

**КРАМАРЕНКО Андрій**, здобувач вищої освіти II курсу магістратури спеціальності «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва»  
Науковий керівник – **МИЛОСТИВИЙ Роман**, кандидат ветеринарних наук,  
доцент  
Дніпровський державний аграрно-економічний університет  
м.Дніпро, Україна

## **ВИРОБНИЦТВО ХАЛЯЛЬНОГО М'ЯСА ПТИЦІ: НА ПРИКЛАДІ ЕКСПОРТУ ДО КОРОЛІВСТВА САУДІВСЬКОЇ АРАВІЇ**

Експорт м'яса птиці з України до Королівства Саудівська Аравія (КСА) є важливим напрямом міжнародної торгівлі, що стратегічно впливає на українську економіку. Україна зарекомендувала себе як один із провідних експортерів м'яса птиці завдяки високій якості продукції, економічній ефективності виробництва та відповідності міжнародним стандартам безпеки харчових продуктів [1, 3]. Особливе значення має виробництво халяльної продукції, яке пов'язане з дотриманням стандартів благополуччя тварин.

Виробництво халяльної продукції регламентується законами шаріату, які охоплюють усі етапи – від вирощування тварин до їх забою. Основні принципи вимагають етичного поводження з тваринами, що забезпечує комфортні умови та виключає будь-які методи, які можуть спричинити стрес або біль [2]. Процедура забою має бути швидкою та гуманною, мінімізуючи біль, при цьому тваринам забезпечується доступ до води перед процесом, що відповідає халяльним стандартам [4]. Окрім цього, важливою вимогою є чистота виробництва та використання обладнання, яке не забруднює продукт.

Для експорту м'яса до КСА необхідна відповідність жорстким стандартам, включаючи отримання халяльної сертифікації, що гарантує відповідність ісламським нормам забою тварин. Сертифікація контролюється спеціальними органами, що дозволяє українським виробникам відповідати вимогам ринку КСА та розширювати можливості для співпраці [2].

В Україні спостерігається зростання попиту на халяльну продукцію як на внутрішньому, так і на міжнародному ринку. Багато українських виробників активно сертифікують свою продукцію за стандартами халяль, що дозволяє їм виходити на нові ринки, включаючи КСА. Це сприяє підвищенню конкурентоспроможності українських експортерів та збільшенню обсягів поставок.

Експорт продукції стикається з певними викликами, такими як зміни в умовах міжнародної торгівлі, складнощі з логістикою, коливання цін на світовому ринку та політичні фактори [4]. Проте, вдосконалення технологій виробництва та сертифікації, а також зміцнення відносин із партнерами в КСА дозволяють Україні зберігати стабільні позиції на цьому ринку [1].

Висновки. Виробництво халяльної продукції передбачає дотримання високих стандартів, які покращують умови утримання та поводження з тваринами. Це позитивно впливає на етичне сприйняття виробничих процесів і на економічні результати. Завдяки відповідності вимогам халяльної сертифікації та надійним торговельним відносинам, Україна продовжує успішно розвивати експорт м'яса птиці до КСА, підвищуючи свою конкурентоспроможність на міжнародному ринку.

### Література

1. Міністерство аграрної політики та продовольства України. Експорт сільськогосподарської продукції України [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://agro.me.gov.ua> – Дата звернення: 18.09.2024.
2. Асоціація Халяль України. Про халяль [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://halal.ua/about-halal> – Дата звернення: 08.11.2024.
3. Mylostyvyi R. V. Veterinary, economic and social aspects of cattle welfare: a review. *One Health Journal*. 2023. Vol. 1, no. 4. P. 28–36. <https://doi.org/10.31073/onehealthjournal2023-iv-03>
4. Saudi Food and Drug Authority (SFDA). Meat Import Regulations [Електронний ресурс]. – Режим доступу: [https://www.sfda.gov.sa/ar/food/about/administration/mangement\\_food/Pages/EDOI-FC-MeatAndImportingCountries.aspx](https://www.sfda.gov.sa/ar/food/about/administration/mangement_food/Pages/EDOI-FC-MeatAndImportingCountries.aspx) – Дата звернення: 11.11.2024.

---

УДК 637,5:636,4

**МАРЧЕНКО Євгеній, ПЕЛЯК Олег**, здобувачі вищої освіти 1 курсу освітнього ступеня «Доктор філософії», спеціальності «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва»

Науковий керівник – **ВЕРБЕЛЬЧУК Тетяна**, кандидат с.-г. наук, доцент  
Поліський національний університет  
м. Житомир, Україна

### КЛЮЧОВІ АСПЕКТИ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА СВИНИНИ

**Актуальність проблеми.** Технологія виробництва є основним чинником, що визначає ефективність і якість продукції. Вона включає комплекс методів, процесів і засобів, які використовують на всіх етапах виробництва – від підготовки сировини до виготовлення кінцевого продукту. Від правильного вибору технології залежить не лише продуктивність, але й економічна доцільність виробництва, зниження витрат, підвищення якості та безпеки продукції [3]. У виробництві свинини технологія охоплює процеси годівлі, утримання тварин, автоматизацію, біобезпеку та захист навколишнього середовища, що дозволяє досягти стабільних результатів і забезпечити конкурентоспроможність [1]. Технологія в цьому контексті – це наука, що досліджує методи, процеси та засоби виробництва й переробки свинини як кінцевого продукту [2].