

мясная сфера

Посади свое плодородное дерево

Каким должно быть влияние политики на экономику и наоборот? Кто сегодня способен влиять на формирование государственной позиции? А главное: могут ли самостоятельные усилия представителей нового бизнеса изменить хозяйство страны? Мы решили найти ответы, организовав заочный «круглый стол» на тему «Бизнес и власть: механизмы влияния и взаимодействия».

32

Поры в колбасных изделиях

Проблема, связанная с пустотами в колбасных изделиях, казалось бы, не самая сложная из тех, с которыми можно столкнуться на производстве, но она остается актуальной для многих. О технологических тонкостях, помогающих ее избежать, рассказал главный технолог независимого интернет-портала для специалистов мясной индустрии «Мясной Эксперт» Владимир Романов.

82

22

Распутать гордые узел



Мушег Мамиконян: «Необходимо восстановить справедливую цену и обычный ход торговли на рынке, при котором ни у одного участника процесса, будь то производитель или поставщик, не будет возможности вследствие избыточной рыночной силы загнать субъекта, являющегося предыдущим звеном цепочки, в тупик, изъяв у него все средства».



Экомаркировка как решение маркетинговых задач

В марте 2009 года куриные яйца и мясо цыплят-бройлеров, произведенные на птицефабрике «РОСКАР» прошли экологическую сертификацию в АНО «ТЕСТ – С.-Петербург», и предприятие получило право использовать экомаркировку.

52

Птица счастья завтрашнего дня: кто она?

Производство куриного мяса в России растет в среднем на 20% в год, конкуренция заметно увеличивается, цены падают. Так что компании, работающие с бройлерами, ищут новые пути развития: производство другой птицы может стать идеальным вариантом /стр. 8.

Пневмоцилиндры Серия 61



Серия 61 предлагает полный набор цилиндров с алюминиевым профилем. Конструкция цилиндров совершенна и безопасна, что облегчает санитарную обработку и мойку для использования, например, в пищевой промышленности.

- Магнитные
- Одно- и двустороннего действия
- Диаметры 32, 40, 50, 63, 80, 100, 125 мм
- Ход 10 - 2500 мм



Быть лучшими

Стандарт DIN/ISO 6431/
VDMA 26/562

Магнитные

Высокая долговечность

Большие длины ходов

Простые линии конструкции

Москва (495) 735 49 61
Владивосток (4232) 20 89 33
Воронеж (4732) 39 37 09
Екатеринбург (343) 353 58 31

Казань (843) 299 60 60
Краснодар (861) 239 70 41
Красноярск (391) 236 58 21
Нижний Новгород (831) 220 55 41

Новокузнецк (3843) 77 76 36
Новосибирск (383) 221 69 54
Омск (3812) 71 94 94
Иркутск (3952) 46 53 27

Ростов-на-Дону (863) 299 01 63
Самара (846) 276 68 92
Санкт-Петербург (812) 326 29 11
Челябинск (351) 265 87 64
Ярославль (4852) 73 28 11

www.camozzi.ru

Целлюлозная оболочка представляет собой традиционную целлофановую пленку, специально приспособленную под нужды колбасного производства. Целлофан близок к натуральной оболочке по парогазопроницаемости, и колбаса в нем отличается замечательным вкусом.



ОБОЛОЧКА В СТИЛЕ РЕТРО

Советская «ДОКТОРСКАЯ» стала настоящим гастрономическим хитом не одного поколения граждан нашей страны. И до сих пор остается эталоном качества. Именно ее мы продолжаем искать среди изобилия современных магазинов.

ТЕПЕРЬ НАЙТИ ЕЕ БУДЕТ ПРОЩЕ.

ВЕДЬ МЫ ХОРОШО ПОМНИМ, КАК ОНА ВЫГЛЯДЕЛА.

Санкт-Петербург
тел/факс: (812) 334-21-21;
(495) 737-0911 – прямой московский номер

Москва
тел/факс: (495) 784-67-18

Ростов-на-Дону
тел.: (863) 223-22-44

Челябинск
тел/факс: (351) 792-29-20

www.logosltd.ru

24 – 27 ноября 2009 • Москва, МВЦ «Крокус Экспо»



ingredients

RUSSIA • 2009

12-я МОСКОВСКАЯ МЕЖДУНАРОДНАЯ ВЫСТАВКА

ПИЩЕВЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ, ДОБАВКИ И ПРЯНОСТИ



technofood

MOSCOW • 2009

4-я МОСКОВСКАЯ МЕЖДУНАРОДНАЯ ВЫСТАВКА

**ОБОРУДОВАНИЯ, УПАКОВКИ И ТЕХНОЛОГИЙ
ДЛЯ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ**

Организатор:



ITE LLC Moscow
Тел.: +7 (495) 935 7350
Факс: +7 (495) 935 7351
ingredients@ite-expo.ru

ITE Group Plc
Тел.: +44 (0) 207 596 5000
Факс: +44 (0) 207 596 5111
ingredients@ite-exhibitions.com

При поддержке:



www.ingred.ru
www.techno-food.ru

содержание

отрасль	14
«Деловая колбаса»	40
оборудование	Убойный цех 58



Поскольку производство птицы в России растет на 20% в год, конкуренция сильно увеличивается, а цены падают. Так что компании, работающие с бройлерами, ищут новые пути развития: производство другой птицы может стать идеальным вариантом.

6

тема номера	Птица счастья завтрашнего дня: кто она?	6	компаний /управление качеством	Вхождение в мировую экологическую элиту	49
отрасль /крупным планом	Избушка на курьих ножках	14	/стратегия	Экомаркировка как решение маркетинговых задач	52
/события и факты	Свинные хроники	16	/организация бизнеса	С калькулятором в руке	56
	Новости	18	производство /оборудование	Убойный цех	58
	Распутать гордиев узел	22		Группа INTERMIK: оборудование для боен от Польши до Африки	62
	Участники рынка обменялись антикризисными предложениями	25		Производственные рецепты от «Золотого Петушка»	64
/исследование	За 5 лет потребление мяса птицы увеличилось в 1,5 раза	26		Комплексные решения по птицепереработке от Schaller Lebensmitteltechnik®	70
/тенденции	Игра. Как много в этом слове места для рекламы	28		Посол продуктов из мяса птицы с использованием нитритов	72
/круглый стол	Посади свое плодородное дерево	32	производство /мясо птицы	Немного базилика, кориандра и мускатного ореха	76
отрасль /уроки истории	Как колбаса стала деловой	40			
компаний /события и факты	Новости	44			

производство
За семью печатями
клининг

78
92

Чистота – залог успеха 90



«Чтобы обеспечить всей нашей продукции серьезное конкурентное преимущество, нами была выбрана ниша экологически безопасных продуктов. Мы считаем, что с каждым годом потребитель будет уделять этому аспекту все больше внимания, и строим на этом нашу маркетинговую стратегию.»

52

производство
/ингредиенты

Обзор российского рынка смесей для рассолов 78

Эффективная рецептура вареной колбасы 80

/советы технолога

Поры в колбасных изделиях 82

Технология заморозки в картон-фризерах 84

производство
/упаковка и оболочка

Серьезные задачи нового времени 86

производство
/клининг

Санитария и гигиена помогают решать проблемы сбыта продукции 88

Чистота – залог успеха 90

консалтинг
/финансовые инструменты

Кредитование малого бизнеса. Чего больше: возможностей или рисков? 91

/IT-технологии

За семью печатями 92

Платить за качество, а не за размер 94

мясная сфера

№4-5 (66-67) 2009

Информационно-аналитический журнал для специалистов мясоперерабатывающей индустрии. Зарегистрирован в Федеральной службе по надзору за соблюдением законодательства в сфере массовых коммуникаций и охране культурного наследия.

Свидетельство о регистрации ПИ № 77-18553 от 12 октября 2004 года

Адрес редакции:
Россия, 190005, Санкт-Петербург,
3-я Красноармейская, 10 лит. А,
помещение 1-Н,
тел./факс: +7 (812) 600-44-13,
www.sferamagazine.ru

Отпечатано в типографии «Премиум пресс».
Подписано в печать: 19.05.09.
Тираж: 5000 экз.

Учредитель:
ООО «ИД "СФЕРА"»

Издатель:
BOSSFOR MEDIA Publishing Group

Генеральный директор:
Алексей Захаров

Руководитель
коммерческого департамента:
Ольга Паленова
palenova@sferamagazine.ru

Арт-директор:
Семен Кутаев
artdirector@sferamagazine.ru

Ведущий редактор:
Виктория Загоровская
meat@sferamagazine.ru

Реклама:
Виктория Паленова
v-palen@sferamagazine.ru

Дарина Быкова
bykova@pharmklub.ru

Подписка:
Тамила Самсонова
podpiska@sferamagazine.ru

Маркетинг:
market@sferamagazine.ru

Дизайн и верстка:
Дмитрий Зорин
d.zorin@sferamagazine.ru

Корректор,
литературный редактор:
Вероника Ганчурина
korrektor@sferamagazine.ru

Макет и обложка:
Семен Кутаев
artdirector@sferamagazine.ru

Журнал распространяется
на территории России
и стран СНГ.
Периодичность – 12 раз в год.

Использование информационных
и рекламных материалов журнала
возможно только с письменного
согласия редакции.

Все рекламируемые товары имеют необходимые
лицензии и сертификаты.
Редакция не несет ответственности
за содержание рекламных материалов.

Материалы, отмеченные значком **P**,
публикуются на коммерческой основе.
Мнение авторов не всегда совпадает
с мнением редакции.



BOSSFOR MEDIA
PUBLISHING GROUP

...А ежели дождь во время усушки, а?

– Приехали! Колхоз «Светлый путь!»
– Какой светлый? Не видно ж ничего!

Из мультфильма
«Возвращение блудного попугая»



На днях вспомнился мне один эпизод из жизни непальских министров, получивший широкую огласку почти год назад. Министр по охране природы заставил своего первого заместителя провести полтора часа в туалетной комнате в наказание за то, что большую часть рабочего времени тот тратил на решение вопросов собственного бизнеса – небольшой каменоломни, расположенной, помимо прочего, в регионе, где это запрещено законом. Перед тем как запереть помощника в туалете, глава ведомства наставлял его на истинный путь при помощи кулаков и нецензурной лексики.

Радикальный метод воспитания возымел некоторое действие. Остальные сотрудники министерства испугались не на шутку и немедленно объявили забастовку.

А мы посмеялись и забыли. Думали, забавный случай, оказалось, нет – тенденция! Месяц назад чиновников Евросоюза, занимающихся сельским хозяйством и аграрными вопросами, решили отправить в деревню, дабы они смогли лучше прочувствовать истинные нужды аграриев.

Перевоспитание даже имеет документальную основу – эти меры предусматривает программа «Опыт урожая», входящая, в свою очередь, в план «Упрощенная Единая сельскохозяйственная политика для Европы».

В документе, подготовленном в Брюсселе, говорится о намерении начать с 2010 года выполнение образовательной программы для сотрудников Управления по вопросам сельского хозяйства и сельских территорий, включающей «стажировку» в деревне!

Знаете, мне эта идея нравится! Нашим бы министрам да красную рубашку, да опыт урожая! Чтобы засучив рукава принялись восстанавливать разрушенное в ходе «реформ», постигая сельскую премудрость.

Но сколько министров не корми, сколько не ссылай «в деревню, к тетке» и далее по указанному адресу, все равно они будут походить на толстого рыжего кота из серии мультфильмов про попугая Кешу, сбежавшего от своего друга Вовки: «Таити, Таити, не были мы ни на какой Таити, нас и здесь неплохо кормят!»

Хотя, если всмотреться, наши чиновники – копия совсем другого персонажа!..

«Ну, после такого дождя жди хороший отел... Сколько тонн клевера от каждой курицы-несушки будет засыпано после обмолота зяби? Эх вы! Жизни не нюхали! А я цельное лето, цельное лето: утром покос, вечером надой, то корова опоросится, то куры понеслись... А тут вишня взошла! Свекла заколосилась!.. Пашешь, как трактор... А ежели дождь во время усушки, а?»

Виктория Загоровская,
редактор журнала «Мясная сфера»,
meat@sferamagazine.ru

Автор:



Виктория Загорская

Птица счастья завтрашнего дня: кто она?

Одной из главных задач, стоящих сегодня перед российским агропромышленным комплексом, считается максимально возможное импортозамещение по мясу и, прежде всего, мясу птицы, как наиболее перспективному и развитому в стране направлению мясного производства.

В кризис объем продаж курятины в сетях вырос на 20%. В борьбе за покупателя ритейлеры развязали ценовую войну: стоимость курятины снизилась до 70 руб. за 1 кг.

По данным Российского птицеводческого союза, в первом квартале 2009 года производство мяса птицы выросло на 114,2% и составило 700,1 тыс. тонн. И если в прошлом году доля импорта на рынке мяса птицы в России составила 36%, то в этом ее планируется снизить до 27%, а к 2012 году импорт должен составлять не более 10%.

При этом президент Росптицесоюза Владимир Фисинин, как и многие другие эксперты, считает необходимым расширять ассортимент птицы за счет выращивания уток, гусей, цесарок, индеек и перепелов.

Царская птица – цесарка

Цесарки пока редко встречаются в птицеводческих хозяйствах. И совершенно напрасно. Они прекрасно уживаются в любой климатической зоне, хорошо переносят и жару и холод, неприхотливы к условиям содержания.

Родина одомашненной обыкновенной цесарки – Западная и Центрально-Южная Африка. В античные времена домашняя цесарка попала из Африки в Древнюю Грецию и Древний Рим. Португальские путешественники завезли цесарку повторно в Европу из Западной Африки в XV и XVI веках, и с тех пор ее как домашнюю птицу можно увидеть на фермах.

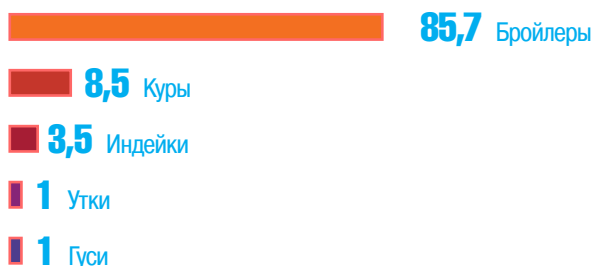
В Министерстве сельского хозяйства РФ в 2007 году в качестве пород российской селекции были зарегистрированы волжская белая, загорская белогрудая, кремовая и серо-крапчатая.

За сезон серо-крапчатые цесарки сносят 80-100 яиц грушевидной формы, массой по 40-45 г. «Сибирячки» чуть больше – 105-110 яиц. Несушки загорских белогрудых откладывают до 120 яиц в год. Да и вес взрослой птицы этой породы достигает 2200 г, тог-

Сегодня спрос на продукцию – гусей, уток, индюков, перепелок – возрос. Однако в основном он покрывается за счет импортной замороженной продукции из Германии, Франции, других стран



Поскольку производство птицы в России растет на 20% в год, конкуренция сильно увеличивается, а цены падают. Так что компании, работающие с бройлерами, ищут новые пути развития: производство другой птицы может стать идеальным вариантом



Структура мяса птицы (тыс. тонн убойной массы, %)

да как взрослые серо-крапчатые птицы весят 1850-1900 г.

Цесарок как сельскохозяйственных птиц обычно разводят на мясо. Хотя продуктивность этой птицы меньше, чем, например, курицы, качество мяса и яиц очень высокое. Кроме того, цесарок содержат и для борьбы с вредителями сельского хозяйства — червями, слизнями, насекомыми. Она является одной из немногих домашних птиц, охотно поедающих колорадского жука.

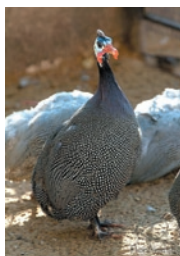
Мясо цесарок по вкусу напоминает дичь, содержит меньше воды и жира, чем куриное, по питательности и другим биологическим показателям считается лучшим из мяса домашних птиц. В тушках цесарок по сравнению с курами содержится на 15% больше съедобных частей, главным образом мышечных, в которых много гемоглобина.

Яйца цесарок несколько мельче куриных, весят 40-43 г, имеют характерную грушевидную форму, светло-коричневую окраску. Яйца цесарок содержат меньше воды, чем яйца кур, в их желтке больше сухих веществ. Отличают-

ся цесариные яйца высоким содержанием витамина А и каротиноидов.

Благодаря толстой скорлупе яйца цесарок практически не повреждаются при перевозках, их можно хранить до полугода при температуре 0-10° С. Кроме того, цесариные яйца не вызывают аллергии. Ни птица, ни яйцо не подвержены сальмонеллезу.

Для инкубации пригодны яйца весом не менее 38 г, хранившиеся от снесе-



Цесарки прекрасно уживаются в любой климатической зоне, хорошо переносят и жару и холод, неприхотливы к условиям содержания

ния и до закладки в инкубатор (под наседку) не более недели, с прочной скорлупой, правильной формы, светло- или темно-коричневой окраски. Прочность скорлупы перед началом инкубации обязательно проверяют постукиванием яиц друг о друга. Если при этом звук дребезжащий — яйца для инкубации не пригодны, так как в их

↓ Цесарочек содержат семьями. Обычно на 4 самок оставляют одного самца. Средняя продолжительность яйцекладки — 6 месяцев

скорлупе имеются мелкие трещины, не видимые невооруженным глазом.

Инкубация цесариных яиц продолжается около 28 суток (у кур 21 сутки). Ее можно производить в инкубаторе любого типа при обычном «курином» режиме, то есть при такой же температуре в камере, одинаковой влажности воздуха и при сходном ритме поворота яиц.

Кстати, если у вас имеются хорошая курица-наседка или индейка небольших размеров, то они успешно выведут цесарят и станут для них заботливыми матерями. Цесарки очень пугливы и поэтому являются плохими наседками.

В первые дни молодняк особенно чувствителен к сырости и сквознякам. Влажность воздуха в помещении должна быть не выше 65-70%. Содержат птиц при температуре 33-35° С, а потом снижают на 2-3° С каждую неделю. После 18-20 дней цесарят можно уже не обогревать — не замерзнут в комнате при 18-20° С.

Важно правильно освещать помещение. При этом учитывается и время, в течение которого птица находится на выгуле при дневном свете. Малышам от суточного до 4-недельного возраста необходим световой день продолжительностью 20 часов, 5-10-недельный молодняк должен быть на свету 16 часов, 11-14-недельный — 12 часов, 15-27-недельный — 8 часов. Затем продолжительность светового дня вновь начинает возрастать. Для 28-43-недельных цесарок она составляет 16 часов, для 44-50-недельных — 17 часов. С 51 недели жизни цесарок и до конца кладки им необходимо 18 «световых» часов в день.

Корм для новорожденных тот же, что и для цыплят, но должен содержать на 2-3% больше белковых, молочных, мясных, рыбных добавок. Кормить их следует в первые дни жизни по 5 раз в сутки, а в двухмесячном возрасте — 3-4 раза. В суточном рационе птенцы весят 28 г, в 60 дней — 850 г, в 84 дня — 1200 г.

Цесарочек содержат семьями. Обычно на 4 самок оставляют одного самца. Средняя продолжительность яйцекладки — 6 месяцев. Оставлять цесарок на второй год не рекомендуется, так как их продуктивность, как правило, сни-

↓ В настоящее время научная информация о селекционной работе с цесарками за рубежом закрыта. Фирмы-производители не сообщают о своих селекционных достижениях

жаются. За племенной сезон от каждой самки можно получить в среднем по 80-120 яиц (в зависимости от условий кормления и содержания, а также от тщательности сбора яиц). После окончания яйцекладки взрослых цесарок забивают (к этому времени они становятся хорошо упитанными). Также предназначены на мясо и лишние самцы в возрасте 5 месяцев, так как у них более нежное мясо, чем у взрослых птицы.

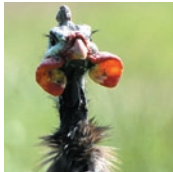
Содержать цесарок выгодно: они отличаются от другой домашней птицы более крепким здоровьем, а на 1 кг привеса требуют всего 4 кг корма.

Сегодня этот вид птицы разводят в США, Великобритании, Индии, Нигерии, Венгрии. Во Франции и Италии разведение цесарок приняло промышленные масштабы. Селекционную работу с цесарками ведут французские фирмы «Галор», «Бегинь», «Лесак». Основными потребителями продукции там являются люди со средним и высоким достатком, причем основная часть продукции реализуется фирмами через сеть кафе и ресторанов.

Цены на мясо и яйца цесарок в большинстве стран мира в 1,5-3 раза выше, чем на аналогичную продукцию, получаемую от кур. Это 4-5 евро за кг мяса и 2-3 евро за десяток яиц. Поголовье цесарок в этих странах составляет 5-6% от всего поголовья сельскохозяйственной птицы. В настоящее время научная информация о селекционной работе с цесарками за рубежом закрыта. Фирмы-производители не сообщают о своих селекционных достижениях. По всей видимости, генетический потенциал цесарок из-за определенных биологических преимуществ рассматривается как важный элемент улучшения современных пород кур и базовый материал для работы с трансгенными видами сельскохозяйственной птицы.

В нашей стране цесарководство развито слабо. В СССР их содержали на юге в небольших количествах, а в период войны все поголовье птиц было уничтожено. С 1945 года началось восстановление цесарководства.

С давних пор цесарок разводили в Причерноморье. В настоящее время их разводят единичные фермеры Прибалтийских стран, Украины, Молдовы и Беларуси.



Справка

Немецкий филолог-славист Макс Фасмер, говоря о названии «цесарка», пишет, что происходит оно «вероятно, из польского от цесарь-император». Несомненно, слово связано с именем римского полководца, государственного деятеля и историка Цезаря. Оттуда же происходит немецкое «кайзер» (император) и древнерусское «царь» («цзсьрь»), означающие «властелин, государь».

Почему же цесарок называют царскими? Объясняет это древнегреческая легенда. Год в Калидоне выдался на диво урожайным. Царь Ойней в благодарность богам за милость принес жертвы всем. Забыл только об Артемиде. Решив наказать нечестивца, она обрушила свой гнев на страну и наслала гигантского вепря. Кабан перерывал

поля, вырывал с корнем деревья, не щадил и людей. Тогда Ойней созвал на большую охоту героев со всей Греции. Участвовал в ней сын царя Ойнея – Мелеагр со своими дядями. Последней выразила желание участвовать в Калидонской охоте прекрасная девушка Аталанта. Мужчины возмутились, но Мелеагр, полюболивший юную охотницу с первого взгляда, вступился за нее. Охота была долгой и трудной. Никому не удавалось настичь вепря. Наконец стрела, выпущенная Мелеагром, ранила зверя. Истекающее кровью животное попыталось укрыться в чаще, но Аталанта ударом кинжала добила его.

Главный приз – шкуру и голову убитого зверя – присудили Мелеагру, который первым ранил кабана. Но царевич не согласился с таким решением и вручил трофей Аталанте. Вот тут и начались распри между героями, приведшие к войне. В одной из битв Мелеагр случайно убил брата своей матери. Та не простила сына и прокляла его. Вскоре гнев богов обрушился на Мелеагра, и он погиб. Пострадали и сестры, оплакивавшие его. Царевны превратились в птиц с пятнистым оперением. Это следы слез, пролитых над погибшим братом. И называли птиц царскими – цесарками.

В результате длительной работы ученых – селекционеров у нас в стране в 1998 году были созданы две отечественные породы цесарок: волжская белая и загорская белогрудая. Селекционное стадо цесарок волжской белой породы содержится только на птицефабрике ЗАО «Марийское» Республики Марий Эл, а селекционное стадо загорской белогрудой породы в экспериментальном хозяйстве ВНИТИП (г. Сергиев Посад Московской области).

Селекционная работа с породами ведется в направлении усовершенствования существующих и создания новых линий и кроссов цесарок с высокими продуктивными и воспроизводительными качествами, а также повышении воспроизводительных качеств этой птицы.

В соответствии с Приложением №11 к Приказу Минсельхозпрода РФ от 4 февраля 1997 года п.28 «Положение о генофондном хозяйстве» с 1994 года на племенной цесариной ферме п/ф «Акашевская» производилось разведение первой отечественной породы цесарок – волжская белая.

В настоящее время селекционное стадо цесарок принадлежит ЗАО «Марийское», которое является единственным на сегодняшний день генофондно-племенным хозяйством по разведению данной породы цесарок.

С птицей ведется индивидуальная и семейная селекция, выполняемая коллективом лаборатории по селекции цесарок совместно со студентами МарГУ и ведущими специалистами хозяйства.

Гуси – это не только ценный пух, но и до 8 кг мяса и жира!

Если рядом с фермерским хозяйством имеются неиспользуемые залуженные земли, овраги, пруды, то выгодно заниматься разведением водоплавающей птицы, например гусей. При наличии хороших выпасов взрослые гуси и молодняк нуждаются в минимальной подкормке зерновыми кормами.

Гусей разводят преимущественно для мяса и жира, которого в гусяной тушке может содержаться до 46%. Кроме того, от гусей получают ценный пух и перо. Все породы гусей мясного типа хорошо приспособлены к местным условиям и имеют хорошие продуктивные качества.

Вес взрослых гусаков одой из наиболее популярных пород, арзамасской, составляет 7-8 кг, гусынь – 6-7 кг. Гусята к 80-90-дневному возрасту весят 4-5 кг. Яйценоскость – 20-25 яиц в год. Арзамасские гуси выносливы, хорошо откармливаются на пастбищах.

Надо отметить, что разведение гусей эффективно при условии полной пере-

↓ «Отрасль гусеводства является наиболее доступной и быстро окупаемой, она «менее затратная, скороспелая, с большим выходом продукции и экономически выгодная»

работки получаемой продукции: пуха, перьев, помета. Гусь весом 4-8 кг стоит 600-1200 руб. и дает 600 г пуха, цена которого на мировом рынке может доходить до 40 долл. за кг.

Для содержания взрослых гусей можно приспособить любые помещения или построить новые, как правило, можно не затрачивать на это больших средств. Главное требование – сарай должен быть непродуваемым. Гуси легко переносят температуру воздуха в птичнике -10° С, при кратковременном понижении она может достигать -25-27° С. Однако в племенной зоне необходимо поддерживать не ниже 4-5° С.

До 20-30-дневного возраста гусят содержат в обогреваемых помещениях. Для этого делают общее отопление или обогревают молодняк с помощью брудера. В зависимости от конструкции один брудер обогревает 250 и больше птенцов. На 1 кв. м пола размещают по 10-20 гусят. После первых 20-25 дней выращивания молодняк переводят в неотапливаемые птичники или под навесы с огражденными загонами. На 1 кв. м пола размещают по 4-5 голов. Подстилкой служит резаная солома или другие подстилочные материалы. Выпускать гусят на выгулы в теплую погоду следует с первых дней выращивания, на водные выгулы – примерно с 30-дневного возраста.

Потребность гусей в питательных веществах определяется по живому весу и яйценоскости. Кормят гусят комбикормом и свежей зеленью, влажными мешанками из комбикорма, обраты, вареного картофеля, зелени.

О гусеводстве как перспективном направлении птицеводства заявил в этом году первый заместитель **премьер-министра Правительства Республики Башкортостан – министр сельского хозяйства Шамиль Вахитов**. Развитию гусеводства будет способствовать строительство цеха убой и переработки водоплавающей птицы (уток и гусей) в Благоварском районе. На проектную мощность предприятие выйдет в 2012 году. Для загрузки мощностей убойного цеха необходимо начиная с 2010 года выращивать в прилегающих районах 1 млн уток и 440 тыс. голов гусей.

По объемам переработки (38-40 тонн птичьего мяса в смену, 9,5-10 тыс. тонн в год) предприятие станет самым боль-

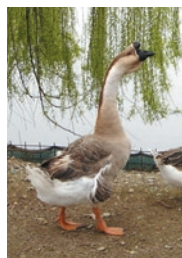
шим и современным в России. Мощность убойного цеха составит по забою уток и кур 1,5 млн голов за год, гусей – 450 тыс. голов в год, гусей на печень – 42 тыс. голов в год. Деньги на проект выделяет местное правительство совместно с венграми.

Первый заместитель министра сельского хозяйства Республики Башкортостан Николай Коваленко отметил, что отрасль гусеводства является наиболее доступной и быстро окупаемой, она «менее затратная, скороспелая, с большим выходом продукции и экономически выгодная».

Поголовье гусей на 1 января 2009 года в сельскохозяйственных предприятиях республики составило более 138 тыс. голов, что больше уровня 2008 года на 30,4% (на 32 200 голов), в крестьянских (фермерских) хозяйствах – 31 671 голова, больше уровня прошлого года на 3,4% (на 950 голов). Всеми сельхозпредприятиями республики реализовано на убой гусей 263 тонны в живом весе.

За 2008 год по республике реализация птицы на убой в живом весе составила 26,6 тыс. тонн, что на 51% больше уровня прошлого года.

Наибольший объем гусяного мяса реализовано ООО «Агрогусь» Туймазинского района – 139,5 тонн (140%), ООО «Башкирский гусь» Федоровского района – 45,6 тонн (5 раз), ООО «Агрогусь Урал» Уфимского района – 26,2 тонны (107%).



Гусей разводят преимущественно для мяса и жира, которого в гусяной тушке может содержаться до 46%. Кроме того, от гусей получают ценный пух и перо.

Наряду с производством мяса гусей крайне эффективным является производство и реализация гусяных яиц, которые пользуются большим спросом, в том числе в частных инкубаторных станциях. Так, в 2008 году сельхозпредприятиями было реализовано 716 тыс. шт. инкубационного гусяного яйца, что больше уровня 2007 года на 49,8%. Гусе-

водческими хозяйствами республики произведено 1 млн 849 тыс. штук гусяного яйца, что составляет 115,4% уровня прошлого года.

В кризис возрождается производство утятин

Несмотря на экономический кризис, а может быть, и благодаря ему, в России возрождается товарное производство утятин.

Для большинства потребителей это мясо пока еще относится к разряду деликатесов. Сегодня на наших прилавках в основном продается венгерская и французская продукция по соответствующей цене. А вот отечественных уток, тем более не замороженных, а охлажденных, можно найти с трудом. При этом замороженная утиная тушка может стоить 350-400 руб., а охлажденная – в несколько раз дороже.

Между тем в советское время промышленное выращивание уток было поставлено на широкую ногу, поэтому утятиня хоть и стоила дороже курятины, никогда экзотикой не считалась. Как уже отмечалось, восстановить справедливость решили в Башкирии, где строится первая в стране мегаферма по разведению уток и гусей. Но башкирская ферма – не единственный крупный проект по выращиванию уток. В этом году подобные мегафермы могут быть запущены и в других регионах, что, по оценкам экспертов, может привести к ощутимому снижению стоимости: в рознице утятиня будет стоить 140-150 руб. за кг.

В конце апреля на инкубаторной станции в Камышловке вылупился первый выводок итальянских гусей, пекинских и башкирских белогрудых уток. Всего в марте было заложено 700 гусяных яиц, 28 700 – утиных и 10 тыс. куриных. На свет вылупились только 70% гусят и 50% утят обоих видов.

Надо сказать, в советские времена инкубаторная станция в Камышловке действовала круглый год. Сегодня в работе применимы только 9 инкубаторов – это одна треть от имеющихся в наличии. По словам операторов, оборудование служит уже третий срок, поэтому выход готовой продукции получается немногочисленным.

Ученые говорят о том, что в дальнейшем конкуренцию широко распростра-

↓ Мясо мускусных утят выгодно отличается от мяса пекинских пониженным содержанием жира и превосходными вкусовыми качествами

ненным кроссам пекинских уток может составить разведение мускусных уток, которые представляют определенный интерес для увеличения производства нежирного вкусного мяса. К тому же лучшей наседки, чем мускусная утка, не найти. Инстинкт насиживания у нее проявляется сильнее, чем у других домашних уток. Если не забирать яйца из гнезда, то она может начать насиживание после снесения 11-15 яиц. Вольные наседки, которые скрытно устраивают гнезда, выводят и по 20 утят.

Мускусные – это древесные утки. По внешнему виду больше похожи на шпорцевых гусей, чем на речных уток. Их легко можно отличить от других птиц по своеобразному внешнему виду. Поскольку селекция с мускусными утками ведется с недавних пор, по экстерьерным признакам они довольно схожи со своими дикими предками. В отличие от уток, происходящих от кряквы, для мускусных характерно вытянутое тело, большие крылья и длинный хвост.

