

5. Окупанти в Харківській області розгромили ферму й убили 2 тис корів. *Gordonua.com*: вебсайт. URL: <https://gordonua.com/ukr/news/war/okupanti-na-harkivshchini-rozgromili-fermu-ta-vbili-dvi-tisjachi-koriv-1634798.html> (дата звернення: 06.04.2024).

6. Потрібна допомога держави: деокупована ферма на Харківщині потребує 200 млн гривень на відновлення. *Suspilne.media*: вебсайт. URL: <https://suspilne.media/462173-potribna-dopomoga-derzavi-deokupovana-ferma-na-harkivsini-potrebue-200-mln-griven-na-vidnovlenna/> (дата звернення: 08.04.2024).

7. Втратили дві тисячі корів: як пережила окупацію агроферма у Шестаковому на Харківщині. *Suspilne.media*: вебсайт. URL: <https://suspilne.media/308612-vtratile-dvi-tisaci-koriv-ak-perezila-okupaciju-agroferma-u-sestakovomu-na-harkivsini/> (дата звернення: 06.04.2024).

8. Кузубов Д. Дві тисячі вбитих корів, збитки на мільярд та робота на руїнах. Як ферма на Харківщині відновлюється після окупації та знущань росіян. *Pravda.com.ua*: вебсайт. URL: <https://www.pravda.com.ua/articles/2023/03/3/7391787/> (дата звернення: 08.04.2024).

9. Відновлення підприємства на Харківщині потребує 200 мільйонів гривень — фермер. *Zemliak.com*: вебсайт. URL: <https://zemliak.com/news/ferma/4571-vidnovlennya-pidpriyemstva-na-harkivshchini-potrebue-200-milyoniv-griven-fermer> (дата звернення: 07.04.2024).

10. Росіяни поклали око на наш бізнес. Як ферма на Харківщині пів року жила в окупації. *Life.liga.net*: веб-сайт. URL: <https://life.liga.net/istoriyi/article/rossiyane-polojili-glaz-na-nash-biznes-kak-ferma-v-harkovskoy-oblasti-perezila-okkupatsiyu> (дата звернення: 08.04.2024).

11. Шиян О. У деокуповані території ніхто не хоче багато інвестувати. Молочна ферма «Пані Юпітер» на Харківщині пережила сім місяців окупації. *Zaxid.net*: вебсайт. URL: https://zaxid.net/u_deokupovani_teritoriyi_nihtu_ne_hoche_bagato_investuvati_n1572759 (дата звернення: 09.04.2024).

КРАФТОВЕ ВИРОБНИЦТВО ПРОДУКТІВ ТВАРИННОГО ПОХОДЖЕННЯ В УКРАЇНІ

А. А. Еткало¹, Г. Л. Лисенко², А. Л. Леппа³

1. Здобувач першого (бакалаврського) рівня вищої освіти, факультет біотехнологій;

ms.etkalo1999@gmail.com

2. Кандидат сільськогосподарських наук, доцент, завідувачка кафедри технології переробки та якості продукції тваринництва; anna.lysenko.7215@ukr.net

3. Кандидат сільськогосподарських наук, старший викладач кафедри технології переробки та якості продукції тваринництва; super_leppa@ukr.net

Державний біотехнологічний університет

На сьогодні одним із найбільш поширених напрямів розвитку тваринництва та харчової (переробної) промисловості є крафтове виробництво. Зазвичай це невеликі фермерські або приватні господарства, які самостійно, вручну, виробляють та переробляють продукцію тваринництва, що дозволяє контролювати якість кожного продукту та надавати йому унікальний характер. На споживчому ринку спостерігається велика кількість крафтових продуктів тваринного походження, і навіть під час повномасштабного російського вторгнення, продовжуються пошуки нових інновацій тим самим збільшуючи асортимент. Виробництво таких продуктів здійснюється майже в кожному регіоні України, що сприяє підтримці місцевої економіки та збереженню місцевих традицій, завдяки чому мають розвиток як малі підприємства, невеликі громади, регіони, так і країна в цілому. Завдяки крафтовому виробництву споживачі мають можливість споживати екологічно чисту

продукцію, яка відрізняється високою якістю, унікальним смаком або дизайном. Тож наразі крафтові продукти тваринництва – справжній тренд серед малих підприємств.

