

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І
ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ**

**ДЕРЖАВНА УСТАНОВА
«МЕТОДИЧНО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ ЦЕНТР З АКВАКУЛЬТУРИ»**

**Методичні рекомендації щодо формування та
використання «Каталогу української рибної продукції»
для потреб продовольчого забезпечення
Збройних Сил України та розвитку системи
імпортозаміщення у рибному господарстві**



Методичні рекомендації

2025

УДК 639.3:338.439.5:355.62(477)

Схвалено ДУ «Методично-технологічний центр з аквакультури»
(протокол № 43 від 23.12.2025 р.)

Рекомендовано до друку науковою радою економічного факультету
Національного університету біоресурсів і природокористування України
(протокол № 4 від 08.12.2025 р.)

Рецензенти:

Світельський М. М., кандидат сільськогосподарських наук, доцент кафедри ботаніки, біоресурсів та збереження біорізноманіття Житомирського державного університету імені Івана Франка.

Пойда-Носик Н. Н., доктор економічних наук, професор, професор кафедри обліку і аудиту Закарпатського угорського інституту імені Ференца Ракоці II.

Методичні рекомендації щодо формування та використання «Каталогу української рибної продукції» для потреб продовольчого забезпечення Збройних Сил України та розвитку системи імпортозаміщення у рибному господарстві. Методичні рекомендації. Укладачі: Шарило Ю. Є., Поплавська О. С., Шевель О. О., Плічко В. Ф., Вдовенко Н. М., Дмитришин Р. А., Олифіренко А. С. К.: Видавничий дім Кондор. 2025. 17 с.

Видання орієнтоване на формування стабільної системи продовольчого забезпечення в умовах воєнного стану. Методичні рекомендації «Каталог української рибної продукції» є систематизованим джерелом інформації щодо асортименту, якості, виробничих потужностей і логістичних можливостей національних виробників, сприяючи зміцненню обороноздатності держави та розвитку імпортозаміщення у рибному секторі.

Розраховано на працівників сільського та рибного господарства, слухачів мікрокурсу «Навігатор з аквафермерства», науково-педагогічних працівників, аспірантів, магістрів, фахівців галузей аграрного сектору економіки України, органів військового управління та структур, відповідальних за продовольче забезпечення Збройних Сил України, підрозділів Міністерства оборони України та Міністерство економіки, доквілля та сільського господарства України, що здійснюють планування, моніторинг і проведення закупівель; українських виробників рибної продукції, підприємств аквакультури та рибопереробки; логістичних операторів, державних і місцевих органів, залучених до формування каналів постачання; фахівців, які працюють у сфері продовольчої безпеки, імпортозаміщення та ресурсного забезпечення сектору оборони.

УДК 639.3:338.439.5:355.62(477)

Передрукування заборонено

© ДУ «МТЦ з аквакультури», НУБіП України, 2025

© Колектив авторів, 2025

ЗМІСТ

Передмова.....	4
1. Риба первинної обробки: охолоджена, морожена, патрана.....	5
2. Риба продукція з доданою вартістю: копчені вироби та консерви.....	10
2.1. Копчені рибні вироби.....	11
2.2. Консерви.....	13
3. Систематизоване відображення інформації про вітчизняних виробників продукції аквакультури та підприємства рибопереробки.....	15

Передмова

Сучасні виклики продовольчої безпеки України, зумовлені введенням воєнного стану та руйнуванням логістичних ланцюгів, потребують модернізації та застосування новітніх підходів до забезпечення Збройних Сил України високоякісними продуктами харчування. В умовах підвищеного попиту на білкові ресурси галузь рибного господарства та аквакультури набуває перспективного значення як джерело доступних, поживних і високобілкових рибних продуктів. Тому створення «Каталогу української рибної продукції» спрямоване на систематизацію інформації про асортимент, технологічні характеристики, стандарти якості та логістичні можливості вітчизняних виробників рибної продукції з метою: оптимізації постачання рибних продуктів на потреби Збройних Сил України; забезпечення надійних каналів продовольчого забезпечення військових формувань; підвищення рівня продовольчої автономії держави шляхом імпортозаміщення; підтримки українських рибницьких господарств, які зайняті виробництвом продукції аквакультури і підприємств рибопереробної промисловості; створення єдиної цифрової бази даних для потреб державних закупівель і постачання риби.

