

Сенсорная революция

Взгляд технолога-разработчика на новый вкусовой ландшафт

Уважаемые коллеги!

Представляем вашему вниманию трендбук на 2026 год — комплексный обзор ключевых тенденций в сенсорике продуктов питания с учётом глобальных изменений, технологических инноваций и меняющихся запросов потребителей.



Новая эпоха вкуса: осознанный гедонизм

Эпоха минимализма и тихой скромности на полке осталась в прошлом. На смену приходит время **сенсорного максимализма**. Потребитель устал от неопределённости и ищет в еде не просто утоление голода, а **эмоции, впечатления и безопасность**.

Анализ глобальных трендов и запросов на российском рынке показывает: в этом году правила игры диктует **осознанный гедонизм** — симбиоз ярких вкусов, заботы о здоровье здесь и сейчас и глубокой культурной идентичности.

8 ключевых трендов

Комплексный обзор сенсорной революции

Флагманские вкусы

Черешня, белый персик, снежный анис, черная смородина

Текстурные инновации

Новое измерение потребительского опыта

Максимализм во вкусе

ТРЕНД 1

Визуальный максимализм перерос во вкусовую. Потребитель требует «громких», многослойных и даже шокирующих сочетаний. Больше не работает «просто вкусно» — должно быть **«ВАУ!»**.

Что это значит для технолога



Многослойность

Продукты с многослойным вкусовым профилем и контрастными сочетаниями



Контрасты

Острое + сладкое (swicy), солёное + кислое — неожиданные комбинации



Текстуры

Сочетание несочетаемого в одной единице продукта

Примеры реализации

Десерты и снеки

- Мороженое с чили и шоколадом
- Многокомпонентные снеки с чередующимися слоями вкусов
- Хрустящие инкапсулированные включения в мягких десертах

Блюда и соусы

- Рамен с пятью видами бульонов и топпингов
- Тягучие соусы в хрустящих вафлях
- Многокомпонентные блюда и наборы



Пересечение категорий

ТРЕНД 2

Гибридные продукты

Привычные форматы ломаются, границы между завтраком, обедом и десертом стираются.

❏ Ключевые идеи:

- Солёные энергетические батончики
- Газированная вода со вкусом десертов
- Йогурты со специями и пряностями
- Десертные напитки с функциональными ингредиентами
- Гибриды, где часть сырья заменяется альтернативным (кофе с цикорием, молочный шоколад с овсом)
- Объединение разных кулинарных культур или текстур, например суширитто (смесь японских суши и мексиканского буритто), friscy (фруктовый + острый, например манго-чили), swicy (сладкий + острый)



Задача - искать неожиданные сочетания, отвечающие новым привычкам питания: перекусы вместо полноценных приемов пищи, гибкость в выборе сырья и сочетаний вкусов.

Усиленная простота

ТРЕНД 3

Суть тренда: спрос на чистые этикетки перерастает в запрос на прозрачность и питательную ценность. Потребитель хочет понимать ценность каждого ингредиента.

Фокус на:

- ферментированных продуктах (кефир, комбуча, кимчи, мисо) для создания глубокого вкуса умами без усилителей;
- цельных ингредиентах без лишних добавок;
- натуральных вкусах с глубиной и сложностью;
- продуктах с высоким содержанием клетчатки (инулин, псиллиум, овсяные отруби);
- природной сладости (выдержанные в бочках сиропы: финик, клён, топинамбур).



- ❑ **Практические шаги:** использование заквасок и культур, местных сезонных продуктов и высоклетчаточных ингредиентов (инулин, псиллиум, овсяные отруби) для создания глубины вкуса при кратчайшем составе на этикетке. Акцент на «честном» вкусе без маскировки ароматизаторами.

Возрождение традиций

ТРЕНД 4



Суть тренда

Традиции переосмысляются с помощью технологий и глобального вдохновения. Это не копирование бабушкиных рецептов, а их современная интерпретация.



Инструменты

- ИИ-подборки специй и сочетаний, вдохновлённых региональными кухнями;
- фьюжн-кухни (смелые гибриды на стыке традиций);
- локальные ингредиенты в международном контексте;
- гиперлокальные травы и микрозелень.



Идеи для разработки

- традиционные блюда с неожиданными ингредиентами (пельмени с уткой и соусом том ям);
- современные версии национальных соусов и маринадов;
- продукты с историей, рассказанной через вкус (топлёное молоко, варенец, катык, мацони).