Важко сказати, коли саме на ринку України з'явилися крафтові продукти, адже фермерські продукти, як один з їх різновидів, були популярні ще здавна. Однак, в минулому, поширення таких продуктів залишалось на рівні фермерських ринків, селищ та невеликих міст. На сьогодні, завдяки розвитку сучасних інтернет-технологій маркетинг крафтових продуктів, вироблених із тваринницької сировини, набув нового вигляду. На рівні держави зареєстровано низка крафтових виробництв та брендів. Вони мають власні офіційні сайти та сторінки у соціальних мережах, представлені у різноманітних інтернет та навіть фізичних магазинах. Також створені спеціальні платформи для крафтярів, які поки ще залишаються маловідомими. Наразі реалізація готових крафтових продуктів відбувається через інтернет-магазини, офіційні сайти виробників та їх сторінки у соціальних мережах. Крім того, з'явилась спеціальна платформа, на якій зібрані різноманітні бренди фермерських і крафтових продуктів – «Товариство крафту» [4]. Заразом вже з'явилися крафтові виробники, які мають власні фірмові магазини у регіонах, поруч зі своїм виробництвом. Окрім цього, багато існує підприємств-крафтарів, які в цей час домовилися й поширюють свою продукцію через великі роздрібні мережі, а саме мас-маркети, такі як «Ашан». Враховуючи це, можна констатувати, що нині виробництво крафтових продуктів в Україні набуває нових обертів, що є актуальним й потребує детального аналізу його сучасного стану.

Слово «крафт» має іноземне походження й походить від англійського слова «craft» – ремесло, майстерність. Відповідно, «крафтовий» має такі синоніми, як: ремісничий, рукодільний, кустарний, авторський та ін. Крафтовий – це будь-який продукт, який виготовляється власноруч та зазвичай у невеликих обсягах. Вперше цей термін увійшов в обіг у 80-х роках минулого століття – так називали класичне пиво, яке виготовляли у невеликих домашніх пивоварнях. З часом крафтовими стали напої, харчові продукти та страви, які виготовляються вручну та у малих кількостях і лише з натуральних місцевих продуктів. Так, по всьому світі популярними стали крафтові продукти тваринництва, як результат прагнення відмовитись від масового виробництва та споживати якісні й безпечні натуральні продукти [3].

Крафтові продукти тваринного походження мають наступні характерні риси [8]:

- сировина використовується з невеликих фермерських або приватних господарств, в яких тварини утримуються у належних умовах, годують лише натуральними кормами без хімічних домішок;
- виробництво продуктів здійснюється власноруч, з мінімальним використанням спеціальних технічних пристроїв, які автоматизують процес виробництва;
- виробниками є дрібні підприємства та сімейні господарства з невеликим штатом працівників;
- інгредієнти – натуральні локального природного походження, різноманітні спеції також можуть бути крафтовими.

До найбільш поширених видів крафтових продуктів тваринництва можна віднести м'ясні, молочні та рибні продукти, мед.

Оскільки асортимент крафтових продуктів в Україні є досить різноманітним, споживачі мають можливість отримувати натуральні, якісні та корисні продукти, підтримуючи вітчизняних виробників.

Стосовно регіональних особливостей розвитку українського крафтового виробництва необхідно зазначити, що в Західній Україні, переважно в Карпатах, зосереджено виробництво сирів та інших молочних продуктів за прадавніми карпатськими традиціями. В Північній частині країни виробляють як молочні продукти, так і спостерігається еволюція традицій з виробництва м'ясних продуктів. У Центральній Україні, переважним чином, сконцентровані виробники м'ясних та рибних продуктів, у Південній – перевага з переробки риби та морепродуктів. Східні регіони славилися виробництвом м'ясних й молочних продуктів, але через повномасштабне вторгнення з боку країни-агресора, багато виробників переїхало в інші регіони країни або взагалі припинили своє існування.

Таку продукцію, як мед, заготовлюють здебільшого в усіх регіонах України. Однак, спостерігається переважна більшість виробників-крафтярів саме на Заході – у Карпатському регіоні.

Окрім цього, виробництво м'ясних продуктів, зокрема – джерок (шматочки в'яленого м'яса, висушеного в спеціальних умовах), не має регіональних закономірностей розміщення. Такі виробники сконцентровані в різних регіонах України, як у великих містах, так і у невеликих та селах.