Для того чтобы вырастить мускусных утят на мясо, требуется затратить в полтора раза больше времени, чем на откорм пекинских. Однако в этом случае овчинка выделки стоит. Мясо мускусных утят выгодно отличается от мяса пекинских пониженным содержанием жира и превосходными вкусовыми качествами. Среди съедобных частей у пекинских утят основная их доля приходится на кожу с подкожным жиром, которые составляют 31-38% от массы потрошеной тушки. На долю всех мышц приходится 35-36%, причем грудные и ножные мышцы по массе почти не отличаются между собой. У мускусных утят основная съедобная часть приходится на мышцы, это 43-48%. Более развитыми из них являются мышцы груди. Доля кожи с подкожным жиром у мускусных утят почти в полтора раза меньше, чем у пекинских, и составляет от массы потрошеной тушки 20-25%.

При выращивании ремонтного молодняка мускусных уток можно не опасаться их чрезмерного ожирения, характерного для пекинских уток. При кормлении вволю пекинские утки потребляют много комбикорма и начинают яйцекладку раньше положенного срока. Если они начали не-



Гуси: вес товарной тушки – 5-10 кг; каждый гусь дает 600 г пуха стоимостью 40 долл. за кг; 40 маховых перьев; сальная железа (нужна в производстве косметической продукции) стоит около 2 долл.; 1 кг помета в день.



Утки: утка растет 50 дней; вес товарной тушки – 2,2 кг; от взрослой утки с выводком к осени можно получить 100-120 кг мяса; кроме того, утки некоторых пород откладывают большое количество яиц: до 130 штук в год.



Индюки: вес товарной тушки – 7-18 кг; разведение индюков считается в 3 раза более прибыльным, чем свиноводство.



Перепелки: самки могут снести 250-320 яиц за год; взрослый перепел весит 90-150 г, самка немного крупнее; от одной перепелиной семьи, состоящей из трех самок и самца, в течение года можно получить около 500 голов молодняка.

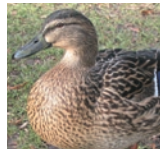
стись в 170-дневном возрасте, то будут откладывать мелкие яйца более продолжительный период, чем утки, которые начали яйцекладку в 185 дней. Мускусные утки не отличаются такой страстью к поеданию корма, что способствует равномерному приросту живой массы за все время выращивания. Взрослой мускусной утке, в зависимости от ее упитанности и питательности корма, требуется в сутки 160-210 г ком-

инкубацию для одновременной закладки отдельной партией.

Под мускусную утку обычно помещают от 13 до 21 яйца. Если утка оказалась небольшой и не покрывает все подложенные яйца, тогда лишние удаляют. Под нее можно подложить яйца и других видов птицы. Однако одновременная подкладка куриных и утиных яиц исключается, так как срок насиживания у них разный.

Научными исследованиями доказано, что молодняк еще за сутки до вывода из яиц понимает сигналы своей матери. После вывода молодняка наседку можно снова посадить на яйца или разгулять, чтобы она занеслась. Разгуливают наседок посредством одиночного заключения в светлом помещении, где нет ни гнезда, ни яиц, ни подстилки. Выжив в своем стаде хорошую наседку, оставьте ее еще на 2-3 года, так как проверенная птица насиживает надежней молодой.

Несмотря на все плюсы разведения, перспективы промышленного уководства пока выглядят туманными. В России эта продукция традиционно имеет сезонный спрос. В частности, уток хорошо раскупают под Новый год. Именно по причине сезонности на утятину и гусятину приходится всего 1% от общего объема рынка мяса птицы.



В советское время промышленное выращивание уток было поставлено на широкую ногу, поэтому утятину хоть и стоила дороже курятины, никогда экзотикой не считалась

бикорма. Для пекинских уток эта потребность увеличивается до 240-300 г. В еде мускусные утки не привередливы. Они, как и пекинские, поедают разнообразную пищу.

По яйценоскости мускусные утки пока уступают пекинским. Однако яйца новой породы хранятся дольше, что позволяет увеличить срок их сбора на

↓ «Охлажденная индюшати́на, конечно, дороже бройлеров, но при этом дешевле говядины. Средняя цена индюшачьего мяса составит 150 руб. за кг»

По скорости прироста живой массы индюки превосходят кур, уток, и гусей

Индейки были ввезены в Европу вскоре после открытия Америки. Достоверные сведения о них в западноевропейских странах датированы 1550 годом!

Несмотря на то что индюк – птица нервная и во время перевозки может потерять до 100 г веса, выращивать ее все равно выгодно. По скорости прироста живой массы индюки превосходят кур, уток и гусей. За время выращивания живая масса у индюков увеличивается в 400 раз, а у индеек – в 200. Выход мяса у индеек на 10% выше, чем у цыплят-бройлеров, а затраты на корм на 1 кг съедобных частей тушки на 15–20% ниже, чем в бройлерном производстве. Инкубационный период индейки составляет 28 дней.

Сейчас в России, по разным оценкам, производится около 50 тыс. тонн мяса индейки ежегодно, еще 88 тыс. тонн в страну импортируется. Сам рынок начал развиваться только в конце 1990-х годов.

Крупнейшее в России предприятие по производству мяса заморской птицы открылось в начале этого года в Мелеузовском районе Башкортостана. «Это проект будущего по всем параметрам, – сообщил прессе **премьер-министр республики Раиль Сарбаев**. – Данный бизнес в России пока еще не принял массовый характер, хотя уровень потребления индюшачьего мяса в нашей стране растет год от года. Значит, у нас есть возможность занять в разведении птицы лидирующие позиции».

Идея создания в регионе производства индюшачьего мяса возникла два года назад. Тогда, побывав в Израиле и ознакомившись с опытом разведения этой породы птиц, руководители Башкортостана решили запустить перспективный проект у себя. Общий объем инвестиций в производство достиг 1,5 млрд руб., которые, по подсчетам специалистов, должны окупиться в пятилетний срок. Кредиты были оформлены под поручительство правительства региона.

Поставка оборудования для комплекса велась из восьми стран мира: США, Израиля, Германии, Турции, Бельгии, Дании, Испании и Словакии. Индюшачьи яйца доставляются из Канады.

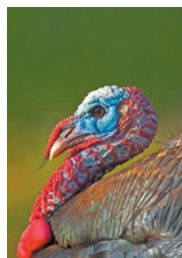
Теперь в Мелеузе появится не только птицеводческий комплекс с современным инкубатором и убойной линией, но еще мясокомбинат для переработки индюшатины и комбикормовый завод.

В конце февраля этого года в инкубаторе комплекса была заложена первая партия яиц – 58 600 шт., а 25 марта на свет появились и первые индюшата. Предполагается начать производство с 7 тонн мяса и постепенно выйти на проектную мощность в 15 тыс. тонн продукции в год.

Вторая очередь строительства комплекса предполагает расширение откормочной зоны. Мощности убойного цеха, нового мясокомбината и комбикормового завода рассчитаны на обслуживание 30 тыс. тонн продукции в год.

Одновременно выстраивается дилерская сеть, реализация башкирской индюшатины планируется не только на территории республики, но и в Приволжском и Уральском федеральных округах, Москве, Санкт-Петербурге и Сибири.

По словам **генерального директора Башкирского птицеводческого комплекса им. Мажита Гафури Марселя Юсупова**, продукция мегаптичника будет востребована, поскольку ежегодная потребность в индюшатине по России составляет 250 тыс. тонн. Сегодня 90% этого мяса импортируется в страну.



За время выращивания живая масса у индюков увеличивается в 400 раз, а у индеек – в 200

«Этот продукт требует минимум термической обработки и при этом максимально сохраняет полезные вещества и витамины, – говорит **главный технолог предприятия Евгений Подберезный**. – К тому же по цене наша продукция вполне выдерживает конкуренцию с остальными видами мяса: охлажденная индюшати́на, конечно, до-

роже бройлеров, но при этом дешевле говядины. Средняя цена индюшачьего мяса составит 150 руб. за кг».

В конце июня – начале июля можно будет продегустировать первую продукцию из местной индюшатины, а по осени в Башкортостане начнут подсчитывать дивиденды от проекта.

В октябре 2008 года «Ассоциация «АЛПИ» заявила о планах по созданию в России сети из 15 птицефабрик по выращиванию и производству мяса индейки совокупной мощностью 300 тыс. тонн мяса в год. Реализация программы рассчитана на 2009–2014 годы. Строительство фабрик планируется осуществлять в европейской части России, на юге страны, Урале, в Сибири и на Дальнем Востоке. Стоимость проекта – порядка 2,5 млрд долл., часть из которых – федеральные инвестиции, часть – заемные средства, остальное – собственные средства компании.

Производством индейки на предприятиях «АЛПИ», точнее в агроподразделении холдинга ООО ПФ «Сибирская Губерния», начали заниматься в 2005 году. Изначально технология отработывалась на птицефабрике «Енисейская», а в октябре 2006 года состоялось открытие современного производства по выращиванию и переработке мяса индейки в России – ПФ «Ясногорская» (Кемеровский район).

За два года в реконструкцию и оснащение некогда заброшенного хозяйства ассоциация инвестировала порядка 2 млрд руб. В настоящее время птицефабрика выведена на проектную мощность: функционируют все 48 корпусов предприятия, в которых одновременно размещаются до 400 тыс. голов индейки.

Около 80% продукции, вырабатываемой на «Ясногорской», поставляется в местные торговые сети области, остальное развивается в супермаркеты Новосибирской и Томской областей. Птицефабрика поставляет на рынки Кузбасса 55% мяса птицы, потребляемого жителями региона, и 30% от всего объема мяса. В планах – вырабатывать на предприятиях региона до 60% от общероссийского объема производства индейки.

В промышленном масштабе выращивают индейку немногие. «Сибирская Губерния» первая в СФО приступила к производству диетического мяса.

↓ В одной кладке бывает от 8 до 24 крапчатых, желто-коричневых яиц, массой по 10-12 г. Птенцы вылупляются через 17-18 дней и как только обсохнут, так сразу же начинают клевать корм

Специалисты компании не только отработали технологию выращивания требовательной к условиям содержания птицы, но и единственные в России содержат ремонтно-маточное стадо, которое обеспечивает инкубационным яйцом собственные предприятия.

О намерении наращивать мощности заявил в начале февраля такой крупный производитель южного федерального округа как «Евродон». Под расширение производства мяса индейки в Ростовской области он привлек кредит Внешэкономбанка в размере 2,1 млрд руб., который одобрил проект, несмотря на кризис и почти десятилетний срок окупаемости.

На предприятии представлены практически все стадии производства: от выращивания цыплят до изготовления колбас, нет только производства инкубационных яиц, поэтому сейчас их самолетом везут их Франции и Канады сначала в Москву, а потом в Ростов. Из-за таких перелетов стоимость одного яйца превышает 1 евро. К тому же деятельность всей птицефабрики зависит от настроения и санитарного состояния зарубежных компаний-поставщиков (их всего 3-4 во всем мире). Теперь решено сделать этот проект комплексным – производить яйцо на месте, затем выращивать птицу, тем самым обеспечивая замкнутый цикл производства: от выращивания индеек до производства готовых продуктов питания.

Для выхода на окупаемость компании необходимо производить 30 тыс. тонн мяса в год, то есть повысить объемы производства на 10 тысяч тонн.

На сегодняшний день комплекс «Евродон» является одним из крупнейших инвестиционных проектов в российской аграрной сфере. Объем производства компании составил 11,2 тыс. тонн мяса и продукции из индейки в год, что составляет треть от общего объема производства мяса индейки в РФ и около 60% от объемов производства мяса птицы в Ростовской области.

К началу 2013 года планируется увеличить производство в 19 раз, до 210 тыс. тонн. Эта цифра существенно превышает весь объем нынешнего рынка: по данным за 2007 год, россияне съедают около 140 тыс. тонн индюшатины в год, включая мясо, которое исполь-

зуется для производства колбасной продукции.

Кризис руководство не смущает. Индюшатина, конечно, дороже курицы, зато дешевле говядины и свинины. Но представители отрасли оценивают планы «Евродона» с заметным скепсисом, отмечая, что сейчас емкость российского рынка индюшатины оценивается в 130–140 тыс. тонн, из которых около 88 тыс. привозные. Основной импорт идет из Бразилии. Динамика хорошая, но утверждать, что россияне резко перейдут на индюшатину, не стоит, подчеркивают аналитики. В ближайшие годы индейка сможет занять не более 15% объема продаж мяса в России – около 300 тыс. тонн в год.

Космическая птичка – перепелка

Перепелов долго разводили как декоративную птицу и только в начале нашего столетия стали использовать для производства яиц и мяса. Из Японии перепелов вывозили в другие страны Азиатского континента, в Европу и США. В бывшем Советском Союзе перепелов начали разводить с 1964 года. Завезли их сюда из бывшей Югославии. Между прочим, первым земным живым существом, родившимся в космосе, в специальном космическом инкубаторе на советской орбитальной станции «Салют-6» в 1990 году, был перепеленок.

Перепел является самым мелким представителем отряда куриных. Длина его тела 16-20 см, масса – 80-150 г. Перепел обыкновенный, его еще называют европейским, сегодня распространен в Европе, Африке и Юго-Западной Азии: В России обитает на территории от Черного моря до Байкала. В одной кладке бывает от 8 до 24 крапчатых, желто-коричневых яиц, массой по 10-12 г. Птенцы вылупляются через 17-18 дней и как только обсохнут, так сразу же начинают клевать корм. Растут они очень быстро. Через две недели обретают перьевой покров и пробуют перелетать с места на место, а к 1,5-2 месяцам становятся вполне самостоятельными птицами. Перепел обыкновенный, пожалуй, единственная перелетная птица среди куриных.

Кроме перепела обыкновенного на территории России обитает немой, или японский перепел, который был одо-

машнен в Японии в конце XIX – начале XX века и является основной птицей на перепелиных фермах.

В настоящее время путем селекции получено несколько пород японских перепелов: мраморный, фараон и другие, которые разводят с целью производства яиц и мяса.

Живая масса самцов домашнего перепела около 110 г, самок до 150 г. Японские домашние перепела начинают нести яйца в возрасте 50-60 дней (для сравнения: куры начинают нестись не раньше чем через 180-210 дней). Каждая перепелка за год может снести до 300 и более вкусных и полезных яиц, масса каждого из которых 10-14 г.

Производство перепелиных яиц дешевле куриных, а разведение перепелов является самым рентабельным птицеводством. Самка перепела при живом весе 125 г, яйценоскости 250-300 яиц имеет яичную массу в 20-24 раза больше самой птицы (у кур в 8 раз). Кроме того, перепела служат «поставщиками» высококачественного мяса, считающегося диетическим продуктом. Не зря на Руси блюда из перепелов считались царской едой.

В целях разведения домашних пород перепелов во многих странах с середины XX века созданы специализированные перепеловодческие хозяйства (фермы), рентабельность которых довольно высока. Выведены даже специализированные породы японского перепела разного направления – яйценоские и бройлерные (мясные). Перепела бройлерного направления быстро достигают массы до 200-250 г, тогда как масса птиц яйценоской формы редко бывает более 150-180 г.

Яйца перепелов по многим питательным веществам превосходят куриные. В пяти перепелиных яйцах, по массе равных одному куриному, содержится в 5 раз больше калия, в 4,5 раза железа, в 2,5 раза – витаминов B1 и B2. Значительно больше в яйцах перепелов витамина А, никотиновой кислоты, фосфора, меди, кобальта, лимитирующих и прочих аминокислот. У перепелов в яйце больше белка, чем у других выводковых птиц. Например, у кур в яйце содержится 55,8% белка, у перепелов – 60%.

У большинства выводковых птиц скорлупа яйца составляет более 10%

↓ При содержании 100 самок перепелов ежедневный расход корма составляет 2,5-3 кг. На месяц корма потребуется около 90 кг. За этот период перепелки снесут 2200-2300 яиц

от массы всего яйца, у перепелов – лишь 7,2%.

Перепелиные яйца являются ценным продуктом питания, который может быть рекомендован в диете детей и взрослых при ряде заболеваний. Они не вызывают аллергических явлений даже у тех людей, которым куриные яйца противопоказаны.

Единственное условие для нормальной яйценоскости перепелов – это соб-

Уникальность перепелиных яиц человечество оценило много веков назад. Древние египтяне называли эти яйца ампулой здоровья, китайцы активно использовали их в своей знаменитой медицине, а в России перепелиные яйца всегда присутствовали на столе у российских императоров и знати



людение условий содержания (температурный и световой режимы), а также использование специально сбалансированного, с высоким содержанием протеина, корма. В остальном они довольно неприхотливые птички.

Кормят японских перепелов всеми видами зерновых кормов с мелким или дробленным зерном, яичным кормом и зеленью. Хорошо они едят комбикорма с повышенным содержанием протеина, что положительно сказывается на их продуктивности. Корм добавляют в кормушки регулярно, по мере поедания.

При содержании 100 самок перепелов ежедневный расход корма составляет 2,5-3 кг. На месяц корма потребуется около 90 кг. За этот период перепелки снесут 2200-2300 яиц.

Кстати, специально под перепелиные яйца инкубаторы не изготавливаются, следует покупать куриное оборудование. Это, с одной стороны, неплохо: перепелиного яйца в аппарат помещается раза в два больше. Но приходится идти на ухищрения. Когда цыпленок вылупляется, он может попасть ногой в отверстие для яйца и покалечиться: ноги у перепелов миниатюрнее куриных. Надо подкладывать под эти отверстия мелкаячеистую сетку.

Один из самых ответственных моментов – покупка самой птицы. Можно по-

ехать в Сергиев Посад во Всероссийский научно-исследовательский и технологический институт птицеводства. При нем находится ООО «Генофонд», в котором можно купить селекционное яйцо и живую птицу.

Селекционное яйцо обойдется в 8 руб. за штуку, что значительно дороже, чем то, которое продается в магазинах (70 руб. за упаковку из 20 яиц). То же и с живой птицей: перепел будет стоить 80 руб., в то время как его тушка – около 50 руб.

Яйца перепела составляют 1-2% от общего ассортимента продукции «яйцо» в магазинах большинства сетей. Впрочем, участники рынка отмечают, что продажи перепелиного яйца прекратили быстрый рост, наблюдавшийся в последние годы. Поначалу в рознице ощущался дефицит перепелиных яиц, а сегодня спрос можно считать удовлетворенным. Так что можно сказать, что мясной рынок более привлекателен. Зачем продавать яйцо за 2 руб., если через месяц из него вырастет перепел, которого можно продать за 50 руб.? Сегодня наиболее крупными участниками рынка являются птицефабрики «Интерптица» и «Марьянский торговый дом». В целом производителей на рынке немного, и, как показывают опросы, торговые сети не отказались бы сотрудничать с новыми, открывающимися хозяйствами.



Перепелов долго разводили как декоративную птицу и только в начале нашего столетия стали использовать для производства яиц и мяса.

Итак, можно уверенно утверждать, что сегодня спрос на продукцию – гусей, уток, индюков, перепелок – возрос. Однако в основном он покрывается за счет импортной замороженной продукции из Германии, Франции, других стран. Вместе с тем покупатель все большее предпочтение отдает парному мясу местного производства. **МС**



АНТЕС
www.antes.ru

Технологии Вашего успеха!

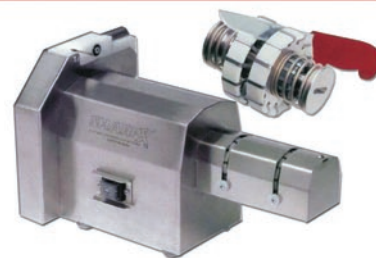
**Ножи для обвалки и жиловки
Мусаты**



**Стерилизаторы
Боксы для стерилизации ножей**



Заточные станки



Кольчужные перчатки и фартуки



Россия, 141073, г. Королев, Моск. обл.
улица Болдырева, дом 1, этаж 2
Телефон: (495) 500-4-500, 500-4-100,
Факс: (495) 745-24-33, mail@antes.ru

г.Санкт-Петербург	+7(812) 332-27-53
г.Воронеж	+7(4732) 39-95-73
г.Казань	+7(917) 272-53-26
г.Волгоград	+7(917) 339-27-93
г.Ростов-на-Дону	+7(863) 230-43-85
г.Екатеринбург	+7(343) 345-02-67
г.Новосибирск	+7(383) 211-96-99
г.Иркутск	+7(3952) 47-26-85

Автор:



Виктория Загорская

Избушка на курьих ножках



Президент Российского птицеводческого союза
Владимир Фисинин

На российском рынке мяса и мясопродуктов наблюдается четкая тенденция увеличения потребления мяса. И хотя текущая экономическая ситуация вносит свои коррективы относительно темпов роста потребления, в дальнейшем оно будет расти, что безусловно является стимулом для отечественных производителей.

Существующий национальный проект по развитию агропромышленного комплекса субсидирует процентные ставки по кредиту за счет средств государственного бюджета, что делает привлекательными инвестиционные вложения в данный бизнес. Также государство стимулирует производство путем установления квот на продукцию импортных производителей.

Все идет по плану

Структура российского производства мяса распределена достаточно равномерно. Большие и равные доли занимают сегменты говядины и свинины, на них приходится по 35% всего объема выработки. Остальную часть составляет мясо птицы. Если рассматривать развитие рынка мяса птицы до кризиса, то в последние годы оно увеличивалось очень динамично. Короткий цикл производства цыплят-бройлеров и введенный в 2003 году режим квотирования стали причиной увеличения инвестиционной привлекательности отрасли и притока масштабных денежных средств. Еще одним фактором, стимулирующим

производство мяса курицы, стал национальный проект «Развитие АПК», в рамках которого было предусмотрено субсидирование 2/3-процентной ставки по кредитам на строительство и реконструкцию птицекомплексов. Помимо этого можно было компенсировать еще 1/3 ставки из регионального бюджета.

Со следующего года Минсельхоз РФ планирует сократить объем квот на ввоз мяса птицы в Россию до 1 млн тонн и повысить внеквотные ставки. Это решение учитывает как динамику собственного производства, так и динамику потребления курятины.

По плану к 2015 году отечественные сельхозпроизводители полностью вытеснят с прилавков импортную курятину и свинину и сократят импорт говядины. потребление мяса достигнет 10 млн тонн, в том числе говядины 2,2 млн тонн, свинины – 3,5 млн тонн, а куриного мяса – 4,6 млн тонн. На данный момент потребление составляет около 60 кг на душу населения, в сравнение с западными странами – 95 кг.

Потребление мяса покрывается за счет отечественных компаний только на 60%. Но уже в этом году производство курятины вырастет на 300 тыс. тонн, свинины – на 200 тыс. тонн, а это 8-10% импортозамещения.

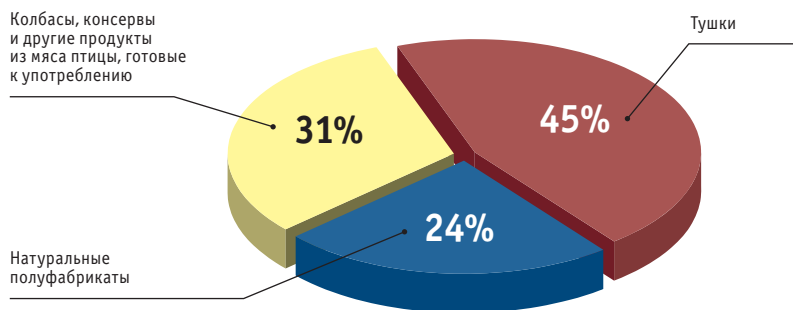
Правительство почти в два раза увеличивает субсидирование процентных ставок по кредитам, а всего на поддержку сельского хозяйства в этом году направлено 182 против 116 млрд руб. в прошлом году.

По словам **президента Российского птицеводческого союза Владимира Фисинина**, Росптицесоюз прогнозирует рост производства мяса птицы в 2009 году по сравнению с 2008 годом на 13,6% – до 2,5 млн тонн. По его прогнозам, импорт мяса птицы в этом году должен сократиться на 22,6% по сравнению с прошлым и составить 952 тыс. тонн.

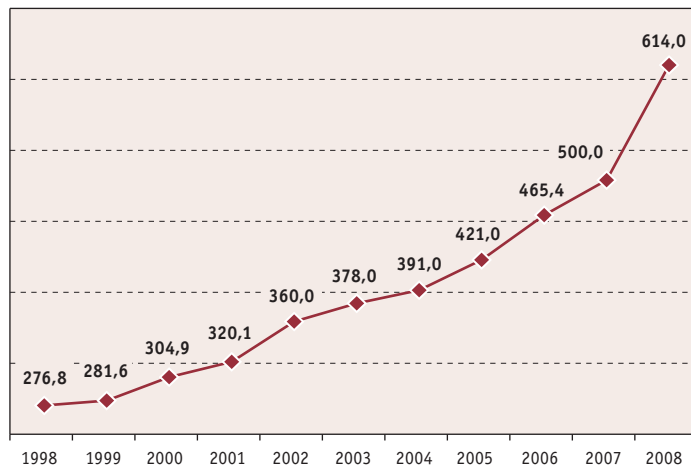
Владимир Фисинин сообщил, что в 2008 году доля импорта на рынке мяса птицы в России составила 36%, в 2009 году ее планируется снизить до 27%. «К 2012 году мы ставим задачу, что доля импорта должна приходиться не более чем на 10%, – заявил он. – Мы в состоянии кормить Россию не мороженым, а охлажденным мясом».

Одной из особенностей развития российского рынка мяса птицы в последние годы стало увеличение доли охлажденного мяса в структуре производства. Так, по оценке «Экспресс-Обзор», в настоящее время

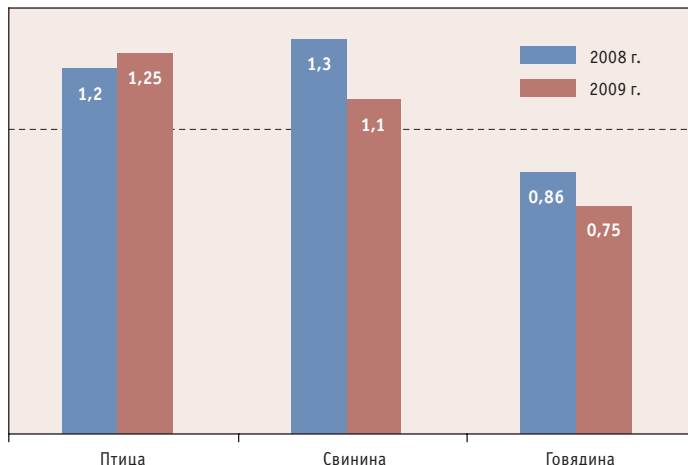
Ассортимент отечественного мяса птицы



Выход мяса с 1 кв. м пола в год



Динамика импорта мяса, млн тонн



мя доля охлажденного мяса птицы колеблется в районе 50-60% от совокупного объема выпуска.

По словам Владимира Фисинина, в I квартале 2009 года продолжилась тенденция роста производства мяса птицы. В январе-марте оно выросло на 114,2% и составило 700,1 тыс. тонн.

В настоящее время доля крупных предприятий в производстве мяса птицы составляет почти 84%, а 45% мяса реализуется тушками. Глава Росптицесоюза считает, что последний показатель необходимо уменьшить хотя бы до 30%, а остальное мясо должно быть глубоко переработано.

Благонадежная птичка

По данным ИКАР, среди основных факторов, определявших развитие российского рынка мяса птицы в первом квартале 2009 года, можно отметить следующие:

- продолжение экономического роста в отечественной птицеводческой отрасли. Темпы роста производства остаются высокими. В январе-феврале сельскохозяйственными предприятиями произведено на 13,3% больше мяса птицы, чем за соответствующий период прошлого года;
- в то же время в условиях кризиса темпы прироста производства постепенно снижаются: январь 2009 к январю 2008 – 15,0%, а к февралю уже 11,5%. По оценкам ИКАР, темп прироста в марте составил только 8,7%;
- резкое падение уровня импорта: за первые два месяца импорт составил на 38,5% меньше по сравнению с соответствующим периодом прошлого года, а за первый квартал – на 46,6%, чем за соответствующий период про-

шлого года. В целом получается, что за первый квартал прирост производства отечественного мяса птицы примерно на 65% компенсировал резкое сокращение импорта;

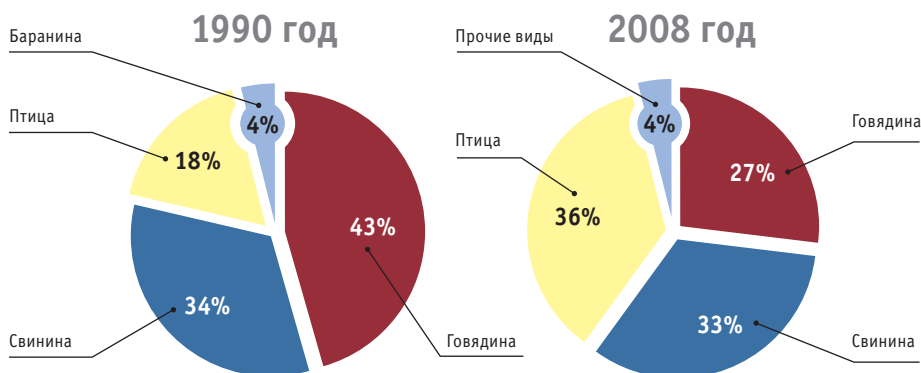
- себестоимость производства мяса птицы постепенно растет, но с учетом осеннего падения цен на корма и роста цен на мясо птицы остается серьезный задел по рентабельности;
- по части спроса действуют два противоположных фактора. С одной стороны, в условиях падения общего платежеспособного спроса населения на продовольствие имеет место его переключение с красного мяса на более дешевое мясо птицы. С другой стороны, на фоне имевшего до недавнего времени роста цен на мясо птицы в стране появились признаки высокой насыщенности рынка так, что цены «уткнулись» в потолок спроса и дальнейший их рост практически невозможен. Это, по мнению экспертов, объясняет, почему, несмотря на резкое сокращение импорта, в феврале 2009 года российский рынок мяса птицы характеризо-

вался стабильностью цен с тенденцией к снижению, а в марте и начале апреля имело место даже их некоторое снижение (на 1,5% в рублях). Кстати, аналогичные процессы наблюдаются на сопряженных рынках свинины и говядины: в последние недели отмечается снижение оптовых цен;

- наконец, фактор изменения основных экспортных цен. Экспортные цены на американские окорочка до недавнего времени росли и во второй половине марта достигли рекордно высоких значений в 0,80 долл./кг. Цены на замороженные тушки цыплят-бройлеров на внутреннем рынке Бразилии росли до начала марта, а с 19 марта наблюдается их снижение до 1,16 долл./кг.

Положение отрасли птицеводства в условиях кризиса выглядит наиболее благоприятно по сравнению с другими отраслями мясного рынка. По оценке «Экспресс-Обзор», объем производства мяса птицы в 2009 году увеличится на 11,8%. Таким образом, в ближайшем будущем не произойдет серьезного снижения объема производства. **МС**

Структура отечественного производства мяса



Источники: Прайм-ТАСС, Известия, РИА Новости, meatinfo.ru, meatmarket.info

Свинные хроники

Обстановка с новым вирусом гриппа A/H1N1, так называемым «свинным гриппом», продолжает оставаться в центре внимания как в России, так и во всем мире.

В конце марта в Америке в Сан-Диего в южной Калифорнии произошли спорадические случаи непонятного респираторного заболевания. Затем такие же случаи были выявлены в соседних штатах Мексики. Мнения о том, пришел вирус из Мексики в Америку или наоборот, расходятся. К 23 апреля в Мексике сложилась чрезвычайная ситуация. По последним данным, от свиного гриппа в стране скончались 149 человек, более 1,5 тыс. госпитализированы с симптомами болезни. В США свинным гриппом заразились 42 человека, в Канаде – 6. В Испании зарегистрированы 98 случаев заражения.

На сегодняшний день на территории России и стран СНГ не зафиксировано ни одного случая заболевания. При этом заболевшие вирусом обнаружены почти на всех континентах. В Европе болезнь затронула Великобританию, Германию, Швейцарию, Нидерланды, Испанию, Австрию и Данию. На ее территории подтвержден случай заболевания свинным гриппом у двух шотландцев и одного жителя Испании.

Свиной грипп – это комбинация штаммов гриппа свиней, птиц и человека. Всемирная организация здравоохранения 27 апреля повысила уровень угрозы пандемии свиного гриппа с 3 до 4, что означает: вирус показал способность передаваться от человека к человеку и вызвал вспышку заболеваний по меньшей мере в одной стране. Повышение уровня угрозы также является сигналом того, что вспышка может перерасти в глобальную эпидемию, однако эта возможность не является неизбежной.

26 апреля – Россельхознадзор временно запретил ввоз свинины из Гватемалы, Гондураса, Доминиканской Республики, Колумбии, Коста-Рики, Кубы, Никарагуа, Панамы и Сальвадора, а из Мексики и штатов Техас, Калифорния и Канзас в США запрещен ввоз мяса и продуктов его переработки, полученных от любых видов животных, отгруженных после 21 апреля.

