

ОСОБЛИВОСТІ ВИКОРИСТАННЯ М'ЯСА КРОЛІВ У РАМКАХ РОЗРОБКИ БІЗНЕС-ПЛАНУ СПЕЦІАЛІЗОВАНОГО ЦЕХУ З ЇХ ПЕРЕРОБКИ

Глуценко А.В., гр. 181-ТМ-13М

Науковий керівник – д-р. техн. наук, доц. **Н.Г. Гринченко**
Державний біотехнологічний університет, м. Харків, Україна

У сучасних умовах світовий ринок кролятини набуває все більшого розвитку. За прогнозом дослідницької компанії IndexVox, до 2025 року натуральний обсяг цього ринку досягне 1,8 млн тонн, а щорічне зростання очікується в середньому на 2,3%. Хоча основними споживачами м'яса кроликів в світовому масштабі є Китай, Північна Корея і Єгипет, є тенденція, що споживачі України не залишаться в стороні від глобального тренду, так як кролятина володіє чудовими дієтичними властивостями і відмінно підходить людям, які дотримуються здорового харчування.

М'ясо кроликів набуває популярності в усьому світі завдяки своїй високій харчовій цінності, ніжному смаку та відносно низькому впливу на навколишнє середовище порівняно з іншою худобою. Для підприємців створення спеціалізованого цеху з переробки кролячого м'яса та субпродуктів є вигідною можливістю задовольнити зростаючий попит на здорові джерела протеїну преміум-класу. Однак розробка успішного бізнес-плану для такого підприємства вимагає ретельного врахування унікальних особливостей м'яса кролів і субпродуктів, тенденцій ринку, виробничих процесів і фінансового планування.

М'ясо кролика відоме своїм нежирним складом, високим вмістом білка та низьким рівнем жиру та холестерину, що робить його затребуваним вибором серед споживачів, які піклуються про своє здоров'я. Воно також багате важливими вітамінами, такими як В₁₂, і мінералами, такими як залізо та фосфор. Ці якості позиціонують м'ясо кролика як продукт преміум-класу, ідеальний для нішевих ринків, таких як магазини органічних продуктів, ресторани для гурманів, а також для споживачів, які дотримуються спеціальної дієти, включаючи спортсменів і людей із захворюваннями серцево-судинної системи.

Крім того, виробництво м'яса кроликів є стабільним. Кролики мають високу ефективність перетворення корму, потребують менше води та землі та виробляють мінімальні викиди парникових газів порівняно з іншою худобою. Ця екологічна перевага узгоджується зі зростаючою перевагою споживачів щодо екологічних варіантів харчування.

Субпродукти кроликів, до складу яких входять печінка, серце, нирки та інші їстівні частини, є цінним побічним продуктом, який

підвищує рентабельність переробного підприємства. Субпродукти багаті поживними речовинами і знаходять застосування як для споживання людиною, так і для виробництва кормів для домашніх тварин. Печінка кролика, наприклад, цінується за ніжну текстуру і часто використовується для приготування паштетів і вишуканих страв.

Переробка субпродуктів вимагає спеціальних знань та обладнання для забезпечення гігієнічного поводження та дотримання стандартів безпеки харчових продуктів. Субпродукти необхідно швидко обробляти і зберігати при оптимальних температурах, щоб зберегти якість і запобігти псуванню. Крім того, розробка інноваційних рецептів і маркетингових стратегій, таких як впровадження ласощів на основі кроликів або спеціальних м'ясних виробів, може значно збільшити надходження доходу.

Створення цеху з переробки м'яса кроликів включає кілька важливих етапів, включаючи проектування приміщення, придбання обладнання та навчання персоналу.

Цех має бути спроектований таким чином, щоб розмістити окремі зони для забою, обробки, пакування та зберігання для підтримки гігієни та ефективності. Такі машини, як лінії забою, м'ясорізки, вакуумні пакувальні установки та холодильні системи, повинні вибиратися на основі виробничої потужності та дотримання правил безпеки харчових продуктів.

Розуміння цільової аудиторії має вирішальне значення для бізнес-плану. Основні ринки включають споживачів, які піклуються про здоров'я, а також ресторани та спеціалізовані магазини. Експортні можливості також можуть існувати в регіонах, де м'ясо кролика є основним продуктом харчування, наприклад у Європі та Азії. Проведення ретельного аналізу ринку допомагає визначити тенденції, стратегії ціноутворення та конкурентне позиціонування.

Маркетингові стратегії повинні наголошувати на поживних та екологічних перевагах м'яса кролика. Брендуння та упаковка відіграють важливу роль у залученні споживачів. Виділення сертифікатів, таких як органічні або стійкі етикетки, може ще більше підвищити ринкову привабливість.

Рентабельність залежить від ефективної роботи, мінімізації відходів і максимального виходу продукції. Диверсифікація на продукти з доданою вартістю та субпродукти може забезпечити додаткові джерела доходу. Тож створення спеціалізованого цеху з переробки м'яса та субпродуктів кроликів має значний потенціал у поточному ринковому ландшафті.