ЦЕПНАЯ РЕАКЦИЯ

Суть тренда: глобальные вызовы (климат, дефицит ингредиентов) стимулируют инновации. Необходимость превращается в возможность создать что-то новое.

Стратегии:

- замена дефицитных ингредиентов альтернативными;
- адаптивные форматы упаковки и порций;
- ресурсосберегающие технологии;
- использование морских водорослей (ламинария, вакамэ) как основы для снеков и приправ;
- применение технологий zero-waste (использование вторичного сырья: жмых от овощей и ягод для муки, снеков, начинок);
- развитие грибного белка (микопроtein) и грибных порошков для усиления вкуса.

Примеры:

- продукты на основе альтернативных белков;
- блюда с локальными заменителями импортных компонентов;
- минималистичные рецептуры без потери вкуса.

ТРЕНД 5



ПРЕМИУМИЗАЦИЯ БАЗОВЫХ ПРОДУКТОВ

ТРЕНД 6

Суть тренда: повседневные продукты становятся премиальными. Потребитель не отказывается от удовольствия, но переносит его в дом.

Направления:

- премиальные бакалейные товары (специи, масла, крупы);
- замороженные блюда от шеф-поваров;
- роскошные версии классических продуктов (хлеб с трюфелем, паста с золотом, сыры грюйер, манчего, пекорино в снеках и соусах);
- удобные форматы для домашнего приготовления.

Акценты:

- высокое качество сырья;
- продуманная упаковка;
- удобство без компромиссов во вкусе;
- ресторанный вкус дома (соусы, которые томятся, маринады с выдержкой).



ПОВСЕДНЕВНЫЙ ЭСКАПИЗМ

Суть тренда: в условиях неопределённости люди ищут утешение в маленьких гастрономических радостях. Потребитель ищет микро-поводы для праздника.

Концепции:

- мини-десерты и порционные лакомства (ассорти из трёх видов гастро-кремов, шоколадные конфеты со сложными вкусами);
- напитки с успокаивающими нотами (лаванда, ромашка) и «грязные» напитки (сложные многослойные коктейли, выглядящие как арт-объект);
- текстуры, вызывающие приятные ассоциации (пушистое, бархатистое, хрустящее);
- продукты для микро-праздников («мини-вехи»).

📄 **Цель:** дать потребителю момент радости и отдыха через вкус и ощущения

ТРЕНД 7



АЗИАТСКИЙ РЕНЕССАНС

ТРЕНД 8

Суть тренда: растущий интерес к аутентичным и адаптированным азиатским вкусам выходит за рамки нишевой аудитории и становится мейнстримом. Потребители ищут глубину умами, баланс пяти вкусов и экзотические ноты, но в удобной для восприятия форме.

Ключевые драйверы:

- рост популярности азиатской кухни в общественном питании;
- интерес к функциональным свойствам традиционных азиатских ингредиентов;
- спрос на новые источники белка и ферментированные продукты;
- эстетика азиатского фуд-стайлинга (минимализм, цветовая гармония);
- тренд на mindful eating (осознанное питание), ассоциирующийся с азиатскими традициями.

Причины популярности азиатских вкусов:

- Желание расширить свои кулинарные горизонты.
- Мода на восточную эстетику и образ жизни.
- Интерес к японской, корейской и китайской культуре, а также популярность K-Pop музыки, фильмов, аниме и сериалов (дорам).



АЗИАТСКИЙ РЕНЕССАНС

ТРЕНД 8

Что это значит для технолога:

- разработка продуктов с традиционными азиатскими вкусовыми профилями, адаптированными под локальные предпочтения;
- использование аутентичных ингредиентов в привычных категориях продуктов;
- создание сбалансированных вкусовых композиций с акцентом на умами;
- внедрение технологий ферментации, характерных для азиатской кухни;
- учёт текстуры как важной составляющей гастрономического опыта (например, сочетание хрустящего и мягкого).

Фокус на ингредиентах:

соусы и пасты: гочуджан, мисо разных видов (белый, красный, тёмный), тамари, рыбный соус;

ферментированные продукты: кимчи, комбуча, темпе, натто;

специи и приправы: лемонграсс, галангал, кафрский лайм, сычуаньский перец, куркума;

альтернативные источники белка: эдамаме, тофу разных текстур, сейтан;

морепродукты и водоросли: вакамэ, нори, комбу, хидзики;

злаки и лапша: соба (гречневая лапша), рис разных сортов (жасмин, басмати, клейкий), фунчоза;

фрукты и овощи: манго, личи, драконий фрукт, бамбуковые побеги, бок-чой.