Российские ветслужбы выделили две зоны. Первая включает Гондурас и Доминиканскую Республику, все страны Карибского бассейна, Колумбию, а также

южные штаты США, включая Алабаму, Аризону, Арканзас, Флориду и ряд других. Эти регионы отнесены Россельхознадзором к территориям с вероятным наличием инфекции. Во вторую зону включены Мексика и американские штаты Техас, Калифорния и Канзас. В этих регионах уже зафиксированы случаи заражения свинным гриппом.

Запрет по ввозу на территорию России перечисленных видов мяса вводится в том числе и на ручную кладь пассажиров, а также на продукцию промышленного происхождения, произведенную с 21 апреля.

28 апреля – Россельхознадзор запретил поставки свинины и продукции ее переработки, не прошедшей термическую обработку, еще из двух штатов США – Огайо и Нью-Йорк. Решение принято в связи с распространением свиного гриппа. Запрет распространяется на продукцию, отгруженную после 21 апреля. Таким образом, число штатов, из которых запрещен ввоз свинины и изготовленной из нее продукции, достигло 11.

4 мая – Россельхознадзор запретил ввоз в Россию мяса, мясосырья и продуктов из них, не прошедших термическую переработку, из Южной Каролины (США), некоторых провинций Канады и со всей территории Испании. Введенный запрет распространяется на мясную продукцию, произведенную с 1 мая. Указанные территории отнесены к первой зоне риска.

Российское ведомство также выделило вторую зону риска, на которую со 2 мая действует запрет импорта в Россию живых свиней, свинины и продуктов ее переработки, не прошедших термическую переработку. В эту зону вошли провинции Канады, Британская

Колумбия, Новая Шотландия и Онтарио.

4 мая – Отменить ограничения на импорт американской свинины призвал Россию и Китай министр торговли США. Гэри Лок заявил, что ограничения не имеют смысла, так как установлено, что грипп не распространяется через мясо свиньи. Более десятка стран ввели ограничения на импорт свинины из США после вспышки вируса, которому изначально дали название свиной грипп, однако потом Всемирная организация здравоохранения решила переименовать новый штамм в грипп A/H1N1.

5 мая – Россельхознадзор запретил поставки в Россию свинины из Великобритании. Запрет связан с мерами по недопущению проникновения на территорию России вируса гриппа A/H1N1.

6 мая – Еврокомиссия призвала Россию отменить ограничения на ввоз свинины из Великобритании, Испании и Канады, введенные в связи с распространением вируса нового гриппа. «Еврокомиссия рассматривает эти ограничения как необоснованные, – заявил ее официальный представитель. – Еврокомиссия сожалеет, что российские власти приняли необоснованные меры, которые противоречат рекомендациям Всемирной организации здравоохранения».

7 мая – Россельхознадзор отменил запрет на ввоз мяса и продукции из него в Россию из штатов США Индиана, Канзас, Мичиган, Невада и Огайо. Запрет снят ввиду «отсутствия ухудшения эпидемической/эпизоотической обстановки», связанной с распространением вируса гриппа A/H1N1. Одно-



временно введен запрет на поставки мясной продукции, произведенной и упакованной после 6 мая, из штата Иллинойс.

Запрет Россельхознадзора на ввоз любых видов мяса без термической обработки продолжает действовать в отношении штатов Техас, Нью-Йорк, Калифорния и Делавэр. В отношении штатов Массачусетс, Аризона и Южная Каролина он распространяется только на свинину и продукцию из нее.

8 мая – Канада может принять ответные меры, если Россия не отменит запрет на ввоз свинины из этой страны. Под ответными мерами подразумеваются проверки Всемирной торговой организации (ВТО), членом которой Россия не является, а также введение экономических санкций в отношении Москвы.

13 мая – Россельхознадзор в связи с изменением обстановки по гриппу А/Н1N1 распространил запрет на ввоз сырого мяса из штата Висконсин и снял действовавшие ограничения по первой зоне риска (поставки всех видов мяса) на импорт из штата Делавэр США. Таким образом, теперь ограничения на ввоз в Россию из штата Делавэр будут действовать только в отношении сырой свинины, а не всех видов мяса. Помимо этого, запрет на ввоз не прошедшей термическую переработку свинины распространяется на штаты Мичиган и Вашингтон.

Теперь среди штатов США к первой зоне, из которой запрещен ввоз в Россию любых видов сырого мяса, отнесены штаты Калифорния, Иллинойс, Техас, Нью-Йорк, Висконсин; ко второй зоне – Аризона, Делавэр, Массачусетс, Мичиган, Северная Каролина, Вашингтон. Ранее в эту группу также входили Арканзас, Джорджия, Индиана, Канзас, Луизиана, Нью-Джерси, Нью-Мексико, Огайо, Оклахома, Флорида. Однако теперь они относятся к третьей зоне, на которые, как и на остальные штаты США, какие-либо запреты не распространяются.

Помимо ограничений, наложенных на отдельные штаты США и Канады (из 4-х штатов не завозится сырая свинина), действует полный запрет на ввоз в Россию любой не прошедшей термическую обработку мясной продукции, в том числе в ручной клади пассажиров и бортового питания экипажей и пассажиров воздушных и морских судов, из Мексики, Колумбии, а также стран Центральной Америки и Карибского бассейна. Ввоз свинины также пока ограничен из Испании и Великобритании.

13 мая – Четыре страны сняли ограничения на импорт свинины из Мексики. Решение отказаться от запрета на импорт свинины, весьма болезненно воспринятого мексиканскими властями, приняли Гондурас, Казахстан, Объединенные Арабские Эмираты и Эквадор. Ранее Мексика подала заявление в ВТО в связи с принимаемыми ограничениями на импорт мексиканской свинины и потребовала предоставить резонные обоснования запретов. В числе восьми стран, упоминавшихся в мексиканском заявлении, значились Азербайджан, Украина, Китай, а также Россия, которая не является членом ВТО. Казахстан позднее других ввел ограничения на импорт свинины из Мексики, однако оказался в числе первых, кто от этой меры отказался.

14 мая – Россельхознадзор отменил запрет на ввоз продукции с использованием свинины, не прошедшей термической обработки из Испании. Эмбарго отменено в отношении всей страны за исключением трех районов: Барселона, Севилья и Валенсия.

Запрет отменен в связи с тем, что ветеринарной службой Испании налажено оперативное информирование Россельхознадзора о ситуации в отношении распространения в Испании вируса гриппа А/Н1N1.

Агрострахование



Появятся ли на российском страховом рынке новые продукты, которые будут учитывать возросшие эпидемиологические риски для агрострахования? Принято ли в мировой практике страхования оперативно реагировать на опасность заражения той или иной болезнью в различных странах и в соответствии с новыми рисками корректировать линейку страховых продуктов?

Светлана Бучина,
руководитель проекта Управления
страхования аграрных
и природных рисков РОСНО

При появлении новых эпидемиологических угроз подходы к страхованию, безусловно, пересматриваются. Например, сейчас фиксируются новые вспышки «африканской чумы свиней» в Южном федеральном округе РФ, и наши специалисты работают в этом направлении. Но если говорить именно о свиньях, важно отметить, что даже без этого заболевания страхование свиней обладает высокой степенью риска, что обусловлено наличием быстро распространяющихся опасных заболеваний, высокой концентрацией свинополовья в одном месте. Небольшое нарушение санитарно-ветеринарных правил, неполноценное кормление может привести к необратимым последствиям. Поэтому РОСНО внимательно рассматривает каждое заявление на страхование, выясняя расстояние до очагов опасных заболеваний, наличие на предприятиях режима работы «в режиме закрытого типа» (санпропускники, запрет на посещение предприятий посторонними лицами, наличие мест для захоронения биологических отходов и т.д.). Кроме того, РОСНО постоянно проводит мониторинг эпизоотической ситуации в регионах, в которых застрахованы крупные свинофермы – это Калининградская, Кировская, Самарская, Московская области и Краснодарский край, отслеживает объем ответственности в местности, которая может быть затронута одной вспышкой заболевания. Естественно, повышение степени риска увеличивает тариф по страхованию свинополовья.

Надо сказать, что во всем мире внимательно следят за увеличением степени риска, прогнозируют возможные потери. Однако во многих странах ущерб в результате особо опасных заболеваний компенсирует государство, поэтому страховые компании не включают эти заболевания в страховое покрытие.

В настоящее время РОСНО не планирует разработать новый продукт с учетом угрозы свиного гриппа, так как по статистике от этого заболевания погибает не более 1% свинополовья (в пределах норм технологического отхода), то есть оно больше угрожает людям, чем животным. **МС**

Даже без учета свиного гриппа страхование свиней обладает высокой степенью риска

Ученые расшифровали геном коровы

Группа из примерно 100 ученых в более чем 10 странах опубликовала итоги своей работы – полностью расшифрованный код из порядка 22 тыс. генов коровы из штата Монтана.



С их помощью удалось проследить, как происходил естественный отбор вида за последние 60 млн лет и как человеку удалось существенно ускорить этот процесс за последние 10 тыс. лет. Как и в случае с другими видами, в наибольшей степени эволюционировали гены, отвечающие за иммунную систему, обмен веществ и взаимодействие с окружающим миром. Результатом этого сложного процесса стало появление более 800 разных пород коров.

«Есть ли отметки “руки человека” в геноме коровы? Ответ вполне определенно – да», – говорит один из исследователей, глава Института генетики и биологии в Университете штата Иллинойс Гаррис А. Льюин. Отмечается также, что из 22 тыс. генов у коров 14 тыс. совпадают с другими млекопитающими, причем 1 тыс. генов совпадает с собаками и грызунами, но не с людьми.

The Washington Post

Минсельхоз работает над 16 законопроектами

Как сообщила министр сельского хозяйства Елены Скрынник на совещании «О законопроектной деятельности Минсельхоза России в 2009 году», на сегодняшний день в стадии подготовки находятся 16 проектов федеральных законов, разрабатываемых министерством сельского хозяйства.

В число приоритетных входят законопроекты «О внесении изменений в некоторые законодательные акты РФ в части совершенствования оборота и использования земель сельскохозяйственного назначения», «О внесении изменений в Федеральный закон “Об ипотеке (залоге недвижимости)” и Федеральный закон “Об обороте земель сельскохозяйственного назначения”», «О внесении изменений в Закон РФ «О ветеринарии». Основными также являются проекты Федеральных

законов «О внесении изменений в Федеральный закон “О племенном животноводстве”», «О внесении изменений в отдельные законодательные акты РФ» (в части создания дополнительных гарантий целевого использования земель племенных заводов, племенных репродукторов и генофондных хозяйств), а также «О внесении изменений в Федеральный закон “О семеноводстве” и другие. Статс-секретарь – заместитель министра сельского хозяйства РФ Александр Петриков подчеркнул, что особое внимание уделяется земельным законопроектам. «В частности, уточняются правила проведения общего собрания участников долевой собственности, порядок обращения неустраиваемых и выморочных земельных долей в публичную собственность, а таких у нас порядка 30%», – отметил Александр Петриков. – Мы также работаем над сюжетами попра-



вок, касающихся установления порядка отказа от земельных долей и критериев, определяющих использование земельных участков в соответствии с целевым назначением и использование земельных участков с нарушением законодательства, уточнения процедуры изъятия таких земельных участков и вовлечения их в хозяйственную деятельность».

Agronews.ru

Снят запрет на поставки КРС из Германии

Федеральная служба по ветеринарному и фитосанитарному контролю (Россельхознадзор) сняла временный запрет на поставки в Россию крупного рогатого скота из 16 германских земель, в частности Берлина, Бремена, Гамбурга и Баварии.

Запрет был введен в 2006 году в связи со сложившейся неблагоприятной ситуацией в Германии по заболеванию крупного рогатого скота губкообразной энцефалопатией.

Как отмечается в сообщении пресс-службы ведомства, решение об отмене ограничительных мер на ввоз данной продукции было принято с учетом благопо-



лучной ситуации, сложившейся на территории ФРГ по заболеванию крупного рогатого скота губкообразной энцефалопатией (BSE), а также принимая во внимание гарантии ветеринарной службы Германии.

Meatmarket.info

Селекционный центр создадут на Кубани

Власти Краснодарского края рассчитывают привлечь около 2 млрд руб. из федерального бюджета на создание в регионе селекционного центра мясного скотоводства.

«В настоящее время уже подготовлены все необходимые для правительства страны материалы по данному проекту. При благоприятных условиях с бюджетом мы надеемся на данное финансирование и готовы приступить к реализации пилотного проекта», – сообщил руководитель департамента сельского хозяйства и перерабатывающей промышленности региона Игорь Лобач.



По его словам, предполагается, что новый центр будет заниматься разведением крупного рогатого скота, селекцией и формированием собственного поголовья. «Планируется подключить к работе центра как профильные краевые, так и федеральные учреждения. Кроме того, предполагается, что в работе центра примут участие специалисты Северо-Кавказского научно-исследовательского института животноводства, а также краснодарского НИИ ветеринарии», – уточнил И. Лобач.

Юга.ру

Новая модель при составлении прогнозов оценок

На совещании министра сельского хозяйства РФ Елены Скрынник с группой экспертов – представителей научных организаций была представлена адаптированная учеными Всероссийского института аграрных проблем и информатики имени А. А. Никонова международная экономико-математическая модель AGLINK-COSIMO для разработки долгосрочных прогнозов развития сельхозпродукции России.

По словам руководителя группы специалистов по адаптации международной модели Сергея Строкова, работа проводилась в рамках взаимодействия Минсельхоза России и Организации экономического сотрудничества и развития. Модель AGLINK-COSIMO позволяет прогнозировать производство, потребление, внешнюю торговлю и цены по основным сельскохозяйственным товарам. В настоящее время она состоит из 10 800 уравнений и модулей для 39 стран и 19 регионов мира.

Расчеты производства, потребления и внешней торговли для России осуществляются по 24 видам продовольствия, включая пшеницу, ячмень, рожь, рис, подсолнечник, говядину, свинину, мясо птицы, яйца, молоко, сыр, растительное масло, сахар. Ученые, в частности, представили прогноз развития рынка пшеницы (базовый) до 2017 года.

Как отметила Елена Скрынник, «эта модель должна стать одним из основных инструментов при составлении прогнозных оценок Минсельхозом России».

Agronews.ru

Производство мяса вырастет на пол-миллиона тонн

Рост отечественного производства мяса к концу текущего года составит 550 тыс. тонн. Этот вывод был сделан на совещании в Минсельхозе, прошедшем накануне Дня победы.

По информации департамента животноводства и племенного дела, на сегодняшний день в России отмечается устойчивая динамика роста производства свинины и мяса птицы. По состоянию на 1 апреля 2009 года объем производства свинины во всех категориях хозяйств вырос на 8,2% по сравнению с аналогичным периодом прошлого года и составил 606 тыс. тонн. Мяса птицы произведено на 12,4% больше, чем в 1 апреля 2008 года – 776 тыс. тонн. Общий прирост производства скота и птицы на убой в живом весе – 5,8%, или 113 тыс. тонн.

Для получения намеченных результатов, подчеркнула Елена Скрынник, необходимо внести дополнения в соответствующие соглашения с регионами, согласен которым субъекты будут в ежемесячном режиме предоставлять информацию о ходе выполнения своих обязательств по увеличению производства мяса в разрезе конкретных предприятий.

Министр сельского хозяйства указала на необходимость составления реестра сельхозтоваропроизводителей – получателей по лизингу скота и оборудования, а также бюджетных средств на возмещение части затрат на уплату процентов по кредитам, выданным на строительство, реконструкцию и модернизацию животноводческих комплексов и племенных центров.

Елена Скрынник отметила, что одной из главных задач, стоящих сегодня перед российским агропромышленным комплексом, является максимально возможное импортозамещение по мясу и молоку.

Россияне ежегодно потребляют около 9 млн тонн мяса в год, из которых 3 млн тонн – импортное. Как сообщил **руководитель департамента потребительско-**



го рынка и услуг столицы Владимир Малышков, Москва закупает за рубежом до 80% говядины. «Несмотря на то что каждый год доля российского мяса растет и, я думаю, будет продолжать расти, отказать от импорта мы сможем еще не скоро», – добавил чиновник.

Meatmarket.info

Остаемся без кенгуру

Россельхознадзор с 12 мая временно запретит импорт мяса кенгуру с одного из австралийских предприятий из-за выявления в этой продукции сальмонелл, сообщает сайт службы.

В случае если такая кенгурятина была отгружена из Австралии до 12 мая, решения о ее пропуске принимаются российскими властями в обычном режиме. Однако Россельхознадзор все же поручил проверить наличие кенгурятины с этого предприятия на подконтрольных отечественному ветнадзору объектах.

Процесс импорта мяса кенгуру осложняется тем, что оно считается не обычным мясом, произведенным на животноводческих фермах, а «диким», «охотничьим» типа «дичи».

Отсюда и определенные трудности с оформлением.

Теперь Австралия надеется поставлять мясо кенгуру в Китай, где спрос гораздо больше, чем в России.



Мало кто знает, но в течение последних лет Россия была основным покупателем мяса кенгуру в мире. Наш импорт этого продукта из Австралии обходился примерно в 11 млн долл. в год. Сейчас мы рискуем остаться без экзотического деликатеса.

Самый большой спрос на деликатес всегда был со стороны рестораторов. Кроме того, мясо кенгуру добавляется в колбасные изделия и улучшает их вкусовые характеристики. Те предприятия пищевой промышленности, которые использовали кенгурятину, об этом не жалеют.

Agronews.ru

Из России – в Монголию

В Монголию поступила первая партия сельхозтехники из России в рамках договоренностей премьер-министров двух стран, передает пресс-служба Минсельхоза РФ.

Она состоит из 19 единиц сельскохозяйственной техники, необходимой для своевременного проведения весенне-полевых работ. На сегодняшний день «Росагролизинг», «Россельхозбанк» и Фонд поддержки земледелия Монголии полностью согласовали объем поставок сельхозтехники, оборудования, семян и горюче-смазочных материалов на сумму 25 млн долл.

В соответствии с договоренностями, достигнутыми в марте на переговорах Председателя Правительства Российской Федерации В. Путина и премьер-министра



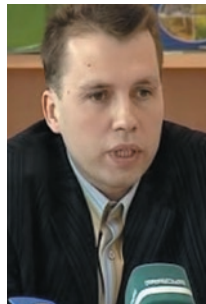
Монголии С. Баяра, государственная лизинговая компания «Росагролизинг» поставит в Монголию для проведения посевной 295 тракторов, 170 единиц оборудования для обработки почвы, 300 единиц зерноочистительной техники, 8 тыс. тонн семян пшеницы, 5 тыс. тонн дизельного топлива.

Agronews.ru

Украина: отсрочка для мясопроизводителей

С 1 мая отменяется обязательная маркировка, которая должна была бы предупреждать покупателей о наличии в продукции генетически модифицированных организмов, потому что нет утвержденного кабинетом министров порядка маркирования, сообщил **начальник лаборатории по исследованию ГМО «Укрметрстандарта» Руслан Голубец.**

Экологи не теряют надежды добиться обязательной маркировки. Пока же маркируют продукты производители по своему желанию, указывая, что в них ГМО не содержится. Введение жестких стандартов производства мясных изделий, то есть 100-процентное присутствие мяса, а не сои и различных примесей в колбасе высшего сорта, также перенесено с апреля 2009 года на 1 января 2010 года. И эта дата не окончательная. «У производителей переходный



период, им нужно время на переоборудование предприятий. Если они не уложатся до 1 января, им снова могут дать отсрочку. Но после того как новые стандарты введут, это будет возвращением в советские времена, когда в колбасе высшего сорта вообще не было соевого белка», – рассказала **представитель «Укрметрстандарта» Евгения Крицкая.**

Правда, эксперты советуют не радоваться раньше времени, ведь введение новых стандартов, по словам **главы Всеукраинского объединения «Укрмясопродукт» Галины Васылык,** однозначно поднимет цены на колбасы на треть.

Аграрний сектор України

Продлено действие нулевых пошлин на импорт кур и яиц

Правительство РФ продлило действие нулевых импортных пошлин в отношении домашних кур и отдельных видов яиц домашней птицы.

Соответствующее Постановление от 20 апреля 2009 года №332 «Об утверждении ставок ввозных таможенных пошлин в отношении кур домашних и отдельных видов яиц домашней птицы» подписал Председатель Правительства РФ Владимир Путин. Напомним, что постановление об обнулении ставок ввозных таможенных пошлин



в отношении домашних кур впервые вступило в силу с 10 июля 2008 года. Ставки утверждались сроком на 9 месяцев.

Согласно прежнему постановлению, ставки ввозных таможенных пошлин на некоторые субпозиции позиции «куры домашние» (ТН ВЭД 0105 11 110 0, 0105 11 190 0, 0105 11 910 0) устанавливались в размере 0% от таможенной стоимости. Ранее ставки на данные виды товаров составляли 5% от таможенной стоимости.

Ставка пошлины для ТН ВЭД 0407 00 190 0 (яйца домашней птицы для инкубирования, за исключением индюшачьих или гусиных) до принятия постановления в 2008 года составляла 15% от таможенной стоимости.

Meatmarket.info

Трава вместо мяса

Сокращение потребления гамбургеров и бекона может привести к снижению затрат на борьбу с изменением климата на 20 трлн долл.

Эльке Стефест из Нидерландского агентства оценки состояния окружающей среды и ее коллеги полагают, что снижение потребления говядины и свинины позволит освободить территории, занятые под животноводческими фермами, и засадить их зелеными насаждениями, поглощающими углерод.

Исследователи полагают, что при сокращении мирового потребления продуктов животноводства

до 70 грамм говядины и 325 грамм курятины и яиц в неделю высвободится около 15 млн кв. км сельскохозяйственных угодий.

Ученые считают, что говядина наиболее опасна, так как коровы,



перерабатывая пищу, испускают метан, способствующий возникновению парникового эффекта. Кроме того, потребляемые коровами корма требуют удобрений, на производство которых уходит большое количество энергоресурсов.

New Scientist

Скромный рост сельского хозяйства

В первом квартале этого года по сравнению с соответствующим периодом прошлого объема продукции сельского хозяйства увеличился на 2,1%, говорится в информации, опубликованной Федеральной службой государственной статистики.

Отрасль выручило увеличение производства скота и птицы на 5,8% (2,1 млн тонн в живом весе во всех категориях хозяйств за январь-март 2009 года), яиц – на 3,7% (8,9 млрд шт.). Производство молока осталось на прежнем уровне – 6,2 млн тонн. Правда, темпы прироста ниже, чем год назад (в первом квартале 2008 года по сравнению с первым кварталом 2007 года вся продукция сельского хозяйства выросла на 5,5%, производство скота и птицы – на 7,8%, молока – на 2,5% при спаде производства яиц на 2,4%).

К 1 апреля текущего года животные в сельскохозяйственных организациях оказались лучше обеспечены кормами, чем год назад (в расчете на условную голову скота в 2008 году приходилось 5,4 ц корм. ед., в 2009 году – 5,8 ц). На конец марта 2009 года свиней в хозяйствах всех сельхозпроизводителей было 17,1 млн голов (на 4,1% больше по

сравнению с аналогичной датой предыдущего года), овец и коз – 22,5 млн голов (на 2% больше). К сожалению, продолжается сокращение стада крупного рогатого скота (21,8 млн голов – на 2,1% меньше, чем год назад), в том числе и коров (9,1 млн голов – меньше на 2,2%).

Agronews.ru

Соевая колбаса вместо говядины

Стремительное сокращение поголовья крупного рогатого скота и свиней привело к острому дефициту сырья в производстве. Украинцам грозит перспектива довольствоваться курино-соевой колбасой.

Как заявил **председатель Национальной ассоциации производителей мяса и мясopодуктов «Укрмясо» Владимир Попов**, на сегодняшний день доля импортного мяса при производстве колбасных изделий на отечественных мясокомбинатах достигает 70%. При этом только за первые два месяца 2009 года производство колбасных изделий сократилось на 18,7% – до 40,5 тыс. тонн.

В то же время дефицит говядины грозит не только Украине, но всей Европе. Как недавно сообщил **глава Минсельхоза России Алексей Гордеев**, дефицит говядины ожидается и в России в ближайшие годы. Сокращение ожидается за счет уменьшения производства в странах ЕС, Аргентине, Австралии, России и других странах-про-



изводителях, которые не входят в десятку лидеров мирового производства. Однако есть надежда на увеличение производства в Бразилии, Китае и Индии.

Экономические известия

Селекционеры представят дело всей жизни

Сибирская областные власти согласны выделить 2 млн руб. на завершение работ по выведению нового типа мясного скота.

Ученые СибНИПТИЖ СО РАСХН посвятили этому 25 лет, на некоторое время работы были прекращены из-за нехватки средств, однако теперь с возобновлением финансирования появилась надежда, что новый тип все-таки будет. О его особенностях рассказал **дирек-**



тор СибНИПТИЖ, академик РАСХН Владимир Солошенко: «За основу мы взяли симменталов мясного направления. Они способны длительно сохранять энергию роста, давать туши большого веса при сравнительно небольшом отложении жира в мясе, хорошо акклиматизируются и используют грубые корма. Бычки дают в сутки до 1500 г привеса и достигают к 16-18-месячному возрасту 550-600 кг живой массы. Мы предлагаем тройное скрещивание: в первом варианте скрещиваются симменталы с геррефордами и потом с галовеями, во втором – с быками санта-гертруда и калмыцкой породы. В результате получаем неприхотливый скот мясного направления, устойчивый к гнусу и неприязательный в отношении кормов. Животные нового типа вполне довольствуются грубо-стебельчатыми кормами, при этом среднесуточные привесы на нагуле достигают 100 г».

Росагролизинг поставит 30 тыс. голов КРС

Компания «Росагролизинг» в полном объеме заключила договоры на поставку более 30 тыс. голов племенного КРС в 2009 году, 7900 голов уже поставлено в хозяйства страны, сообщила пресс-служба компании.

На сегодняшний день компанией отобраны отечественные и иностранные поставщики, составлен график доставки скота получателям из 35 регионов России до конца года. Более 60% закупаемого скота – молочного направления, 40% – мясного.

В первом квартале 2009 года Росагролизинг по поручению Правительства РФ поставил в животноводческие хозяйства страны 7900 голов высокопродуктивного КРС как отечественной, так и зарубежной селекции.

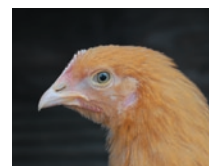
Отборлизингополучателей осуществлялся по критериям, разработанным специалистами компании. Помимо финансовой устойчивости, наличия гарантийного обеспечения, предприятия или хозяйства, подающее заявку, должно иметь подготовленное помещение, соответствующее оборудование для принятия племенных животных и необходимую кормовую базу. Важным условием явилось наличие квалифицированных специалистов в хозяйствах.

Agronews.ru

Курица стала оружием ритейлеров

В кризис объем продаж курятины в сетях вырос на 20%. В борьбе за покупателя ритейлеры развязали ценовую войну: стоимость курятины снизилась до 70 руб. за 1 кг.

За последние три месяца объем продаж охлажденного и замороженного куриного мяса в сетевых магазинах увеличился на 15-20%. По словам **исполнительного директора сети «Находка» Дмитрия Чернова**, рост потребления курятины за последние 3 месяца увеличился более чем на 20%. «Сегодня курица стала социальным продуктом: цена за 1 кг в некоторых магазинах опустилась уже до 70 руб., что значительно дешевле остальных видов мяса», – отмечает он. Так, в сетях «Пятерочка» продажи курятины в I квартале 2009 года по сравнению с аналогичным периодом 2008 года выросли на 14,5%, в сетях «Перекресток» и «Карусель» – на 10%. В «Ленте» сообщили, что объем продаж по охлажденному мясу вырос на 15% за счет курицы. Несмотря на то что цены на курятину в сетевой рознице снижаются не так значительно, как растут ее продажи, стоимость этого вида мяса практически у всех одинаковая. Как только одна из сетей снижает цену, все остальные игроки опускают ее до уровня конкурента. Так, «Перекресток» провел недавно акцию, снизив цену до 88,8 руб. за 1 кг. В результате сети «Лента» и «Окей» вынуждены были также пересмотреть цены. Участники рынка уже говорят о том, что куриное мясо стало предметом ценовых войн среди ритейлеров, поскольку это тот продукт, которым можно завлечь потребителя. Тем не менее **член Союза независимых сетей (объединяет мелких ритейлеров) России Леонид Абаюшкин** уверен, что ценовая война долго не продолжится: ни производители, ни сети жертвовать рентабельностью бесконечно не могут. Однако **аналитик ИКАР Дарья**



Лимарева уверена, что в данном случае снижение цен на курицу идет за счет поставщиков: так, отпускная цена птицефабрик снизилась с начала года на 2-3%. Ритейлеры уверяют, что на рост популярности курятины не повлиял свиной грипп и продажи свиной также не упали. Кстати: на 8,3% выросли объемы производства курятины в России по сравнению с аналогичным периодом 2008 года. Сельхозпредприятия произвели 530 тыс. тонн. Куриное мясо может попасть в список социальных продуктов. Тогда производители и поставщики курятины не будут платить бонусы сетям.

Businesspress.ru



Водная стратегия АПК

Министр сельского хозяйства России Елена Скрынник 12 мая провела совещание, на котором была представлена Водная стратегия АПК России на период до 2020 года.

По информации департамента мелиорации, Водная стратегия АПК разработана Минсельхозом РФ с участием Всероссийского научно-исследовательского института гидро-техники и мелиорации, а также Российского НИИ проблем мелиорации и направлена в министерство природных ресурсов и экологии, которое является головным разработчиком Водной стратегии РФ на период до 2020 года.

В Водной стратегии АПК систематизированы имеющиеся проблемы, определены стратегические цели, основные направления, целевые показатели развития мелиоративно-



водоохозяйственного комплекса. По словам Министра сельского хозяйства Елены Скрынник, на сегодняшний день приоритетными задачами являются обеспечение сельского населения качественной питьевой водой, развитие сельскохозяйственного водоснабжения, расширение мелиоративных работ. Водные ресурсы играют определяющую роль в развитии сельских территорий, производственной и социальной инфраструктуры на селе, а также в обеспечении продовольственной безопасности государства. В настоящее время агропромышленный комплекс России потребляет порядка 21 млрд. куб. м воды в год. К 2020 году, по расчетам специалистов Минсельхоза и ученых Россельхозакадемии, общая потребность АПК в водных ресурсах составит 40 млрд куб. м в год. В ближайшие 10 лет площадь орошаемых земель в России может быть увеличена до 6 млн га, осушенных земель – до 6 млн га. По мнению разработчиков, реализация Водной стратегии АПК будет способствовать повышению уровня и продолжительности жизни сельского населения, увеличению производства сельхозпродукции. Учитывая цели, определенные в новых программных документах в сфере использования водных ресурсов, глава Минсельхоза Е. Скрынник указала на необходимость оперативного внесения поправок в Федеральный закон «О мелиорации земель».

Meatmarket.info

Вред красного мяса подтвердили ученые

Ежедневное употребление красного мяса увеличивает шансы на преждевременную смерть, говорится в крупномасштабном медицинском исследовании, проведенном в США.



В исследовании приняли участие почти 546 тыс. американцев в возрасте от 50 до 71 года. В 1995 году они заполнили подробные опросные листы о своих предпочтениях в еде. С тех пор 47 976 респондентов-мужчин и 23 276 женщин умерли. На основе этой статистики и делались выводы. Так, лишний раз подтвердилась старая мудрость о вреде красного мяса: мясоеды мужского пола умирали на 31% чаще, а в случае с женщинами эта цифра составила даже 36%. В большинстве случаев смерть наступала из-за отказа сердца или рака.

Предыдущие исследования в этом направлении уже доказали наличие прямой взаимозависимости между красным мясом и раком ободочной и прямой кишки, однако новые данные говорят о куда более значительной угрозе.

«Нам удалось обнаружить связь между красным, в том числе и термически обработанным, мясом и повышением риска смертности», – заявил Рашми Синха, сотрудник Национального онкологического института, возглавивший эту работу. Полученные данные касаются не только говядины, баранины и свинины, но и колбас и мясных нарезок. Все дело в насыщенных жирах, холестерине и канцерогенах, содержащихся в них. Также вред оказывают нитрозамины и железо. В то же время ученые отмечают, что белое мясо, то есть рыба и птица, даже в некоторой степени снижают риск смертности.

The Washington Post

Создание ферм в Липецкой области

Восемнадцать крупных животноводческих комплексов и ферм будет введено в строй в Липецкой области в текущем году, сообщила на заседании Совета администрации региона **начальник управления экономики области Надежда Невейкина**.

По ее словам, из этого количества 7 предприятий – комплексы по производству молока, 7 – свинины и 4 – мяса птицы. В стадии завершения строительства находятся 9 объектов, остальные либо проектируются,

либо только начинают создаваться. «Создание комплексов и ферм позволит увеличить производство молока на 47 тыс. тонн, свинины на 60 тыс. тонн и мяса птицы на 35 тыс. тонн в год» – пояснила Невейкина. Губернатор Олег Королев считает, что ввод в строй этих объектов позволит решить стоящие перед регионом задачи в области животноводства.

