

МІНІСТЕРСТВО МОЛОДІ ТА СПОРТУ

ЛЬВІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ФІЗИЧНОЇ КУЛЬТУРИ
ІМЕНІ ІВАНА БОБЕРСЬКОГО

VI ВСЕУКРАЇНСЬКА НАУКОВО-ПРАКТИЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ

МОЛОДИХ УЧЕНИХ З МІЖНАРОДНОЮ УЧАСТЮ

ПРИСВЯЧЕНА 80-РІЧЧЮ ЛДУФК ІМЕНІ ІВАНА БОБЕРСЬКОГО

ІННОВАЦІЇ, ГОСТИННІСТЬ, ТУРИЗМ: НАУКА, ОСВІТА, ПРАКТИКА

ЗБІРНИК



21.05.2026

УДК 338.48-6:641.8:637.3

Андрій Ємець
студент
спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»
Науковий керівник: Ірина Банєва
д-р економ. наук, професор
професор кафедри готельно-ресторанної справи та туризму
Миколаївський національний аграрний університет

КРАФТОВІ СИРИ ТА ЇХ РОЛЬ У РОЗВИТКУ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ

У сучасних умовах глобалізації туристичний ринок все більше спрямовується на задоволення потреб туристів не тільки у класичних формах відпочинку, але й у пошуку унікальних вражень, автентичності та глибшої емоційної залученості. Одною з найдинамічніших галузей, що відповідає цим вимогам, є гастрономічний туризм. Він органічно поєднує дегустацію місцевих продуктів із культурним відкриттям територій, їх історії, традицій, символів та способу життя. Їжа перестає бути лише другорядним атрибутом подорожі, а стає повноцінною мотивацією туристичного вибору.

В українській науковій думці гастрономічний туризм дедалі більше розглядається не як вузька ніша туристичного ринку, а як важливий засіб збереження і популяризації кулінарної спадщини, розвитку культурного брендингу та підвищення привабливості територій для туристів [2].

Попит на гастрономічні тури в Україні помітно зростає. Особливо це стосується західного регіону, де туристи — як українці, так і гості з-за кордону — активно шукають крафтові, оригінальні, якісні та натуральні продукти із неповторним смаком. Одним із трендів є розвиток турів, що поєднують відпочинок із дегустацією продуктів просто на місці їх виробництва.

Серед виробників їжі західної України особливо виділяються сироварі, які активно створюють туристичні маршрути. Вони передбачають відвідування крафтових виробництв, де гості можуть скуштувати продукцію безпосередньо на виробничих майданчиках або в затишних спеціалізованих закладах. До таких турів входять дегустації сирів, вин та інших місцевих харчових виробів.

Сироварні пропонують туристам крафтовий сир власного виробництва. Цей сир готується вручну майстрами своєї справи або невеликими партіями з використанням високоякісного молока корів, кіз чи буйволів. Особливістю сировини є те, що тварини випасаються на екологічно чистих гірських і передгірських пасовищах Карпат, що додає продуктам унікальності та неповторного смаку [1].

Попит на високоякісний сир демонструє стійке зростання, що відображається в тенденції зростання його глобального споживання. Сьогодні «сирний» бізнес приваблює дедалі більше фермерів, оскільки, за оцінками експертів, у порівнянні з іншими напрямками молочного господарства, він характеризується мінімальними ризиками та значним потенціалом для досягнення переваг.

Сир — це багатий поживними речовинами молочний продукт із високою енергетичною цінністю (250–450 ккал на 100 г завдяки жиру й сухим речовинам). Його білки з повним амінокислотним складом (25%) та інші поживні речовини засвоюються майже повністю (98–99%), забезпечуючи організм жиророзчинними вітамінами. Крім того, сир є джерелом кальцію для підтримання здоров'я кісток і зубів.

Сучасна наука та практика сироваріння орієнтовані на вирішення ряду актуальних завдань. До основних напрямків розвитку галузі належать: модернізація технологічного обладнання та виробничих процесів; впровадження інноваційних практик, включаючи використання біологічних чинників для підвищення обсягів виробництва та поліпшення якості продукції; а також застосування передових методів для переробки молока і молочної сироватки. Особлива увага приділяється створенню безперебійних виробничих процесів, які сприятимуть економічному зростанню галузі й задовольнятимуть попит споживачів [3].

Розвиток виробництва крафтових сирів і розширення їх асортименту відкриває перспективи для імпортозаміщення. Індустрія

сироваріння активно формується, а крафтові сири здатні розвинути у споживачів вишуканий смак. Це знижує попит на масові промислові сири серед окремих груп, змушуючи великих виробників підвищувати якість продукції для збереження конкурентних позицій.

Ключові слова: гастрономічний туризм, крафтові сири, локальні продукти, дегустаційний туризм, крафтове виробництво, ресторанне господарство.

Список використаних джерел:

1. Мельник І., Архіпчук О., Чернюшок О. Роль крафтових сирів у гастро-туризмі України. URL: https://dspace.nuft.edu.ua/server/api/core/bitstreams/d720f9b2-58cc-49ca-ad24-7546ab5782c0/content (дата звернення 14.05.2026).
2. Машіка Г., Грабар М. Гастрономічний туризм як інструмент актуалізації кулінарної спадщини та чинник підвищення міжнародної туристичної привабливості. *Економіка та суспільство*. 2026. № 84. https://doi.org/10.32782/2524-0072/2026-84-169
3. Івашина Л. Л., Бишовець Л. Г., Оліферчук О. Г. Крафтові сири як перспективний екопродукт для закладів ресторанного господарства. https://doi.org/10.32782/2708-4949.2(8).2023.5