АЗИАТСКИЙ РЕНЕССАНС

ТРЕНД 8

Примеры реализации:

- снеки с вкусом кимчи и морской капусты;
- лапша быстрого приготовления с аутентичными бульонами (рамен, фо бо);
- йогурты и десерты с добавлением матча и красных бобов;
- соусы и маринады на основе мисо и гочуджана для мяса и овощей;
- напитки с лемонграссом, имбирём и жасмином;
- батончики и снеки с эдамаме и водорослями;
- выпечка с начинкой из красной фасоли или каштанов;
- чипсы и крекеры со вкусом нори и васаби;
- готовые блюда с сочетанием сладкого и острого (например, курица в соусе терияки с чили).

Рекомендации по разработке:

- сохраняйте аутентичность базового вкуса, но адаптируйте остроту и интенсивность под локальный рынок;
- сочетайте азиатские ингредиенты с привычными локальными продуктами для плавного внедрения тренда;
- уделяйте внимание визуальной презентации — азиатская эстетика ценит гармонию цвета и формы;
- учитывайте текстуру: азиатская кухня часто делает акцент на контрастах (хрустящее/мягкое, гладкое/зернистое);
- используйте натуральные красители из азиатских ингредиентов (матча — зелёный, аннато — оранжевый, чёрный кунжут — тёмные оттенки);
- разрабатывайте линейки продуктов с разной степенью остроты и интенсивности вкуса для охвата широкой аудитории.



ОБЛАЧНЫЙ ТАНЦОР

Pantone выбрал цветом 2026 года «Облачного танцора» (11-0601 TCX "Cloud Dancer"). Этот цвет - эталон чистоты, минимализма и цифровой эстетики и прямой сигнал: тренд на безупречную простоту достигнет своего пика. И для нас это не только про дизайн упаковки, а про суть продукта.

ФИЛОСОФИЯ «БЕЛОГО»:

Это цвет стерильности лаборатории, премиального минимализма, честной простоты ингредиентов и... огромной сложности для нас. Потребитель читает белый как «чистый», «натуральный», «функциональный». Наша задача — оправдать это ожидание на уровне рецептуры и процесса.

ГДЕ ИСКАТЬ ВОЗМОЖНОСТИ ПРИ РАБОТЕ С ЭТИМ ТРЕНДОМ?

1. «Белое» как синоним премиальности и чистоты состава.
2. Текстура «белого облака» в работе с десертами.
3. Работа с белыми красителями, например, диоксидом титана E171.

С ЧЕГО НАЧАТЬ?

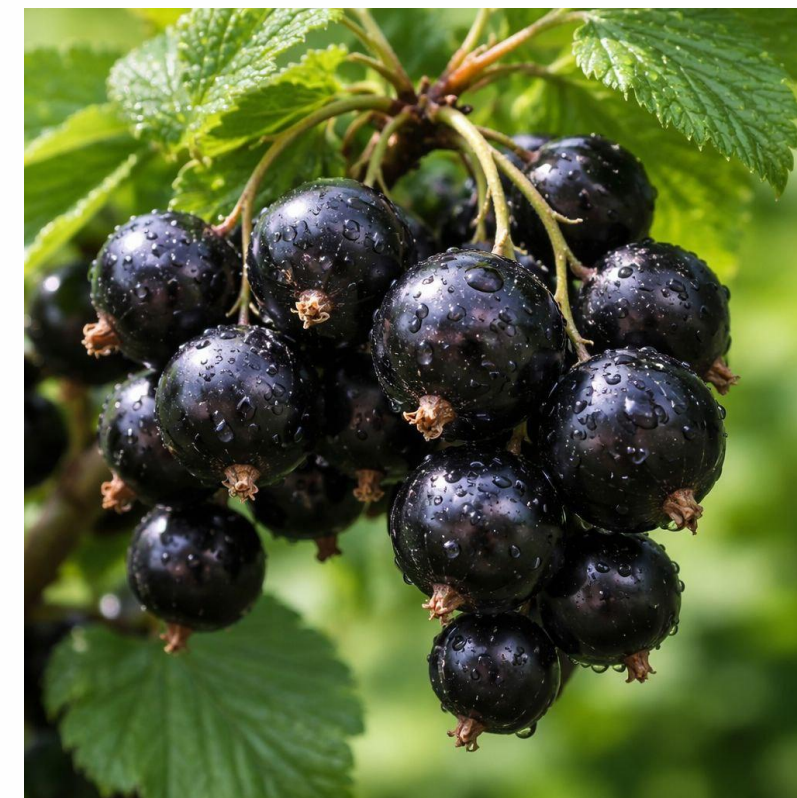
1. Аудит своей продуктовой линейки: где белый цвет — ключевой атрибут качества?
2. Тестирование способов придания продукту белого цвета красители, эмульгирование.
3. Эксперименты с текстурой: как достичь максимальной воздушности и легкости, которая визуалью и на вкус соответствует образу «облака»?

