

УДК 338.3

Турчиняк М. К.*maria_kl7@ukr.net, ORCID ID: 0000-0003-2057-8056**Researcher ID: F-7321-2019**к.т.н., доцент, професор кафедри туризму та готельно-ресторанної справи,
Львівський торговельно-економічний університет, м. Львів***Полотай Б. Я.***bogdanapolotaj85@gmail.com, ORCID ID: 0000-0003-1600-2724**Researcher ID: F-8676-2019**старший викладач кафедри туризму та готельно-ресторанної справи,
Львівський торговельно-економічний університет, м. Львів***Кулинич О. М.***olnk.kulynych@gmail.com**бакалавр, Львівський торговельно-економічний університет, м. Львів*

КРАФТОВЕ ВИРОБНИЦТВО – ОСНОВА ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ

Анотація. Висвітлено сутність та ключові особливості індустрії гостинності як комплексної системи, що поєднує готельний, ресторанний бізнес, сферу туризму та розваг. Розглянуто етапи її розвитку, основні тенденції та чинники, які визначають конкурентоспроможність сучасних закладів. Особливу увагу приділено крафтовому виробництву як одному з провідних напрямів, що забезпечує унікальність і автентичність послуг, формує нові стандарти якості та відповідає зростаючим вимогам споживачів до натуральності й ексклюзивності продукції. Здійснено аналіз взаємозв'язку індустрії гостинності та крафтового виробництва, зокрема у формуванні гастрономічної культури та розвитку локальних брендів. На прикладі крафтових сирів розглянуто особливості їхнього виробництва, смакові та технологічні відмінності від промислових аналогів, а також роль у популяризації гастрономічного туризму. Проаналізовано діяльність українських крафтових сироварень, які, використовуючи традиційні рецептури та місцеву сировину, сприяють збереженню культурної спадщини та створенню конкурентної продукції на внутрішньому й міжнародному ринках. Відзначено, що розвиток крафтового сироваріння має не лише економічне, а й соціально-культурне значення, адже воно забезпечує зайнятість місцевого населення, підтримує розвиток фермерства та формує позитивний імідж України як країни з багатою гастрономічною традицією. Проаналізовано діяльність молочної ферми Прикарпаття «Мукко», яка є одним із яскравих прикладів сучасного крафтового виробництва в Україні. Досліджено асортимент продукції господарства, що охоплює різні види сирів, виготовлених із високоякісного коров'ячого та козячого молока, отриманого від власного поголів'я. Ферма робить акцент на поєднанні традиційних технологій сироваріння з інноваційними підходами до вдосконалення смакових характеристик. Особливістю продукції є використання виключно натуральних інгредієнтів та добавок, які не лише підкреслюють природний смак молока, але й формують нові відтінки аромату та текстури. Це дозволяє створювати сири з унікальними смаковими властивостями, що відповідають сучасним гастрономічним трендам і запитам споживачів, які віддають перевагу натуральності, автентичності та високій якості продуктів.

Ключові слова: індустрія, гостинність, крафтове виробництво, сир, харчові добавки.



Turchynyak Maria*maria_kl7@ukr.net, ORCID ID: 0000-0003-2057-8056**Researcher ID: F-7321-2019**Ph.D. in Technical Sciences, Associate Professor, Professor
of the Department of Tourism and Hotel and Restaurant Business,
Lviv University of Trade and Economics, Lviv***Polotaj Bogdana***bogdanapolotaj85@gmail.com, ORCID ID: 0000-0003-1600-2724**Researcher ID: F-8676-2019**Senior Lecturer Department of Tourism, Hotel and Restaurant Business,
Lviv Trade and Economic University, Lviv***Kulynych Olena***olnk.kulynych@gmail.com**Bachelor, Lviv University of Trade and Economics, Lviv*

