

УДК 636.15

Кулинич О.М.¹, Полотай Б.Я.²

¹здобувач гр. 21-1411-002 , Львівський торговельно-економічний університет,
м. Львів

² старший викладач, Львівський торговельно-економічний університет, м. Львів

ОСОБЛИВОСТІ КРАФТОВОГО ВИРОБНИЦТВА СИРІВ В УКРАЇНІ

Глобалізація та зростаюча екологічна свідомість споживачів призвели до збільшення попиту на високоякісні, екологічно чисті продукти. Ресторани по всьому світу шукають способи урізноманітнити своє меню, щоб задовольнити ці мінливі вподобання клієнтів. Однак не всі традиційні та сучасні методи виробництва продуктів харчування можуть задовольнити зростаючі очікування споживачів.

Крафтове виробництво – це процес створення продуктів в обмеженій кількості, що забезпечує високу якість, індивідуальний підхід та унікальний смак. Це надає виробам особливий характер та робить їх бажаними серед шанувальників якісних продуктів. Крафтові вироби часто виготовляються вручну, зберігаючи відтінки майстерності та унікальності. Такий підхід дозволяє виробникам відтворювати старовинні рецепти, експериментувати зі смаками та створювати продукцію, яка вражає якістю та оригінальністю.

Крафтове виробництво сиру в Україні стає все більш популярним, особливо серед молодих підприємців і споживачів, які цінують якість та автентичність продукції. Крафтове виробництво сирів є унікальним підходом, який об'єднує традиції та інновації, щоб створювати продукт високої якості. Водночас, крафтовий сир може бути розглянутий як еко-продукт, що відображає принципи сталого виробництва та відповідального споживання.

На сьогоднішній день в країні налічується більше 300 крафтових сироварень і 500 малих виробників сиру. Найбільше таких виробників працює в Закарпатській (24%), Львівській (18%), Київській (14%), Волинській та Івано-Франківській (12%) областях. Тобто, значна частина крафтових виробників сиру сконцентрована у північно-західній частині України. Це свідчить про розвиток місцевого виробництва сирів та зацікавленість виробників у цьому секторі. Однак, інші області України відзначаються меншою кількістю крафтових виробників, що може відображати різні економічні та географічні фактори у їх розвитку.

Сир виготовляють шляхом зброджування молока молочнокислими бактеріями або сичугом. Для цього найчастіше використовують молоко корів і кіз. Сировиною також є овече, кобиляче, буйволине молоко. Саме тому сироварня буде доцільною для фермерів, що займаються вирощуванням великої рогатої худоби.

Якщо немає можливості забезпечувати виробництво власною сировиною, постачальниками стануть фермерські господарства, які вирощують корів чи кіз. Варто укласти договір про співпрацю та переконатися в якості сировини. Ще один варіант – купувати надлишки молока в приватних господарствах. Проте в такому разі складно контролювати якість сировини.

На сьогоднішній день виготовлення сиру має такі переваги:

1. Високий попит – молочні продукти затребувані завжди, і попит на них постійно зростає.

2. Доступна сировина – для виготовлення сиру потрібне молоко, яке можна закуповувати у фермерів чи домашніх господарств. Значну перевагу має господарство, що спеціалізується на вирощуванні корів і кіз.

3. Безвідходне виробництво – деякі види сиру виготовляють із сироватки, тож відходів не залишається.

4. Широкий асортимент – кисломолочні та тверді сири, з коров'ячого чи козячого молока.

5. Висока рентабельність – виробництво сиру як бізнес характеризується невеликими витратами, адже на одному обладнанні можна виготовляти різні види продукції. Рентабельність може сягати 200%.

Найширший попит мають такі види сиру:

- кисломолочний сир;
- сири з пліснявою;
- тверді сири, витримані 6 місяців;
- тверді та м'які сири з коров'ячого молока;
- тверді та м'які сири з козячого молока;
- сири з горіхами.

Твердий сир вигідно виготовляти через його тривалий термін зберігання. Він має щільну текстуру та пікантний смак. Витримують твердий сир від 2 до 36 місяців. Чим більша витримка, тим яскравіший смак. Ще однією перевагою є висока ціна та попит. Ціни на твердий сир стартують від 40 грн і аж до кількох сотень за 100 г.

Кисломолочний сир із різним відсотком жирності дозріває набагато швидше, ніж твердий. Це дозволяє господарству швидко продати його та отримати прибуток. Середня ціна 400 г такого сиру – 50 – 70 грн.

М'які сири виготовляють за схожою технологією з твердими. Єдина відмінність – сир перебуває під пресом менше часу. Термін витримки – до одного тижня. Відповідно, м'який сир можна швидко реалізувати. Недоліком є невеликий термін зберігання через вміст рідини. Вартість 100 г м'якого сиру – від 60 грн.

Сир з пліснявою – це делікатес для гурманів. Його виробляють з коров'ячого та овечого молока. Ціна на цей вид сирів – від 100 грн за 100 г.

У бізнесі з виробництва крафтового сиру можна виокремити наступні недоліки:

1. Дороговартісне обладнання – вартість устаткування може сягати десятків тисяч гривень.
2. Складна технологія виготовлення – потрібно вивчити всі нюанси виготовлення сиру та дотримуватися спеціальної рецептури.
3. Тривалий термін дозрівання – деякі види сирів дозрівають 2 – 3 місяці.
4. Сертифікація – варто отримати сертифікат відповідності, щоб підтвердити високу якість.
5. Зменшення чисельності корів обмежує фермерів у закупівлі сировини.
6. Короткий термін придатності для деяких видів сиру – наприклад, термін придатності кисломолочних сирів становить лише кілька тижнів.
7. Сезонність якості молока – у зимовий період жирність молока знижується.

8. Перенасиченість ринку збуту – перед початком виробництва варто вивчити ринок у своєму регіоні та провести розрахунки, які допоможуть визначити доцільність запуску сироварні.

Український ринок крафтового сиру та молочної продукції не є стабільним. Тенденціями, що переважають є: зниження обсягів виробництва молока, а отже й сиру; застосування різних замінників для виготовлення дешевших видів сиру – сирних продуктів, тобто зниження якості продукції, через це мала конкурентоспроможність підприємств; нестабільна цінова політика. Серед соціальних проблем, які перешкоджають розвитку ринку сиру, необхідно виокремити воєнні дії на Сході країни, через це Україна позбулася ринку експорту продукції до різних країн, а також низький рівень купівельної спроможності населення.

Список використаних джерел:

1. Семко Т. В., Іваніщева О. А. Аналіз сучасного стану крафтового виробництва сирів в Україні з елементами HACCP. *Scientific Letters of Academic Society of Michal Baludansky*. 2019. № 7. Т. 4. С. 92–95. URL : [https://ir.vtei.edu.ua/ card.php?id=26205](https://ir.vtei.edu.ua/card.php?id=26205) (дата звернення: 17.10.2024).

2. Сирний бізнес: відкриваємо домашню сироварню з нуля. URL : <https://bizznes.top/biznes-na-syrovarinni/> (дата звернення: 17.10.2024).