ЦВЕТ ГОДА



🍒 Черешня, снежный анис, черная смородина — флагманы вкуса 2026

ВКУСЫ ГОДА



Характеристики профиля

Доминирующая сладость с лёгкой кислинкой, сочные, насыщенные ноты с землистыми оттенками. Тонкий миндальный привкус за счёт косточки. Идеальный вкус для десертов и напитков.

❄️ Снежный анис

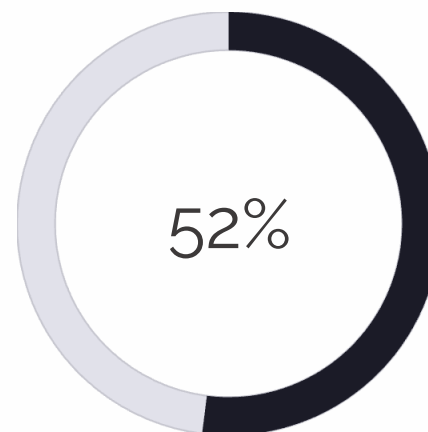
Холодная, медитативная нота. Связь с цветом года от Pantone «Облачный танцор» — стремление к лёгкости и спокойствию. Для напитков и премиум-десертов.

🍇 Чёрная смородина

Уникальный баланс кислого и сладкого. Универсальность: от джемов до глазурей для мяса. Тренд «достижимой роскоши» — знакомый ингредиент в изысканной подаче.

Белый персик — вкус года 2026 по версии Food Technologist

По результатам внутреннего голосования среди сообщества, с **52% голосов** победителем стал вкус белого персика. Это **чистый срез актуальных трендов**: символ утончённых цветочно-медовых нот из азиатских стран и zen-эстетика «спокойных» вкусов, дарящих гармонию и натуральность.



ВЫБОР СООБЩЕСТВА



Лучшие сочетания со вкусом белого персика



Фрукты и ягоды

Груша, личи, абрикос, малина (микродоза), клубника. Избегать: ананас, маракуйя, лимон



Цветочные ноты

Жасмин, цветы апельсина, роза (аккуратно), бузина



Молочные и сладкие

Сливки, ваниль, йогурт, мёд, белый шоколад, панакота



Травы и чай

Белый чай, улун, мята, базилик, лаванда (микродоза)

Применение в продуктовых категориях



Белый персик — очень деликатный, цветочно-фруктовый профиль: меньше кислотности, больше сливочности и «чистоты», чем у жёлтого персика. Его важно **не «задавить», а подчеркнуть**.



Напитки — топ-категория

- Холодные чаи (white peach + jasmine / oolong)
- Bubble tea и лимонады
- Алкогольные коктейли (spritz, sake-based)
- Функциональные wellness-напитки



Десерты

- Мороженое и сорбеты
- Йогурты и творожки
- Муссы, чизкейки
- Зефир и маршмеллоу



Кондитерка

- Жевательные конфеты и леденцы
- Мармелад премиального сегмента
- Начинки для шоколада

⚠ **Куда лучше НЕ добавлять белый персик:** острые соусы, копчёные профили, сильно кислые продукты, пряные восточные специи (корица, гвоздика) — они подавляют деликатный цветочный характер.



Внимание к ощущениям во рту становится **ключевым дифференциатором**. Мультисенсорный опыт — это не только вкус и аромат, но и то, как продукт чувствуется на языке. Текстура превращается в полноценный инструмент разработки.