CRAFTSMANSHIP IS THE BASIS OF THE HOSPITALITY INDUSTRY

Abstract. *The essence and key features of the hospitality industry as a complex system combining hotel and restaurant business, tourism and entertainment are highlighted. The stages of its development, the main trends and factors that determine the competitiveness of modern establishments are considered. Particular attention is paid to craft production as one of the leading areas that ensures the uniqueness and authenticity of services, forms new quality standards and meets the growing demands of consumers for naturalness and exclusivity of products. The analysis of the relationship between the hospitality industry and craft production is carried out, in particular in the formation of gastronomic culture and the development of local brands. Using the example of craft cheeses, the features of their production, taste and technological differences from industrial analogues, as well as the role in popularizing gastronomic tourism are considered. The activities of Ukrainian craft cheese factories are analyzed, which, using traditional recipes and local raw materials, contribute to the preservation of cultural heritage and the creation of competitive products on the domestic and international markets. It is noted that the development of craft cheese making has not only economic, but also socio-cultural significance, as it provides employment for the local population, supports the development of farming and forms a positive image of Ukraine as a country with a rich gastronomic tradition. The activities of the Precarpathian dairy farm “Mukko”, which is one of the brightest examples of modern craft production in Ukraine, were analyzed. The range of the farm's products was studied, which includes various types of cheeses made from high-quality cow and goat milk obtained from its own livestock. The farm emphasizes the combination of traditional cheesemaking technologies with innovative approaches to improving taste characteristics. A feature of the products is the use of exclusively natural ingredients and additives, which not only emphasize the natural taste of milk, but also form new shades of aroma and texture. This allows you to create cheeses with unique taste properties that meet modern gastronomic trends and the demands of consumers who prefer naturalness, authenticity and high quality products.*

Key words: industry, hospitality, craft production, cheese, food additives

JEL Classification: L89

DOI: <https://doi.org/10.32782/tourismhospcee-13-7>

Постановка проблеми. Сучасна індустрія гостинності перебуває в умовах динамічного розвитку та зростаючої конкуренції, що зумовлює пошук нових форм та підходів до задоволення потреб споживачів. Традиційні методи організації харчування й виробництва продуктів поступово втрачають актуальність

через стандартизацію, одноманітність та зниження рівня індивідуалізації пропозицій. На цьому тлі все більшої популярності набуває крафтове виробництво, яке орієнтується на створення унікальних продуктів із високою якістю, локальною ідентичністю та інноваційними підходами до рецептури й технології.

Водночас, незважаючи на активне зростання попиту на крафтову продукцію, у вітчизняній індустрії гостинності все ще існують проблеми, пов'язані з недостатньою інтеграцією цього сегменту у діяльність закладів ресторанного господарства, готельного бізнесу та кейтерингу. Бракує чітко сформованих стратегій підтримки крафтового виробництва на державному та регіональному рівнях, а також відповідної інфраструктури для його розвитку. Крім того, відсутність достатньої кількості наукових досліджень у сфері крафтового виробництва в контексті індустрії гостинності ускладнює формування ефективних моделей його впровадження та комерціалізації.

Проблема полягає в необхідності визначення ролі крафтового виробництва як ключового чинника підвищення конкурентоспроможності закладів гостинності, розвитку локальної економіки, популяризації регіональних традицій та формування нової культури споживання. Наукове осмислення цього питання дозволить окреслити перспективи інтеграції крафтового сегменту у сферу гостинності та розробити рекомендації для практичного впровадження.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Питання розвитку крафтового виробництва як важливого чинника формування сучасної індустрії гостинності все активніше висвітлюється у наукових та аналітичних джерелах останніх років. Дослідники підкреслюють, що глобальні тенденції у сфері гостинності орієнтуються на пошук автентичних, локальних гастрономічних рішень, які стають не лише складовою харчування, а й інструментом створення унікального туристичного досвіду. Крафтові продукти сьогодні позиціонуються як символ якості, натуральності й індивідуального підходу, що підвищує конкурентоспроможність підприємств ресторанного та готельно-ресторанного бізнесу.