Звертаючи увагу на виробництво м'ясних крафтових продуктів в Україні можна відмітити, що серед основних виробників є компанія «Village Meat», яка спеціалізується на виготовленні різноманітних видів м'ясних продуктів, у тому числі й м'ясних напівфабрикатів. Переважним чином це свинячі та яловичі стейки та вирізка, також є спеціальні котлети для бургерів. Готова продукція представлена на платформі «Товариство крафту» [14]; онлайн маркетплейс крафтового м'яса (яловичини, м'яса птиці, баранини, свинини) від різних крафтових виробників з Карпат під назвою «Стейки Карпат». Так, українські фермери, які тримають свої господарства у Карпатах, завдяки маркетплейсу мають можливість реалізувати свою продукцію споживачам у будь-який куточок країни. Продукція доставляється з дотриманням усіх вимог до доставлення таких виробів за допомогою послуг «Нової Пошти» [16]; крафтова ферма з 15-річним досвідом «Оце так м'ясе» має широкий асортимент різноманітної м'ясної продукції (м'ясні напівфабрикати, м'ясні делікатеси, ковбасні вироби) за унікальною авторською рецептурою [12]; екоферма «Козацьке подвір'я» з виробництва м'ясних продуктів як за класичними, так і за оригінальними рецептами. Серед м'ясних делікатесів особливу популярність мають: в'ялена конина, балик, порося копчене, курка копчена. Також виготовляють велику кількість ковбасних виробів різних видів: варені, варено-копчені, сирокочені, сиров'ялені тощо. Серед надцікавих видів ковбас представлені курхан, махан, кабріття (козяча ковбаса) [7]; компанія «Моцне м'ясо» спеціалізується на виробництві грильованого та копченого м'яса. Серед продукції представлені: перепілка на дровах, реберця та крильця BBQ, ребра-гриль, шашлик на дровах, димне курча, полядниця копчена в бочці, копчений свиний ошийок, копчене індиче філе тощо [9]; «Meatvill» – виробник крафтових м'ясних делікатесів, особливо джерок зі свинини, курятини, індички та яловичини, та кабаносів, пепероні, саламі та інших видів в'ялених ковбасок. Виробництво здійснюється невеликими партіями, готова продукція реалізується через фірмові магазини [11]; «Мн'ясо» – крафтовий виробник, який спеціалізується на виробництві сушено-в'яленого м'яса: джерок з різних видів м'яса, м'ясних снєків, сушеного м'яса та в'ялених й сиров'ялених ковбас зі свинини та курятини [10]; м'ясна майстерня «ЇжКовбаски» виготовляє переважним чином варені та копчені ковбаси та такі м'ясні продукти як грудинка копчена, панчетте, кабаноси. Серед

представленого асортименту популярним є ковбаса індича рублена, ковбаса куряча рублена, різноманітні сардельки тощо [6]; крафтова фірма з торговим брендом «Salsus» виробляє широкий асортимент крафтових м'ясних продуктів: сирокочених, сиров'ялених, запечених делікатесів, варених, варено-копчених, напівкопчених, сирокочених, сиров'ялених ковбас та напівфабрикатів за італійськими технологіями. Продукція виготовляється невеликими партіями на потужностях ТОВ «Глобинський м'ясокомбінат» (Полтавщина) [19]; сімейна ферма «Крафт» виготовляє різноманітні ковбаси з власної сировини. Має офіційну сторінку в Інстаграмі [18].

Нині, окрім м'ясних продуктів, не менш поширеними є молочні. Представником різновидів молочних крафтових продуктів є сир. Так, основне сироробство сконцентровано в Західній Україні, де розташовано дуже багато крафтових сироварень, але сучасні сироварні можна зустріти й в інших регіонах країни. Серед виробників найбільш відомі: фірма ТОВ «Сирні мандри», яка об'єднує фермерів та локальних сироварів з Західної частини країни (напр.: «Козуля», «Джерсей», «Львівська домашня сироварня», «Сироварня на Золочівщині» тощо) й виробляє понад 100 видів крафтового сиру [15]; Сироварня «Чесний сир» спеціалізується на виготовленні різноманітних видів розсільних молодих сирів, альпійського сиру «Раклет» [17]; Андріївська сироварня «Основа», яка була створена лише у 2022 році, після початку повномасштабної війни, займається виробництвом напівтвердих сирів, сирів для гриля, а також м'якого коричневого сиру «Брюност» з сироватки [1].

Окрім виготовлення сирів крафтярі пропонують таку крафтову молочну продукцію як молоко питне, кисломолочні продукти, особливо йогурт, згущене молоко [5].

Крім м'ясної та молочної крафтової продукції широку популярність мають і рибні продукти. З ряду виробників рибних продуктів за авторськими рецептами можна відмітити підприємство «Херсонська в'ялена рибка», компанію «Your fish store», які виготовляють різноманітну сушену, в'ялену й копчену рибу, рибні рулети з декілька видів риб та з додаванням ракоподібних (креветок, крабів) та водних молюсків (мідій, рапани) [2].

Крім того, в Україні є низка крафтових виробників меду. Більшість з них не мають власного бренду та розміщують свою продукцію на спеціальних платформах, зокрема «Товариство крафту». Серед виробників можна виділити, для прикладу, родинну пасіку сім'ї Кіщун, які випускають великий асортимент меду натурального та іншої продукції бджільництва (крем-мед з різними добавками, маточне молоко, трутневий гомогенат, пилок квітковий, прополіс, пергу, віск й воскові свічки тощо) під торговою маркою «ПравДивоМед» [13].