Ключевые выводы трендбука 2026

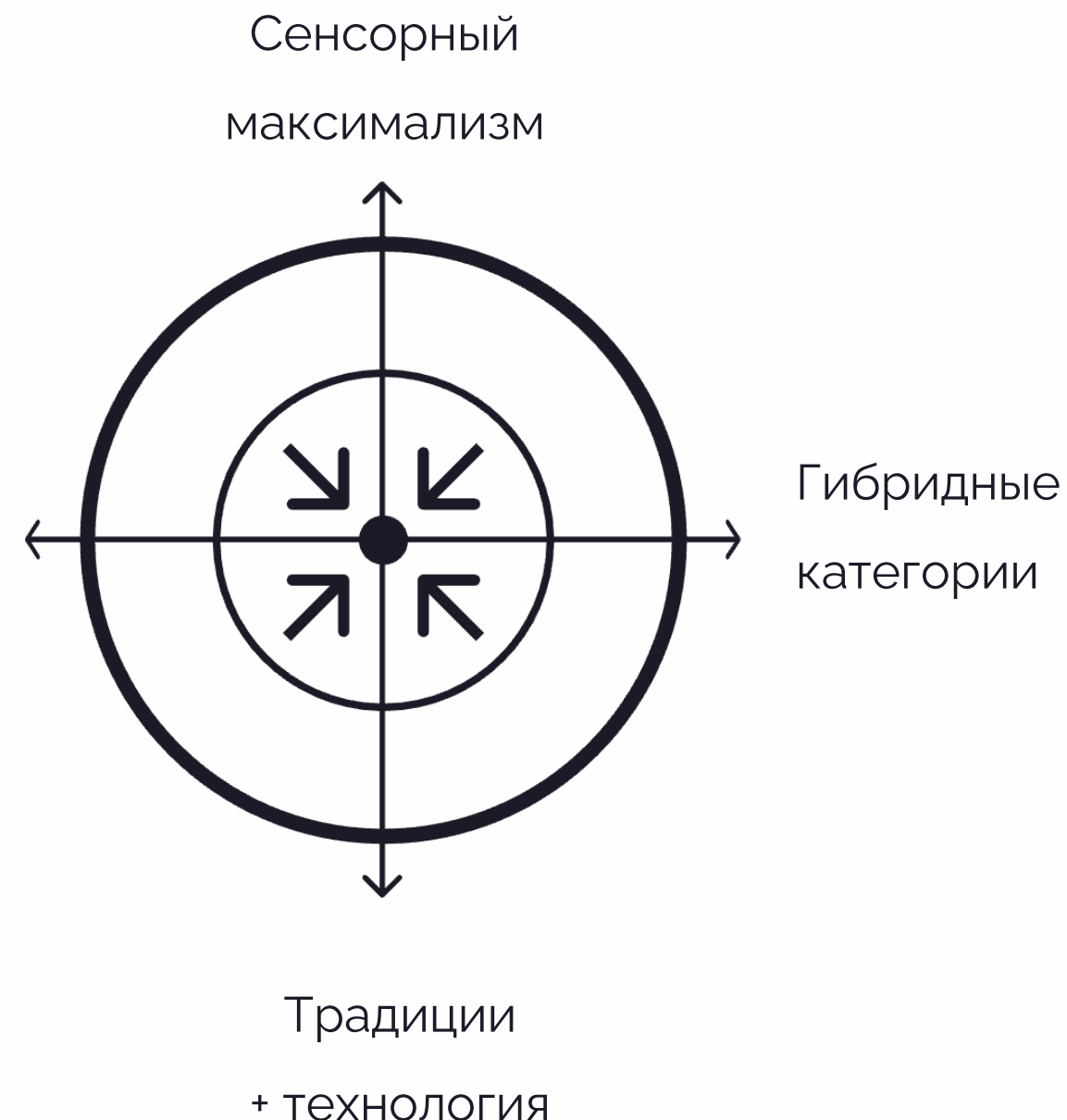
ВЫВОДЫ

Сенсорная революция 2026 — это не один тренд, а **система взаимосвязанных движений**.

Максимализм вкуса сочетается с честностью ингредиентов, наследие обогащается технологиями, а текстура становится таким же инструментом коммуникации, как и вкус.

Задача технолога-разработчика — находить точки пересечения этих трендов и создавать продукты, которые одновременно удивляют, утешают и вдохновляют.

Текстурные
инновации



СООБЩЕСТВО ДЛЯ ТЕХНОЛОГОВ FOOD TECHNOLOGIST-ПИЩЕВОЙ ТЕХНОЛОГ

- Платформа для обмена экспертизой, поиска решений и отслеживания трендов
- Эфиры и вебинары
- Тренинги по процессам разработки новых продуктов (NPD) и сенсорике (ошибки в дегустациях)
- Реклама Ваших продуктов на широкую аудиторию
- в формате постов, статей или вебинаров

Сайт www.foodtechnologist.ru

e-mail reklama@foodtechnologist.ru

Telegram @technologist_food

VK

MAX



https://t.me/technologist_food



<https://vk.ru/foodtechnologist>



https://max.ru/id502711558287_biz