У вітчизняному науковому просторі існує коло дослідників, які приділяють увагу розвитку крафтового виробництва та його ролі в індустрії гостинності. Зокрема, Семко Т.В. досліджує інноваційні підходи до організації виробництва харчової продукції та питання розвитку локальних брендів у контексті гастрономічного туризму. Науковиця наголошує на важливості поєднання традиційних технологій із сучасними маркетинговими стратегіями [1]. Іваніщева О.А. аналізує специфіку функціонування крафтових виробництв в Україні, звертаючи увагу на економічні та соціальні аспекти їх розвитку, а також на потенціал інтеграції у

сферу послуг гостинності [2]. Паска М.З., Графська О.І., Кулик О.М. у своїх працях розглядають проблеми стандартизації та забезпечення якості крафтової продукції, що є важливим чинником формування довіри споживачів та просування на внутрішньому і зовнішньому ринках.

Таким чином, напрацювання вітчизняних науковців дозволяють розглядати крафтове виробництво не лише як економічний чи технологічний процес, але й як культурно-соціальний феномен, що формує конкурентні переваги індустрії гостинності України.

Постановка завдання. Зважаючи на актуальність проблеми інтеграції крафтового виробництва у сферу гостинності, завданням даної статті є комплексне дослідження ролі крафтових продуктів як чинника підвищення конкурентоспроможності закладів готельно-ресторанного бізнесу.

Виклад основного матеріалу дослідження. У сучасній науковій і публіцистичній літературі дедалі частіше використовується поняття «індустрія гостинності», однак його чітке визначення залишається дискусійним і здебільшого ґрунтується на інтуїтивному тлумаченні складових терміна. Так, слово «індустрія» походить від латинського *industria* – діяльність та англійського *industry* – промисловість, тоді як «гостинність» асоціюється з доброзичливим прийомом і якісним обслуговуванням. У зарубіжних дослідженнях трапляються різні трактування цього терміну. Найчастіше індустрію гостинності визначають як узагальнюючу категорію, що охоплює широкий спектр видів діяльності у сфері послуг, спрямованих на прийом і обслуговування гостей із метою отримання прибутку. До її складу відносять готельне та ресторанне господарство, туристичний і транспортний бізнес, рекреаційну сферу, конгресно-виставкову діяльність, шоу-індустрію та гральний бізнес.

Індустрія гостинності – це складна система галузей у сфері послуг, яка надає послуги розміщення, харчування, розваг, організації заходів, транспорту та подорожей для задоволення потреб людей. Вона включає в себе готельний бізнес, ресторани, кафе, туристичні агентства, транспортні компанії та інші сфери, пов'язані з обслуговуванням туристів і мандрівників.

Індустрія гостинності передбачає надання послуг високої якості, орієнтованих на створення позитивних вражень у споживачів. У цьому контексті харчування та гастрономічні враження відіграють ключову роль. Саме тут крафтове виробництво стає важливим елементом, оскільки

воно пропонує унікальні, автентичні продукти з яскраво вираженою локальною ідентичністю та високими стандартами якості.

Для ресторанів, готелів і кейтерингових компаній використання крафтової продукції є способом диференціації на ринку: у меню з'являються ексклюзивні позиції (крафтове пиво, локальні вина, хліб, сири, м'ясні вироби, солодощі), що підсилюють унікальність пропозиції та формують додану вартість. Це відповідає сучасним трендам споживчої поведінки, коли клієнти надають перевагу не масовому виробництву, а персоналізованим та автентичним продуктам.

Крім того, крафтове виробництво сприяє розвитку гастротуризму, який є одним із динамічних напрямів індустрії гостинності. Туристи все частіше подорожують із метою пізнання культури через смак, дегустації та відвідування локальних майстерень чи міні-виробництв. Таким чином, крафтові підприємства стають не лише постачальниками продукції, а й самостійними туристичними атракціями.

Взаємозв'язок проявляється також на економічному рівні: партнерство між закладами гостинності та крафтовими виробниками стимулює розвиток місцевої економіки, створює робочі місця, підтримує малий бізнес і сприяє сталому розвитку регіонів. З іншого боку, саме індустрія гостинності забезпечує крафтовим виробникам стабільний канал реалізації продукції та можливість масштабувати діяльність.

Отже, крафтове виробництво й індустрія гостинності перебувають у тісному симбіозі: перше забезпечує унікальність та автентичність гастрономічної пропозиції, друге створює умови для просування, споживання та популяризації крафтових продуктів. Такий взаємозв'язок формує сучасну конкурентоспроможну модель сфери послуг.

