

логів, вирощених у країнах з вологим кліматом. Цей процес ми називаємо «остепнінням» в умовах степової зони України.

Дегустаційна оцінка і кулінарні якості м'яса з віком тварин і збільшенням їх живої маси дещо знижуються.

Таким чином, тварини породи Мен-Анжу при вигульно-стійловому утриманні на півдні України доцільно вирощувати на м'ясо до 30 місячного віку.

Проведені нами рекогностировочні досліді з використанням бугаїв у промисловому схрещуванні з маточним поголів'ям червоної, червоно-рябої молочної симентальської худоби довели, що помісні телята народжуються дрібніші але важчі, ніж чистопородні молочної і комбінованої порід (бугайці – 40 кг, телиці – 35 кг).

Література:

1. Інструкція з бонітування великої рогатої худоби м'ясних порід; Інструкція з ведення племінного обліку в м'ясному скотарстві. Київ: ППНВ, 2004. 64 с.
2. Біометричний аналіз мінливості ознак сільськогосподарських тварин і птиці: навч. посіб. з генетики с.-г. тварин / Коваленко В. П., Халак В. І., Нежлукченко Т. І., Папакіна Н. С. Херсон: Олді+, 2010. 160 с.

ЕКСПОРТ ДО КОРОЛІВСТВА САУДІВСЬКОЇ АРАВІЇ: ВИРОБНИЦТВО ХАЛЯЛЬНОЇ ПРОДУКЦІЇ І БЛАГОПОЛУЧЧЯ ТВАРИН

Крамаренко А.М., здобувач другого (магістерського) рівня вищої освіти

Милостивий Р.В., к.вет.н, доцент

Дніпровський державний аграрно-економічний університет, м. Дніпро

Експорт м'яса птиці з України до Королівства Саудівської Аравії (КСА) є стратегічно важливим напрямком міжнародної торгівлі для України. Країна зарекомендувала себе як провідний виробник і експортер м'яса птиці завдяки високій якості продукції, низьким витратам та відповідності міжнародним стандартам безпеки харчових продуктів [1]. Важливим аспектом цієї діяльності є виробництво халяльної продукції, яке тісно пов'язане з благополуччям тварин.

Принципи халяльного виробництва. Халяльні норми для виробництва продукції визначаються шариатським правом і охоплюють всі етапи: від розведення та утримання тварин до їх забою. Основні принципи включають етичне звернення з тваринами, що передбачає утримання їх у комфортних і здорових умовах без використання методів, що завдають стрес або страждання [2]. Забій тварин повинен здійснюватися з мінімальним стресом і болем, при цьому тваринам надається вода, а процес забою має бути швидким і гуманним відповідно до халяльних стандартів [3]. Чистота і санітарія також є важливими аспектами: халяльне м'ясо має ви-

готовлятися в чистих умовах і з використанням інструментів, що не забруднюють продукт.

Вимоги та сертифікація. Експорт м'яса до Саудівської Аравії потребує відповідності жорстким стандартам, зокрема наявності халяльної сертифікації, яка відповідає ісламським нормам забою тварин [3]. Процес сертифікації контролюється спеціальними органами, що дозволяє українським виробникам адаптувати свою продукцію до вимог ринку КСА та відкривати нові можливості для розширення співпраці [2].

Ринок халяльної продукції в Україні. Халяльна продукція займає важливе місце на українському ринку, оскільки попит на неї зростає як в Україні, так і на міжнародному рівні. Українські виробники активно сертифікують свою продукцію за стандартами халяль, щоб виходити на нові ринки, зокрема КСА [2]. Це дозволяє українським експортерам залишатися конкурентоспроможними та збільшувати обсяги поставок.

Виклики та перспективи. Головними викликами для експорту є зміни у міжнародному торговельному середовищі, включаючи питання логістики, коливання цін на світовому ринку та політичні чинники [3]. Однак постійне вдосконалення технологій виробництва та сертифікації, а також встановлення тісних відносин із саудівськими партнерами, дозволяють Україні зберігати стійкі позиції на цьому ринку [1].

Висновки. Зв'язок між виробництвом халяльної продукції та благополуччям тварин очевидний: дотримання халяльних стандартів сприяє покращенню умов утримання та гуманному зверненню з тваринами. Ці принципи мають значний вплив не лише на етичне сприйняття процесу виробництва, а й на його економічні результати. Експорт м'яса птиці та продуктів з нього з України до Королівства Саудівська Аравія є важливим аспектом розвитку аграрного сектору країни. Завдяки високим стандартам виробництва, відповідності вимогам халяльної сертифікації та надійним торговельним відносинам, Україна продовжує успішно розвивати цей напрямок та збільшувати обсяги експорту.

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: 18.09.2024).
3. 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/EDOIFC-MeatAndImportingCountries.aspx (Дата звернення: 18.09.2024).