Липецкие региональные новости

В Ростовскую область завозят нетелей из Австрии

Невакцинированный от вируса «Блютанг» племенной молочный КРС прибыл из Австрии в Ростовскую область.

В Целинский район Ростовской области тремя партиями прибыли около 600 голов КРС племенных молочных нетелей симментальской породы. Нетели благополучно перенесли дорогу, прошли карантин и успешно обживаются в новых фермах. Выбор симментальской породы молочного направления неслучаен. Весь завезенный КРС – без «болезни голубого языка» («Блютанг»), здоровый, крепкий, отобранные по высокому уровню генетики, не вакцинированные.

На этот скот возлагаются большие надежды по производству больших объемов высококачественного молока. Ростовская область планирует стать одним из лидеров молочного животноводства в России.

Поставку КРС осуществила московская фирма ЗАО «ОТЭК», которая кроме молочного скота из Европы и Канады, предлагает к поставке в Россию племенной мясной КРС.

ЗАО «ОТЭК»



Бразилия: Бразилия надеется, что Россия снизит таможенные тарифы на импорт куриного мяса. Такое заявление сделал **президент бразильской ассоциации производителей и экспортеров мяса птицы, АВЕФ, Франциско Турра** после встречи с главой исполнительного комитета Национальной мясной ассоциации России Сергеем Юшиным. На встрече речь шла об увеличении продаж бразильских кур и о сокращении нынешнего обременительного тарифа в 95%, тогда как в прошлом году наценка составляла лишь 65% на тонну птицы. «Бразильские экспортеры мяса птицы просят лишь равных конкурентных условий с другими участниками рынка», – уточнил Турра.



США: Коммерческое производство красного мяса в Соединенных Штатах в марте достигло 4,14 млрд фунтов, это на 1% больше, чем в марте 2008 года, когда этот объем составлял 4,09 млрд фунтов, сообщает

Национальная служба сельскохозяйственной статистики при Минсельхозе США. Производство свинины составило 1,97 млрд фунтов, это немного выше прошлогоднего уровня. Объем убоя свиней достиг 9,65 млн голов, это меньше, чем в марте 2008 года. Средний живой вес увеличился на 1 фунт, относительно прошлогоднего показателя до 272 фунтов. С января по март 2009 года объем коммерческого производства красного мяса составил 12,1 млрд фунтов, что на 3% ниже уровня 2008 года.



Китай: В апреле на юге Китая произошли крупные наводнения, на северо-западе страны распространяется засуха, на севере произошла самая сильная в нынешнем году песчаная буря. Засуха, начавшаяся в Китае в начале этого года, является самой масштабной за последние 60 лет. Особенно сильно от нее страдают северные районы страны, в которых произрастает 96% озимой пшеницы всего Китая.



Австралия: Сектор производства свинины создал логотип для своей продукции, чтобы вернуть себе рыночную долю, захваченную импортными продуктами. Australian Pork Limited заявила о том, что существующие сейчас законы о маркировке не помогают потребителям опознать на полках магазинов бекон и ветчину австралийского производства. Маркетинговая служба проведет проверку переработчиков, которые используют данный логотип, чтобы убедиться, что продукция производится действительно из австралийского сырья.



США: Американское законодательство о новом способе маркировки продовольствия включает пункт, согласно которому на этикетке обязательно должна быть указана страна, откуда прибыл товар. Поводом для введения таких правил стал прошлогодний скандал с молочными продуктами китайского производства, в которых нашли меламин. Многие фермеры, закупающие поросят, например в Канаде, и затем выращивающие их в США опасаются, что закон, именуемый COOL (Country-of-Origin-Labeling), несет угрозу их бизнесу. Мексика и Канада ранее выразили свое недовольство и даже заявили о протекционизме со стороны Соединенных Штатов. Соседи США уверены, что подобная маркировка сильно повлияет на спрос на их коров и свиней со стороны американских мясочных комбинатов. Эта ситуация уже породила разговоры о торговой войне между тремя странами.

foodretail.ru, K2Kapital.com, Advis.ru, agronews.ru

Автор:



Виктория Загорская

Событие:

Круглый стол «Рынки молочной и мясной продукции: от фермы до кухни»

С целью поддержки курса Президента РФ, а также в рамках реализации антикризисных мероприятий правительства 13 марта под эгидой Совета федерации Федерального собрания РФ, была проведена научно-практическая конференция «Проблемы продовольственного рынка РФ». По ее итогам была выработана резолюция, согласно которой необходимо решить проблемы продовольственной безопасности России, найти новые пути выхода из кризиса. Оргкомитетом была выработана стратегия необходимости проведения круглых столов по сегментам продовольственного рынка.

Распутать гордиев узел

В рамках ее реализации 28 апреля в Совете федерации состоялся круглый стол «Рынки молочной и мясной продукции: от фермы до кухни».

Мероприятие организовано Международным центром интеграционных процессов по инициативе и при поддержке Минсельхоза РФ, Минпромторга РФ, профильных комитетов Совета федерации и Государственной думы РФ, ведущих ассоциаций мясной и молочной промышленности, Союза участников потребительского рынка, Союза потребителей России.

В его рамках состоялось обсуждение проблем и перспектив развития каждого из этапов процесса производства, реализации и потребления мясной и молочной продукции – от фермы до кухни.

К участию в работе круглого стола были приглашены руководители федеральных и региональных органов исполнительной власти, профильных комитетов Совета федерации и Государственной думы РФ, ТПП РФ, РСПП, отраслевые региональные общественные объединения предпринимателей России, производители и представители сетевой розничной торговли, ведущие предприятия пищевой промышленности России, стран ближнего и дальнего зарубежья.

Результатами работы должны стать предложения высшим органам государственной власти по законодательному устране-



Мушег Мамиконян,
Президент Мясного союза России

В системе производства и потребления животноводческой продукции существуют три основных узла, которые требуют скорейшей развязки.

Первый – это конкуренция между отечественными производителями и импортной продукцией, поступающей на рынок. Второй – доставка произведенной продукции до конечного потребителя. И третий относится к техническому регулированию.

Остановимся на двух первых, основных, с моей точки зрения, вопросах.

Обострение конкуренции отечественной и импортной продукции, которое мы можем наблюдать, происходит в связи с уменьшением потребления мясoproдуктов при росте российского сельскохозяйственного производства. Места для импортной продукции остается все меньше, но при этом импортная система через квотирование предопределяет, что если компания получила определенные квоты, она должна завести установленное количество продукции, чтобы сохранить свои позиции в будущем. В этом прослеживается определенный дуализм, импортер должен искать выход из ситуации, и таким выходом зачастую оказывается решение привести и продать продукцию, пусть даже себе в убыток. Это разрушает рыночную цену, которая позволяет российским производителям видеть перспективу своего роста.

Я думаю, что даже если этот вопрос не будет решен участниками сегодняшнего мероприятия, понимание сути проблемы приблизит их решение.

Однако основным на сегодняшний день вопросом для потребительского рынка в целом и мясной промышленности в частности является вопрос, связанный с экономической доступностью продовольствия для населения. Особенно он ак-

ПРЯМАЯ РЕЧЬ

Мушег Мамиконян:

«Сейчас партнерство производителя и торговой организации строится на принципе “Мы хотим быть очень хорошими завтра”».

нию препятствий для эффективного производства и реализации мясной и молочной продукции, а также облегчение взаимодействия между различными участниками этих процессов, в том числе посредством установления личных контактов между производителями, оптовыми и розничными продавцами и корпоративными потребителями.

туален в период кризисных явлений, который наблюдается в мире и России, и приводит к снижению покупательной способности. Для того чтобы поддержать потребление важнейших продовольственных товаров, необходимо решить ряд наболевших проблем.

Главная среди них – взаимоотношения товаропроизводителей и торговли. Проблема появилась и начала, как снежный ком, набирать силу еще до кризиса, который актуализировал ее в связи с тем, что сегодня потребителям нужны низкие цены на продукты питания, и наценки должны, с нашей точки зрения, быть умеренными.

Необходимо восстановить справедливую цену и обычный ход торговли на рынке, при котором при товародвижении ни у одного участника процесса, будь то производитель или поставщик, не будет возможности вследствие избыточной рыночной силы загнать субъекта, являющегося предыдущим звеном цепочки, в тупик, изъять у него все средства.

Под термином «справедливая цена» я подразумеваю такую цену, которая не уменьшает объем потребления, но при этом позволяет производителям осуществлять расширенное воспроизводство.

Нынешнее развитие сетевой розницы происходит с негативным побочным эффектом. Это развитие финансируется за счет рентабельности отечественных производителей. Увеличение доли организованной розницы и единообразие методов работы с поставщиками формирует монопольный эффект.

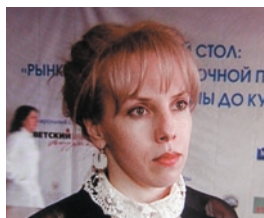
В условиях быстрого роста цен на сырье и энергоносители производители не могут восстановить необходимый уровень рентабельности, работая с сетями. Многие птицеводы и мясопереработчики не имеют возможности даже компенсировать инфляционную составляющую роста себестоимости продукции из-за затягивания сетевиками процесса согласования новых цен и необоснованного занижения их уровня. За счет этого возникает разница между ценой внутри сети и средней рыночной ценой, что выгодно ритейлерам, но совершенно невыгодно производителям. Добавьте к этому еще и отсрочку выплат за реализованный товар, которая в условиях кризиса увеличилась до 90 дней.

Нам нужно установить четкие правила взаимоотношений между производителем и продавцом, но это огромная и деликатная тема.

Сейчас партнерство производителя и торговой организации строится на принципе «Мы хотим быть очень хорошими завтра». Мы предложили – давайте выступим с калькуляцией ценообразования, апробируем декларируемые положения и подходы на практике, посмотрим, какие существуют нюансы отношений, которые мы прописываем.

Я уверен, что любая конференция в центре интеграционных процессов будет эффективной, если мы сейчас поставим задачу перед участниками той или иной подотрасли проверить действие декларируемых подходов в своей работе и представить результаты в осеннюю сессию, например в октябре, на который придется пик обсуждения закона «О торговле».

В том случае если не найдется хотя бы по одному субъекту рынка с каждой стороны (с одной стороны производитель, с другой сеть), который взял бы на себя смелость доказать жизнеспособность провозглашаемых подходов, это будет означать, что все здесь друг друга обманывают и не доверяют друг другу участникам рынка. И в конце концов, закон «О торговле» станут бойкотировать и препятствовать его реализации.



Ирина Канунникова,
Президент Союза
независимых сетей России

Обсуждая принципы работы сетей, необходимо разграничивать федеральные сетевые структуры, региональные, межрегиональные сети, а также разрозненные магазины. И когда мы говорим о положениях, которые должны быть внесены в предполагаемый проект закона «О розничной торговле», надо понимать, что они должны быть многоукладными и отражать, прежде всего, наличие разных форм в торговле.

Прежде чем ратовать за закон, мы должны внедрять уже в нашу текущую работу определенные, различные принципы взаимодействия со всеми этими видами торговли.

Региональные сети достаточно хорошо находят взаимоотношение с региональными производителями. Проблемы у нас существуют с отечественными производителями, которые планируют стать игроками федерального масштаба, но понятно, что в этом смысле региональные сети для них – не партнеры.

У федеральных сетей выстроена собственная логистическая система, они могут, являясь единственным закупщиком, сразу предоставить производителю площад-

ПРЯМАЯ РЕЧЬ

Ирина Канунникова:

«Когда мы говорим о положениях, которые должны быть внесены в проект закона “О розничной торговле”, надо понимать, что они должны быть многоукладными и отражать наличие разных форм в торговле».

ку во всех федеральных регионах, и этим они весьма привлекательны.

Только через них можно получить статус «федерального» игрока. Но это несколько не отменяет работу с магазинами других форматов, разного уровня, не отменяет необходимость разработки и развития собственной дистрибуции. Понятно, что это трудоемко, но как раз в этом направлении необходимо выстраивать работу по освоению рынка производителям.

И мы говорим о том, что ее необходимо выстраивать не только со стороны изменения закона. Уверенность в том, что взаимоотношения участников рынка можно регулировать только жесткими регламентами и законодательными инициативами – атавизм, берущий начало с советских времен. На самом деле рынок и отрасль в логичном диалоге друг с другом должны вместе вырабатывать здоровые методики. Региональные сети предприняли попытку консолидироваться с крупными сетями именно для того, чтобы вы-

работать прозрачные условия работы и единый алгоритм взаимодействия в отношении социально значимых товаров, позволяющий выкладывать такую продукцию на полках по минимальной цене. Мы никогда не брали бонусы за эту продукцию и всегда давали отсрочку. В этом смысле мы просто в соглашении, в кодексе корпоративной практики попытались документально закрепить инициативу, которая, по сути, в регионах уже была. Замечательно, что федеральные сети нас услышали, и фактически мы сейчас выступаем единым фронтом, поскольку все понимаем, что социально значимая группа товаров должна приниматься на отдельных условиях. И безусловно, продукция отечественных производителей тоже должна иметь особый статус. Мы должны поддерживать отечественных производителей. Но при этом не надо забывать, что отечественные ритейлеры – также наш ресурс и наша продовольственная безопасность, они тоже требуют особого подхода к себе.

Сегодняшнее мероприятие носит совершенно особый статус. В самом начале прозвучал Гимн Российской Федерации, и это сразу акцентировало внимание участников на вопросах государственной продовольственной безопасности и, в частности, на поддержке отечественных игроков рынка и отечественной продукции.

Продовольственные сети и производители стремились выработать некий алгоритм взаимодействия, и, по сути, мы к нему приблизились. У нас наметился конкретный алгоритм работы с Мясным союзом по вопросам представления продукции частных марок в торговых сетях. Мы будем прорабатывать и наверняка найдем точки соприкосновения в рамках работы с Молочным союзом. Ведь сегодня потребитель ищет не бренд, а качественную отечественную продукцию. Поэтому мы – и производители и ритейлеры – должны сократить процесс переговоров и сделать все возможное, чтобы социально значимая продукция отечественного производства была в полном объеме и по минимальной цене представлена на полках торговых сетей.



Николай Архипов,
Заместитель министра
сельского хозяйства РФ

Мероприятие призвано сформулировать основные проблемы мясной и молочной промышленности, вопросы, которые должны в ближайшее время быть воплощены в законодательные инициативы.

Наиболее важные среди них – защита внутреннего рынка, в первую очередь по твердым сырам. С начала 1990-х годов на российском рынке сыра отмечалось постоянное снижение доли отечественных производителей и увеличение доли импорта. В этой ситуации российским производителям необходима защита и поддержка государства.

Вторая задача – решить проблему, которая на сегодняшний день существует по «большому» молоку, и связана с фактором сезонности, так как значительные скачки

в объемах производства негативно сказываются на рынке. Когда осенью или в зимний период молока мало, себестоимость продукции, конечно, повышается в разы, а когда летом его достаточно много – себестоимость падает, что невыгодно для наших сельхозпроизводителей. Выровнять ситуацию необходимо за счет принятия правительственного постановления, которое мы сегодня обсуждали. В его рамках Министерством сельского хозяйства РФ принято решение о закупке сухого молока по аналогии с зерновыми закупками. Это окажет серьезную поддержку производителям.

ПРЯМАЯ РЕЧЬ

Николай Архипов:

«Сейчас разрабатывается программа продвижения отечественной продукции на европейский рынок. Я думаю, что мы найдем там спрос, а это даст серьезный толчок для развития отечественной пищевой промышленности».

Сегодня много говорилось о проблемах молочной и мясной промышленности. Мне бы хотелось сказать несколько слов и о достижениях. Принят Федеральный закон «О развитии сельского хозяйства», в рамках которого реализован ряд программ, стимулирующих развитие мясных и молочных животноводческих предприятий. Проведена модернизация ряда производств. Значимым событием является открытие новейшего завода «Галактика» в Ленинградской области.

Началась реализация программы «Школьное молоко», в рамках которой из региональных бюджетов выделяются средства для обеспечения учащихся школ бесплатным молоком. Одновременно государство стимулирует производство качественного молока отечественными сельхозтоваропроизводителями, помогает им, гарантируя поставки на рынок. В настоящее время программа реализуется в 27 регионах России, рассматривается возможность расширения ее географии.

Прежде всего, сегодня поддержка сельхозпроизводителей в рамках закона «О сельском хозяйстве» – это, конечно, их финансирование. Земля это основа. Если мы не будем вкладывать в землю определенное количество дотаций, как это происходит в ЕС, в Америке и т.д., мы не сможем добиться прорыва в отрасли.

Сельское хозяйство должно стать локомотивом экономики. Сейчас разрабатывается программа продвижения отечественной продукции на европейский рынок. Мы считаем, что это должна быть улица с двусторонним движением: мы закупаем продукты на западе, но и наши товар конкурентоспособны и в состоянии привлечь европейских покупателей. Я думаю, что мы найдем там спрос, а это даст серьезный толчок для развития отечественной пищевой промышленности. **МС**

Событие: **Международные выставки «Интерфуд» и «Продтех»**

Компании: **ООО «Примэкспо»**
Тел.: +7 (812) 380 6013/00
Факс: +7 (812) 380 6001
E-mail: food@primexpo.ru

ЗАО «Выставочное объединение «РестэкТМ»
Тел.: +7 (812) 320 8093, 303 8869
Факс: +7 (812) 320 8090
E-mail: foodind@restec.ru



Участники рынка обменялись антикризисными предложениями

В Санкт-Петербурге с 7 по 9 апреля в ВК «Ленэкспо» прошли международные выставки «Интерфуд» и «Продтех». Организаторами выступила выставочная компания «Примэкспо», официальный партнер ITE Group plc и «Выставочное объединение «РЕСТЭКТМ».

Официальную поддержку оказали Министерство сельского хозяйства РФ, Комитет экономического развития, промышленной политики и торговли Правительства Санкт-Петербурга, правительство Ленинградской области, Торгово-промышленная палата РФ и Национальная конфедерация упаковщиков (НКПак).

Участие в выставках приняли 84 компании из Казани, Калининграда, Брянска, Белгорода, Барнаула, Львова, Чернигова, Минска, Полтавы, Гродно, Бобруйска, Петербурга, Новгорода, Москвы и Подмосквья.

Совместно с выставками прошел XII-й Международный Северо-Западный продовольственный форум, в рамках которого была организована конференция «Пищевая промышленность – приоритетная отрасль экономики России».

Участие в ней приняли брендинговые и маркетинговые агентства, торговые сети и розничные магазины, инвестиционные компании, предприятия пищевой и перерабатывающей промышленности, индустрии упаковки.

Они рассмотрели практические аспекты продовольственной безопасности, инновационные технологии производства и хранения продуктов, антикризисное управление производственными и торговыми предприятиями, новые приемы маркетинга в пищевой промышленности. Обсуждались также особенности развития компаний в условиях сокращения бюджетов, преимущества и возмож-

ности работы в сложной экономической ситуации, формы государственной поддержки, привлечение инвестиций.

Среди спикеров Форума были признанные профессионалы своего дела: **М. Л. Мамиконян, председатель правления Мясного союза России; А. Г. Павлов, генеральный директор Северо-Западного филиала «Х5 Ритейл Групп»; А. Н. Третьяков, председатель Санкт-Петербургской Ассоциации малого бизнеса в сфере потребительского рынка; Е. О. Церетели, председатель Общественного совета по развитию малого предпринимательства при губернаторе Санкт-Петербурга** и другие.



Участие в выставках приняли 84 компании

Биржа деловых контактов предоставила возможность пообщаться производителям пищевых продуктов и оборотистам с закупщиками торговых сетей и представителями администрации. Участие в ее работе приняли сети «Пятерочка», «Карусель», «Перекресток», «Лента», магазины «Полушка», «Диета», дистрибьюторская компания «Мегафуд», Санкт-Петербургская торгово-промышленная палата, городской экологический союз, дистрибьюторская компания «Фрэгранс», предприятия – члены «Гильдии пекарей Ленинградской области».

Конференция и Биржа деловых контактов собрала 160 специалистов из России, Белоруссии и Украины.

Впервые в программу Форума была включена деловая поездка делегации руководителей и специалистов российских предприятий в Финляндию на европейское пищевое производство VALIO.

С деловым визитом выставки «Интерфуд» и «Продтех» посетила делегация из Республики Беларусь – представители предприятий – производителей пищевых продуктов, алкогольных и безалкогольных напитков, консервов во главе с руководителем Отдела внешнеэкономических связей, инвестиций и развития предпринимательства Могилевского облисполкома С. Ю. Александровым. В рамках сотрудничества Петербурга и Республики Беларусь состоялись переговоры с **Д. А. Кобицким, заместителем председателя Комитета экономического развития, промышленной политики и торговли города, В. И. Катеневым, президентом Санкт-Петербургской торгово-промышленной палаты.**

Традиционно прошел смотр-конкурс «Лучшая продовольственная продукция» с вручением «Премии «Интерфуд». Золотую медаль в номинации «Новая продукция в городе» получили РУСПП «Птицефабрика «Солигорская», Борисовский консервный завод, Витебская бройлерная птицефабрика, Минский мясокомбинат, «Молочные горки», «Криница», «Кондитерская фабрика «Слодыч», «Городской молочный завод №1». В номинации «Баланс цены и качества» награждены Барановичская птицефабрика, Минский мясокомбинат, «Минскрыбпром», филиал «ВАМИН Татарстан» Казанский молочный завод, «Молочные горки», «Криница», Борисовский комбинат хлебопродуктов.

Победителям вручили медали и памятные дипломы Министерства сельского хозяйства РФ. **МС**

Автор:



Светлана Федорова,
генеральный директор компании «Экспресс-Обзор»

Положение птицеводства в условиях кризиса выглядит наиболее благоприятно по сравнению с другими отраслями мясного рынка. Куриное мясо дешевле говядины, свинины и тем более баранины – ценовой фактор по-прежнему является существенным фактором выбора продуктов для многих россиян. Среднедушевое потребление продуктов из мяса птицы в 2008 году составило более 20 кг на человека, что превышает рекомендуемую норму в 16 кг!

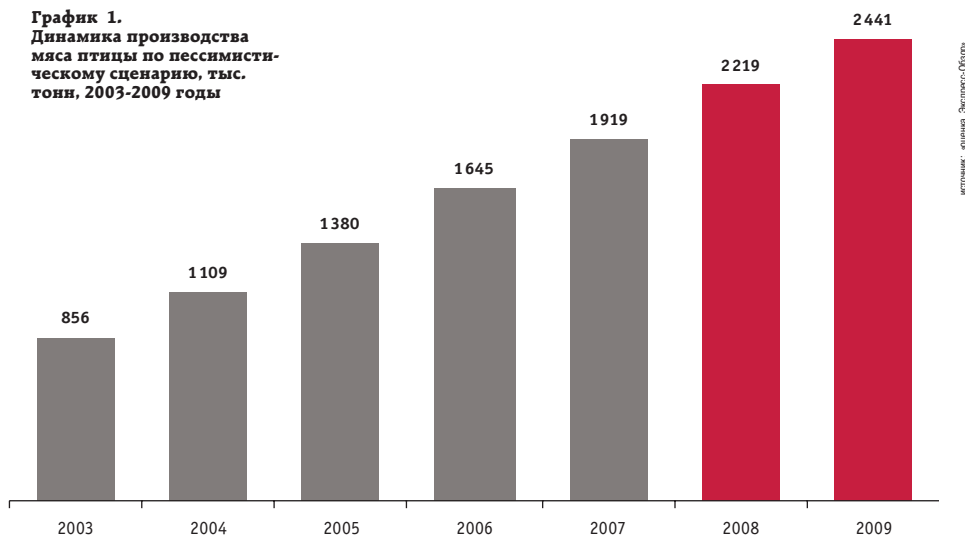
За 5 лет потребление мяса птицы увеличилось в 1,5 раза

Рост объема продаж на рынке стабильный и исчисляется двузначными величинами. Исключением является 2006 год, когда темп прироста спроса резко сократился до 8,3%, что связано с эпидемией птичьего гриппа, вызвавшей потери в птицеводстве и недоверие потребителей к этому виду мяса.

По оценке «Экспресс-Обзор», объем производства мяса птицы в 2009 году увеличится на 11,8%. В ближайшем будущем не произойдет серьезного снижения объема производства, однако можно ожидать замедления темпов прироста по сравнению с предыдущими годами.

Благодаря поддержке государства и короткому циклу выращивания цыплят-бройлеров (35-40 дней) отрасль в последние годы стала привлекательной для инвестирования. Как следствие производство мяса птицы в течение последних пяти лет росло в среднем на 21% в год. Государство стимулировало отечественное производство квотированием импорта продукции и концентрацией усилий на национальном проекте «Развитие АПК», который направлен в том числе и на развитие птицекомплексов. В рамках проекта предусматривается льготное кредитование строительства и реконструкции птицекомплексов через «Россельхозбанк» и «Сбербанк» (субсидирование 2/3-процентной ставки, а также компенсация 1/3 ставки из регионального бюджета).

График 1.
Динамика производства мяса птицы по пессимистическому сценарию, тыс. тонн, 2003-2009 годы



Строительство и модернизация птицефабрик позволили российским участникам рынка не только увеличить производство, но и улучшить качество выпускаемой продукции.

Сегодня производство мяса птицы сосредоточено в Центральном федеральном округе, в том числе в Белгородской, Московской и Липецкой областях.

Одной из особенностей развития российского рынка в последние годы стало увеличение доли охлажденного мяса в структуре производства. Так, в настоящее время доля охлажденного мяса птицы колеблется в районе 50-60% от совокупного объема выпуска. Этому

способствовали рост доходов населения и популяризация здорового образа жизни. Ведущим производителем охлажденного мяса птицы признана компания «Элинар-Бройлер».

Экспорт мяса птицы невелик и составляет менее 1% от объема производства. А вот от импорта рынок зависит весьма заметно. Например, в 2007 доля импорта составила 39% от рынка в натуральном выражении.

Основной причиной больших объемов импортных поставок является дешевизна зарубежных кур, в частности из США. Вообще мясо птицы преимущественно завозится из таких

стран, как США, Бразилия, Германия и Франция. Основной товарной группой в структуре импорта является мясо домашних кур – более 90% и в натуральном и в стоимостном выражении. Следующая группа по объему импорта – индейка. Но стоит заметить, что ее доля в натуральном выражении постепенно снижается. Основная причина – открытие компанией «Евродон» (Ростовская область) в 2006 году комплекса по производству индюшатин в России. Мощность первой очереди комплекса – 11,2 тыс. тонн. К 2012 году планируется увеличить ежегодные объемы производства до 210 тыс. тонн. Компания стала четвертым производителем этого вида мяса в России. Среди лидеров также «Сибирская аграрная группа», «Краснобор» и Егорьевская птицефабрика.

Введение в 2003 году квот на импорт мяса птицы положительно сказалось на отечественном птицеводстве. Отрасль получила инвестиции, направ-

Несмотря на снижение доли импортного мяса птицы на российском рынке, стоит отметить, что импортная продукция почти в три раза дешевле отечественных аналогов. Эта разница вызвана, прежде всего, различием в стоимости корма. В России птицу кормят пшеницей, в отличие от американских импортеров, у которых в структуре корма преобладают кукуруза и соевый жмых.

Проанализировав факторы, влияющие на развитие рынка, а также мнения экспертов отрасли, аналитики «Экспресс-Обзор» построили три возможных сценария развития рынка: оптимистический, пессимистический и ожидаемый.

Оптимистическая модель основывается на предположении, что государство будет активно поддерживать отрасль, поэтому производство почувствует лишь незначительное влияние кризиса. Удорожание доллара и снижение квот приведут к ограничению

нансированных частными инвесторами из-за нестабильной экономической ситуации в стране.

При этом даже если рассматривать наибольшую степень влияния кризиса на рынок мяса птицы, то есть пессимистический сценарий развития, то по итогам 2009 года объем производства все равно покажет рост в среднем на 10%. Совокупный объем экспорта останется на уровне 2008 года в натуральном выражении и увеличится на 3,5% в стоимостном. Объем импорта снизится из-за снижения квот на 300 тыс. тонн.

Основными последствиями кризиса для отрасли птицеводства будут:

- уменьшение доли импорта из-за снижения квот в 2009 году и рост курса доллара;
- рост цен на мясо птицы вследствие увеличения себестоимости, в том числе, из-за удорожания корма;
- продолжение укрупнения отрасли.

Например, в 2007 году ГК «Черкизово» купила ОАО «Куриное царство» (70 тыс. тонн мяса птицы в год), ГК «Продо» приобрела три птицефабрики: «Бройлер Дон», Пермскую птицефабрику и Новосибирскую птицефабрику им. 50-летия СССР. Летом 2008 года Барнаульский мясокомбинат «РИКИ» стал собственностью «Сибирской аграрной группы», а в ноябре состоялась покупка ЗАО «Кочетковъ» Белгородским ЗАО «Приосколье». Во время кризиса слияния игроков среди производителей и мясопереработчиков продолжатся. Уже сейчас в средствах массовой информации проходят известия о возможных слияниях, в частности, планируемом объединении мощностей ОАО «Ак Барс Холдинг» (птицефабрики «Ак Барс Пестрецы», «Птицефабрика «Казанская») и ЗАО «Агросила Групп» (ООО «Челны Бройлер»);

– замедление темпов роста рынка мяса птицы. Но в отличие от многих других сегментов, темпы прироста останутся в положительной зоне даже по пессимистическому сценарию. Увеличению продаж будет способствовать переориентация потребителей с покупок более дорогой свинины, говядины и баранины на куриное мясо. А снижение доходов населения и, как следствие, увеличение потребления условных заменителей мяса (макарон, картофеля, соевых продуктов и других) отрицательным образом скажется на его продажах. **МС**

График 2. Динамика темпов прироста объема производства мяса птицы по оптимистичному, пессимистичному и базовому сценарию в натуральном выражении, 2004-2009 годы



ленные на обновление основных фондов и строительство новых ферм. К угрозам развития рынка можно отнести вероятностный перепроизводства (среднегодовой рост выпуска мяса находится на уровне 20-22%, а прирост потребления не превышает 12%) и снижение рентабельности из-за роста цен на корма. В 2009 году квоты на импорт будут уменьшены, и это позволит российским игрокам укрепить положение на рынке. Внутреннее производство покрывает снижающиеся вследствие новых квот объемы импорта. Даже в пик кризиса прирост производства будет находиться на уровне 10-15%.

импорта. Рынок будет развиваться согласно тенденциям, заложенным в предыдущие годы, но при этом коррелировать с уровнем доходов населения.

Согласно пессимистичному сценарию этот год станет наиболее тяжелым для рынка. Произойдет замедление темпов роста производства и объемов продаж. На это повлияют нестабильность выдачи кредитов на модернизацию производственных мощностей, дефицит собственных средств у производителей, уменьшение спроса на мясо птицы вследствие снижения уровня доходов населения, а также замораживание проектов, фи-

Автор:



Елена Максимова

Игра. Как много в этом слове места для рекламы

Существует множество способов заинтересовать детей своей продукцией. Но самый простой из них – это говорить с юным потребителем на понятном ему языке, языке игры.

Именно с помощью игрушек и игр дети познают мир с самого раннего возраста. По мере того как они растут, меняются их интересы, а соответственно, и игры. Если малышам интересно все, что можно потрогать руками – мягкие игрушки, простые головоломки, конструктор, то детей постарше привлекают компьютерные игры.

Многие компании успешно используют компьютерные игры для продвижения своей продукции. Мясная сфера – не исключение.

Преимущества рекламных игр в продвижении продукции для детей

Рекламировать продукт, одновременно развлекая ребенка, – значит взаимодействовать с ним на более глубоком уровне. Получается, что, продвигая свой продукт посредством игр, производитель разговаривает с ребенком на его языке, а значит, занимает в детском сознании более прочные позиции в сравнении с традиционными видами рекламы.

Кроме того, развлекающий маркетинг несет в себе исключительно положительные эмоции, а ведь именно этого и не хватает очень многим в суете современной жизни. Ребенку гораздо приятнее играть в игру, которая была приложением к его любимому лакомству или запускать увлекательную рекламную онлайн-игру на сайте, чем видеть рекламу, которая прерывает его любимую передачу на самом интересном месте! Безусловно, если игра увлекательная, то и время контакта потребителя с продуктом оказывается гораздо длиннее, чем при любом ином размещении рекламы.

Однако необходимо понимать, что детская продукция – понятие довольно обширное. Товары для детей дошкольного и младшего школьного возраста отличаются от тех, которые производители предлагают подросткам. Соответственно и позиционирование должно быть разным.