І як приклад крафту, можна навести сири, що виготовляються з ретельним підходом до кожного етапу процесу виробництва. Основна характеристика крафтових сирів – це унікальність і локальність, адже багато з них виробляються в конкретних регіонах, використовуючи молоко місцевих порід тварин. Завдяки цьому крафтові сири часто мають свій специфічний смак і аромат, які відображають особливості природного середовища, трав і місцевих культурних традицій [8].

Приклади українських крафтових сирів:

- Карпатська бринза. Традиційний сир із коров'ячого або овечого молока, виготовлений у Карпатському регіоні. Вирізняється вираженим солоним смаком та щільною текстурою, є невід'ємною складовою багатьох національних страв, зокрема баношу.

- Будз. Копчений овечий сир, характерний для гірських районів Карпат. Має ніжну консистенцію та особливий аромат, що формується під час копчення на димі. Вважається традиційним продуктом гуцульської кухні.

- Закарпатські крафтові сири. Виготовляються переважно з козячого та овечого молока невеликими локальними сироварнями. Вони відомі своєю м'якою вершковою структурою, насиченим ароматом і злегка пікантним присмаком. Деякі різновиди поєднують класичні технології з авторськими рецептами, що робить їх унікальними для регіону.

В Україні останні роки набирає популярності виробництво сирів на крафтових сироварнях. Широкий асортимент цієї продукції формується за рахунок різних технологій приготування, введення оригінальних добавок, вишуканого смаку [5].

Найкращі крафтові сироварні в Україні, які здобули популярність завдяки своїй продукції представлені у табл. 1.

Таблиця 1

Найкращі крафтові сироварні в Україні

Назва Сироварні	Розташування	Спеціалізація	Відомі сири
«Наша Ферма»	Львівська область	Коров'яче та козине молоко	Козиний сир, Фета
«Молочна Ріка»	Івано-Франківська область	Коров'яче молоко	Козиний сир, Молочний сир
«Голлівуд»	Київська область	Коров'яче молоко	Блакитний сир, Чеддер
«Родина»	Закарпатська область	Коров'яче і овече молоко	Ремісничий чердер, Моцарела
«Лавка Традицій»	Чернівецька область	Коров'яче молоко	Бурратта, Пекоріно
«Сирний Дім»	Харківська область	Коров'яче молоко	Козиний сир, Кримський сир
«Сир Вар»	Київ	Коров'яче і козине молоко	Пармезан і Синій сир
«Швейцарський сир»	Львівська область	Коров'яче молоко	Ементаль, Грюйер

Джерело: розроблено авторами на основі [4]

Споживчий тренд на крафтові сири в Україні спонукає споживачів цінувати унікальність і якість, що сприяє зростанню популярності крафтового сиру в країні.

Останніми роками значної популярності набула молочна ферма Прикарпаття «Мукко», заснована 16 травня 2015 року. Уже в травні 2017 року було відкрито сучасний молоко-переробний завод, зведений із дотриманням вимог Європейської системи контролю якості харчової продукції (НАССР). Засновники ферми – родина Кміть – мають багаторічний досвід у сфері агробізнесу та прагнуть поширювати культуру споживання натуральних продуктів. Підприємство розташоване у Львівській області, на заході України, й спеціалізується на крафтовому виробництві сирів з козиного та коров'ячого молока.

Земельний фонд ферми «Мукко» становить близько 1300 га, і щороку його площа зростає ще приблизно на 100 га. Із цієї території 450 га відведено під кормові культури, а надлишки зерна реалізуються через елеватор. Водночас власники усвідомлюють необхідність у майбутньому збільшити площі кормової бази до 600–700 га. За словами Назара, для утримання 500 корів потрібно 250–300 га угідь, тоді як для годівлі кіз необхідно орієнтовно 200 га (у середньому 1 га на 4–5 тварин).

Ферма обладнана сучасними технологічними комплексами для переробки молока, його зберігання, ферментації та фасування сирів. Серед устаткування використовуються пастеризатори, формувальні апарати та холодильні системи.