Каталог стане зручним практичним інструментом для пошуку та вибору продукції користувачами, зокрема органами військового забезпечення, відповідальними структурами Мінекономіки, Міноборони, виробниками, логістичними операторами і органами місцевого самоврядування, покликаних координувати постачання рибної продукції на фронт та у військові частини.

Метою створення «Каталогу української рибної продукції» є формування інтегрованої, структурованої та актуальної інформаційної бази про вітчизняні підприємства аквакультури та рибопереробної галузі з метою забезпечення стабільного продовольчого забезпечення Збройних Сил України високоякісною рибною продукцією відповідно до нормативів військового харчування; зміцнення національної продовольчої безпеки через активізацію внутрішнього виробництва рибних продуктів; імпортозаміщення у сегментах, найбільш критично залежних від зовнішніх постачальників; підтримки українських виробників, стимулювання розвитку аквакультури та рибопереробки, підвищення конкурентоспроможності їх продукції; покращення координації між державними органами, військовими структурами та бізнесом у процесах планування, закупівель та логістики рибної продукції.

Каталог спрямований на створення єдиного інструменту, що забезпечує прозорість ринку, спрощує процедури взаємодії та сприяє оперативному ухваленню рішень в питаннях продовольчого забезпечення в саме умовах воєнного стану та надзвичайних викликів.

1. Риба первинної обробки: охолоджена, морожена, патрана

Продукція первинної рибопереробки – це основа продовольчого забезпечення, яка поєднує в собі свіжість, поживну цінність та універсальність використання.

Охолоджена, морожена та патрана риба є найбільш затребуваними видами продукції як для кінцевого споживача, так і для організацій, відповідальних за забезпечення продовольчої безпеки, зокрема у воєнний час.

Такий формат обробки дозволяє максимально зберегти природні властивості риби, її смакові якості та біологічну цінність. Охолоджена риба ідеально підходить для швидкого споживання, а морожена та патрана – для тривалого зберігання та транспортування, що особливо важливо для забезпечення стабільних поставок у різних регіонах країни.

Виробництво цієї продукції здійснюється з дотриманням санітарно-гігієнічних норм, що гарантує її безпечність та якість.

Риба первинної обробки є універсальною сировиною для приготування різноманітних страв, а також основою для подальшої переробки, що розширює можливості використання у харчовій промисловості та системі державних закупівель.

В умовах воєнного стану та порушення логістичних ланцюгів, саме ця категорія продукції забезпечує гнучкість, надійність та оперативність у формуванні продовольчих резервів, сприяє зміцненню продовольчої автономії держави та підтримці національних виробників.

Риба первинної обробки – це базова категорія продукції аквакультури та рибопереробки, яка включає охолоджену, морожену та патрану рибу різних видів: представники родини коропових, сом, судак, лососеві та багато інших видів риб. Ця продукція є результатом мінімальної технологічної обробки, що дозволяє максимально зберегти природні властивості, поживну цінність і смакові якості риби.

Охолоджена риба надходить до споживача у свіжому вигляді, зберігаючи текстуру, аромат і біологічну цінність.

Охолоджена риба добре підходить для швидкого приготування страв, забезпечуючи максимальну користь для здоров'я.

Морожена риба, завдяки сучасним технологіям заморожування, зберігає свої властивості протягом тривалого часу, що дозволяє формувати запаси та забезпечувати стабільність постачання навіть у складних логістичних умовах.

Патрана риба – це продукція, яка пройшла очищення від внутрішніх органів, що підвищує її безпечність, спрощує подальшу кулінарну обробку та зменшує ризики псування.

Виробництво риби первинної обробки здійснюється з дотриманням санітарно-гігієнічних норм, стандартів якості (ДСТУ, СОУ, ТУ), що гарантує її безпечність для споживача.

Продукція проходить контроль на всіх етапах – від вилову чи вирощування до транспортування та зберігання.

Відмітимо, що це особливо важливо для забезпечення продовольчої безпеки у воєнний час, коли стабільність і якість постачання мають критичне значення.

Риба первинної обробки є універсальною сировиною для приготування різноманітних страв: від класичних українських рецептів до сучасної кухні. Вона використовується як у домашньому харчуванні, так і в закладах громадського харчування, військових частинах, лікарнях, освітніх установах.