Отже, згідно з проведеним аналізом можна констатувати, що протягом останніх років виробництво крафтових продуктів тваринного походження в Україні розвивається швидкими темпами. Лівову частку займає виробництво м'ясних копченостей, різноманітних ковбас та молочних продуктів, представниками яких є сири. Мають популярність рибні продукти, мед та інші продукти бджільництва. Перспективним є розвиток крафтового виробництва продуктів з яєць, що наразі не є дуже розвиненим через високий рівень монополізації ринку. Це свідчить про важливу роль крафтового виробництва української продукції, яке ґрунтується на національних традиціях та відповідає всім стандартам якості, включаючи міжнародні.

СПИСОК ЛІТЕРАТУРИ

1. Андріївська сироварня ОСНОВА. *Osnovacheese.com*: веб-сайт. URL: <https://osnovacheese.com/nashoden/bryunost> (дата звернення: 12.04.2024).
2. В'ялена риба та інші сувеніри з Херсона. *Rybakavun.com.ua*: веб-сайт. URL: <https://rybakavun.com.ua> (дата звернення: 13.04.2024).
3. Дубчак Ю. Крафтові продукти — що це таке і чи варті вони своїх грошей? *Файне місце*: веб-сайт. URL: <https://lifestyle-ua.com/kraftovi-produkty/> (дата звернення: 12.04.2024).
4. Дячок Д. Історія, місія та плани розвитку маркетплейсу крафтових та фермерських продуктів «Товариство Крафту». *Tovarystvo-kraftu*: веб-сайт. URL: <https://tovarystvo-kraftu.com/pro-nas/> (дата звернення: 12.04.2024).
5. Забіяка & Забіяка. *Promo.zabijaka.ua*: веб-сайт. URL: <https://www.promo.zabijaka.ua/m> (дата звернення: 11.04.2024).
6. ЇжКовбаски. *Kovbaski.com.ua*: веб-сайт. URL: <https://kovbaski.com.ua> (дата звернення: 12.04.2024).
7. Козацьке подвір'я. *Kozak-craft.com.ua*: веб-сайт. URL: <https://kozak-craft.com.ua/store/myasni-delikatesy> (дата звернення: 13.04.2024).
8. Куценко А. Крафтова продукція як драйвер розвитку української економіки. *AgroPortal*: веб-сайт. URL: <https://agroportal.ua/blogs/chomu-dlya-derzhavi-vazhливо-pidtrimuvati-kraftovih-virobnikiv> (дата звернення: 12.04.2024).
9. Магазин Моцне М'ясо. *Motsnemyaso.com.ua*: веб-сайт. URL: https://motsnemyaso.com.ua/?post_type=product&paged=2 (дата звернення: 11.04.2024).
10. Мн'ясо. *Mnyaso.com.ua*: веб-сайт. URL: <https://mnyaso.com.ua/telegram#rec477551293> (дата звернення: 12.04.2024).
11. М'ясні снеки. *Meatvill.com.ua*: веб-сайт. URL: <https://meatvill.com.ua/sneky> (дата звернення: 11.04.2024).
12. Оце так м'ясце. *Craft-meat.com.ua*: веб-сайт. URL: <https://craft-meat.com.ua/catalog/#top> (дата звернення: 10.04.2024).
13. ПравДивоМед. *Pravdyvo.com*: веб-сайт. URL: https://pravdyvo.com/krem-med_dodatku/ (дата звернення: 14.04.2024).
14. Свіжа м'ясна продукція. *Tovarystvo-kraftu*: веб-сайт. URL: <https://tovarystvo-kraftu.com/svizha-miasna-produktsiia/> (дата звернення: 10.04.2024).
15. Сирні мандри. *Cheesemandry.com*: веб-сайт. URL: <https://www.cheesemandry.com/istoriya/> (дата звернення: 11.04.2024).
16. «Стейки Карпат». *Karpatysteaks*: веб-сайт. URL: <https://karpatysteaks.com/reviews> (дата звернення: 13.04.2024).
17. Чесний Сир. *Chesnyj-syr.com.ua*: веб-сайт. URL: <https://chesnyj-syr.com.ua> (дата звернення: 13.04.2024).
18. Craft Ferma: веб-сайт. URL: https://www.instagram.com/craft_ferma/ (дата звернення: 12.04.2024).
19. Salsus. *Salsus.com.ua*: веб-сайт. URL: <http://salsus.com.ua> (дата звернення: 11.04.2024).