У табл. 2 представлено асортимент продукції молочної ферми Прикарпаття «Мукко».

Ферма «Мукко» спеціалізується на виготовленні крафтових сирів із високоякісного коров'ячого та козячого молока. Важливою особливістю продукції є застосування натуральних добавок, що надають сиру виразнішого смаку, аромату та вдосконалюють його текстуру.

Під натуральними добавками маються на увазі інгредієнти природного походження, які використовуються у процесі виробництва для підсилення органолептичних властивостей і зовнішнього вигляду сирів. Їх унікальність полягає в тому, що вони дозволяють створювати широкий асортимент сирних виробів із різними відтінками смаку без потреби у штучних ароматизаторах чи консервантах. Крім того, такі компоненти можуть впливати на процес дозрівання сиру, визначаючи його остаточний смаковий профіль.

На молочної фермі Прикарпаття «Мукко» виготовляють сири на основі коров'ячого молока з різними добавками – представлені у табл. 3.

Таблиця 2

Асортимент продукції молочної ферми Прикарпаття «Мукко»

Назва сиру	Тип молока	Консистенція	Смак	Особливості
Козиний сир	Козине	М'який	Ніжний, легкий	Виготовляється за традиційними рецептами; містить натуральні добавки.
Витриманий козиний сир	Козине	Твердіший	Інтенсивний, пікантний	Витримується в спеціальних умовах, має характерний аромат.
Коров'ячий сир	Коров'яче	Напівтвердий	М'який, сливовий	Ідеально підходить до бутербродів і закусок.
Твердий сир	Коров'яче	Твердий	Сольовий, насичений	Використовується для термічної обробки, добре плавиться.
Сир з травами	Коров'яче	М'який	Ароматний, трав'яний	Додають натуральні трави для ідеального смаку.
Фета	Коров'яче	М'який	Кислуватий, солоний	Виготовляється за традиційною рецептурою, ідеальний для салатів.
Ремісничий чеддер	Коров'яче	Твердий	Солодкуватий, легкий	Витримується для кращого смаку, ідеальний для закусок.
Моцарела	Коров'яче	М'який	Ніжний, молочний	Використовується для піци, салатів та інших страв.
Козинак	Козине	М'який	Солодкий, фруктовий	Виготовляється з додаванням фруктів для створення незвичного смаку.
Сир з перцем	Коров'яче	Напівтвердий	Специфічний, гострий	Додається мелений перець для пікантності смаку.

Джерело: розроблено авторами

Таблиця 3

Харчові добавки до коров'ячих сирів ферми «Мукко»

