошо ощущается фруктовая палитра, изящно подчеркнутая легкой, освежающей кислинкой. Сладость оптимальная, мягкая, без намека на приторность. Послевкусие легкое, свежее, с переплетением нежных фруктовых оттенков.

Эксперты отметили очень хороший баланс кислотности и сладости.

ТОП-10 ВЫБОР РЕДАКЦИИ

Мармелад желейный «Ассорти» (дыня, вишня, яблоко) ТМ «О'сока»

Бренд: Нева.

Состав: сахар, вода питьевая, патока, агент желирующий пектин, концентрированный осветленный яблочный сок, регулятор кислотности кислота лимонная, агент влагоудерживающий лактат натрия, ароматизаторы («Вишня», «Дыня», «Яблоко»), красители (антоцианы, лютеин, медные комплексы хлорофиллинов)

Масса нетто: **240 гр.** Срок годности: **5 месяцев.**

Изготовитель:

ООО «Кондитерская фабрика «Нева»

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

Дата дегустации: 8 сентября 2023 г. **Место:** Редакция журнала «Кондитерские изделия». В дегустации участвовало 5 экспертов с опытом работы в отрасли от 8 до 17 лет.

ВНЕШНИЙ ВИД

В состав входят 3 вида мармеладных изделий одинакового размера, выполненных в классической форме полусферы. Контур всех кондитерских изделий четкий без деформации и напылов. Размер одинаковый – диаметр 3 см, высота 1,5 см.

Консистенция мармелада студнеобразная, на разрезе поверхность глянцевая. Цвет равномерный, оттенок характерный для каждого вида: желтый – для дынного, зеленый – для яблочного, красный – для вишневого мармелада.

АРОМАТ

Аромат гармоничный, наполненный приятной свежестью сладкой спелой дыни, выразительной вишни и зеленого яблока.

ВКУС

Вкус гармоничный с хорошо различимым шлейфом дыни, яблока и вишни. Сладость во всех видах мармелада оптимальная, без намека на приторность, сбалансированная натуральным яблочным соком. Послевкусие продолжительное, приятное, наполненное фруктово-ягодными тонами.



ТОП-10 ВЫБОР РЕДАКЦИИ

Мармелад желейный

«Цитрусовые дольки» ТМ «О'сока»

Бренд: Нева.

Состав: сахар, вода питьевая, патока, агент желирующий пектин, концентрированный осветленный яблочный сок, регулятор кислотности кислота лимонная, агент влагоудерживающий лактат натрия, ароматизаторы («Апельсин», «Грейпфрут», «Лимон»), красители (антоцианы, лютеин, экстракт паприки).

Масса нетто: 240 гр. **Срок годности:** 5 месяцев.

Изготовитель:

ООО «Кондитерская фабрика «Нева»

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

Дата дегустации: 8 сентября 2023 г. **Место:** Редакция журнала «Кондитерские изделия». В дегустации участвовало 5 экспертов с опытом работы в отрасли от 8 до 22 лет.

ВНЕШНИЙ ВИД

Мармелад выполнен в форме долек цитрусовых фруктов. Для каждого вида характерен свой оттенок – желтый для лимонного, оранжевый и красный соответственно для апельсинового и грейпфрутового мармелада. Все «дольки» целые, контур четкий, корочка тонкая, кристаллическая, в умеренной сахарной обсыпке. На разрезе поверхность глянцевая без пустот и вкраплений нерастворенного сахара. По всем параметрам внешнего вида продукт соответствует требованиям, предъявляемым к данному виду кондитерских изделий.

АРОМАТ

Каждый вид долек обладает изысканным и гармоничным ароматом, характерным для лимона, апельсина и грейпфрута.

ВКУС

Вкус является естественным продолжением аромата – легкий, гармоничный, с хорошо различимыми фруктовыми нотами сочного апельсина, освежающего лимона и благородного грейпфрута. Сладость сбалансирована приятной кислинкой натурального яблочного сока. Послевкусие приятное и наполненное цитрусовым шлейфом.



ТОП-10 ВЫБОР РЕДАКЦИИ

Мармелад жележный «Забавный»

Бренд: СладИС.

Состав: сахар -песок, вода питьевая, патока, унипектин-Пектин яблочный 769,кислота лимонная. Ароматизаторы: дыня , апельсин, барбарис, груша. Красители: зеленое яблоко, красный (понсо), оранжевый, желтый (тартардин).

Масса нетто: 1,5 кг. **Срок годности:** 3 мес.

Изготовитель:

ООО «Кондитерская фабрика «Сладис»

Адрес производства: Россия, 433409 Ульяновская обл., Чердаклинский р-н, с. Архангельское, ул. Совхозная д.32.