Продукт как часть игры, игра как часть продукта

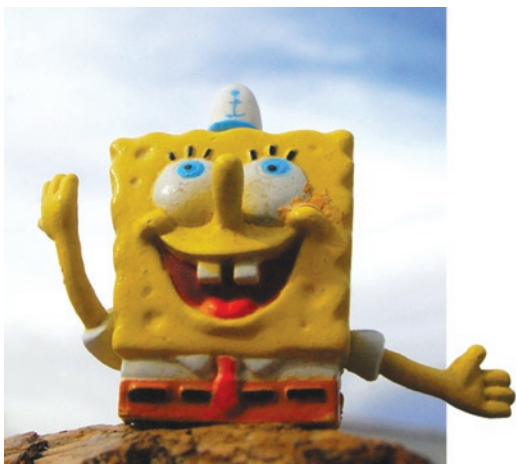
Решающим фактором при выборе детского питания является его соответствие потребностям ребенка в конкретный период развития, ведь малыш всегда должен получать необходимое количество питательных веществ.

А если к пользе для организма прибавляется еще и польза для ума, то лучшего способа порадовать любимое чадо просто невозможно придумать. Поэтому продукцию для данной целевой аудитории лучше всего продвигать через игры познавательные.

Ярким примером такого продвижения являются творожки и питьевой «Растишка» компании «Danone». В этих продуктах дети могут найти магниты со странами и столицами, а в творожном продукте «Дино-сюрприз» – новую коллекцию Дино-игрушек, посвященную



Акция «Поезд-считалка». Проводилась с 1 февраля по 30 апреля 2008 года. На упаковках творожков и йогуртов «Растишка» было прикреплено по одному магниту. Гибкие плоские магниты с трафаретом для написания цифры были сделаны в форме вагонов и локомотивов.



ЛИЦЕНЗИЯ НА ДРУГА

Маркетологи давно заметили, что лояльность ребенка может вызывать персонаж, а не сам продукт. Подсознательно ребенок выбирает на полке супермаркета не только продукт, но и друга. Заряд любви и симпатии, который привлекают к себе герои детских фильмов, может стать мощным локомотивом в продвижении брендов, ориентированных на детей.

Лицензионное использование образов героев детских книг и мультфильмов – одно из самых перспективных направлений в развитии российского рынка детских товаров.

Для наших компаний дело это пока относительно новое, в то время как в Европе до 60% продукции производится именно таким образом.

В Европе и США продажа лицензий на использование в рекламе и оформлении товаров образов вымышленных героев приносит кинокомпаниям деньги, вполне сопоставимые с доходами от проката самих фильмов. Перед вами ТОП-5 самых «высокооплачиваемых» анимационных персонажей.

1. Микки-Маус (создатель Уолт Дисней; работает на Walt Disney Company), заработок – 5,8 млрд долл в год.
2. Винни-Пух (создатель Александр Алан Милн, работает на Walt Disney Company), заработок – 5,6 млрд долл. в год.
3. Рыбка-клоун Немо (создатель Эндрю Стэнтон, работает на Walt Disney Company), заработок – 2 млрд долл. в год.
4. Ю-Ги-О (герой аниме) (создатель Казуки Такахаши, работает на 4Kids Entertainment), заработок – 1,6 млрд долл. в год.
5. Губка Боб – Квадратные Штаны (создатель Стив Хилленберг, работает на Nickelodeon), заработок – 1,5 млрд долл. в год.

По информации компании «Прорыв»

морским приключениям. А чтобы играть было еще интереснее, производители приготовили специальную карту. Родители могут на ходу придумывать неожиданные повороты захватывающих приключений, чтобы заинтересовать ребенка, а заодно проверять, насколько хорошо дети знают названия стран и их столиц. В данном случае вместе с лакомством у ребенка появляется настольная игра, в которую можно играть всей семьей. Кроме того, чем больше продуктов под маркой «Растишка» покупают родители, тем больше возможностей появляется у детей придумывать новые приключения. Вовлекая ребенка таким способом в игру, производители поддерживают его постоянный интерес к своему продукту.

Когда дети становятся старше

В конце начальной школы дети становятся более самостоятельными: они уже ходят на уроки и с уроков без сопровождения взрослых. Родители на-

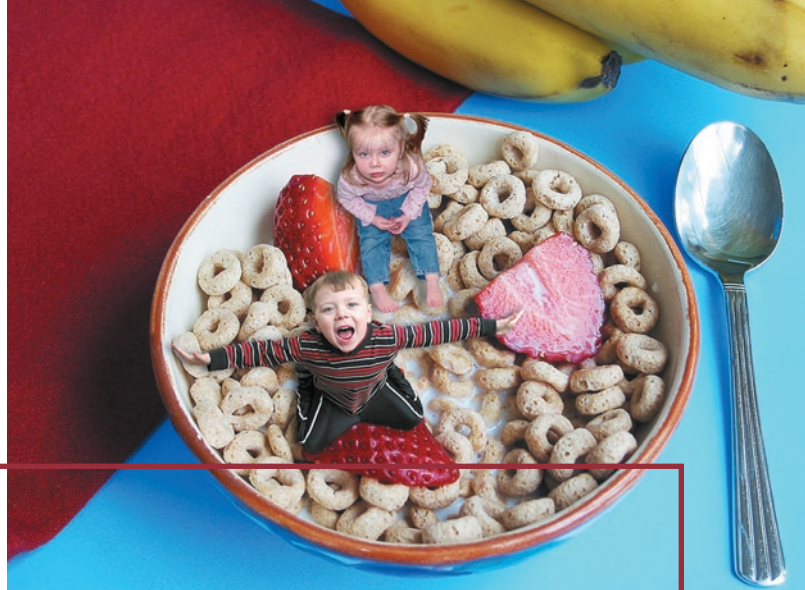
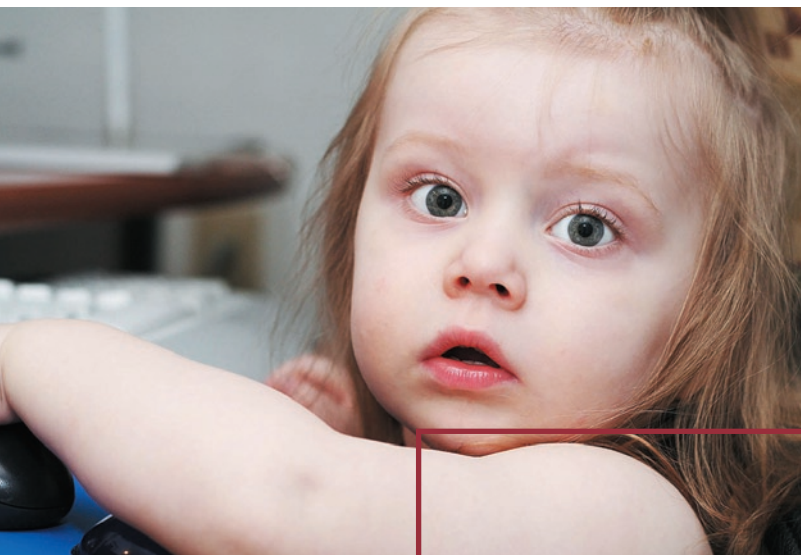
чинают давать им карманные деньги. Поэтому и лакомства, которыми можно «перекусить» по пути домой или на переменах, дети выбирают сами. Безусловно, в среднем, как и в старшем школьном возрасте, ребята обращают внимание не на пользу продукта, а на его вкусовые качества и имидж. В этом возрасте детям важно быть не хуже сверстников, поэтому они будут покупать те продукты, которые популярны в их круге. Все эти факторы необходимо учитывать при продвижении вашей торговой марки.

Детей среднего школьного возраста и подростков настольными играми уже не удивить. Сегодня их гораздо больше интересуют игры компьютерные. Поэтому продвижение детской продукции через онлайн-игры становится все более популярным. Особенно интересны для данной целевой аудитории сетевые игры, в которые можно играть со сверстниками: в одной команде или, наоборот, в качестве противников, и, хотя создание подобной рекламы является очень дорого-

стоящим, ее эффективность для продвижения бренда очень высока.

Компании размещают онлайн-игры со своей рекламой либо на собственных сайтах, либо на популярных игровых. Последний вариант, безусловно, более эффективен, так как посещаемость игровых сайтов чрезвычайно высока, а их посетители в большинстве своем как раз являются вашей целевой аудиторией. Однако этот вариант и более дорогостоящий.

Размещение рекламных игр на популярных игровых сайтах является довольно успешной практикой многих западных компаний. Существуют также международные сайты бренд-игр. Самый популярный из них – candystand.com. Здесь можно найти множество вариантов рекламных игр – от самых простых до более сложных. Однако же так как разработка онлайн-игр является дорогим сервисом, производители обычно ограничиваются довольно простыми играми. С другой стороны, если игра будет совсем примитивного уровня, она не заинтересует потенциально-



Важно помнить, что игра должна выполнять сразу две основные функции: развлекать ребенка и давать ему информацию о товаре. Если ваш бренд узнаваемый, то вторая функция может быть воплощена в игре минимально. В данном случае основная цель – еще раз напомнить о продукте.

Говорите с детьми на их языке, и они к вам потянутся!

го потребителя и как реклама не будет эффективной. Поэтому здесь важно придерживаться золотой середины.

Рекламные игры онлайн могут быть самыми разнообразными. В основном они все рассчитаны на тренировку реакции и координации движений, развитие памяти (сосчитать и запомнить карты и т.д.) или логики (головоломки).

Как продвигать свой бренд через онлайн-игру

Рекламные онлайн-игры могут продвигать продукт различными способами. Компаниям, продукция которых довольно известна, достаточно, чтобы их логотип просто мелькал в ходе игры. Такую рекламу выбрали, например, производители жевательной резинки «Джусифрут». Игрок теннисным мячом должен попадать по движущимся упаковкам жевательной резинки и в зависимости от точности удара набирать очки. По окончании попыток посетитель сайта может начать иг-

ру заново. В данном случае разработчики удерживают посетителя на сайте за счет интереса набрать как можно большее количество очков. Таким образом, контакт с рекламой у потенциального потребителя получается довольно долгим.

Игры онлайн могут не просто содержать логотип продвигаемого продукта, но и нести информацию о нем. Например, производители печенья Chips Ahoy предлагают игру, в которой посетитель сайта должен правильно выбрать пару картинок с одинаковыми видами печенья. Когда игрок попадает в цель, в награду, вместо очков он видит открывающееся окошко, в котором подробно рассказывается о данном виде печенья. Такую игру нельзя назвать захватывающей, однако она дает подробную информацию о продукте. И когда потребитель увидит на полке данное печенье, он уже будет точно знать, что выбрать.

Для того чтобы увеличить время контакта потребителя с брендом и тем са-

мым укрепить в посетителе сайта желание попробовать рекламируемый продукт, разработчики онлайн-игр используют несколько уловок. Самый простой способ – дать возможность посетителям сыграть в игру несколько раз подряд. Более сложный пример – игры с несколькими уровнями сложности, позволяющие производителю увеличить время контакта потребителя с рекламируемой торговой маркой. Некоторые компании предлагают юным посетителям отправить ссылки на игры и информацию о сайте своим друзьям. Таким образом, уже сами дети начинают рекламировать вашу продукцию.

Важно помнить, что игра должна выполнять сразу две основные функции: развлекать ребенка и давать ему информацию о товаре. Если ваш бренд узнаваемый, то вторая функция может быть воплощена в игре минимально. В данном случае основная цель – еще раз напомнить о продукте.

Говорите с детьми на их языке, и они к вам потянутся!



Алексей Мельников,
бренд-маркетолог, парт-
нер продакт-билдинго-
вой компании Initial

– Детские продукты (и не только детские!) продвигать с помощью игр не только можно, но и нужно. Сразу оговорюсь, я не имею в виду различные акции на уровне «собирай 10 наклеек, отправь и, может быть, выиграй булавку». Я в контексте настоящего материала склонен рассматривать игру как совокупность действий, которая сама по себе представляет для индивида (покупателя) отдельный интерес, напрямую не связанный с продуктом (мухи отдельно, котлеты отдельно) и приносящий выгоды нематериального характера.

Игра имеет несколько важных с точки зрения маркетинга свойств. Она позволяет смоделировать некую ситуацию без каких-либо реальных негативных последствий; игра дает возможность пережить определенные эмоции без серьезных временных, трудовых, умственных затрат. Игра также позволяет оказаться в некоей вымышленной реальности, то есть дает возможность в данном месте и в данный момент времени испытать такие чувства, которые бы не могли возникнуть без игры. А что касается детей, так игра еще позволяет ребенку проходить социализацию и получать опыт, жажда которого заложена в нас от природы. Именно эти особенности игры как формы деятельности и нужно использовать для формирования покупательского интереса. Но использовать их нужно с умом, понимая особенности психологии представителей тех отдельных сообществ, что составляют целевую группу продукта.

Почему настолько популярны Happy Meal от McDonalds, куклы Barbie и яйца Kinder? Потому что все они позволяют удовлетворить детское любопытство (а оно не что иное как потребность в получении опыта) и не вызывают отторжения взрослых, которые собственными деньгами голосуют за вышеперечисленные продукты. И многие из них купят тот же Kinder Surprise для себя.

Из вышеперечисленного можно сделать как минимум два важных заключения. Во-первых, все игры, используемые в продвижении, должны учитывать особенности возрастной психологии детей. Каждый возрастной отрезок характеризуется собственными особенностями. Кстати, до 9-10 лет у детей отсутствуют навыки проведения искусственных ассоциаций, о чем многие забывают. Дети плохо разбирают тусклые, пастельные тона и сложные оттенки. Во-вторых, игра должна позитивно восприниматься родителями. Молочные продукты «Простоквашино» неспроста «цепляют» взрослую аудиторию – память неразрывно связывает нас с детством. А мультипликационный Матроскин – это улыбка, беззаботность, приятное времяпрепровождение и забавная кошачья логика. Не стоит заставлять взрослых ползать на четвереньках под прилавком, заставляя найти приз (хотя и такие найдутся). Но стоит помнить, что любой взрослый оценивает возможность участия в игре собственного чада, в частности исходя из соображений безопасности. Минимум бактерий, минимум грязи, минимум опасных механизмов, в общем, минимум всего того,

что может навредить ребенку – вот мотивация любого адекватного матери или отца.

Ну а если перебраться в реальность виртуальную, то мы сможем обнаружить, что онлайн-играми склонны пользоваться скорее дети, чем взрослые (не берем в расчет сообщества длительных и долгих игр, в которых многие взрослые находят отдушину от скучной жизни – это скорее напоминает зависимость, а не адекватное поведение). И в данном случае можно констатировать, что многие взрослые в подобных играх не участвуют (следовательно, не представляют выгоды и опасности для собственных детей), а зачастую, и вообще не знают. Отсюда вывод: делать упор на онлайн-

«Почему настолько популярны Happy Meal от McDonalds, куклы Barbie и яйца Kinder? Все они позволяют удовлетворить детское любопытство как потребность в получении опыта и не вызывают отторжения взрослых, которые собственными деньгами голосуют за вышеперечисленные продукты».

игры можно, когда продукт предназначен для детей, делающих подобные покупки в силу достижения определенного возраста самостоятельно («Скелетоны» – отличный пример). А если Вы пытаетесь продать товар, предназначенный для малышей или по стоимости такой, когда без взрослых обойтись сложно, то онлайн-мероприятие может служить лишь дополнением к некоей реальной игровой программе, иначе вы не сможете вовлечь в процесс взрослого. Кроме того, многие взрослые не особо хорошо относятся к чрезмерному увлечению чада компьютером (в чем и я их поддерживаю – виртуальность не позволяет получить реального опыта!) и на воззвание отпрыска в духе «Маааааааа! Я эту шоколадку в игре “Стархрюк” видел! Ей там ел самый главный супермегагигаорк!» отреагируют разве что взглядом, полным непонимания и ужаса. Тогда, боюсь, придется производителям ждать взросления малолетнего любителя «стархрюка», то есть пока у него появится небольшой собственный бюджет. Правда, к тому времени у него и интересы изменятся.

В общем, сначала стоит понять психологические особенности детей того или иного возраста, потребности их родителей, а потом выбирать способы и методы игр. И лишь потом делать основную ставку на тот или иной рекламный канал. Главное, чтобы этот канал позволял в нужной степени задействовать как интересы детей, так и их родителей и соответствовать им. **МС**

Посади свое плодовое дерево

Каким должно быть влияние политики на экономику и наоборот? Какова роль бизнеса в решении общественных и социальных задач? Кто сегодня способен влиять на формирование государственной позиции и определять направление развития сельскохозяйственной отрасли? И какие механизмы влияния на решения властей находятся в распоряжении отдельных участников рынка? А главное: могут ли самостоятельные усилия представителей нового бизнеса изменить хозяйство страны?

Мы решили найти ответы, организовав заочный «круглый стол» на тему «Бизнес и власть: механизмы влияния и взаимодействия», к участию в котором пригласили частные компании, работающие на рынке, отраслевые союзы и ассоциации, а также ряд представителей властных структур.

Конечно, отважились говорить на столь тонкую тему далеко не все, а потому мы выражаем особую благодарность участникам рынка, которые готовы открыто высказывать свое мнение, при этом внимательно выслушивая точки зрения своих коллег.



Валентин Денисов,
Председатель Комитета
Государственной Думы
по аграрным вопросам



Мушег Мамиконян,
Президент Мясного союза
России Мушег Мамиконян:



Андрей Даниленко,
Президент
ГК «Русские Фермы»



Виктор Кобяков,
Начальник отдела развития
пищевой, перерабатывающей
промышленности и рыночной
инфраструктуры Комитета
по агропромышленному и
рыбохозяйственному комплексу
Ленинградской области

Валентин Денисов:

Нельзя сказать, что бизнес не принимает участия в решении общественных и социальных задач, постепенно его социальная ответственность перед обществом возрастает. Хотелось бы выделить несколько аспектов деятельности, в которых важна роль бизнес-сообщества: это создание рабочих мест, подготовка профессиональных кадров, реализация различных социальных программ.

Рассмотрим вопрос подготовки кадров. В нынешних условиях при разработке антикризисных программ в сфере АПК на федеральном и региональном уровнях необходимо откорректировать основные направления государственной поддержки через пере-

распределение финансовых потоков на обеспечение профессиональной подготовки кадров. Информация о требуемых специалистах для сельского хозяйства должна формироваться на уровне региона, для того, чтобы выпускники аграрных образовательных учреждений трудоустраивались по специальности.

В настоящее время наиболее значительный объем финансовых ресурсов направлен на целевую подготовку молодых специалистов, что, к сожалению, не дает результатов – закрепляемость выпускников на селе чрезвычайно низкая. В рамках государственной программы развития сельского хозяйства существуют и должны использоваться способы, позволяющие улучшить эту ситуацию, в том числе госу-

дарственная финансовая поддержка молодых специалистов, механизмы стимулирования их труда, формирование положительного имиджа сельского труженика.

К сожалению, до сих пор взаимодействие между вузами и работодателями находится на слабом уровне. Работодатели не могут сформулировать заказ на тех специалистов, которых они хотели бы иметь у себя после окончания вуза, а вузы продолжают вести массовую подготовку, подчас совершенно неадекватную требованиям рынка труда.

В области организации повышения квалификации кадров для предприятий малого и среднего бизнеса АПК желательно в программах обучения больше уделять внимания не базовым знаниям (их должно давать высшее образование или годичная профессиональная переподготовка), а инновационным технологиям, новым научным достижениям, а также изменениям в законодательстве. Организация выездных краткосрочных семинаров и курсов эффективнее, чем обучение с отрывом от производства, так как позволяет при тех же финансовых затратах охватить больший круг обучаемых.

За последние годы значительно возросла роль целевой контрактной подготовки кадров для сельскохозяйственных предприятий. Господдержка такой формы обучения, когда за выпускником закрепляется рабочее место, особенно важна для повышения доступности профессионального образования сельской молодежи и укрепления взаимодействия профессиональных образовательных учреждений с работодателями.

А работодателю необходимо понять, что иметь дело с молодежью выгодно. Молодость – это не только отсутствие опыта. У молодых людей «плюсов» больше. К их числу относятся мобильность, легкость в обучении и восприятии новых технологий. Сегодняшние выпускники аграрных вузов и ссузов обладают образованием, которое соответствует требованиям новой экономической действительности. Они мыслят новыми категориями, у них есть желание проявить себя, и они готовы трудиться, а

значит, способны принести пользу обществу и сельскому хозяйству.

В качестве примера социальной ответственности бизнеса могу привести широкомасштабную акцию «Посади свое плодородное дерево», которая стала возможной благодаря поддержке Ульяновского отделения Россельхозбанка.

Ее цель – возродить добрую традицию и разбить яблоневые сады на пришкольных участках, возле детских садов, домов-интернатов. 500 элитных яблоневых саженцев, при-

бывших с родины Мичурина, 1 мая были переданы представителям районов Ульяновской области. Если высадить все деревья в одном месте, то получится огромный сад. Со стороны общества такая акция получила широкую поддержку и одобрение.

Еще один пример – это участие перерабатывающих предприятий молочной отрасли в реа-

лизации программы «Школьное молоко». В настоящее время эта программа реализуется в 27 регионах России, и во многих случаях благодаря инициативе губернаторов, Молочного союза России, а также представителям аграрного бизнеса.

С одной стороны, это обеспечение детей молочными продуктами, а с другой – государственный заказ для предприятий, занятость населения. Кроме того, реализуя ук-

азанную программу, государство экономически поможет отечественному сельхозтоваропроизводителю, стимулируя производство качественного молока и гарантированные поставки его на рынок.

Проблема качественного питания школьников – это государственная проблема, которая актуальна для

всей территории страны, поэтому дополнительное обеспечение учащихся стаканом молока в полной мере соответствует целям приоритетных национальных проектов в сфере здравоохранения, образования и развития АПК.

Уверен, что направлений для взаимодействия бизнеса и общества еще достаточно много и они имеют тенденции к развитию.

Какие организации оказывают сегодня влияние на формирование государственной позиции и определяют направление развития с/х отрасли? В Федеральном законе «О развитии сельского хозяйства» предусмотрена статья, которая

Валентин Денисов: *К сожалению, при высоком уровне активности в разработке нормативной базы со стороны исполнительной и законодательной власти, структур бизнеса и институтов гражданского общества отсутствует единый концептуальный подход и координация работы между всеми участниками процесса.*

Валентин Денисов: *Фермеры принимали самое активное участие в реализации национального проекта «Развитие АПК». В настоящее время крестьянские фермерские хозяйства и сельскохозяйственные кооперативы являются реальным инструментом в реализации государственной аграрной политики.*

впервые номинирует отраслевые ассоциации и союзы как субъекты отношений с властью, для решения таких задач как: рассмотрение злободневных проблем в агропромышленном, рыбохозяйственном комплексах страны, развитие взаимодействия Минсельхоза России с общественными объединениями, а также использование их потенциала при повышении эффективности государственного управления и совершенствовании законодательства в сфере АПК.

В сентябре 2007 года создан Общественный совет при Министерстве сельского хозяйства РФ в целях привлечения представителей общественных объединений и специалистов в области сельского хозяйства к выработке мер по совершенствованию государственной агропромышленной политики, а также для предварительного обсуждения подготавливаемых Минсельхозом РФ проектов нормативных правовых актов в сфере агропромышленного и рыбохозяйственного комплекса.

Примером взаимодействия общественных структур с властью можно назвать заседание Общественного совета, состоявшегося 26 марта, на котором прошло обсуждение проекта антикризисной программы Правительства Российской Федерации на 2009 год.

Членами Совета высказаны конструктивные предложения в программу антикризисных мер Правительства РФ, чтобы избежать ряда негативных явлений и последствий в аграрной отрасли, в том числе высказаны предложения в поддержку мер по стимулированию производства отечественной сельхозпродукции, для того, чтобы сдерживать рост цен на продовольствие.

Одним из направлений работы Комитета Государственной думы по аграрным вопросам является принятие технических регламентов, связанных с определением качества и безопасности продуктов питания, и отраслевые союзы принимают в их разработке самое активное участие в этой работе.

С принятием технических регламентов на молоко и молочную продукцию, на масложировую продукцию и соковую продукцию из фруктов и овощей, на табачную продукцию в стране практически началось формирование продовольственного законодательства в сфере технического регулирования.

К сожалению, как показал экспертный анализ хода реформы технического регулирования и стандартизации в агропромышленной сфере, при высоком

уровне активности в разработке нормативной базы со стороны исполнительной и законодательной власти, структур бизнеса и институтов гражданского общества отсутствует единый концептуальный подход и координация работы между всеми участниками процесса, что, в свою очередь, приводит к задержке принятия необходимых нормативно-правовых документов, повышающих ответственность производителей и поставщиков за выпуск на рынок недоброкачественной продукции.

Создание современной отрасли продовольственного технического законодательства требует слаженной работы мно-

гих специалистов из смежных областей: юристов, экономистов, социологов, представителей общественных организаций и бизнеса.

И в заключение хотелось бы сказать о крестьянских фермерских хозяйствах. Двадцать лет назад состоялось юридическое признание фермеров в России. Появление фермерства в стране не было воспри-

нято однозначно со стороны общества, так как это означало приход на село совершенного иного уклада жизни, нового строительства, выстраивание иных отношений с односельчанами. За два десятилетия общественная организация «Ассоциация крестьянских (фермерских) хозяйств и сельскохозяйственных кооперативов России (АККОР)» доказала свою значимость в развитии сельского хозяйства страны. Благодаря АККОР сохранились многие деревни и сельские поселения, сегодня уже появились целые династии фермеров – дети продолжают благородное дело, начатое их отцами в непростой период, сохраняют культурные традиции российского крестьянства.

Фермеры принимали самое активное участие в реализации национального проекта «Развитие АПК». В настоящее время крестьянские фермерские хозяйства и сельскохозяйственные кооперативы являются реальным инструментом в реализации государственной аграрной политики.

Мушег Мамиконян:

В последнее время многие согласились с тем, что государство должно быть регулятором экономики в той или иной степени. Я тоже сторонник этой позиции. Ведь когда нам хорошо, мы забываем про государство, а когда становится плохо, мы все бежим к нему.

Толчком к появлению механизмов государственного регулирования послужил усугубляющийся спад в отрасли, начав-

Мушег Мамиконян: *Активное участие государства в развитии отрасли началось с разработки и внедрения приоритетных национальных проектов, и эта тенденция, безусловно, позитивна. Крайне важно, что сельскохозяйственный сектор был признан как перспективный и экспортноориентированный.*

шийся в 1990-е годы. Середина 1990-х ознаменовалась конфликтом между отечественными производителями мясной продукции и импортерами. В то время к мнению импортеров прислушивались больше. Решение, принятое тогда представителями государственной власти для устранения возникших противоречий, привело к ситуации, когда многие отрасли в стране (текстильная, обувная промышленность, сельское хозяйство и другие) оказались практически полностью разрушены.

Ситуация распада царила вплоть до 2000 года, и только с этого времени началось постепенное восстановление. И конечно, оно было невозможно без государственной поддержки. Когда-то мы все потеряли, и сейчас только начинаем реализовывать цели, которые ставили и к которым стремились в то время.

Активное участие государства в развитии отрасли началось с разработки и внедрения приоритетных национальных проектов, и эта тенденция, безусловно, позитивна. Крайне важно, что сельскохозяйственный сектор был признан как перспективный и экспортоориентированный.

В поддержке государства прежде всего нуждаются сельхозпроизводители. Невозможно в сегодняшних условиях без дотирования развивать село, кроме того, государственная поддержка предприятий АПК является общемировой практикой.

За последнее время правительство приняло ряд важных решений, поддерживающих создание переработчиками своих сырьевых баз: например, субсидируются ставки по кредитам на закупку скота и доставку животноводческих мощностей.

Кроме того, я считаю, что задача правительства – поддерживать ущемляемые с финансовой точки зрения хозяйства, а также уделять особое внимание товарам, которые потребляют широкие слои населения, в первую очередь это мясо птицы, молоко и молочные продукты.

Задачей правительства не должно быть обеспечение более дорогой с точки зрения и производства и рыночной стоимости говядины, которая продается по высокой цене в 3-4 раза выше, чем мясо птицы. Государство не может позволить себе кредитовать продукты для богатых, для того чтобы они стали покупать их немного дешевле. Правильнее было бы

финансировать и стимулировать потребление продуктов с более низкой стоимостью. Мясо птицы и молоко, несмотря на невысокую стоимость, должны быть качественной и такой же полезной продукцией, как и говядина.

Структурная поддержка отрасли важнее поддержки отдельных подотраслей.

Я ранее говорил о том, что для стабильного развития мясной отрасли во время кризиса правительство должно отказаться от прямой поддержки отдельных предприятий и перейти на более приоритетную систему факторинга, а также ограничить торговую надбавку на ряд продуктов питания 25%. Именно мы инициировали предложение о том,

что если магазин торгует продуктами, на которые установлена льготная ставка НДС в 10%, конечная торговая наценка не должна превышать 25% – включая бонусы, плату за вход, маркетинговые затраты и прочие, которые сейчас прямо ложатся на производителя.

Механизм факторинга как основной механизм поддержки подотраслей мы предложили еще в сентябре прошлого года. Он подразумевает понятную логику и полную прозрачность: банки (все, кто пожелает, или уполномоченные), получив из бюджета

деньги для обеспечения факторинга, не могут использовать их не по назначению. Собственно, факторинг – это договор между покупателем и поставщиком, «арбитром» которого является банк. Схема позволяет преодолеть кризис недоверия между субъектами рынка.

Закон о торговле рассматривается и обсуждается уже очень долгое время, несмотря на позицию политического руководства страны о необходимости такого документа. Взаимоотношения производителей и торговых сетей сегодня является одним из наиболее острых вопросов, требующих разрешения. Из-за действий торговых сетей производители испытывают серьезные трудности, диктат ритейлеров перешел все границы. Как только возникли проблемы в банковской сфере, страдать начали, конечно, все, но производители больше всего. Сети перестали им платить, хотя сами получают деньги от своих покупателей за товар. Выходит, производители стали кредитовать торговые сети, причем беспроцентно! Фактически сегодня ритейл живет за счет производителей, и здесь присутствие регулятора жизненно необходимо. Но его нет. И это является показателем того, что лоббирование интересов торговли является сегодня самым сильным лобби, сильнее всех остальных вместе взятых.

Недавно в Москве в Совете федерации проходил «круглый стол», посвященный обсуждению данной проблемы, на котором собрались вместе представители власти, сетевой торгов-

Мушег Мамиконян: *Важные события, происходящие в отрасли, выпадают из поля зрения властей, так как на чиновников обрушивается огромный информационный поток. Поток этот необходимо упорядочивать, чтобы помочь разобраться, что важно, а что не очень. И вот здесь значение приобретает наличие группы отраслевых экспертов, которые должны играть роль своеобразного фильтра для спама.*

ли, представители союзов и ассоциаций, поставщики и производители. Каждый излагал свою позицию, однако мероприятие лишний раз показало, что эту проблему можно решить только на законодательном уровне. Сети и поставщики никогда не договорятся, несмотря на то, что мы предлагаем множество компромиссных решений.

Говоря о возможном влиянии на решения представителей власти, надо отметить, что, к сожалению, оказывать такое влияние способен только богатый бизнес, так как для обеспечения информационной

Мушег Мамиконян: *В ходе обсуждения взаимодействия поставщиков и торговых сетей на недавно прошедшем в Совете Федерации «круглом столе», каждый излагал свою позицию, однако мероприятие лишний раз показало, что эту проблему можно решить только на законодательном уровне. Сети и поставщики никогда не договорятся, несмотря на то, что мы предлагаем множество компромиссных решений.*

поддержки нужны немалые средства.

Важные события, происходящие в отрасли, выпадают из поля зрения властей, так как на чиновников обрушивается огромный информационный поток. Поток этот необходимо упорядочивать, чтобы помочь разобраться, что важно, а что не очень. И вот здесь значение приобретает наличие группы отраслевых экспертов, которые должны играть роль своеобразного фильтра для спама.

Однако на практике такая схема сегодня не работает, так как каждый принимает отстаивать свои интересы. Возникает конфликт интересов со стороны различных подотраслей. Можно сказать, что все современные столкновения точек зрения – это столкновения на уровне подотраслей. И в такой ситуации чиновнику легче не принимать решения вовсе, чем разбираться, кто из экспертов имеет личную заинтересованность и насколько он объективен в оценке ситуации.

Квалификация чиновников на местах не позволяет самостоятельно разобраться в тонкостях и нюансах возникающих вопросов. И выходит, что принципиальные решения могут и должны приниматься на самом высоком уровне. Но бюрократизированность в России настолько высока, что, как говорится, «до Бога высоко, а до царя далеко».