Назва сиру	Харчова добавка	Споживчі властивості
1	2	3
Сир коров'ячий «Мукко» з горіхом	Волоський горіх (1%): натуральна добавка, що надає сиру унікального аромату та смаку.	Харчова цінність (на 100 г продукту) – Калорійність: приблизно 370–400 ккал. – Білки: 25–27 г – корисні для м'язів і загального здоров'я. – Жири: 28–30 г – джерело корисних молочних жирів. – Вуглеводи: 2–5 г – низький вміст. Корисні властивості: • Волоський горіх містить Омега-3 жирні кислоти, корисні для серця та мозку.
Сир коров'ячий «Мукко» з пажитником	Насіння пажитника: натуральна добавка, що надає сиру унікального аромату та смаку.	Харчова цінність (на 100 г продукту) – Калорійність: близько 370–400 ккал. – Білки: 25–27 г – важливі для м'язів та імунної системи. – Жири: 28–30 г – джерело корисних жирних кислот. – Вуглеводи: 2–5 г – невеликий вміст, що робить сир легким для засвоєння. Корисні властивості • Пажитник покращує травлення, знижує рівень цукру в крові та має антиоксидантні властивості. • Низький вміст лактози робить сир легшим для засвоєння.
Сир коров'ячий «Мукко» Брюност	Цукор – використовується для надання сиру карамельного смаку	Харчова цінність (на 100 г продукту): – Калорійність: Приблизно 339.2 ккал на 100 г продукту. – Білки: 9 г на 100 г – Жири: 13.2 г на 100 г – Вуглеводи: 46.1 г на 100 г Рекомендації щодо вживання: • Ідеальний до кави або чаю. • Використовується як інгредієнт у десертах або як самостійний перекус. • Підходить для приготування соусів або як начинка для випічки.
Сир коров'ячий «Мукко» з цибулею меланж	Цибуля меланж: натуральна добавка, що надає сиру унікального аромату та смаку.	Харчова цінність (на 100 г продукту): – Калорійність: приблизно 350–380 ккал. – Білки: 20–25 г – важливі для м'язів та підтримки імунної системи. – Жири: 25–30 г – включаючи корисні молочні жири. – Вуглеводи: 1–5 г – низький вміст вуглеводів, що робить цей сир легким для засвоєння. Корисні властивості • Цибуля містить антиоксиданти та має протизапальні властивості, покращує травлення та підтримує імунітет.
Сир коров'ячий «Мукко» з кавою	Екстракт кави – для надання сиру характерного кавового смаку та аромату.	Харчова цінність (на 100 г продукту): – Калорійність: приблизно 350–380 ккал. – Білки: 20–25 г. – Жири: 25–30 г. – Вуглеводи: 1–5 г. Корисні властивості: • Кава містить антиоксиданти, які допомагають боротися з вільними радикалами. • Низький вміст лактози робить сир легким для засвоєння.
Сир коров'ячий «Мукко» з чорним перцем	Чорний перець: натуральна спеція, що надає сиру пікантного аромату та смаку.	Харчова цінність (на 100 г продукту): – Калорійність: 350–400 ккал. – Білки: 20–25 г. – Жири: 25–30 г. – Вуглеводи: 1–5 г. Корисні властивості: • Чорний перець має антиоксидантні властивості та покращує травлення, стимулюючи апетит. • Завдяки низькому вмісту лактози, цей сир легший для засвоєння.

Закінчення таблиці 3

1	2	3
Сир коров'ячий «Мукко» з песто	Екстракт песто – містить базилік, оливкову олію, часник і інші спеції, що надають сиру характерного аромату та смаку.	Харчова цінність (на 100 г продукту): – Калорійність: 421 ккал. – Білки: 28,3 г. – Жири: 29,4 г. • – Вуглеводи: 10,8 г. Корисні властивості: • Песто містить антиоксиданти та має протизапальні властивості, покращує травлення та підтримує імунітет.
Сир коров'ячий «Мукко» з віски	Віскі – використовується для надання сиру унікального аромату та смаку. (Під час процесу дозрівання спирт випаровується, залишаючи лише смакові та ароматичні нотки).	Харчова цінність (на 100 г продукту): – Калорійність: 399,1 ккал. – Білки: 24,6 г. – Жири: 28,7 г. – Вуглеводи: 10,6 г. Корисні властивості: • Високий вміст білка сприяє зміцненню м'язів та підтримці енергії. • Містить кальцій та фосфор, необхідні для здоров'я кісток та зубів. • Натуральні інгредієнти без додавання штучних консервантів. • Антиоксиданти, що містяться у витриманому віскі, можуть сприяти загальному зміцненню організму.
Сир коров'ячий «Мукко» з трюфелем	Трюфель або трюфельна олія – натуральний ароматизатор, що додає характерний вишуканий смак.	Харчова цінність (на 100 г продукту): – Калорійність: приблизно 380–420 ккал. – Білки: 20–25 г. – Жири: 28–32 г. – Вуглеводи: 1–5 г. Корисні властивості: • Багатий на білок, необхідний для підтримки м'язів та енергії. • Високий вміст кальцію та фосфору сприяє зміцненню кісток і зубів. • Трюфель містить антиоксиданти та корисні мікроелементи, які можуть позитивно впливати на імунітет та загальне самопочуття. • Низький вміст лактози робить сир легшим для засвоєння.

Джерело: розроблено авторами

Сири з ферми «Мукко» виготовлені з коров'ячого молока, є прикладом якісної крафтової продукції, що поєднує традиційні технології та сучасні підходи до сироваріння. Вони відзначаються натуральним складом, вишуканим смаком, цікавими харчовими добавками та високими стандартами виробництва. Така продукція сприяє розвитку українського ринку ремісничих сирів і популяризує культуру споживання якісного сиру.