Дата дегустации: 8 сентября 2023 г. **Место:** Редакция журнала «Кондитерские изделия». В дегустации участвовало 5 экспертов с опытом работы в отрасли от 8 до 17 лет.

ВНЕШНИЙ ВИД

Продукт представлен в фирменном коробе- телевизор с прозрачным «окошком», позволяющим рассмотреть продукт еще до покупки.

Мармелад в наборе представлен в четырех цветовых вариантах, каждый из которых соответствует своему вкусу: зеленый – яблочному, оранжевый апельсиновому, красный и

желтый - соответственно барбарисовому и грушевому. Каждый вид мармелада представлен в двух формах- бабочки и цветка розы. Консистенция мармелада студнеобразная, поверхность на разрезе глянцевая, обсыпка мелкокристаллического сахара нанесена ровным слоем. По всем показателям продукт полностью соответствует требованиям ГОСТ.



АРОМАТ

Букет обладает яркой палитрой, в которой отчетливо прослеживаются натуральные оттенки соответствующие каждому конкретному виду: зеленым присуща палитра антоновских яблок, желтым — элегантные мягкие грушевые оттенки, красным теплые ноты барбариса, а оранжевым яркие апельсиновые. Все виды мармелада обладают гармоничным и свежим ароматом.

ВКУС

Яркий выразительный, при этом натуральный вкус, в котором переплетаются свежесть и сладость, подчеркнутые легкой фруктовой кислоткой, характерен для всех видов мармелада. При этом самым традиционным и свежим вкусом обладает яблочный, самым ярким и насыщенным- апельсиновый, наиболее нежным и элегантным - грушевый. Также эксперты отдельно отметили свежесть и деликатность мармелада со вкусом барбариса. Консистенция всех видов мармелада соответствует ГОСТ, сладость сбалансирована природной кислоткой.

ТОП-10 ВЫБОР РЕДАКЦИИ

Мармелад «На пектине»

Бренд: «Сладкая артель»

Состав: сахар, патока, желирующий агент пектин, регуляторы кислотности (кислота лимонная, цитрат натрия), глянцеватель (растительное масло, карнаубский воск, пчелиный воск), красители пищевые (кармин, куркумин, паприка, зеленый, синий блестящий, диоксид титана), ароматизаторы «Манго», «Ананас», «Морковь», «Яблоко», «Тыква», «Апельсин», «Мандарин», «Банан», «Черника», «Клубника со сливками».

ГОСТ 6442-2014.

Срок годности: 6 месяцев. **Масса нетто:** 300 г.

Производитель:

АО «Минусинская кондитерская фабрика»

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

+7 (39132) 50-600, 50-005. <https://сладкая-артель.рф/>

ВНЕШНИЙ ВИД

Продукт представлен в традиционной прозрачной упаковке флоу-пак в формате ассорти пяти различных форм и вкусов. Мармелад выполнен в форме фруктов и ягод, соответствующих заявленным вкусам. Каждое изделие небольшого размера имеет вес около 10 г. Консистенция всех изделий однородная, студнеобразная, 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, вкраплений кристаллов сахара. Каждый вид мармелада имеет свое цветовое решение – в упаковке представлены изделия зеленых оттенков, желтые, оранжевые, розовые и фиолетовые, что создает ощущение свежести и праздника. Все эксперты отметили, что многообразие видов мармелада, представленных в ассорти, делают продукт интересным и оригинальным.



АРОМАТ

Многообразие видов мармелада, представленных в ассорти, делают палитру полной, объемной и многогранной. Каждый из представленных в упаковке вкусов, гармонично дополняющих друг друга, обладает индивидуальным характером: яркий и свежий апельсин, соседствует с тонким деликатным бананом, клубника с мягкими сливочными оттенками прекрасно сочетается нотами черники и традиционным спелым зеленым яблоком. Как неоспоримый плюс эксперты отметили натуральность и природную свежесть аромата.

ВКУС

Все пять видов мармелада в ассорти объединены общими характеристиками: умеренной, абсолютно не приторной сладости и приятной освежающей кислинки, свойственной изделиям, как с фруктовыми, так и ягодными составляющими. Наличие изделий различных по вкусу позволяют охарактеризовать продукт в целом, как многогранный. Вкус каждого изделия построен на гармоничном переплетении фруктовых и ягодных тонов, характерных для каждого конкретного вида и приятной яблочной кислинки. Послевкусие долгое, объемное, с приятным свежим шлейфом.

ТОП-10 ВЫБОР РЕДАКЦИИ

Мармелад

«Со вкусом апельсина и лимона»

Бренд: «Сладкая артель»

Состав: сахар, патока, регуляторы кислотности (кислота лимонная), желирующий агент-агар, белок сухой яичный, красители пищевые натуральные (куркумин, паприка), ароматизаторы натуральные «Апельсин», «Лимон».