Для органів військового управління, структур Міністерства оборони та економіки, а також логістичних операторів, ця категорія продукції дозволяє оперативно реагувати на зміну попиту, формувати резерви та забезпечувати гнучкість у постачанні.

В умовах воєнного стану, порушення логістичних ланцюгів і підвищеного попиту на білкові ресурси, риба первинної обробки відіграє ключову роль у зміцненні продовольчої автономії держави, підтримці національних виробників, розвитку імпортозаміщення та забезпеченні стабільного харчування, поставок для Збройних Сил України та населення.

Важливість продукції первинної рибопереробки для споживача.

Збереження поживної цінності – охолоджена та морожена риба містить високий рівень білка, вітамінів і мінералів, що важливо для здорового харчування.

Тривалий термін зберігання – морожена та патрана риба зберігає свої властивості протягом тривалого часу.

Зручність транспортування – продукція легко транспортується.

Відповідність санітарно-гігієнічним нормам – виробництво такої риби контролюється на всіх етапах, що гарантує її безпечність для споживача.

Водночас продукти первинної рибопереробки можуть бути використані для приготування різноманітних страв, що дозволяє адаптувати меню під різні потреби та смаки.

Продукти первинної рибопереробки є базовим чинником для забезпечення продовольчої безпеки, особливо в умовах воєнного стану.

Вказане дозволяє споживачам отримувати якісну, поживну та безпечну рибну продукцію, сприяє розвитку національного виробництва риби та рибної продукції, підтримці українських рибницьких господарств.

Тушка заморожена:



Короп



Товстолобик



Карась



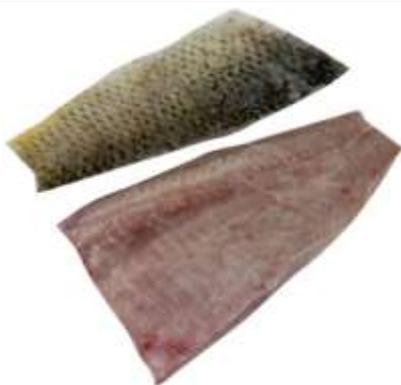
Тушка охолоджена з головою патрана

Тушка охолоджена з головою не патрана



Тушка заморожена
Кларієвий сом

Філе заморожене:



Короп



Товстолобик



Карась

Стейк:



Короп



Товстолобик



Фарш:



2. Рибна продукція з доданою вартістю: копчені вироби та консерви

Копчені рибні вироби та консерви – це продукція, яка проходить додаткову технологічну обробку, набуваючи особливих смакових властивостей, аромату та тривалого терміну зберігання. Вона є важливою складовою сучасного асортименту української аквакультури та рибопереробки, забезпечуючи різноманітність харчування, зручність транспортування і використання у різних умовах.

Копчені рибні продукти, виготовлені методом гарячого або холодного копчення, вирізняються насиченим смаком і привабливим зовнішнім виглядом. Вони можуть споживатися як делікатеси, входити до складу святкового меню або використовуватися у повсякденному раціоні.

Консерви, у свою чергу, забезпечують довготривале зберігання без спеціальних умов, швидке приготування страв та можливість використання у польових чи екстремальних ситуаціях.

Виробництво копчених виробів і консервів здійснюється з дотриманням сучасних стандартів якості та безпеки.

Наукове видання

Методичні рекомендації щодо формування та використання
«Каталогу української рибної продукції» для потреб продовольчого
забезпечення Збройних Сил України та розвитку системи
імпортозаміщення у рибному господарстві

Укладачі: Шарило Ю. Є., Поплавська О. С., Шевель О. О., Плічко В. Ф.,
Вдовенко Н. М., Дмитришин Р. А., Олифіренко А. С.

Керівник видавничих проєктів: Ястребов А. О.

Друкується в авторській редакції

Підписано до друку 08.12.2025 р.

Формат 60×84 1/8. Папір офсетний. Гарнітура Times New Roman.

Умовн. друк. аркушів — 2,33.

Обл.-вид. аркушів — 1,95.

Тираж 100 прим.

ТОВ «Видавничий дім «КОНДОР»

Свідоцтво серія ДК № 5352 від 23.05.2017 р.

03067, м. Київ, вул. Гарматна, 29/31

тел./факс (044) 408-76-17, 408-76-25

www.condor-books.com.ua