У табл. 4 представлено козині сири з різноманітними добавками.

Як свідчать дані табл. 4, у виробництві козиного сиру використання харчових добавок є менш поширеним. Саме тому пропонується впровадити для ферми «Мукко» нову ідею – додавання ферментованого чорного часнику. Цей інгредієнт вирізняється унікаль-

ним солодкуватим, карамельно-бальзамічним смаком, який нагадує поєднання чорносливу, трюфеля та соєвого соусу. На відміну від звичайного часнику, він не має різкого запаху, а його м'яка текстура гармонійно поєднується із сирною основою. Використання ферментованого чорного часнику дозволить збагатити сир насиченим смаком із легкими фруктово-бальзамічними нотками, що подарують споживачеві новий гастрономічний досвід. Крім того, додавання чорного часнику забезпечить сирній масі вишуканий зовнішній вигляд завдяки чорним шматочкам, а також підвищить антиоксидантні властивості продукту за рахунок корисних біоактивних сполук.

Висновки і перспективи подальших досліджень. Крафтове виробництво в Україні сьогодні є одним із найдинамічніших напря-

Таблиця 4

Харчові добавки до козиних сирів ферми «Мукко»

Назва сиру	Харчові добавки	Споживчі властивості
Сир козячий «Мукко» з лавандою	Лаванда (2%) – натуральна добавка, яка надає сиру унікального аромату та смаку.	Харчова цінність: – Високий вміст білка (26,2 г/100 г) робить його поживним і корисним для організму. – Містить корисні жири (28,4 г/100 г), які сприяють засвоєнню вітамінів. – Вуглеводи (6,8 г/100 г) додають енергії. Корисні властивості • Козяче молоко легше засвоюється, ніж коров'яче, тому сир підходить для людей із чутливим травленням. • Лаванда має заспокійливі та антиоксидантні властивості.
Сир козячий «Мукко» з трюфелем	Чорний трюфель: натуральна добавка, що надає сиру унікального аромату та смаку.	Харчова цінність (на 100 г продукту): – Калорійність: приблизно 380–400 ккал. – Білки: близько 25–27 г – висока поживна цінність. – Жири: 28–30 г – корисні молочні жири. – Вуглеводи: 2–5 г – невеликий вміст. Корисні властивості • Легше засвоюється, ніж сир із коров'ячого молока • Чорний трюфель містить антиоксиданти, що сприяють здоров'ю нервової системи.

Джерело: розроблено авторами

мів розвитку аграрного та харчового секторів, що поєднує в собі автентичність, інноваційність і орієнтацію на споживача. Зростаючий попит на натуральні та високоякісні продукти харчування, який зумовлений зміною споживчих пріоритетів та підвищенням рівня гастрономічної культури, створює сприятливі умови для розвитку малого та середнього бізнесу у сфері крафтового виробництва. Особливо актуальною є тенденція до відмови від масового промислового виробництва на користь унікальних продуктів, які мають виражений смак, локальний колорит та відображають культурну ідентичність певного регіону.

Приклад діяльності ферми «Мукко» є показовим у цьому контексті. Підприємство спеціалізується на виготовленні крафтових сирів із високоякісного коров'ячого та козячого молока, застосовуючи як традиційні методи, так і сучасні технології. Такий підхід дає можливість поєднувати автентичні рецептури з інноваційними рішеннями у сфері виробництва та пакування, що відповідає сучасним вимогам ринку. Завдяки цьому «Мукко» формує позитивний імідж українських крафтових сирів не лише серед вітчизняних споживачів, а й має значний експортний потенціал.

Подальша підтримка розвитку крафтових виробництв, сприяння держави у вигляді програм фінансування, просування продукції на міжнародних виставках та впровадження

сучасних маркетингових стратегій можуть стати ключовими чинниками зміцнення позицій українських виробників на світовому ринку. Таким чином, крафтове виробництво в Україні має не лише економічне значення, а й важливу соціокультурну роль, оскільки сприяє збереженню національних традицій, популяризації локальних продуктів та розвитку гастрономічної культури в цілому.

