

## **МЕМЫ КАК ЭФФЕКТИВНЫЙ ИНСТРУМЕНТ ПРОДВИЖЕНИЯ В ЦИФРОВОМ ОБЩЕСТВЕ**

Современные цифровые средства коммуникации впервые в истории человечества заложили базис для глобальной смены социальной парадигмы. Даже в либерально-демократических моделях структура общества носит элементы традиционных иерархических построений. Для государств авторитарного типа свойственна иерархически выстроенная моноцентричная управленческая модель. При этом социальное взаимодействие в экономике, управлении и других сферах носило преимущественно вертикальный характер. Цифровые технологии, в первую очередь в сфере коммуникаций (и особенно появление мессенджеров), создали огромные возможности для развития сетевых горизонтальных социальных связей во всех сферах жизнедеятельности общества, демонстрируя невиданную ранее эффективность решения возникающих вопросов (например, родительский чат показывает едва ли не на порядок более высокую эффективность в обеспечении бытовой деятельности класса, нежели традиционная администрация школы). В бизнес-среде наблюдаются схожие процессы — наибольшую эффективность в последние годы имеют уже даже не кластеры, представляющие собой довольно устойчивые объединения, а межведомственные и межотраслевые временные коллаборации бизнес-резидентов со стартапниками, органами администрации, вузами и другими преимущественно в формате коворкингов и хакатонов. Подобный формат имеет максимальную гибкость и оперативность в реализации бизнес-проектов ввиду использования современных инструментов, например информационных хабов, краудфандинга, фандрайзинга и др. Даже самые медийно известные мировые компании, такие как Apple, Amazon, Berkshire Hathaway, Alphabet Inc. и др., в своей деятельности являются пока довольно консервативными, не говоря уже о традиционных госкорпорациях постсоветского блока.

Еще одним следствием влияния цифровой среды на социум является вышеупомянутое укрепление горизонтальных социальных связей, ввиду чего общество становится зримо более инклюзивным, взаимодействие в нем базируется на эмпатии и недопущении буллинга и абьюзерства в отношениях. Значимыми социальными проявлениями последнего времени являются гипертрофированная политика инклюзии в концепциях киноиндустрии, продвигаемых на стриминговых платформах Netflix и Amazon Prime Video, движение Black Lives Matter (BLM — от англ. — Жизни черных важны) и так называемая новая этика. Все эти социальные феномены объединяет стремление современной молодежи к ощущению всеобщей сопричастности и единения («смотрите, я такой же»), и важнейшим элементом этой сопричастности является требование обязательных положительных коннотаций — быть на стороне добра. Именно этим объясняется распространение в молодежной среде сторонников «зеленой» экономики, инклюзивного общества и т.д.

Одним из наиболее эффективных инструментов маркетинга (и в особенности брендинга) в контексте создания положительного имиджа является мем — любая идея, символ, манера или образ действия, осознанно или неосознанно передаваемые от человека к человеку посредством речи, письма, видео, ритуалов, жестов и т.д. При этом, в отличие от остальных видов рекламы, мемы в восприятии потребителя являются элементом народного творчества, и поэтому степень доверия им гораздо выше. Репликативная функция самовоспроизводства мемов обеспечивает минимальные затраты на рекламу. Вместе с тем наиболее важным является сугубо эмоциональная составляющая мема, делающая данный инструмент интернет-рекламы самым эффективным в среде молодежи. Таким образом, следует констатировать необходимость использования мемов как эффективного

инструмента маркетинга в туристической индустрии ввиду их исключительной способности влиять на коммуникативные поведенческие паттерны современного социума.

**К. М. Марцынкевич, аспирант**  
*christina.vorona@gmail.com*  
БГЭУ (Минск)

## ПЕРСПЕКТИВЫ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ЯГОД ЖИМОЛОСТИ В ПРОИЗВОДСТВЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Ягоды жимолости редко употребляются в свежем виде, но в то же время служат сырьем для производства продуктов питания благодаря своему ценному химическому составу: процентное содержание сухих веществ составляет 11,6–14,7 %, сахаров — 2,9–5,2 %, пектиновых веществ — 1,1–1,45 %, витамина С — 22,7–27,4 мг на 100 г, витамина Р — 1035–1956 мг на 100 г, β-каротина — 0,05–0,32 мг, витамина В<sub>1</sub> — 0,8–3,8 мг, витамина В<sub>2</sub> — 2,5–3,8 мг, витамина В<sub>9</sub> — 7,2–10 мг на 100 г [1–4].

Пищевой промышленностью выпускаются следующие продукты из ягод жимолости: варенье, ягоды сушеные, ягоды замороженные, красящие пигменты интенсивного темно-красного цвета для кондитерской промышленности, мармелад «Жимолость», безалкогольный напиток «Жимолость» (тонизирующий), конфеты «Голубое озеро», горькая настойка «Атаманская особая». Учеными Тихоокеанского океанологического института им. В. И. Ильичева был получен водно-этанольный (40 %) экстракт, выделенный из выжимок после отделения сока жимолости съедобной (*Lonicera edulis*) [1, 2, 4].

Китайские ученые выделили из ягод жимолости 262 вещества, используемых в традиционной китайской медицине. Одним из биологически активных веществ является хлорогеновая кислота, оказывающая положительный эффект на организм человека. По антиоксидантной активности она в 27 раз превосходит флавоноид нарингенин, но уступает феруловой и кофейной кислотам. Также хлорогеновая кислота ингибирует биосинтез лейкотриенов, блокируя липоксигеназы, окисляющие арахидоновую кислоту, тем самым увеличивая усвояемость организмом человека арахидоновой кислоты [1, 2, 4].

На основании результатов гистологических исследований японские ученые доказали, что экстракты ягод голубой жимолости способны подавлять на клеточном уровне переорождение клеток. Важнейшую роль при этом играют такие соединения, как хлорогеновая кислота, фенолы, цианидин-3-гликозид, цианидин-3-рутинозид [2, 4].

Имея ценный химический состав, ягоды жимолости являются перспективной культурой для разработки новых видов продукции.

### Источники

1. Quantitative determination of chlorogenic acid in Honeysuckle using microwaveassisted extraction followed by nano LC-ESI mass spectrometry / F. Hu [et al.] // *Talanta*. — 2009. — Vol. 77, № 4. — P. 1299–1303.
2. Piasek, A. The influence of sterilization with Enbiojet Microwave Flow Pasteurizer on composition and bioactivity of aronia and blueberried honeysuckle juices / A. Piasek, B. Kusznierevicz, I. Grzybowska // *J. of Food Composition and Analysis*. — 2011. — Vol. 24, № 6. — P. 880–888.
3. Рубашанова, Е. А. Динамика основных пищевых веществ культивируемой замороженной жимолости при хранении / Е. А. Рубашанова, В. И. Бакайтис // *Производство пищевых продуктов. Технологии пищевой и перерабатывающей промышленности АПК-продукты здорового питания*. — 2017. — № 1. — С. 23–27.
4. The importance of a taste. A comparative study on wild food plant consumptions in twenty-one local communities in Italy / M. P. Ghirardini, M. Carli, N. Del Vecchio [et al.] // *J. of Ethnobiology and Ethnomedicine*. — 2007. — № 3. — P. 22.