При обсуждении вопроса, какие организации и отдельные люди оказывают сегодня влияние на фор-

мирование государственной позиции и определяют направление развития отрасли, необходимо разделять зависимых и независимых экспертов. В числе независимых я могу назвать, например, генерального директора Института аграрного маркетинга Елену Тюрину, генерального директора Института конъюнктуры аграрного рынка (ИКАР) Дмитрия Рылько. Я пытаюсь быть независимым, несмотря на то что представляю Союз. Руководитель исполнительного комитета Национальной мясной ассоциации Сергей Юшин является специалистом высокого уровня, хотя, можно сказать, что в данном случае присутствует некий элемент ангажированности, поскольку он, как руководитель, призван отстаивать интересы членов ассоциации.

Часто достигшие успеха в бизнесе предприниматели идут в политику. Для этого возможны две причины: либо человеком движут личные амбиции, либо – обязанность перед профессией. В 1990-е годы я увидел, что происходит в отрасли, и пришел к общественной деятельности для того, чтобы попытаться что-то изменить. Думаю, мне удалось добиться многого.

Сегодня мы не получаем зарплату в Союзе, мы сами финансируем деятельность Союза.

Андрей Даниленко

Говоря об участии государства в сельскохозяйственной отрасли, надо отметить, что на сегодняшний день существует программа приоритетного национального проекта в сфере сельского хозяйства, в соответствии с которой субсидируется ставка рефинансирования. Помимо этого уже утверждена программа интервенций на рынке сухого молока и целевые программы развития молочного и мясного животноводства.

Так же активно используются такие инструменты, как субсидирование на килограмм произведенной готовой продукции, субсидирование затрат на закупку топлива, удобрений и т.д. Степень участия государства с каждым годом устойчиво возрастает, но тем не менее, если рассматривать ситуацию с молочным животноводством, с учетом более длительного срока окупаемости проектов (по сравнению с птицеводством и свиноводством) требуются особенные, более долговременные программы поддержки.

В последнее время многие мировые державы, в соответствии с международными стандартами и требованиями, заявляют, что не будут заниматься протекционизмом собственного производства. Но в реальности ситуация такова, что, несмотря ни на что, все государства мира в первую очередь будут защищать интересы собственных производителей, и это вполне логично в нынешних условиях.

Для того чтобы отечественная продукция была конкурентоспособна по соотношению цены и качества с зарубежными аналогами, необходимо, чтобы наше государство обеспечивало поддержку не меньшую, чем государства других стран, которые экспортируют продукцию в Россию. И речь здесь идет не только о финансовой поддержке, ведь очень важно понимать, что большую роль играет общее отношение государства и населения страны к продуктам отечественного производства.

На мой взгляд, самым ошибочным было и остается мировоззрение тех представителей власти, которые считают, что рынок в состоянии сам себя отрегулировать. Так же как СССР доказал утопичность 100-процентного государственного регулирования экономики (отсутствие частного сектора), так и современный мировой кризис доказал, что саморегулируемая экономика не работает. В сложившихся условиях государство должно выступать в роли независимого арбитра, который своевременно предотвращает те или иные перегибы, нарушения и злоупотребления общепринятыми правилами рыночных отношений. Я считаю, что найти идеальный компромисс, который устраивал бы всех, невозможно, но стремиться надо именно к этому.

Существует немало механизмов взаимодействия бизнеса с властью – это отраслевые союзы, ассоциации и, конечно же, депутатский и сенаторский корпуса, представляющие регионы, где активно занят бизнес. Такая работа реальна и эффективна, видны существенные результаты.

Сегодня государство целенаправленно старается сделать все возможное, чтобы отраслевые союзы и ассоциации становились объективным представителями интересов сельхозтоваропроизводителей. К сожалению, опыт такой деятельности в России, по сравнению с другими странами, крайне невелик. По этой причине мы пока еще далеки от многих стран, которые успешно осуществляют подобную деятельность уже многие десятки лет. Тем не менее, на мой взгляд, за короткий срок страна добилась колоссальных успехов в этом направлении. Министрство сельского хозяйства РФ уже заключило соглашение с 44 отраслевыми союзами и ассоциациями по реализации мероприятий Государственной программы развития сельского хозяйства и регулирования рынков сельскохозяйственной продукции, сырья и продовольствия на 2008-2012 годы. В перечень входят: Российский зерновой союз, Национальный союз производителей молока, Российский союз предприятий молочной отрасли, Мясной союз России и другие.

Тем не менее я, как и многие другие участники рынка, считаю, что в Федеральный закон «О развитии сельского хозяйства» необходимо внести дополнения, более детально описывающие роль, права и обязанности отраслевых союзов и ассоциаций.

Андрей Даниленко: *На мой взгляд, самым ошибочным было и остается мировоззрение тех представителей власти, которые считают, что рынок в состоянии сам себя отрегулировать. Так же как СССР доказал утопичность 100-процентного государственного регулирования экономики, так и современный мировой кризис доказал, что саморегулируемая экономика не работает.*

Я считаю, что самостоятельные действия представителей бизнеса, конечно же, могут изменить ситуацию в стране и меняют ее. Но в любом случае у каждой страны есть своя национальная специфика. Специфика России в том, что исторически связь бизнеса и государства очень тесная. Поэтому скорее всего эта тенденция сохранится.

Основная задача бизнеса – быть гарантированным и стабильным источником доходов для населения, путем обеспечения рабочих мест; доходов для государства в виде налогов и производителем товаров, способным обеспечивать нужды населения нашей страны. Создание социальной инфраструктуры для населения это все-таки задача государства, которая реализуется с помощью тех налогов,

которые оно получает от бизнеса. При этом, конечно, важно, чтобы бизнес демонстрировал свою активную позицию, поддерживая проекты социальной сферы в тех регионах, где предприятия осуществляют свою деятельность.

Примером самостоятельных шагов бизнеса по изменению хозяйственной ситуации в стране является создание отраслевых союзов и ассоциаций, представляющих свои интересы в правительстве, а также сотрудничество и альянсы производителей и переработчиков продуктов питания, позволяющие самостоятельно регулировать несовершенство системы. В молочной отрасли, на-

пример, альянсы и долговременные взаимовыгодные договоренности производителя и переработчика позволяют избежать резких колебаний закупочных цен на сырье, проблем сезонности и обеспечить стабильность операционного денежного потока.

В качестве примера совместной работы производителей и переработчиков могу привести инвестиционный проект ОАО «Компания Юнимилк» и группы компаний «Русские фермы» по созданию агрохолдинга на базе животноводческого комплекса «Вербилдовское», о котором было объявлено в апреле этого года. Согласно договоренностям, ООО «Вербилдовское», входящее в состав компании Юнимилк, будет передано в управление группы компаний «Русские фермы». В рамках проекта на базе ООО «Вербилдовское» и принадлежащего компании «Русские фермы» ОАО «Белгородские молочные фермы» планируется создание крупного эффективного бизнеса в области молочного животноводства. Ожидается, что средний надой с коровы в год составит не менее 7 тыс. кг. Создаваемый комплекс планируемой общей мощностью 8 000 тыс. голов дойного стада расположится на площади 60 тыс. га земли. На этой территории, помимо молочного животноводства, комплекс будет развивать и растениеводство, выращивая зерновые для промышленного производства. Синергия производителей и переработчиков молока позволит увеличить рентабельность предприятия, обеспечить стабильный операционный денежный поток, снизить цену закупаемых ресурсов за счет эффекта объема и, в конечном итоге, создать на базе «Вербилдовского» ведущее предприятие по производству молока с опытным менеджментом и высокой эффективностью работы.

Виктор Кобяков

Предприятиям пищевой промышленности Ленинградской области обеспечивается государственная поддержка в части субсидирования процентной ставки кредитных договоров: по инвестиционным проектам и так называемым коротким кредитам – на пополнение оборотных средств, закупку сырья, приобретение современного оборудования.

Например, недавно в рамках господдержки, примерно 3 млн руб. получил «Карельский молочный завод», ООО «Бекон», расположенный в Тосненском районе Ленобласти и специализирующийся на убойе скота и переработке мяса, приобрел оборудование на 60 млн руб. и представил документы на получение субсидий.

Виктор Кобяков: *За прошлый год предприятиям Ленобласти было выплачено государственных субсидий разного рода в размере 2,5 млрд руб. Так что можно сказать, что сельскохозяйственные предприятия и предприятия пищевой промышленности имеют достаточно серьезную государственную поддержку.*

Мы, со своей стороны, дали положительное заключение, скоро состоится экспертный совет и комиссия примет окончательное решение по данному запросу. Уверен, что также оно будет положительным.

Согласно приказу Комитета по агропромышленному и рыбохозяйственному комплексу Ленобласти, сельскохозяйственные предприятия получают субсидии за прирост производства молока, увеличение поголовья скота, использование минеральных удобрений, за топливо и т.д. Существует перечень определенных условий, при соблюдении которых такие предприятия могут рассчитывать на государственную поддержку.

Поставки продукции в социальные учреждения – школы, больницы, в рамках государственного заказа осуществляются победителями конкурсов, в соответствии с решением специальной конкурсной комиссии, и в них активно участвуют представители бизнеса.

Ряд малых предприятий в период кризиса не выдержали конкуренции и закрылись. Произошло это отчасти потому, что сетевая торговля работает по своим правилам. Как только появляется сетевой магазин, поставки начинают осуществляться по тем линейкам продукции, которые определены в этой компании.

Например, была проведена модернизация ОАО «Кингисеппского молочного комбината», установлено новое оборудование, однако в местном «О'Кее» го-

товую продукцию у него не берут, а возят из города, с Пискаревского молочного завода.

Мы работаем над решением данной проблемы. Проведен ряд встреч с представителями сетевых магазинов на местах, но они не всегда могут решить возникающие вопросы, так как решение принимают зачастую собственники сети.

Сегодня один из наиболее острых вопросов, стоящих на повестке дня, вызван рядом нестыковок в цепочке: производство – переработка – реализация продукции через торговую сеть населению. Товаропроизводитель производит продукцию, переработчики ее перерабатывают, а сеть, являющаяся определенным монополистом, диктует свои условия, решает, чей товар брать на реализацию, а чей нет. Там, где нет закона, присутствует беззаконие. Поэтому мы все ждем принятия закона «О торговле», которое постоянно переносится: оно должно было состояться весной, сейчас намечено на осень. Необходимо, чтобы вся цепочка от производителя до потребителя работала по определенной схеме.

Хотя надо сказать, что в других странах, с которых мы постоянно стараемся брать пример, тоже не все на рынке благополучно. Например, в апреле около 20 тыс. фермеров в Германии приняли участие в акции протеста против демпинговых цен на молоко. Митинги крестьян состоялись перед 80 молокозаводами в различных федеральных землях. Их участники требовали поддержать крестьян и сообщать добиваться установления справедливых цен на молочную продукцию.

Разница в том, что в Германии подобные акции легко организуются и быстро вызывают нужный эффект. Нам же, для того чтобы сплотить даже единомышленников для решения острых вопросов, потребуются еще годы.

Сегодня фактически не существует рычагов и механизмов влияния со стороны отраслевых некоммерческих организаций и частных компаний на решения, принимаемые представителями власти, но в перспективе они, безусловно, должны быть.

За прошлый год предприятиям Ленобласти было выплачено государственных субсидий разного рода в размере 2,5 млрд руб. Так что можно сказать, что сельскохозяйственные предприятия и предприятия пищевой промышленности имеют достаточно серьезную государственную поддержку.

За 2009 год мы планировали увеличить эту цифру, но в связи с мировым экономическим кризисом она осталась такой же. Одна из задач, стоящих перед нами, – сохранить государственную поддержку предприятий пищевой промышленности на уровне прошлого года и сделать все возможное для ее дальнейшего увеличения – до 3,5-4 млрд руб. Тогда и продукция, представленная в торговых сетях, будет качественной, ее не придется привозить из других регионов, а тем более закупать товары импортного производства.

Все вышеперечисленные меры направлены на обеспечение продовольственной безопасности региона.

Сейчас активно обсуждается, должно государство поддерживать успешные предприятия и хозяйства или же тех, кто больше всего пострадал от кризиса и находится на грани разорения. Я считаю, что государство должно поддерживать сильных, ведь, как говорится, «невозможно всем дать все, ибо всего мало, а всех много». **МС**

ГОТОВЫЕ ИССЛЕДОВАНИЯ РЫНКА МЯСА



Готовые исследования компании «Экспресс-Обзор», дают возможность максимально быстро и в сжатом виде получить основную информацию и общее представление о ситуации на рынке:

- объем, структуру и прогноз рынка / производства / импорта / экспорта,
- описание основных особенностей и тенденций рынка,
- информацию по основным игрокам рынка.

- Прогноз развития рынка мяса под влиянием финансового кризиса
- Рынок мясных консервов
- Рынок мяса птицы
- Рынок мяса крупного рогатого скота
- Рынок мяса свинины
- Рынок мяса баранины
- Рынок мясной гастрономии

Заказать интересующий Вас обзор Вы можете по телефонам: **+7 (495) 921-43-31, 799-18-86** или на сайте **www.e-o.ru**



Открыта подписка на журнал «Мясная сфера»

Стоимость годовой подписки – 6000 р.

Для оформления редакционной подписки обращайтесь в отдел распространения по тел. +7 (812) 702-36-70 или по электронной почте: podpiska@sferamagazine.ru

Коли б у колбасы крылья, то б лучшей птицы не было!

Толковый словарь живого
великорусского языка
Владимира Даля

Автор:



Виктория Загоровская

Как колбаса стала деловой

«Деловая колбаса», «катись колбаской», «колбаситься», – мы часто слышим и сами используем эти выражения в повседневной речи. Но задумывались ли Вы, как слово колбаса обрело вторую жизнь? Почему к ней «прилипло» прилагательное «деловая» и что общего у нее может быть с современным сленговым значением слова «колбаситься»?

«Алексашка, поехали к аптекарю, поколбасим!»

Происхождение самого слова «колбаса» не вполне ясно. Существует предположение, что слово «колбаса» (sausage) произошло от латинского слова «salsus», что значит «соленый». Вероятно, в древние времена этот термин означал соленое или просто консервированное мясо. Тогда не было возможности держать мясо в холоде, и соление колбас (вареных и копченых) было хорошим способом его сохранить.

По мнению Макса Фасмера, а также ряда других экспертов, слово заимствовано из тюркских языков, где «kulbasti» – «жареное мясо, жареные котлеты» – сращение словосочетания «kul basti». Есть версия, что «колбаса» произошла от древнееврейского «коль басар», что означает «все мясо». Не исключено, что слово колбаса пришло из Польши – «киел-басар» значит «мясо, мясное кушанье».

По одной из версий колбаса как пищевая смесь, набитая в пузырь из кишки, является прямой родней колбы (латинский), округлого пузыря.

Однако не стоит забывать, что корень «колб-клуб» – древний и общий и обозначает нечто неправильной, но округлой, компактной формы (напоминая в этом «бульб-bulb»). Клубни, клубиться, клубок, «club» – дубинка (скругленная деревяшка), клумба... Именно от него и колба названа – посудина, близкая по форме к сфере-клубу [дыма] и клубку и именно этим – формой – отличающаяся от реторт и пробирок.

По другой версии колбаса имеет славянский корень и даже происходит от слова колобок.

В этом случае, скорее всего, слово произошло от украинского «ковбыця» – «чурбан» либо от польского «келб» – «пескарь». То есть сначала колбаса была рыбной; сразу вспоминается выражение «лучшая рыба – это колбаса!»

Существуют данные о том, что славянское слово «колбаса» (первоначально кълб) известно с XII века; оно встретилось в берестяной грамоте №842, где колбаса фигурирует в списке посланных продуктов.

Первые упоминания о копченых колбасах, как об одном из излюбленных пиршественных блюд, относятся еще к временам Древней Греции и Рима. А в Средние века колбасы подолгу коптили на медленном огне перед осадами крепостей, перед долгими зимовками и просто впрок.

Большая Советская Энциклопедия рассказывает: «В Древней Греции небольшие колбаски и начиненные свиные желудки служили на пирах закуской. В Древнем Риме были известны вареные колбасы, маленькие копченые колбаски, свиные колбаски колечком и цепочкой. В Средние века они сделались излюбленным блюдом. В памятнике русской культуры “Домострое” (XVI век) описаны рецепты и приемы приготовления колбасок. В конце XIX века в крупных городах России их изготавливали главным образом в небольших мастерских при колбасных лавках».

Крайне интересную легенду можно прочесть в Британской энциклопедии. Однажды царь Петр в сопровождении Меншикова посетил дом аптекаря Клауса Зейденберга в Немецкой слободе. Потребовал сыра голландского, масла сливочного, хлеба ржаного и пшеничного, крепкого эля, вина

Сатура и фарс

Если обратиться к литературным произведениям, одно из предположений происхождения выражения выглядит так: от глагола «колбаситься», который встречается, например, у Михаила Зощенко в рассказе «Нервные люди» («Тут шум, конечно, поднялся, грохот. Деверь наиболее других колбасится. Съеденный арбуз ему что ли в голову бросился»), образовалось существительное «колбаса» в переносном значении и, погуляв, нашло себе подходящую пару в виде прилагательного «деловая» и закрепилось с ней в союзе – устойчивом выражении.

Вот еще один пример использования слова у Зощенко – в рассказе «Богатая жизнь».

«А я как в квартиру с деньгами вкатился, так сразу вижу, что неладно что-то. Родственники, конечно, вижу, колбасятся по квартире. То нет никого, а то сидят на всех стульях. Поздравляют. Я, конечно, дал каждому для потехи по два рубля. А Мишка, женин братишка, наиболее колбасится.

– Довольно, – говорит, – стыдно по два рубля отваливать, когда, говорит, капиталец есть».

Глагол «колбаситься» встречается у Зощенко и в рассказе о землетрясении в Ялте, в котором говорится о пьяном сапожнике: «И вот выпил человек полторы бутылки горькой, немножко, конечно, поколбасился на улице, спел чего-то там такое и назад к дому вернулся» (1920-е годы).



и водки. У аптекаря не хватило графинов, и данцигский ликер он подал царю в колбе. Отведав ликеру и закусив его *geräucherte Wurst*, Петр спросил, что это, ибо этот последний продукт ему понравился. Аптекарь же, считая, что вопрос относится к посудине, в которой он подал ликер, ответил: «Колбас-с». Так и появился на свет знаменитый указ Петра Первого, который предписывал всем сословиям «колбасы из бараньих кишок делати и разной требухой оные начиняти».

Тогда же появилось и выражение «колбасить». Петр, бывая в хорошем расположении духа, часто говаривал Меншикову: «Алексашка, поехали к аптекарю, поколбасим».

Существует другая забавная легенда. В «совке» медицинским работникам доставался спирт, который, конечно, использовался преимущественно не для работы. Так как рюмок никто с собой не держал, то пили из колб. Отсюда слово колбасить.

В данном случае имеется в виду бесцельное публичное времяпрепровождение. Вообще же зощенковское «колбаситься» в большинстве случаев означает «шляться, мелькать, надоедать своим присутствием», а не современное «зажигать». Впрочем, от его варианта также можно вывести современное значение.

Вероятно, это слово просто расширило свой ареал, или, правильнее, частоту употребления, и приобрело новый оттенок: «колбасит» – не совсем то же, что «колбасятся». Однако смысл слова меняется в зависимости от ударения. КолбАсит означает чаще всего, что кому-то дурно, колбасИться – бегиться, метаться, а колбАситься – зажигать.

Думаю, у Зощенко ударение было на предпоследнем слоге. Ударение на втором – веяние последних лет.

Несколько в ином ключе это слово встречалось в личной переписке Михаила Ромма (начало XX века). На ниве про-

мышленного альпинизма «колбасить» означало – скручивать баннер (виниловый рекламный холст) в «колбасу». С этого времени в обиход вошел термин «штырить» – втыкать в «колбасу» арматуру.

В романе Юрия Олеши «Зависть» (1927) тема колбасы развита очень обстоятельно, правда, преимущественно в психоаналитических аспектах, по Фрейду:

Представьте себе обыкновенную вареную чайную колбасу: толстый ровно округлый брус, отрезанный от начала большой, многослойной штуки. В слепом конце его, из сморщенной и связанной узелком кожи, свисает веревочный хвостик. Колбаса как колбаса. Весу, вероятно, немногим больше кило. Вспотевшая поверхность, желтеющие пузырьки подкожного жира. На месте отреза то же сало имеет вид белых крапинок.

«<...> Бабичев держал колбасу на ладони. Он говорил. Открывались двери. Люди входили. Теснились. Колбаса свисала с розовой сановной ладони Бабичева, как нечто живое.

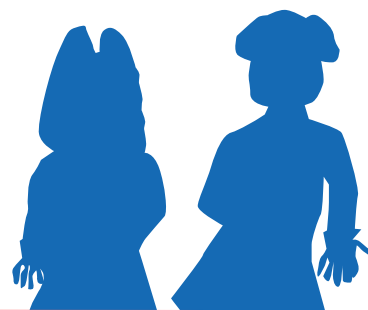
<...> С первых дней моего знакомства с Бабичевым уже слышал я разговоры о знаменитой колбасе. Где-то шли опыты по изготовлению какого-то особенного сорта питательного, чистого и дешевого. <...> Наконец порода была выведена. Из таинственных инкубаторов вылезла, покачиваясь грузным качанием хобота, толстая, плотно набитая кишка».

В книге Ольги Фрейденберг «Поэтика сюжета и жанра», глава «Сатура и фарс», мы узнаем, что выражение это вовсе не новое, сленговое; корни метафоры весьма древние.

Еще у греков «названием колбасы обозначаются комические жанры (например у древнейшего комика, Эпихарма), и с колбасой связываются «инвективно-сатирические представления». Автор связывает это с памятью о ритуальной «омофагии», «сыроядении», которая хранится в образе набитой фаршем («фарс») кишки.

Также она упоминает Ганс-колбасу как поздний отголосок сатурналий в средневековом фольклоре. Гансвурст [нем. hanswurst букв. Ганс-колбаса, Ванька-колбаса] – 1) шут в народном немецком театре XVI-XVIII веков; 2) персонаж кукольного немецкого театра. Ольга Фрейденберг пишет:

С одной стороны, «сатура» означает блюдо, полное плодов и разнообразных семян, вроде греческой культовой панспермии; «сатур» значит «сытный», «изобилующий», «полный». С другой, «сатура» – это «начинка», «колбаса», «пудинг», «фарш». И наконец, с третьей – это драматический жанр в метрической форме, исполнявшийся под аккомпанемент флейты. Сатура дает непосредственное обозначение жирной еды: пироги, колбасы, фарши – культовые блюда, состоящие из начинки. Но почему фарш стал таким культовым блюдом? Да потому, что он первоначально состоит из разрубленного на куски мяса или рыбы и представляет собой более высокую стадию оформления той же еды – расчлененного, разнятого на части животного. К этому нужно прибавить, что такой фарш, такая колбаса начинялись еще и кровью, – и тогда станет ясно, что метафора «еды» здесь все та же и что в этих колбасах и фаршах мы имеем стадийное оформление, более позднее, омофагии. Вот почему сатура и фарш становятся фарсом, архаичным культовым действием, вариантом к комедии; вот почему названием колбасы обозначаются комические жанры и с колбасой связываются инвективно-сатирические представления. На последующих стадиях метафора кровавого и мясного «фарша» соответствует метафоре «смеси плодов» и «смеси семян» (панкарпии



Крайне интересную легенду можно прочитать в Британской энциклопедии. Однажды царь Петр в сопровождении Меншикова посетил дом аптекаря Клауса Зейденберга в Немецкой слободе. Потребовал сыра голландского, масла сливочного, хлеба ржаного и пшеничного, крепкого эля, вина и водки. У аптекаря не хватило графинов, и данцигский ликер он подал царю в колбе. Отведав ликеру и закусив его *geräucherte Wurst*, Петр спросил, что это, ибо этот последний продукт ему понравился. Аптекарь же, считая, что вопрос относится к посудине, в которой он подал ликер, ответил: «Колбас». Так и появился на свет знаменитый указ Петра Первого, который предписывал всем сословиям «колбасы из бараньих кишок делати и разной требухой оные начиняти».

Тогда же появилось и выражение «колбасить». Петр, бывая в хорошем расположении духа, часто говаривал Меншикову: «Алексашка, поехали к аптекарю, поколбасим».



и панспермии) как сбора всех существующих родов фруктов, злаков, мяса и жира и как своеобразно понятого животного и растительного коллективизма. Метафора «смеси», вытекающая из предпосылок сознания становится культовой, которая принимает впоследствии наряду с сатурой, трагосом и т.п. характер литературной формы – сознательной смеси поэзии и прозы, смешения языков, конгломерата различных жанров, высоких с низкими.

Ишу пару для создания крепкого союза

В словарях «деловая» означает – «удовлетворяющая нормативам и назначению», так же как «деловая древесина» означает пригодную для переработки, а «деловой поросенок» – будущий производитель. Однако на практике «деловая колбаса» означает несколько другое, чаще всего – важную персону (с оттенком иронии) либо человека, который суматошно носится по делу или без, создавая его видимость, либо просто вечно занятого делами субъекта. Часто используется выражение «бешеная колбаса» в смысле «человек-электровеник».

Вполне возможно, что «деловая» в данном выражении используется в одном из своих привычных значений: «Тоже мне деловой нашелся!», «Ах, какие мы деловые!», а также в значении, используемом в других конструкциях с существительными, например «деловой веник», «деловая селедка». Тут сильна традиция именно двучленных наименований-характеристик.

В словаре русского арго встретилось мне такое толкование: «деловой, -ого, -ом» (или «деловая Маша», «деловая колбаса») – слишком активный, предприимчивый, хитрый; о пройдохе, авантюристе, нахале. Однако думаю, немногие слышали это выражение в значении «пройдоха, авантюрист».

Толкование слова «колбаситься», приводимое словарем Владимира Елистратова, выглядит следующим образом: «колбаситься, -ашусь, -асишься» – проводить много времени в суете, заботах, носиться «как белка в колесе». В случае если существительное образовано от этого глагола, оно по смыслу как раз подходит к выражению «деловая колбаса».

Глагол «колбаситься», в свою очередь, мог быть образован от того же существительного «колбаса», но в другом значении, которое сохранилось в известной поговорке «катись колбаской по Малой Спасской». Колбасой называют (и очень давно называли) элемент сцепки у трамвая, на котором иногда катаются дети (по некоторым данным, сами трамваи называли некогда колбасками). Возможно, выражение про Малую Спасскую образовалось именно в таком контексте.

Есть и другие предположения: колбаса круглая, она может катиться, отсюда прямой ассоциативный перенос. Как уже отмечалось, по одной из версий слово колбаса того же корня, что и колобок, клубок, колба, и далее колесо, около, коловорот... В основе коло – «круглый». Кстати, первоначально колбасу делали в виде шара.

Согласно одной из точек зрения, выражение «деловая колбаса» – ироничное архаичное словосочетание, восходящее к эпохе позднего «совка», и обозначает человека, который не ждет зарплаты, точнее, не живет на одну зарплату, а крутится, зарабатывает. Колбаса в этом контексте – симулякр успеха, так как речь идет о характеристике успешной жизненной позиции. А колбаситься, тусоваться, крутиться означает не быть как все.

Из словаря арго: «колбаситься, -ашусь, -асишься», несов., где и без доп. 1. где и без доп. Проводить много времени в суете, заботах, носиться «как белка в колесе». 2. без доп. Валяться, валять дурака, бездельничать, лениться. 3. без доп. Вальяжничать, манерничать, ломаться. 4. без доп. Получать удовольствие, наслаждаться.

То есть в первом значении – как раз то, что нужно для образования от него существительного «колбаса» в предложенном смысле.

Одна моя знакомая рассказала, что выражение «деловая колбаса» впервые услышала лет 30 назад от дворового хулигана и звучало оно униЗИТЕЛЬНО-презрительно, независимо от понимания смысла. Может быть, это связано с тем, что колбаса традиционно считалась самым «мертвым» продуктом питания (туалетная бумага + соя + коровьи жиры). «Мертвый, неподвижный, никакой, а делового из себя строит...»

В толковом словаре живого великорусского языка Владимира Даля колбаса, в частности, – бранное или шуточное прозвище немцев. «На колбасах штаны проел!» дразнят приказных. «Коли б у колбасы крылья, то б лучшей птицы не было!» Почему-то дразнятся немец-перец-колбаса, немцев до революции называли «колбасники». Помните такую детскую дразнилку: «Немец, перец, колбаса, тухлая капуста! Съел мышонка без хвоста и сказал, что вкусно!»

Интересно, что выражение «носиться как колбаса» в том или ином виде встречается и в других языках. Например, «Wursteln» (нем.) – разг. работать кое-как [спустя рукава]; работать и жить без плана и цели. При этом немецкое «Wurst», видимо, происходит от латинского «vertele» – вращать, и таким образом близко русскому «колбаса», где «кол» семантически родственно вращению (солнце, колесо).

Английское «sausage» происходит от «sauce» (соус), поэтому для обозначения настоящих сосисок и сарделек англичане также используют заимствование из немецкого Wurst (a large sausage, esp. of a type made in Germany).

Хотя мне все-таки кажется, что в русском «носиться, как колбаса» или «носиться колбасой» намек скорее не на скорость движения, а на его угловатость и неуклюжесть.

Из жаргона наркоманов. Термином «колбасит» передается состояние под воздействием амфитоминсодержащих наркотиков, когда хочется двигаться. По аналогии, если человек ничего не принимал, а просто танцует очень бурно и эмоционально, тоже говорят, что он «колбасится». Слово это отчасти происходит от слова «колотит», что передает соматическое состояние наркомана, психическое же состояние передает аллюзия на колбасный фарш – набор бессвязных, отрывочных, хаотических психических содержаний.

Может ноги растут отсюда? «Заколбасить» – перемолоть, порубить на колбасу, уничтожить полностью и т.д. «Расколбас», «колбаситься» – действовать, двигаться, упражняться со степенью интенсивности близкой к разрушению (в колбасу).

«В колбасу» – именно перемолоть, то есть лишить безвозвратно первоначальной формы и сути. А «колбаситься» тогда – потерять форму от любого воздействия, любой зависимости.

Впрочем, на главный вопрос, к сожалению, ответа так и нет. Быть может, никакой этимологии не существует? Просто придумалось однажды кем-то в качестве красного словца, через книги и журналы распространилось и прижилось, потому что хорошо звучит... А как вы думаете? **mc**



Meat Meeting – 2009

Международный Конгресс производителей, переработчиков и поставщиков мяса Meat Meeting – 2009 состоится 26 мая в Москве, в рамках международной выставки «Мясная промышленность. Куриный Король / VIV Russia 2009».

В режиме реального времени ведущие международные эксперты и представители органов исполнительной и законодательной власти России, ассоциации, союзы и участники рынка обсудят ситуацию на мировом рынке мяса, потребности России по сырью, мясopодуктам и кормам.

Организаторами Конгресса выступают выставочная компания «Асти Групп» и IFW Expo, Германия. **Р**

Справки по телефону:
+7 (495) 797-6914

Сбербанк может получить ТАМП

Группа «Самохвал» Д. Кувшинова договаривается о передаче примерно 74% ОАО «Таганский мясоперерабатывающий комбинат» (ТАМП) Сбербанку и Юникредитбанку в счет долга.



ТАМП может обойтись этим банкам более чем в 2,6 млрд руб.: около 2 млрд руб. «Самохвал» задолжал непосредственно им, еще свыше 600 млн руб. может потребоваться на выкуп задолженности «Самохвала» СМП-банку (ему была заложена доля в ТАМП) и другим кредиторам. Юникредитбанк согласен на сделку, решение Сбербанка еще не известно.

По данным «СПАРК-Интерфакс», на 1 января 2009 года крупнейшими владельцами ОАО «Таганский мясоперерабатывающий комбинат» были ООО «Самохвал» (71,9%) и департамент имущества Москвы (25%). Топ-менеджер «Самохвала» уточнил, что ООО недавно продало акции комбината управляющей компании ТАМП, на 100% принадлежащей лично Д. Кувшинову, основателю «Самохвала». Кроме того, сейчас доля УК ТАМП в ОАО ТАМП увеличена почти до 74%. Юникредитбанку и Сбербанку будут переданы 100% УК ТАМП.

ОАО «Таганский мясоперерабатывающий комбинат», по оценке Мясного союза, в 2007 году выпустил около 50 тонн мясной продук-

ции в день и занимал около 25% московского рынка. Сейчас комбинат производит всего 20 тонн в день, хотя его мощность близка к 100 тоннам. В долгосрочной аренде ТАМП находится земельный участок площадью 4,7 га около метро «Таганская».

В группу «Самохвал» помимо ТАМП входит ООО «Самохвал», владелец недвижимости одноименной розничной сети. С марта розничный бизнес выделен в ООО «Самторг», которое на 25% принадлежит Д. Кувшинову, еще по 37,5% делают СМП-банк и банк «Возрождение».

agronews.ru

Петербургский «Рубеж» выходит на уральский рынок

Один из крупнейших петербургских поставщиков мяса – ГК «Рубеж» приобретает 50% акций екатеринбургского ЗАО «РГК «Россток», также специализирующегося на оптовых поставках мяса.