ЛІТЕРАТУРА

1. Семко Т. В., Іваніщева О. А. Аналіз сучасного стану крафтового виробництва сирів в Україні з елементами НАССР. *Scientific Letters of Academic Society of Michal Baludansky*. 2019. № 7. Т. 4. С. 92–95.
2. Іваніщева О.А. Сироваріння як перспективний напрямок гастротуризму на Вінниччині. Міжнародна науково-практична конференція «Сучасні тенденції розвитку індустрії туризму та гостинності у конкурентному середовищі»: матеріали, м. Харків. 2020. 232 с.
3. Паска М.З., Графська О.І., Кулик О.М. Сучасні аспекти формування крафтових продуктів у ресторанній справі. *International scientific and practical conference*. Prague, 2020. С. 76–80.
4. Сирний бізнес: відкриваємо домашню сироварню з нуля. URL: <https://bizznes.top/biznes-na-syrovarinni>
5. Івашина Л., Бишовець Л., Оліферчук О. Крафтові сири як перспективний екопродукт для закладів ресторанного господарства. *Інновації та тех-*

нології в сфері послуг і харчування, 2023. № (2 (8), С. 32–39.

6. Калініченко Л.Л. Проблеми розвитку крафтової діяльності в Україні. *Економіка: реалії часу. Науковий журнал*. 2022. № 5 (63). С. 26–33

7. Кульчицька А. Є., Царьова Т. О. Специфіка та тенденції розвитку ринку крафтової продукції в Україні. *Актуальні проблеми економіки та управління*. 2018. № 12. С. 3–14.

8. Стратегічне бачення нормативного визначення «крафтового виробника» у сфері виробництва та введення в обіг харчових продуктів. URL: https://qftp.org/wp-content/uploads/2020/10/6__1.pdf

REFERENCES

1. Semko T. V. and Ivanishcheva O. A. (2019), “Analysis of the current state of craft cheese production in Ukraine with HACCP elements”, *Scientific Letters of Academic Society of Michal Baludansky*, vol. 4, no. 7, pp. 92–95.

2. Ivanishcheva O. A. (2020), “Cheese making as a promising direction of gastro-tourism in Vinnytsia region”, *Suchasni tendentsii rozvytku industrii turizmu ta hostynnosti u konkurentnomu seredovyshchi* [Modern trends in the development of the tourism and hospitality industry in a competitive environ-

ment], *Mizhnarodna naukovo-praktychna konferentsiia*, Kharkiv, Ukraine, 232 p.

3. Paska M. Z., Graftska O. I. and Kulyk O. M. (2020), “Modern aspects of forming craft products in the restaurant business”, *International scientific and practical conference*, Prague, Czech Republic, pp. 76–80.

4. Bizznes.top (n.d.), “Cheese business: starting a home cheese dairy from scratch”, available at: <https://bizznes.top/biznes-na-syrovarynni> (Accessed 16 September 2025).

5. Ivashyna L., Byshovets L. and Oliferchuk O. (2023), “Craft cheeses as a promising eco-product for foodservice establishments”, *Innovatsii ta tekhnolohii v sferi posluh i kharchuvannia*, no. 2 (8), pp. 32–39.

6. Kalinichenko L. L. (2022), “Problems of the development of craft activities in Ukraine”, *Ekonomika: realii chasu*, no. 5 (63), pp. 26–33.

7. Kulchytska A. Ye. and Tsarova T. O. (2018), “Specifics and trends in the development of the craft products market in Ukraine”, *Aktualni problemy ekonomiky ta upravlinnia*, no. 12, pp. 3–14.

8. QFTP (2020), “Stratehichne bachennia normatyvnoho vyznachennia “kraftovoho vyrobnyka” u sferi vyrobnytstva ta vvedennia v obih kharchovykh produktiv”, available at: https://qftp.org/wp-content/uploads/2020/10/6__1.pdf

Стаття надійшла: 16.07.2025

Стаття прийнята: 20.08.2025

Стаття опублікована: 06.10.2025