

## **Потребитель начинает менять свои привычки: эксперт ОНБ об алкогольных трендах этого года**

Специалисты крупных компаний, производящих алкоголь, ежегодно публикуют прогнозы развития тех или иных направлений на потребительском рынке. В 2024 году ставка сделана на локальные крепкие напитки, содержащие в составе растительные экстракты, на алкоголь высокого ценового сегмента, горячительные напитки домашнего изготовления, а также напитки с условным нулем градусов в составе. Обсудим тему алкогольных трендов с главным врачом Областной наркологической больницы, главным наркологом Уральского федерального округа Антоном Поддубным.

### **Растительное не значит полезное**

Рост популярности настоек, содержащих в себе экстракты ягод, трав, фруктов и других растительных компонентов, продолжается уже не первый год. Причина заключается не только в освободившейся нише, которую занимали зарубежные алкогольные напитки, но и в стремлении найти новые и необычные вкусовые сочетания, которые будут интересны потребителю.

«Если мы заглянем в историю, настойки – один из старейших способов сохранения растительных экстрактов, так как спирт выступает в качестве транспортирующего вещества. Даже сегодня в аптеке до сих пор встречаются лекарственные препараты в форме спиртовых экстрактов растений. Возникает резонный вопрос – если аптечная настойка – лекарство, почему то, что продается на полках супермаркетов, – вредный продукт? Все дело в дозировке: лекарственную настойку, за исключением определенного контингента лиц, не употребляют как напиток», – рассказывает Антон Поддубный.

Более того, даже употребление лекарственных настоек может доставить их потребителю немало проблем. Особенно это касается тех, кто, принимая лекарства в такой форме, продолжают управлять автомобилем. Содержание паров этанола в организме человека может присутствовать на протяжении всего периода приема лекарственного средства. И если, одновременно с этим, возникнет ситуация, когда потребуется пройти медицинское освидетельствование, то с большой долей вероятности в организме будут обнаружены его следы.

Также, по словам Антона Владимировича, большой интерес к настаиванию чего-либо на алкоголе поддерживается и социальными сетями. В них сейчас можно найти множество рецептов, в основе которой лежит крепкий алкоголь и, например, леденцовая карамель, или цитрусы, или сгущенное молоко. Но не стоит забывать, что все-таки доминирующим компонентом во всем этом выступает именно алкоголь.

### **Сказки и мифы об «элитном»**

Самым распространенным мифом, связанным с элитным алкоголем, является то, что цена определяет качество и безопасность напитка. Если с первым утверждением еще можно согласиться – элитный коллекционный алкоголь действительно проходит строгую проверку качества, то безопасность употребления такого напитка все равно остается сомнительной.

«Миф о том, что элитный алкоголь не наносит вреда организму, остается самым популярным на протяжении десятилетий. А что будет если мы отбросим прилагательное «элитный»? Правильно, останется просто «алкоголь». А любой алкоголь, вне зависимости от того элитный или ординарный, оказывает токсическое воздействие на человеческий организм», – продолжает Антон Поддубный.

Единственный положительный момент употребления дорогих алкогольных напитков, по мнению эксперта, заключается в том, что высокая стоимость таковых определяет культуру их употребления. Чаще всего они пьются понемногу с целью почувствовать особенности вкуса напитка.

### **Сам варю, сам пью**

Тенденция изготавливать самогон в домашних условиях также не нова. Желание сделать дома «свое, полезное, на родниковой водичке» достаточно часто оборачивается тяжелыми отравлениями и длительной реабилитацией.

«В руках неумелого самогонщика такой напиток может представлять смертельную опасность. Это связано с высокой концентрацией сивушных спиртов в составе самогона. Очистить спирт в домашних условиях так, как это делается в промышленных масштабах, практически невозможно: это длительный и технологически-сложный процесс, нарушение которого ведет к массовым отравлениям», – делится эксперт.

В процессе самогонирования выделяется множество ядовитых соединений – этанол, метанол, альдегиды, уксусная кислота, сложные эфиры и прочие спирты. Все вместе они образуют настоящую гремучую смесь, которая способна как минимум обеспечить выпивающего сильной головной болью, а максимум – привести к необратимым последствиям для организма и летальному исходу.

### **А точно по нулям?**

И, наконец, последнее модное веяние, которое с одной стороны значительно позволило снизить потребление этанола среди молодежи, а с другой продолжает занимать место в числе алкогольных напитков – безалкогольное вино. Но почему же все-таки вино?

«Безалкогольное вино – это напиток с пониженным содержанием алкоголя. Вино, в первую очередь, продукт брожения. Если есть брожение, значит есть соединения этанола, пусть даже его концентрация снижена в разы за счет различных методов удаления его частиц», – рассказывает Антон Поддубный.

Почему же безалкогольное вино может также, как и обычное, нанести вред организму? Для придания напитку вкуса и аромата, который уходит при удалении спирта, производители добавляют в состав вина сахар, различные красители и ароматизаторы, способные вызывать аллергические реакции, а также для увеличения сроков хранения применяются консерванты, провоцирующие негативные реакции в организме. Кроме того, вино без спирта содержит в составе большое количество полифенолов, поэтому его употребление может вызвать расслабление стенок сосудов у людей,

страдающих гипотонией. А для тех, кто страдает гипоксией, вредным будет безалкогольное игристое, в составе которого содержится углекислый газ.

«Регулярное употребление безалкогольного вина дает потребителю ложное чувство безопасности: оно же безалкогольное, от не будет похмелья, не сформируется зависимость. На деле же такой напиток, наравне с обыкновенным вином, способен и вызывать нарушение самочувствия, и являться «триггером» для формирования алкогольной зависимости при систематическом употреблении. Но при этом, к условно безалкогольным напиткам потребители стали прибегать все чаще, что говорит нам об изменении вкусовых привычек в отношении алкоголя», – резюмирует эксперт.