Владелец «Росстока» Вадим Медовиков передаст акции в счет оплаты долга (196,5 млн руб.) перед «Рубежом». Благодаря этому «Рубеж» получит доступ на уральский рынок охлажденного мяса, емкость которого оценивается в 6 млрд руб. Стороны пока не договорились о том, кто будет осуществлять оперативное управление «Росстоком».

ЗАО «РГК «Россток» образовано в Екатеринбурге в 1998 году как оптовая торговая компания по поставкам красного мяса (говядины и свинины). В холдинг также входят ООО «Росток Мясной двор» и германская компания Rosstok Fleisch Impex GmbH (заготовка и продажа в России мяса сырья из Европы). Холдинг поставляет мясо говядины и свинины из 20 стран мира. По данным самой компании, ежегодные поставки группы составляют 15-18 тыс. тонн, среднегодовой оборот компании – около 1,5 млрд руб.



ГК «Рубеж» создана в Санкт-Петербурге в 1994 году. По данным финансовой отчетности «Рубежа», в 2008 году выручка группы составила 2,5 млрд руб., чистая прибыль – 1 млрд руб. Генеральным директором головной компании группы ООО «Рубеж-Плюс Регион» и ее соучредителем является Василий Вержский.

Коммерсантъ

Малаховский мясокомбинат выходит на рынок Петербурга

Малаховский мясокомбинат, один из ведущих производителей колбасных изделий в Московском регионе, в начале апреля объявил о выходе на рынок Санкт-Петербурга.

В 2009 году компания планирует реализовать в регионе 1 тыс. тонн колбасных изделий и занять 5% рынка Петербурга. На сегодняшний день заключены контракты с дистрибьюторскими компаниями «Веста», «Продстар», а также с розничными сетями «Лента», «Ашан», Metro Cash&Carry. «Сейчас на рынке сложилась уникальная ситуация: крупные мясокомбинаты из-за проблем с оборотными сред-



вами резко сократили объемы производства, у нас таких проблем нет, поэтому мы рассчитываем занять их местонаполках», – прокомментировал решение генеральный директор Малаховского мясокомбината Алексей Семин.

Основную ставку в продвижении продукции Малаховский мясокомбинат планирует сделать на сырокопченую колбасу. Она будет позиционироваться в среднеценовом сегменте, рекомендованная розничная цена составит 480 руб. за кг.

«Выход на рынок Санкт-Петербурга – только начало региональной экспансии Малаховского комбината. В течение 2009 года мы планируем также выйти на рынки ряда регионов Центрального федерального округа, Поволжья и Урала», – говорит Алексей Семин.

По информации пресс-службы

Птицефабрику «Платошинскую» возвращают

Крупнейший производитель яйца в Прикамье – птицефабрика «Платошинская» – вновь меняет мажоритарного акционера. Ее владелец Сергей Куренев расторгает сделку с финансовой группой «ПМ-Инвест», у которой он купил фабрику всего месяц назад.

Господин Куренев утверждает, что не смог договориться с кредиторами и остановить банкротство ПТФ, долги которой превышают 500 млн руб. В случае ухода с рынка «Платошинской», чья доля в поставках яйца составляет более 30%, нишу фабрики займут иностранные производители, прогнозируют эксперты.

Владелец Кунгурского мясокомбината (КМК) Сергей Куренев 23 апреля сообщил о намерении

воспользоваться правом развернуть сделку по приобретению 85% акций ОАО «ПТФ Платошинская» «Такая возможность предусмотрена договором с прежним владельцем пакета – ФГ «ПМ-Инвест», говорит господин Куренев. По его словам, новые акционеры фабрики в течение трех недель изучали ситуацию на предприятии и вели переговоры со всеми заинтересованными сторонами. «Несмотря на поддержку главы Пермского района и конструктивную позицию одного из главных кредиторов – Сбербанка, по итогам этой работы стало понятно, что со всеми кредиторами не договориться и банкротство неизбежно. В процедуре банкротства фабрика может находиться до полутора лет, и в этот период мы не можем говорить об инвестициях и реперофилровании фабрики, а нам, как переработчику, необходимо сырье. Сидеть и бездействовать полтора года экономически нецелесообразно. Мы производственники, а не специалисты по банкротствам», – пояснил отказ от сделки господин Куренев. По данным «Платошинской», общая сумма кредиторской задолженности фабрики – 545 млн руб., из которых 185 млн руб. – займы по кредитам, 137 млн руб. – долгосрочные и 223 млн руб. – краткосрочные займы. Сейчас в арбитражном суде края рассматривается иск о банкротстве «Платошинской» со стороны волгоградского ООО «Торговый дом «Ратай» (долг ПТФ – 8,3 млн руб.).

Коммерсантъ

Агрохолдинг «Копитания» расширяется

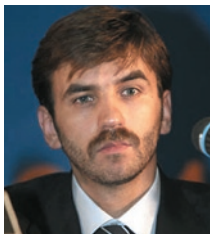
Агрохолдинг «Копитания», близкий к структурам главы «Группы Е4» Михаила Абызова, через три года обещает стать одним из крупнейших сельхозпроизводителей в России. Компания рассчитывает вдвое расширить земельные угодья, втрое увеличить сбор зерна и производить более 130 тыс. тонн мяса в год. По мнению экспертов, развитие мясного животноводства сегодня вполне оправданно, поскольку в ближайшей перспективе этот сектор будет развиваться за счет импортозамещения.

В агропромышленный холдинг «Копитания» входят три дивизиона: Новосибирский (ОАО «Кудряшовское»), Волгоградский (ЗАО «Краснодонское») и Тверской (ЗАО «Заволжское»). По собственным данным, на 1 января 2009 года агрохолдинг обрабатывал 86,3 тыс. га земли, валовый сбор зерна в 2008 году превысил 120 тыс. тонн, выручка составила 7,2 млрд руб. К началу 2009 года в развитие бизнеса инвестировано 3,45 млрд руб.

К 2012 году «Копитания» планирует обрабатывать 181 тыс. га земли и собирать 350 тыс. тонн

зерна в год. Агрохолдинг намерен через три года производить 467 тыс. тонн комбикормов, 108 тыс. тонн свинины и 24 тыс. тонн мяса птицы в год. К 2012 году выручка агрохолдинга должна увеличиться до 27,2 млрд руб.

В рамках реализации своих планов «Копитания» запустила в Новосибирской области Кудряшовский мясокомбинат мощностью



4,5 тыс. тонн мясной продукции в месяц. Это крупнейший инвестиционный проект за Уралом. В проект было инвестировано 1,35 млрд руб., из них 220 млн руб. – собственные средства и 1,13 млрд руб. – средства Россельхозбанка. Генподрядчиком строительства Кудряшовского мясокомбината выступила «Группа Е4», которая за 14 месяцев построила предприятие под ключ.

В дальнейшем агрохолдинг намерен построить еще два мясоперерабатывающих комплекса в Тверской и Волгоградской областях.

АЛПИ признала себя банкротом

ОАО АЛПИ подала в Арбитражный суд Красноярского края заявление о признании себя банкротом. В иске ритейлер указывает, что должен своим кредиторам более 6 млрд руб., а задолженность по обязательным платежам превышает 3 млрд руб.

Средств на погашение этих долгов у АЛПИ нет. Кредиторы компании уверены, что акционеры хотят быстрее обанкротить АЛПИ, чтобы суд назначил лояльного им арбитражного управляющего. По мнению юристов, ликвидация АЛПИ освободит от долгов птицефабрику «Сибирская губерния», которая является поручителем компании по многим сделкам.

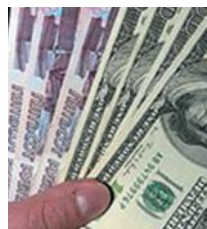
Вице-президент АЛПИ Андрей Граванов пояснил, что процедура банкротства позволит оздоровить предприятие. «В сохранении предприятия заинтересовано правительство и общество, потому что АЛПИ – социальная компания», – утверждает господин Граванов. По его словам, к невозможности рассчитаться с долгами привели сделки по отчуждению имущества со Сбербанком. «Летом прошлого года банки затребовали заложенное по кредитам имущество, что привело к формированию высокой задолженности. Возникли обязательства по налоговым платежам,

которые компания исполнить не в состоянии. Мы имели долгосрочные кредиты, но в одночасье они были отозваны под различными предлогами. Банкротство АЛПИ – это яркая иллюстрация кризиса, который пришел в финансовую систему», – комментирует господин Граванов.

Коммерсантъ

«КОМОС ГРУПП» подпишет соглашение со Сбербанком

На внеочередном общем собрании участников ООО «КОМОС ГРУПП», которое состоялось 22 апреля, было принято решение о подписании со Сбербанком соглашения об овердрафтных кредитах. Об этом сообщает сервер раскрытия информации.



Согласно опубликованной информации, генеральное соглашение будет заключено на срок не

более 180 дней с лимитом кредитования – 30 млн руб. Срок соглашения об овердрафтных кредитах, заключаемых в рамках Генерального соглашения об овердрафтных кредитах, будет составлять не более 30 календарных дней. Процентная ставка – не более 20% годовых, плата за открытие лимита овердрафтного кредитования – 1,5% годовых.

Кроме того, ООО «КОМОС ГРУПП» выступит поручителем по кредитному договору ООО «Птицефабрика «Глазовская», сумма которого составляет 50 млн руб. Договора поручительства будет заключен с Глазовским отделением Сбербанка. Напомним также, что 20 апреля на аналогичном собрании было принято решение о заключении кредитного договора на сумму 300 млн руб. с Удмуртским РФ ОАО «Россельхозбанк».

Udm-Info

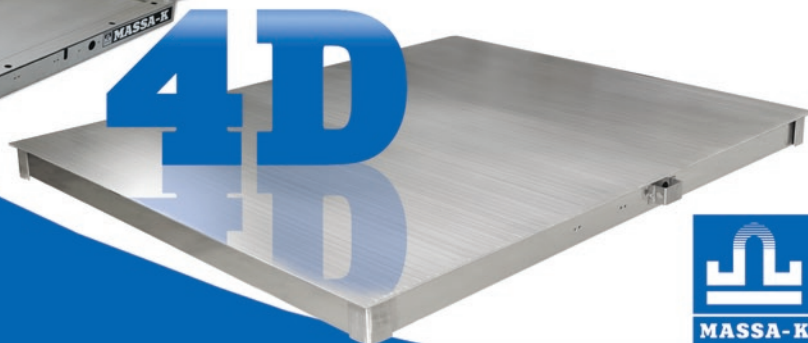
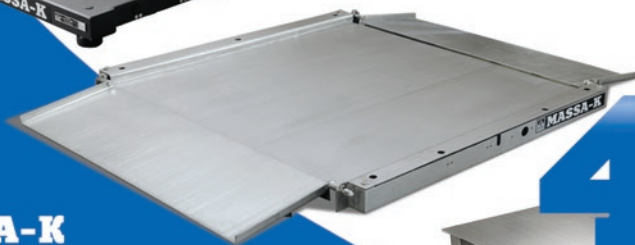
Птицефабрика «Вараксино» увеличивает поголовье

ОАО «Птицефабрика «Вараксино», работающая под управлением ООО «КОМОС ГРУПП», ввела в эксплуатацию новое клеточное оборудование, которое позволило улучшить содержание кур-несушек и увеличить поголовье.

НОВОЕ ПОКОЛЕНИЕ ПРОМЫШЛЕННЫХ ВЕСОВ

- 2 способа соединения платформы и индикатора:
 - радиоканал, дальность - 100 м
 - кабель с гофрозащитой
- Автономное питание
- Исполнение из нержавеющей и конструкционной стали
- Диапазон рабочих температур: -30°C...+50°C

Функциональные возможности: компараторный и дозаторный режимы
режим взвешивания животных
счетный режим
процентное взвешивание
суммирование результатов взвешивания



МАССА-К

tel./fax: +7 (812) 346-57-03,

+7 (812) 346-57-04

sales@massa.ru

www.massa.ru



Sealed Air CRYOVAC®

Food Packaging Systems



Пленка CRYOVAC BDF®: уникальные преимущества

Пленка CRYOVAC BDF® для целой тушки птицы – это термоусадочная упаковка в модифицированной атмосфере, сочетающая тонкую незапотевающую барьерную термоусадочную пленку с разнообразными лотками. Благодаря этой новейшей технологии товар в магазине выглядит только что упакованным. При этом упаковка открывает дополнительные возможности для нанесения бренда, более длительного срока хранения и защиты от протечек.



CRYOVAC BDF® – тонкая, многослойная, полиолефиновая, полностью коэкструдированная термоусадочная пленка с превосходными барьерными свойствами, не пропускающими газ и запахи. Пленка обладает прекрасными характеристиками и устойчивостью к повреждениям, а также превосходной прозрачностью и блеском. Отличные возможности для нанесения печати делают данную упаковку эффективным инструментом в создании бренда, что придает товару допол-

нительную привлекательность для потребителя. Пленка используется в сочетании с широким ассортиментом полистироловых, картонных или жестких лотков различных размеров и цветов.

Упаковка CRYOVAC BDF® для целой тушки птицы имеет множество преимуществ по сравнению с традиционной упаковкой в стрейч-пленку: высокая привлекательность для потребителя, отличная защита, более длительный срок хранения и экономичность. **Р**

Данное оборудование было приобретено в рамках реализации инвестиционного проекта, который предусматривает проведение реконструкции всей птицефабрики.

«В максимально короткие сроки мы провели строительные работы, за три месяца произвели монтаж технологического оборудования. Были установлены клетки



UniventStarter немецкого производителя Big Dutchman. Благодаря многофункциональности оборудования в корпусе увеличено количество птицемест почти в два раза. Стоимость оборудования и строительно-монтажных работ составила 12,2 млн руб. В текущем году на реконструкцию птицефабрики будет направлено более 54 млн руб.», – рассказала главный зоотехник ОАО «Птицефабрика «Вараксино» Галина Косарева.

Advis.ru

У мясокомбината «КЭЛМИ» новый акционер

Гендиректор ОАО «Минеральные удобрения» Геннадий Шилов вышел из состава акционеров ОАО «КЭЛМИ» (Краснокамский мясокомбинат), входящего в тройку наиболее крупных мясоперерабатывающих производств в Прикамье. Покупателем 20% акций господина Шилова выступила структура «Пермтрансавто», топ-менеджеру которого уже принадлежит один мясной актив Верещагинский племрепродуктор.

По итогам 2007 года выручка предприятия от продаж составила более 240 млн руб., чистая прибыль – 9,362 млн руб. КЭЛМИ входит в тройку крупнейших мясокомбинатов Пермского края наряду с Пермским и Кунгурским мясокомбинатами.

Предполагается, что новый акционер будет действовать двумя путями: либо предложит топ-менеджменту выкупить его пакет, либо попытается выкупить мясной бизнес. Однако, с другой стороны, сомнительно, что они согласятся расстаться с предприятием.

Источник в группе «Продо» (контролирует Пермский мясоком-

бинат) считает, что Краснокамский мясокомбинат в советские годы входил в одну производственную цепочку свиного комплекса «Пермский» (покупал примерно треть сырья). В связи с этим мясокомбинат может быть интересен потенциальному покупателю свиного комплекса после его приватизации. Таким образом, может появиться единая технологическая цепочка: сырьевая база – перерабатывающее производство. Сейчас без собственной сырьевой базы мясокомбинату сложно развиваться. Следует отметить, что совладельцу компании «Пермтрансавто» Александру Бригиде уже принадлежит один актив в Пермском крае – Верещагинский племрепродуктор. Бизнесмен купил этот обанкротившийся актив на открытом аукционе в начале 2007 года.

Коммерсантъ

Царицыно исправит ошибки

Генеральный директор ОАО «Царицыно» Елена Траханова сообщила о принятом решении добровольно убрать с этикетки колбасы полукопченой «Кавказская» слово «говяжья».

Такое решение стало ответом на обращение председателя Союза потребителей России (СПРФ) Петра

Шелица к руководству ОАО «Царицыно» с требованием устранить выявленное несоответствие между названием колбасы и ее составом, размещенным на этикетке и вводящим потребителей в заблуждение относительно состава вышеназванной колбасы.

Как пояснил **сопредседатель СПРФ Е. Мясин**, в названии колбасы на этикетке присутствует слово «говяжья», в то время как в описании состава колбасы ингредиенты перечисляются в следующем порядке: «мясо птицы м.о., говядина, вода, растительный белок и пр.» (причем состав колбасы напечатан настолько мелким шрифтом, что прочитать его без дополнительного оборудования при покупке практически невозможно).

В соответствии с Законом РФ «О защите прав потребителей» (пункт 1 статьи 10), изготовитель (исполнитель, продавец) обязан своевременно предоставлять потребителю необходимую и достоверную информацию о товарах (работах, услугах), обеспечивающую возможность их правильного выбора.

Согласно пункту 3.5.5. Национального стандарта РФ № 401-ст от 29.12.2003 г. (Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования), ингредиенты перечисляются в порядке уменьшения массовой доли в момент изготовления пищевого продукта. Это



Рецепт Вашего успеха



Компания SCHALLER LEBENSMITTELTECHNIK® предлагает уникальный симбиоз технических и технологических решений для производства полуфабрикатов и продуктов быстрого приготовления из мяса птицы, которые придется по вкусу Вашим покупателям. Специалисты компании SCHALLER LEBENSMITTELTECHNIK® охотно проконсультируют Вас по всем вопросам, связанным с проектированием и комплексным оснащением предприятий по птицепереработке, а также предложат эффективные технологические решения для создания аппетитных и рентабельных продуктов из мяса птицы на основе комплексных смесей специй и добавок WIBERG.



SCHALLER®
LEBENSMITTELTECHNIK

Превратим идею в Ваш успех!

SCHALLER TECHNOLOGY® | WIBERG® | PEBÖCK | ITEC® | VORAN®
EFA | HOLAC® | LASKA | SEPAMATIC® | KNECHT | INJECT STAR®
FOMACO | REX® | TIPPER TIE TECHNOPACK® | TIPPER TIE ALPINA®
SCHALLER THERMOSTAR® | DOLESCHAL | POSS | HOEGGER
WEBER® | STORK TITAN® | HEINEN FREEZING | SEALPAC®
KOMET | BIZERBA | HAAS

SCHALLER LEBENSMITTELTECHNIK®
ООО «ШАЛЛЕР-МОСКВА»
РФ 129110, Москва
Проспект Мира, дом 33, корп. 1
Тел.: +7-495-797 63 33, Факс: +7-495-797 63 44
e-mail: office.moskau@schalleraustria.com

означает, что мяса птицы в составе колбасы больше, чем говядины, и, следовательно, называя данную колбасу говяжьей, изготовитель вводит покупателя в заблуждение.

Civitas.ru

В Якутии появится бройлерное производство

Ежегодно якутяне употребляют в пищу более 15 тыс. тонн бройлерного мяса, хотя на территории Якутии нет ни одного предприятия по его производству. Точнее, не было. Год назад советом директоров Нерюнгринской птицефабрики Республики Саха (Якутия) был утвержден проект развития предприятия по бройлерному направлению. Началось строительство четырех цехов, предназначенных для выращивания бройлеров.



На сегодняшний день закончены основные строительные работы, 2 цеха готовы к эксплуатации. Кроме того, готов к работе убойный цех. Произведен монтаж оборудования фирмы «Линка». Специалистами ведутся работы по монтажу оборудования в 3-м цехе, которые должны быть завершены к середине мая. Оборудование, установленное в цехах, производства фирмы «Биг Датчмен» – полностью компьютеризированное. Подобное оборудование уже зарекомендовало себя в производстве на предприятиях Ульяновска и Краснодара.

Проект по бройлерному направлению при стабильной работе окупит себя в течение 65 месяцев. Его реализация позволит обеспечить республику мясом птицы на 32%. Поскольку работы на Нерюнгринской птицефабрике ведутся согласно установленным сроком, уже в конце июня 2009 года на рынке появится готовая продукция.

Sakhalife.ru

«Рефтинская» увеличит мощность убойного цеха

Птицефабрика «Рефтинская» (Урал) планирует в 2009 году ввести в эксплуатацию новую линию убоя птицы мощностью 9 тыс. голов в час стоимостью 200 млн руб., сообщил заместитель директора по торгов-

ле и маркетингу «Рефтинской» Алексей Топорков.

В настоящее время на фабрике действует одна линия убоя птицы на 6 тыс. голов в час. Таким образом, с установкой нового оборудования проектная мощность убойного цеха «Рефтинской» возрастет до 15 тыс. голов в час – в 2,5 раза.

А. Топорков добавил, что в 2009-2010 годах птицефабрика намерена заменить оборудование для выращивания птицы в трех корпусах предприятия: вместо 3-ярусных клеточных батарей установить 4-ярусные. Таким образом, по словам заместителя директора, до 2011 года все девять корпусов фабрики будут оборудованы 4-ярусными клетками.

Интерфакс

Лысвенский мясокомбинат никому не нужен

Владимир Нелюбин предпринял очередную попытку продать ОАО «Лысвенский мясокомбинат» (ЛМК). Начальная цена сделки 150 млн руб.

Предприятие находится в непростом положении. В августе 2008 года генеральный директор комбината Леонид Валько был отправлен в отставку, его сменили исполнительный директор Владимир Кирьянов (также возглавляет пермскую компанию «Чистая вода», принадлежащую Владимиру Нелюбину) и директор по производству Петр Евдокимов, возглавлявший чернушинский мясокомбинат «АПИС». В декабре 2008 года предприятие практически остановилось, после Нового года возобновило выпуск колбасных изделий небольшими партиями. Перед топ-менеджерами комбината была



поставлена задача вывести его на уровень рентабельности. Для этого был закрыт цех забоя и упразднены убыточные фирменные точки продаж продукции. В январе 2009 года руководство ЛМЗ заявило о намерении уволить около 100 человек персонала, все работники подписали соглашение о сокращении заработной платы в связи с трудным экономическим положением предприятия. «Мы приехали, чтобы сделать комбинат рентабельным. Но мы не волшебники, – передает слова

директора по производству ЛМЗ Петра Евдокимова «Искра». – Бывшее руководство брало кредиты и «проедало» их, накопило 70 млн руб. долгов и сейчас находится под следствием» – сообщил изданию топ-менеджер.

Business Class

«Продо» закладывает свинное поголовье

Долги группы «Продо» перед Альфа-банком, которые кредитор пытается вернуть через Арбитражный суд Москвы, достигли 3,18 млрд руб. В начале апреля банк подал четыре новых иска к компаниям группы на 1,09 млрд руб. Всего с декабря 2008 года Альфа-банк подал к холдингу 11 исков и уже выиграл первый из них.

По решению арбитражного суда от 28 января «Продо» Клинский и Омский мясокомбинаты, «Омский бекон» обязаны вернуть



банку 200,36 млн руб. Альфа-банк не единственный, кто требует от «Продо» вернуть кредиты. В марте иск на 404 млн руб. подал в Арбитражный суд Москвы Международный промышленный банк (Межпромбанк). Эти деньги банку должны «Продо», Клинский мясокомбинат и Калужская птицефабрика. В Арбитражном суде Омской области судебные разбирательства с «Продо» ведет местный филиал Газпромбанка. Его общие требования к «Омскому бекону», Омскому мясокомбинату и «Продо» составляют 821,75 млн руб. У банка в залоге недвижимость, права на аренду земельного участка в Омске и 109 669 свиней весом 6791 тонн, говорится в материалах дела, размещенных на сайте суда.

В конце января представитель Газпромбанка говорил о возможной реструктуризации обязательств и досудебном урегулировании споров.

По словам президента Мясо-ного союза Мушега Мамиконяна, сейчас свиньи – наиболее ликвидный актив «Продо». Стоимость заложенного Газпромбанку поголовья он оценил в 540 млн руб. (около 16 млн долл.). Весь бизнес «Продо», по оценке Мамиконяна, можно сравнить с «Черкизово»: «Год назад его стоимость превышала 1 млрд долл., сейчас из-за кризиса группа стоит 200-300 млн долл.». В прошлом году в интервью «Ведо-



мостям» гендиректор холдинга Виктор Сухинев говорил, что практически все банки, с которыми работает компания, в одностороннем порядке подняли ставки по кредитам на 5-7 пунктов. А кредиторская задолженность составляла в 2008 году треть от планируемой выручки холдинга в 30 млрд руб.

Meatmarket.info

США: Sanderson Farms Inc. ожидает, что объемы производства сократятся в этом году на 2%. «За долгое время этот год станет первым, когда наше производство сократится», – заявил финансовый директор компании. Он говорил с инвесторами в конце апреля в Новом Орлеане. В этом году Sanderson Farms, расположенная в штате Миссисипи, перерабатывает, по прогнозам, 2,4 млрд фунтов курятины.

Китай+Япония: Китайский мясоперерабатывающий гигант Nippon Ham Group объединит силы с японской компанией Japanese Industry Group для строительства крупной птицефабрики. Проект по строительству стоимостью 1,15 млрд юаней, по прогнозам, начнется в первом полугодии этого года, а производство будет запущено в 2010 году. По оценкам, Shingway достигнет стоимости продаж 3 млрд юаней в год, когда проект будет осуществлен. Японцы предоставят свои технологии, тогда как китайцы будут отвечать за продажи продукции из мяса птицы под собственным брендом.

Мексика: Ведущий мексиканский производитель переработки мяса птицы Industrias Bachoco S.A.B. de C.V. (Bachoco) сообщил о результатах за первый квартал по 31 марта 2009 года. Компания снова достигла самого высокого уровня продаж за квартал – их рост составил 23,7% относительно аналогичного периода 2008 года. Рост был достигнут по всем основным линиям производства: 28,2% в производстве курятины, 11% – столовых яиц, 45,9% – свиней, в связи с улучшением условий поставок на рынок. Операционная прибыль выросла на 102,5% за квартал, EBITDA (доход до уплаты налогов на прибыль, процентов и амортизации) поднялся на 66,3% до 654,3 млн песо. Выручка с акции составила 0,46 песо.

Foodretail.ru

Авторы:



Юлия Грачева,
директор по развитию Санкт-Петербургского
экологического союза



Юлия Гусева,
эксперт Санкт-Петербургского
экологического союза



Вхождение в мировую экологическую элиту

Экологическую безопасность легко декларировать – надписей, убеждающих потребителя в экологических свойствах продуктов питания, одежды, строительных материалов и офисной техники, сегодня более чем достаточно. Однако следует разделять рекламу и подтвержденную независимыми экспертами информацию. Те компании, которые считают экологическую политику не красивым лозунгом, а реальным руководством к действию, принимают решение пройти добровольную экологическую сертификацию.

Штрихи к портрету

Кроме проявления сознательности существуют и иные причины, побуждающие руководство предприятия тратить свои ресурсы, человеческие, временные, финансовые, на прохождение экологической сертификации. Повышение конкурентоспособности продукции в нынешней экономической ситуации – вопрос выживания.

Сегодняшний рынок предлагает потребителю невероятное разнообразие товаров во всех отраслях. Удивить и привлечь покупателей оригинальным названием, яркой упаковкой или рекламным слоганом сложно. Сознательность покупателей растет, и вместе с ней растут и требования, предъявляемые к качеству продукции, в частности к его экологическим свойствам. Информация об экологической безопасности товара, подтвержденная независимой экспертизой, помогает покупателям выбрать действительно качественный продукт, увеличивая продажи и популярность конкретной марки, а также подчеркивает достижения предприятия-производителя в области природоохранных технологий. Сертификация с получением экологической маркировки

также крайне важна для компаний, ориентированных не только на отечественный рынок, но и на экспорт продукции.

Во всем современном мире экомаркировка уже получила широкое распространение. Именно благодаря этому знаку покупатели могут легко отличить экологически безопасный продукт в магазине.

Программы экологического маркирования существуют в большинстве развитых стран мира. В 1994 году была создана Всемирная сеть экомаркировки – GEN (Global Ecolabelling Network). Эта сеть активно развивается, сейчас в нее входят более 30 стран, в каждой из которых есть своя программа сертификации, соответствующая международному стандарту ISO 14024. Россия является членом GEN с 2007 года, нашу страну в этой ассоциации представляет экомаркировка «Листок жизни», разработанная Санкт-Петербургским экологическим союзом (СПбЭС). Таким образом, Экологический союз стал первым и единственным органом по сертификации продукции, работ и услуг в России, имеющим право на выдачу экологического сертификата международного уровня. А товары, отмеченные маркировкой «Листок жизни», отныне входят в мировую «экологическую элиту».

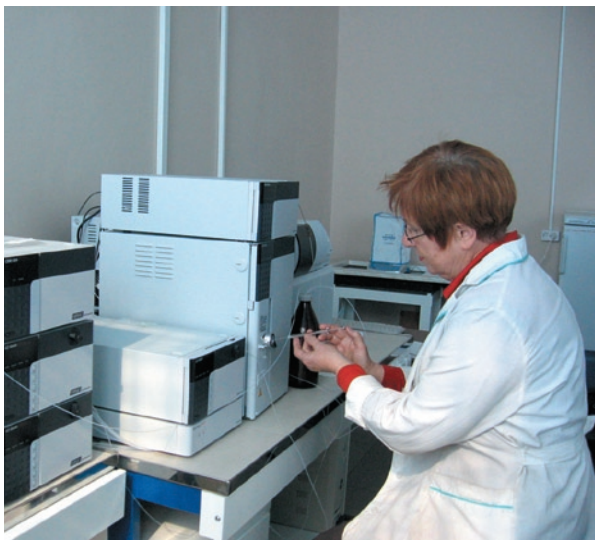
Двери открыты!

Процедура получения экомаркировки «Листок жизни» состоит из нескольких этапов. Заинтересованное предприятие направляет заявку в произвольной форме на сертификацию товара или линейки продукции в СПбЭС, где с ней знакомятся эксперты. После этого они сообщают заявителю критерии оценки экологической безопасности для его категории продукции, а также объясняют процедуру прохождения экспертизы.



Специалисты Общественно-консультативного совета обсуждают результаты проведенной экспертизы и принимают коллективное решение

Предварительным этапом сертификации является общественная экологическая оценка. Для ее проведения предприятие высылает в Экологический союз комплект основных документов по списку, полученному от экспертов. Обычно в него входят обязательные сертификаты и заключения на заявляемую продукцию, описание производственного процесса, а также документы, подтверждающие экологическую политику предприятия и конкретные результаты по снижению нагрузки на окружающую среду. Кроме того,



Лаборатория АНАЛЭКТ, при Институте токсикологии



обязательным требованием является соблюдение компанией российского законодательства. Специалисты Экологического союза по результатам анализа полученных данных решают, готово ли предприятие к прохождению сертификации. При наличии несоответствий эксперты составляют рекомендации по их устранению. После их выполнения предприятие может подать повторную заявку.

Затем начинаются лабораторные исследования. Образцы продукции отправляются в одну из лабораторий партнеров Союза, чаще всего – в АНО «ТЕСТ. С-Петербург» или ГУ «Центр контроля качества товаров, работ и услуг». При необходимости задействуются и другие лаборатории, например Торгово-Промышленной палаты, Института токсикологии.

Для получения положительных результатов испытаний необходимо, чтобы уровень содержания вредных веществ соответствовал стандартам экологической безопасности данной группы продукции. Причем проверяется содержание не только веществ, применение которых регламентировано обязательными санитарными требованиями РФ, но также и веществ, содержание или уровень эмиссии которых в готовом продукте регулируется международными нормами (Стокгольмская конвенция по стойким органическим загрязнителям, Международный регистр потенциально токсичных химических веществ Программы ООН по окружающей среде,

Перечень токсичных веществ Американского агентства по охране окружающей среды).

При оценке мясной продукции особые требования предъявляются к уровню качества и натуральности сырья, используемых добавок и вкусоароматических смесей. Эксперты следят за отсутствием субпродуктов, заменителей мяса, сои, а также разного рода искусственных ароматизаторов, имитаторов вкуса, копчения, запаха.

Семь раз отмерь

Однако при проведении сертификации мясной и колбасной продукции необходимо не только предоставить сырье и готовый продукт отличного качества. Если предприятие производит экологичную продукцию, но при этом население задыхается от выбросов, а за соседним забором устроена свалка из отходов производства, ни о какой экологической безопасности не может быть и речи!

Поэтому следующим шагом после проверки качества продукта является оценка вредного воздействия на окружающую среду процесса производства. Для проведения оценки специалисты органа по сертификации выезжают на предприятие, где основательно изучают документы, касающиеся его природоохранной деятельности, согласно критериям системы сертификации «Листок жизни». В перечень документов входят формы статистической отчетности, разрешения и лимиты предельно допустимых выбросов, сбросов, образования

отходов, сертификаты на сырье и оборудование, лицензии на деятельность и акты проверок государственных контролирующих органов. Наличие у предприятия экологической политики и реально работающей системы экологического менеджмента является важным условием прохождения аудита.