ГОСТ 6442-2014. Срок годности: 3 месяца. **Масса нетто:** 300 г.

Производитель:

АО «Минусинская кондитерская фабрика»

Россия, 662608, Красноярский край, г. Минусинск, ул. Ленина, 92
+7 (39132) 50-600, 50-005. <https://сладкая-артель.рф/>

ВНЕШНИЙ ВИД

Продукт представлен в прозрачной упаковке, которая позволяет сразу рассмотреть содержимое – яркие апельсиновые и лимонные дольки мармелада. Все изделия идентичны как по форме, так и по размеру – длина 60 мм, ширина 27 мм, толщина 10 мм. Все дольки целые, без повреждений и деформации, края с четким контуром, что соответствует требованиям ГОСТ. Поверхности всех изделий покрыты равномерным слоем не крупного мелкокристаллического сахара. Линия излома четкая, с отчетливым глянцевым блеском. Структура однородная, вкрапления и воздушные пустоты отсутствуют. Цвет мармеладных долек густой и насыщенный. Каждому виду соответствует свой оттенок: золотисто-янтарный лимонному мармеладу, и светло-оранжевый – апельсиновому.

АРОМАТ

Аромат свежий, чистый, объемный и яркий. На переднем плане выраженные, классические цитрусовые ноты с характерной кислинкой апельсина и лимона. Сладковатые оттенки присутствуют в букете в небольшом количестве, аккуратно оттеняя доминанту. Абсолютная целостность и натуральность аромата полностью соответствует составу продукта, в котором присутствуют только ингредиенты растительного происхождения.

ВКУС

Мармелад имеет плотную и устойчивую структуру, характерную для качественного продукта данного типа. Использование в качестве загустителя натурального агара придает мармеладу стабильность формы. Во вкусе раскрывается вся яркая палитра апельсиново-лимонных составляющих, прекрасно сочетающихся с выраженной природной сладостью, которая при всей яркости остается умеренной. Послевкусие продолжительное, выразительное, фруктово-цитрусовое.



ТОП-10 ВЫБОР РЕДАКЦИИ

Мармелад желейный «ФРАНЦУЗСКИЙ САД»

Состав: сахар, патока, вода питьевая, агент влагоудерживающий сорбитовый сироп, комплексная пищевая добавка (агент желирующий пектин, сахароза, стабилизатор Е452 i), мальтодестин, сок яблочный концентрированный, регуляторы кислотности: кислота лимонная, цитрат натрия, концентрированный сок черной моркови, ароматизаторы: Ананас, Клубника, Черная смородина, Апельсин, красители: кармин, лютеин, каротины.

Упаковка: картонная коробка. **Срок годности:** 5 месяцев. **Масса нетто:** 300 г.

Изготовитель:

ООО «Азовская кондитерская фабрика»

Адрес производства: Россия, 346780, Ростовская область, г. Азов Кагальницкое ш., 5А

Дата дегустации: 21 августа 2023 г. **Место:** Редакция журнала «Кондитерские изделия». В дегустации участвовало 5 экспертов с опытом работы в отрасли от 8 до 17 лет.

ВНЕШНИЙ ВИД

Мармелад представлен в фирменной картонной коробке, внутри которой находится пластиковый коррекс в полипропиленовой пленке. В ассорти входит 4 вида мармелада – черная смородина, ананас, апельсин и клубника, каждому из которых соответствует свой цвет и форма. Апельсиновый мармелад изготовлен в форме цитрусовой дольки характерного оранжевого цвета, клубничный – в виде соответствующей ягоды розовато-красного оттенка. Черносмородиновый мармелад выполнен в виде ягодной грозди, а ананасовый – сегмента, характерного для нарезки данного плода. Все виды мармелада имеют плотную, желейную структуру без пустот и нерастворившегося сахара. Кристаллическая корочка на поверхности мармелада тонкая, сахарная обсыпка нанесена равномерно. Продукт по всем критериям соответствует верхней планки требований, предъявляемым к внешнему виду мармелада.



АРОМАТ

Каждый вид мармелада обладают тонким натуральным ароматом, в котором гармонично переплетаются ноты ягод и фруктов. На изломе аромат усиливается, дополняясь легкой кислинкой, свойственной продукту, имеющему в составе натуральные яблочные ингредиенты.

ВКУС

Вкус объемный, целостный, с гармоничным переплетением изящных свежих оттенков, что все эксперты отметили как неоспоримое достоинство. Вкусовая палитра соответствует названию и составу каждого вида. Хороший баланс кислотности и воздушной мягкой сладости, без намека на приторность. Послевкусие легкое, свежее, с переплетением нежных яблочных оттенков.