Время прохождения сертификации зависит от масштаба производства компании, а также от ее готовности к совместной работе с Экосоюзом. В любом случае процедура длится не меньше месяца, но иногда может затянуться более, чем на пол года. Финансовые затраты компании тоже зависят от величины производства, его удаленности от Петербурга, количества позиций, которые подаются на сертификацию, лабораторных анализов. Значение имеет, будет знак использоваться только в России или продукцию планируется представить и на международных рынках. Минимальная стоимость составляет около 130 тыс. рублей.

Эксперты учитывают также условия содержания, состав кормовой базы животных на молочных фермах. Не менее важными являются экологические аспекты обращения с отходами производства. Например, органические отходы содержания животных подвергаются сбору, дальнейшей переработке и использованию; сточные воды разделяются по уровню загрязненности, и в соответствии с этим проводится повторное их использование или очистка; утилизация иных отходов производится только лицензированными органами. Часть предъявляемых требований содержится в международных стандартах «био/органик». В качестве примера можно обратиться к стандарту, действующему для стран Европейского союза ЕС 834/07, заменившему с 1 января 2009 года ранее действующий стандарт ЕС 2091/92.

Результаты проверки должны подтвердить соответствие предприятия критериям системы экологической сертификации. Тем не менее в процессе аудита могут быть выявлены недоработки, некоторые из которых устраняются в процессе аттестации. Для ликвидации оставшихся формулируются рекомендации, обязательные к исполнению в течение года с момента выдачи сертификата. Проверка выполнения рекомендаций и подтверждение неизменности экологических характеристик осуществляется на ежегодном инспекционном контроле. Такая система рекомендаций позволяет предприятию правильно рассчитать свои силы и работать по системе постоянного улучшения своих экологических характеристик – а это и есть одно из основных требований стандарта ИСО 14024.

Власть – Совету

Последний этап сертификации – проведение заседания Общественно-консультативного совета. Орган по сертификации предоставляет членам совета результаты проведенной экспертизы, после обсуждения которых выносится коллегиальное решение – присвоить или не присвоить экологическую маркировку «Листок жизни» продукции компании.

«Заседание совета – явление редкое и в каком-то смысле уникальное, – отмечает Семен Гордышевский, председатель правления СПбЭС. – Все привыкли, что решение орган по сертификации выносит единолично. С одной стороны, это требует куда меньших

временных затрат, но с другой – часто приводит к разговорам о «подкупаемости» экспертов. Совет позволяет избежать таких разговоров – ведь решение органа по сертификации выносится на обсуждение целому ряду независимых специалистов, среди которых представители государственной исполнительной власти, торгово-промышленных палат, общественных экологических организаций и даже отраслевые средства массовой информации. По большому счету, участвовать в заседании совета может практически любой человек, являющийся экспертом в области экологии и доказавший свою незаинтересованность в результатах».

После принятия решения о присвоении экомаркировки предприятие получает сертификат соответствия нормативным требованиям системы и разрешение на применение знака соответствия системы экологической сертификации «Листок жизни», а также подробный экспертный отчет с результатами испытаний и рекомендациями специалистов. В течение срока действия сертификата (1-2 года) на упаковке товара, прошедшего процедуру сертификации, будет красоваться экомаркировка «Листок жизни» как гарантия высочайшего качества и подтвержденной экологической безопасности продукции. **МС**

НОВУЮ НИШУ НАЧАЛИ ОСВАИВАТЬ ФЕРМЕРЫ ЛЕНИНГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ

В октябре прошлого года стартовал проект Санкт-Петербургского Экологического союза «Экологически безопасная продукция фермерских хозяйств Ленинградской области». Он нацелен на создание рынка экопродукции фермерских хозяйств и обеспечение потребителей качественными товарами растениеводства и животноводства.

На сегодняшний день в нем принимают участие три хозяйства: два находятся на этапе консультирования, одно успешно прошло экологическую сертификацию. Все три – растениеводческие. Вскоре планируется включить в проект и животноводческие фермы.

Проведенные исследования показали, что магазины в борьбе за потребителей стараются максимально удовлетворить их возрастающие требования и готовы пополнить ассортимент приемлемой по цене качественной экопродукцией. Участие в проекте подтвердили три крупные торговые сети Петербурга: «Лента», «Лэнд» и «Супер Сива».

Проверка фермерских хозяйств осуществляется в соответствии с внутренним стандартом СПбЭС, который, в свою очередь, опирается на стандарты ИСО 14024, гигиенические нормативы для продуктов питания

СанПиН 2.3.2.2354-08 и директиву Европейского союза № 2092/91 «Об экологическом земледелии и соответствующей маркировке сельскохозяйственной продукции и продуктов питания».

За счет действующих в городе и области программ поддержки малого предпринимательства затраты на прохождение сертификации частично компенсируются, причем размер компенсации может достигать до 90%.

«Ниша экологически безопасной продукции еще пустует на отечественном рынке, между тем спрос на нее растет, несмотря на более высокую стоимость, – объясняет Алексей Быков, владелец фермерского хозяйства, прошедшего сертификацию, свое решение. – Особенно важна для нас возможность увеличения летних продаж, так как стабильная реализация позволяет нарастить и объемы производства. Внедрение рекомендаций, которые были получены в процессе сертификации, позволяет снизить производственные затраты. Кроме того, знак экологической маркировки «Листок жизни» повышает степень доверия как при взаимодействии с партнерами, так и в глазах покупателей. Магазины охотнее и порой даже на лучших условиях принимают продукцию, у которой есть подтверждение ее экологической безопасности».

Автор:



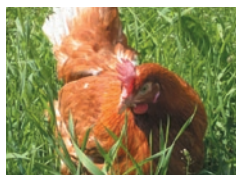
Виктория Загоровская

Компания: Роскар

Экомаркировка как решение маркетинговых задач



Елена Кудрявцева: «Чтобы обеспечить всей нашей продукции серьезное конкурентное преимущество, нами была выбрана ниша экологически безопасных продуктов. Мы считаем, что с каждым годом потребитель будет уделять этому аспекту все больше внимания, и строим на этом нашу маркетинговую стратегию»



В марте 2009 года куриные яйца и мясо цыплят-бройлеров, произведенные на птицефабрике «Роскар», прошли экологическую сертификацию в АНО «ТЕСТ Санкт-Петербург», и предприятие получило право использовать маркировку «ЭКО-ТЕСТ ПЛЮС».

Говорить о качестве не рекламными слоганами

Экологическая маркировка, отличающая экопродукцию – знак, который можно найти на упаковках российских и зарубежных товаров. Его может получить только та компания, которая прошла многоуровневую экспертизу и доказала экологическую безопасность и высокое качество продукции. Цель экологической маркировки – предоставление потребителям доступной информации, позволяющей сделать выбор в пользу качественного продукта, учитывая также минимальное негативное воздействие на окружающую среду в процессе его производства.

Если до кризиса предприятия экономили на экологических аспектах, логично было бы предположить, что теперь они вообще забудут об экологической безопасности. Однако руководство компании уверено, что как раз кризис – неудачное время для экономии на качестве продукции и, соответственно, на экологических аспектах. «Оказавшись в условиях ограничения потребления, можно предположить, что потребитель будет закрывать глаза на качество продукта и выбирать исключительно по цене. Но, к счастью, это не так, – убеждена руководитель отдела маркетинга Елена Кудрявцева. – Россия в ментальности потребления догоняет Европу “семимильными шагами”. Лозунг “Чем дешевле – тем лучше” благополучно уходит в небытие, потребитель осмысленно выбирает продукты питания, заботясь в первую очередь о своем здоровье и здоровье близких. Вне зависимости от кризиса потребители должны получать основные продукты питания, такие как куриные яйца

и мясо птицы, самого высокого качества. А предприятия, которые считают, что могут экономить на качестве, обречены погибнуть в ближайшем будущем все в зависимости от экономической ситуации в России и в мире».

Кроме того, по ее словам, исторически сложилось, что продукция «Роскар» – одна из самых дорогих на рынке в своей группе, и получение экомаркировки послужило дополнительным обоснованием ее стоимости, ведь качество дешевым не бывает.

Исследования подтверждают, что декларирование полезности для здоровья повышает интерес к давно присутствующим на рынке брендам и обеспечивает добавленную ценность. «Куриные яйца – традиционный продукт ежедневного потребления, но у нас нет простых инструментов, чтобы идентифицировать наш продукт, как, допустим, у производителей молочных продуктов: добавка бифидобактерий уже позволяет позиционировать продукт в нише полезных для здоровья, – рассказывает Елена Кудрявцева. – У нас тоже есть яйца с содержанием полезных элементов: каратиноиды, йод, селен, но это менее очевидно, чем бифидобактерии. И, к сожалению, эта ниша не так велика, но мы там удерживаем лидерские позиции. Однако чтобы обеспечить всей нашей продукции серьезное конкурентное преимущество, нами была выбрана ниша экологически безопасных продуктов. Мы считаем, что с каждым годом потребитель будет уделять этому аспекту все больше внимания, и строим на этом нашу маркетинговую стратегию. В высокой заинтересованности потребителей и их готовности платить за экопродукты более высокую цену мы видим тренд современного рынка».

История с продолжением...

История «Птицефабрики «Роскар»» насчитывает уже более 36 лет. Первая очередь птицефабрики была запущена в декабре 1972 года. В честь юбилейной даты образования СССР предприятию тогда было присвоено название «Птицефабрика имени 50-летия СССР». Проектная мощность составляла 260 тыс. кур-несушек, производство яйца – 58,9 млн шт. в год, производство мяса – 592 тонны в год.

Постоянная реконструкция помещений с заменой оборудования для содержания птицы позволила довести к 2007 году поголовье кур-несушек до 1 млн 830 тыс., а общее поголовье птицы яичных пород – до 2 млн 610 тыс. голов. Объем производства яйца в 2008 году составил 635 млн шт. в год.

В 1985 году построен цех сушки яйца, где был налажен выпуск сухого меланжа. Его мощность на тот момент составляла 120 тонн в год.

В 1992 году после приватизации (учредителями стали все работники хозяйства) птицефабрика, расположенная на Карельском перешейке, получила свое нынешнее название – «Роскар», что значит «Российская Карелия».

В 1994 году с целью повышения качества кормов и снижения производственных издержек на птицефабрике был образован

собственный комбикормовый завод. Объем производства комбикорма в 2007 году составил 100 тыс. тонн.

В 1997 году было принято решение разводить мясные кроссы птицы, для чего была приобретена занимавшаяся производством племенного яйца бройлерной птицы птицефабрика «Коробицыно» и обанкротившийся мясоперерабатывающий завод рядом с «Роскаром».

В 1999 году на «Роскаре» введен в эксплуатацию первый в России завод по глубокой переработке яиц. Сегодня его мощность составляет до 1,2 млн шт. яйца в сутки. Здесь производят жидкие охлажденные и замороженные яйцепродукты – меланж, желток, белок, а также сухие продукты переработки яйца.

В 2003 году на предприятии внедрена система управления качеством и безопасностью пищевых продуктов ХААСП (Hazard Analysis and Critical Control Point). «Роскар» – первая российская птицефабрика, получившая сертификат данной системы.

В 2006 году птицефабрика вошла в национальный проект «Развитие АПК». В его рамках на отделении «Коробицыно» проведено техническое перевооружение племенного стада бройлеров с увеличением поголовья до 50 тыс. голов, модернизирован и расширен убойный цех в отделении Первомайское, закуплен комплект голландского оборудования для убойного цеха. Целью модернизации стало увеличение производства мяса птицы до 10 тыс. тонн в

живом весе в год. Реконструкция 4-этажного птичника кур-несушек в 2007 году позволила дополнительно производить 46,9 млн шт. яйца.

В 2006 году запущен завод по переработке помета, способный производить 2 тонны гранулированного органического удобрения в час. Запуск нового производства позволил приблизиться к решению актуальной для всех птицефабрик проблемы утилизации куриного помета. Удобрение выпускается под торговой маркой «Урожай без забот».

В 2007 году проведена реконструкция цеха сортировки и упаковки яйца с монтажом мощного яйцесортировально-упаковочного комплекса «МОБА» производительностью 180 тыс. шт. яиц в час.

В 2008 году введено в эксплуатацию оборудования по производству готовых омлетов.

Проведена масштабная реконструкция комбикормового завода со строительством зернохранилищ на 12 тыс. тонн, модернизирован пункт разгрузки зерна.

Продолжена реконструкция птичников, что позволит произвести в 2009 году свыше 700 млн яиц.

Модернизирована линия по производству полуфабрикатов из цыплят бройлеров и произведено расширение холодильников убойного цеха. Сегодня производительность цеха разделки и упаковки составляет более 200 тонн в месяц.

Введена в эксплуатацию новая, более производительная линия по варке яиц.

Основой маркетинговой стратегии «Роскара» является поддержание стабильного качества продукта, улучшение его характеристик и увеличение лояльности потребителей к производителю. «Мы не говорим о качестве нашей продукции ничего не значащими рекламными слоганами, которым давно не верят, мы позволяем подтвердить его сторонним независимым организациям и стараемся довести это до потенциальных покупателей. И это является основой наших коммуникаций с потребителем», – подчеркивает **генеральный директор «Птицефабрики «Роскар»» Валерий Горячев.**

По мнению руководства птицефабрики, уровень экологической активности компании определяет ее социальную ориентацию, уровень заботы о безопасности и здоровье покупателей. Эти факторы формируют имидж предприятия, степень лояльности потребите-

лей к ней. А положительный имидж компании, как известно, является нематериальным активом, и он значительно увеличивает ее рыночную капитализацию, как в России, так и за рубежом.

«У предприятия не возникло сложностей с прохождением экологической сертификации, потому что качество продукта всегда было нашим конкурентным преимуществом, – говорит Елена Кудрявцева. – С 2003 года наше производство сертифицировано по Международной системе контроля качества пищевых продуктов ХАССП, ведется строжайший санитарно-ветеринарный контроль, который осуществляется квалифицированными ветеринарами и микробиологами с использованием современного оборудования. Мы активно внедряем и будем внедрять комплексные проекты по переработке промышленных отходов.

Например, проект переработки куриного помета путем его сжигания для получения тепла и энергии. Работает оборудование по сушке и гранулированию помета с целью производства натурального органического удобрения (2 тонны в час). В данный момент разрабатывается проект по увеличению мощности оборудования и поиски рынков сбыта».

Производственные возможности

Сегодня «Птицефабрика «Роскар»» – это современный птицеводческий комплекс с замкнутыми технологическими процессами от производства яиц до их глубокой переработки и от выращивания бройлеров до переработки мяса птицы. Он включает в себя цеха родительского стада, цеха выращивания молодняка кур несушек и цеха выращивания бройлеров, цех инкубации,

цеха промышленного стада, комбикормовый завод, цех сортировки и упаковки яиц, цех по переработке яиц, цех убоя птицы и переработки мяса, систему складов для хранения продукции.

На предприятии используются одни из самых продуктивных кроссов – яичный Lohmann и мясной Ross. Родительские формы для кур-несушек завозятся из Германии, а для бройлеров – из Финляндии. Родительские стада содержатся на отдельных площадках. Птичники оборудованы автоматическими кормушками, поилками и системой вентиляции, обеспечивающей оптимальную температуру и влажность,

100-процентная. Нестабильный рынок и рост цен на зерно и комбикорм держат птицеводов в постоянном напряжении. Поэтому при первой возможности руководство птицефабрики приняло решение о строительстве собственного комбикормового завода. И в 1994 году с целью повышения качества кормов и снижения производственных издержек был введен в эксплуатацию завод, на котором уже в 2007 году объем производства комбикорма составил 100 тыс. тонн.

Завод выпускает 16 видов комбикорма для всех половозрастных групп яичной и мясной птицы. Сбалансиро-

и выполняет операции по мойке, отбору яиц с насечкой, как видимой, так и скрытой, сортировки по весовым категориям, упаковки в различную тару. Для качественной сортировки и упаковки яиц установлены современные яйцесортировальные комплексы МОБА производительностью 180 тыс. и 120 тыс. яиц в час, «Даймонд» – 140 тыс. яиц в час. Применение системы автоматической укладки обеспечивает снижение процента битых яиц.

Переработка яиц происходит на заводе, построенном в 1999 году и обновленном с увеличением мощности на 70% в 2004 году. Современное оборудование и гибкие технологические процессы позволяют разделить яйцо на белок и желток и производить яичные продукты в сухом, жидком охлажденном и замороженном видах.

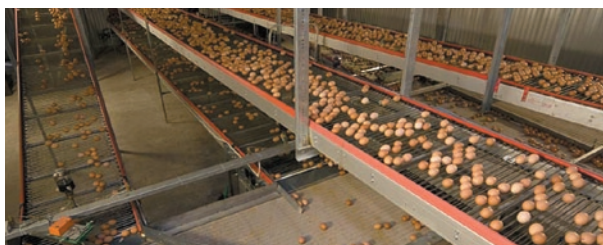
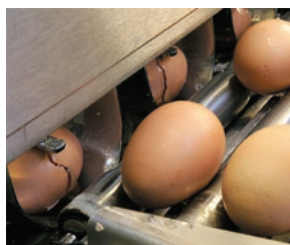
На «Птицефабрике «Роскар»» линия розбива яиц мощностью до 80 тыс. яиц/ч. Линия полностью автоматизирована и позволяет контролировать процесс розбива, сведя к минимуму человеческий фактор при производстве продукции, и тем самым исключить попадание инородных предметов и обеспечить высокое качество. Эта технология является передовой в Европе, где ее наличие – обязательное требование к производству продуктов переработки яйца.

Собственная лаборатория, оснащенная современным оборудованием, гарантирует быстрое и эффективное выполнение всех необходимых анализов для обеспечения высокого качества и безопасности продукции.

При выращивании цыплят-бройлеров используется голландское оборудование, которое позволяет поддерживать необходимый режим освещения, температуры, раздачи кормов и воды.

Забой птицы осуществляется на голландской конвейерной линии высокой производительности (6 тыс. бройлеров или 4 тыс. кур-несушек в час). Мясо перерабатывается на различном оборудовании, что дает возможность получить большой ассортимент продукции. В 2002 году была введена новая линия по глубокой переработке мяса птицы, которая позволила производить полуфабрикаты и готовые продукты, соответствующие европейским стандартам.

На территории предприятия имеются холодильные мощности на 1 тыс. тонн и помещения с постоянно поддерживаемой температурой для хранения яиц.



С 1998 года на фабрике развивается направление производства обогащенных яиц с повышенным содержанием полезных для организма человека элементов

комбинированной напольной системой содержания на сетчатых полах и глубокой подстилке, автоматическими гнездами для кур. Племенное яйцо поступает на инкубатор, где инкубируется в современных машинах фирм Hatch Tech и Jamesway. Основной особенностью промышленного птицеводства является выращивание чистопородной птицы в условиях максимального приближения к потребностям ее организма с исключением любого вредного влияния внешней среды, образно говоря, в «тепличных» условиях. Акцент работы с птицей на сторону повышения ее продуктивности и снижения затрат корма, создание оптимальных условий выращивания и кормления птицы позволило компании достигнуть значительных экономических показателей. В настоящее время общее поголовье птицы составляет свыше 2,6 млн.

В структуре себестоимости птицеводческой продукции комбикорма занимают до 70%, а зависимость от импорта белковых добавок практически

рованное кормление с применением витаминного комплекса позволяет производить яйцо с прочной скорлупой, повышенным содержанием витаминов, ярким желтком и отличным вкусом.

На фабрике проводится постоянная реконструкция цехов содержания птицы, при которой идет замена клеточного оборудования, что позволяет вдвое увеличить посадочное поголовье, снизить расходы на транспорт, электроэнергию и затраты труда. В данный момент на птичнике ведется компьютерный учет продуктивности, расхода кормов, воды, воздухообмена. Применение в системе содержания птицы новейших технологий позволило довести производство яиц до 700 млн штук в год (план производства на 2009 год).

Весь процесс производства яйца автоматизирован. Из птичников яйца поступают в цех сортировки и упаковки по утепленным галереям системы яйцесбора. Яйцесортировальный комплекс управляется с помощью компьютера

Склады, расположенные во всех региональных представительствах, обеспечивают быструю и своевременную доставку товара клиентам и оптимизируют систему заказов.

Отвечая современным тенденциям рынка

Цыплята-бройлеры, выращенные на птицефабрике, отличаются тонкой жировой прослойкой и большим объемом белого мяса. Нежный вкус и высокие диетические свойства мяса цыплят-бройлеров приобретает именно благодаря подбору рецептуры кормов, производимых на комбикормовом заводе птицефабрики, отсутствию гормонов и стимуляторов роста, а также современной системе содержания птицы. Автоматизированные линии обеспечивают точное потребление цыплятами нормы корма в день для наилучшего соотношения мяса и жира.

Сегодня в числе продуктов «Роскар» – охлажденная и замороженная продукция из мяса кур и цыплят-бройлеров: целые тушки птицы, разделка, охлажденные субпродукты, натуральные и рубленые полуфабрикаты, мясо птицы, подготовленное к кулинарной обработке, готовые изделия.

С 1998 года на фабрике развивается направление производства обогащенных яиц с повышенным содержанием полезных для организма человека элементов. Первым было выведено яйцо под торговой маркой «ЭКСТРА», ярко-оранжевый цвет желтка которого обеспечивает введение в корм кур-несушек веществ, богатых каротиноидами, способными снижать концентрацию холестерина в крови человека и полезных для зрения.

В 2002 году ассортимент пополнился яйцом «Омега-3 Актив», содержащим Полиненасыщенные жирные кислоты (ПНЖК) Омега-3.

Обычно куры-несушки на птицефабриках находятся в клетках в течение всего периода жизни. Конечно, подобные условия являются для них определенным стрессом. «Счастливые» несушки на «Роскаре» таких стрессов не испытывают – нет клеток, среда обитания приближена к естественным условиям сельского подворья. Курицы свободно передвигаются и гнездятся. Кроме того, несушки получают высококачественные сбалансированные корма, каких не увидишь даже в деревне, в том числе натуральные корма из ржи, ячменя и семян подсолнечника.

В результате в яйце сохраняется максимум всех витаминов и минеральных веществ. С 2002 года «Роскар» производит яйца «Счастливая курица» от несушек, содержащихся по уникальной для России бесклеточной системе.

В 2006 году появилась еще две новинки: яйцо «Активита» с повышенным содержанием йода и селена и особо крупное яйцо «Мега» массой свыше 75 г (категория СВ).

В 2007 году фабрика начала выпуск яиц под торговой маркой «Пользики» с необычным кремовым цветом скорлупы и повышенным содержанием йода. Яркий дизайн упаковки с игровыми



Птичники оборудованы автоматическими кормушками, поилками и системой вентиляции, обеспечивающей оптимальную температуру и влажность

элементами не имеет аналогов на рынке куриного яйца и призван привлечь, в первую очередь, внимание детской аудитории. Аргументом в пользу покупки нового яйца для взрослых становится наличие йода. Потребление йода детским и взрослым населением России составляет в среднем 40-80 мкг в день, что ниже нормы в 2-3 раза. Основная причина йододефицита – его низкое содержание в почве и воде, особенно в больших городах. Недостаток йода способствует нарушению функции щитовидной железы, снижает уровень иммунитета, чрезвычайно негативно отражается на состоянии организма в целом.

В сентябре 2008 года птицефабрика вывела на рынок новый продукт – куриное яйцо «Добрая птичница». Сочетание качества продукции «Роскара» и экономичного ценового позиционирования делает яйца доступным для всех слоев населения.

Птицефабрика «Роскар» является крупнейшим производителем про-

дуктов яичной переработки в России – белка, желтка и меланжа. Современное оборудование и гибкие технологические процессы позволяют разделить яйцо на белок и желток и производить яичные продукты в сухом, жидком охлажденном и замороженном видах.

На уникальном в нашей стране яйцеварочном комплексе (номинальная мощность до 14 тыс. шт./ч) производятся вареные яйца, расфасованные в пластиковые ведра по 75 или 150 шт. В конце прошлого года была запущена автоматизированная линия по производству замороженных омлетов, готовых к употреблению. Аналогов подобному оборудованию в России также пока нет. Кроме классического омлета выпускаются его вариации с различными добавками: сыр, ветчина, зелень. С целью большего охвата рынка начиная с 2009 года на «Роскаре» некоторые продукты переработки яйца, а именно – сухой яичный белок, яичный меланж, жидкий яичный желток производятся с увеличенным сроком хранения.

На сегодняшний день продукты переработки яйца от «Птицефабрики «Роскар»» представлены по всей России, яйцо – в большинстве крупнейших городов на европейской части России, мясо и продукты его переработки – в основном на северо-западе страны.

Основная стратегическая цель предприятия – лидерство в области качества и постоянные инновации в применяемых технологиях. Основой социальной миссии компания видит формирование культуры потребления куриных яиц и мяса птицы и популяризацию функциональных продуктов питания.

Вместе с тем, используя в производстве только экологически чистые материалы и современные безотходные технологии, «Роскар» ставит себе целью обеспечение максимальной защиты окружающей среды. Именно поэтому получение экомаркировки стало еще одним шагом на пути глобальной стратегии компании.

«Наша продукция, в отличие от продукции конкурентов, прошла экологическую сертификацию в независимой организации, и мы заявляем ее экологическую безопасность, основываясь на экспертных заключениях. Это не рекламный ход, а продуманная долгосрочная стратегия», – подтверждает руководитель отдела маркетинга Елена Кудрявцева. **МС**

Источник: **Маркетинговый портал**
www.bsmarket.ru

С калькулятором в руке.

Лучше день потерять, потом за пять минут долететь!

В последние четыре года наблюдается тенденция увеличения доли российского производства на рынке мяса птицы. Если в 2005 году импорт был равен объему производства, то в 2008 году производство фактически превысило импорт в два раза.

Птица в шоколаде

Бурный рост российского производства мяса птицы связан прежде всего с государственной политикой, особенно в части регулирования размера пошлин и квот на ввоз продукции. В 2009 году правительство предполагает сократить квоты на импорт мяса птицы на 300 тыс. тонн. Данные меры позволят российским компаниям наращивать объем производства без опасений не реализовать часть продукции.

Кроме того, необходимо учитывать действия правительства, направленные на большую доступность финансовых ресурсов для организации деятельности в сельскохозяйственной сфере (кредитование по льготным ставкам, субсидии в сельскохозяйственную отрасль).

Что касается соотношения импортной и отечественной продукции на рынке мяса птицы, то доля импорта в прошлом году составила 34%, соответственно на российское производство пришлось 66%. Объем российского рынка также растет: в 2008 году он составил 3 051 тыс. тонну.

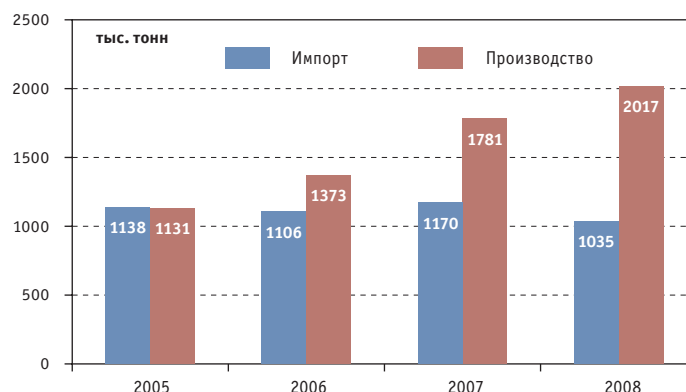
Ниже приведена оценка рынка мяса птицы в потребительских ценах. По итогам прошлого года объем продаж в России составил 265 млрд руб., что на 18% больше аналогичного периода 2007 года.

Среди положительных тенденций – сокращение импорта на 136 тыс. тонн, что позволило российским производителям нарастить производство на 236 тыс. тонн, а также наличие на рынке непокрытого спроса на продукцию из мяса птицы, который в ближайшие пять лет даст возможность для наращивания отечественного производства.

Помимо роста количественного спроса на курицу, происходит смещение к более качественному натуральному продукту. Среди факторов роста необходимо отметить ужесточение требований со стороны регулирующих органов по контролю качества продукции на рынке продовольственных товаров, а также правил лицензирования и надзора за соблюдением санитарно-гигиенических норм и правил при производстве пищевых продуктов, исполнение которых уже начало приводить к изменению потребительских предпочтений в сторону отечественных продуктов питания.

Безусловно, совокупность названных тенденций определяет высокую привлекательность создания современных фермерских хозяйств и промышленного производства птицы в стране.

Соотношение производства и импорта мяса птицы на рынке



Виджу землю!

Выбор места расположения птицефермы вне зависимости от птицы, на выращивании которой она собирается специализироваться, не имеет каких-либо ограничений с точки зрения климатических условий. В этом плане все виды птицы (за исключением индейки, которую не выращивают разве что в районах Крайнего Севера), которых разводят в России,

в зависимости от породы могут выращиваться с успехом на всей территории страны. Небольшие недостатки климатических условий с легкостью компенсируются определенными усилиями (например технологическими), позволяющими нивелировать воздействие неблагоприятных факторов на конечной эффективности производства.

В большинстве случаев выбор места расположения птицефермы определяется такими факторами как наличие возможности размещения поголовья на уже существующих объектах (как правило, просто необходимо провести реконструкцию

или адаптацию имеющихся помещений под выращивание птицы) либо наличие свободных земельных участков (как с уже существующими объектами, так и с прицелом на новое строительство).

На наш взгляд, решающим фактором, в том случае если еще нет земельного участка или помещений под выращивание, является рыночная оценка того или иного места. Дело в том, что рынок мяса птицы в России имеет выраженный локальный характер, то есть продукция, как правило, находит своего конечного потребителя в том регионе, в котором птица выращивается или в соседних регионах. Можно провести простые расчеты: среднероссийский объем производства мяса птицы на

В общей структуре инвестиций для организации птицефабрики большую часть, до 80-90%, займут затраты на строительство и приобретение оборудования для содержания, причем примерно в равных долях

душу населения составляет порядка 14,2 кг на человека в год. Во многих регионах этот показатель в два (а иногда и больше) раза меньше среднероссийского. Наибольшая концентрация производства наблюдается в Московской, Ленинградской, Липецкой, Белгородской областях, в Волжском регионе, а также на Урале и в Западной Сибири. В других регионах присутствуют либо небольшие птицеводческие хозяйства (Дальний Восток, Новгородская, Владимирская области и другие), либо нет птицеводческих хозяйств вообще.

Класть ли все яйца в одну корзину?

Подвляющее большинство птицеводческих хозяйств приходится на выращивание кур. Это связано с характеристиками спроса на российском рынке мяса птицы, большая часть которого приходится именно на курицу, и с вытекающими отсюда лучшими показателями эффективности производства. Кроме того, не следует забывать, что конечной продукцией при выращивании курицы является не только мясо, но и куриное яйцо, показатели спроса на которое гораздо выше, нежели спрос на побочные продукты при выращивании другой птицы (например перо при выращивании гусей или уток).

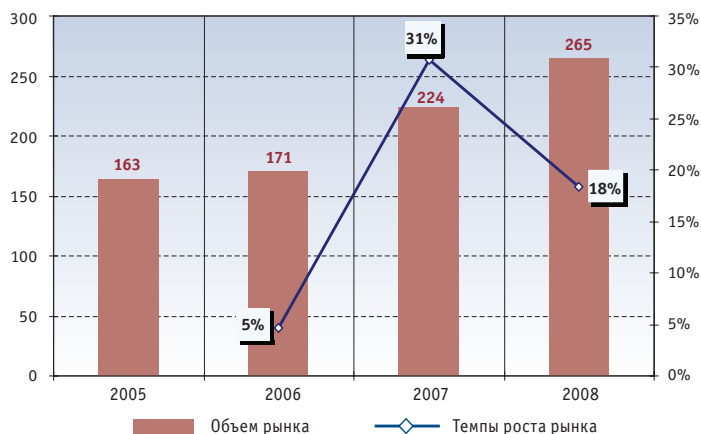
До последнего времени на российском рынке конечной продукцией (в широком разрезе, без учета разнообразных суповых наборов и т.д.) большинства птицеферм выращивающих кур, являлись мясо и яйцо. Однако в последние несколько лет наблюдается тенденция разделения и специализации ферм либо на производстве куриного мяса, либо яиц. Связано это в основном с существенными различиями в технологии выращивания при содержании мясных и яйценоских пород кур. Тем не менее достаточное количество новых птицеферм производит и куриное мясо и куриное яйцо.

Что нам стоит дом построить?

Если говорить об основных инвестиционных и финансовых показателях деятельности, то для выращивания кур при поголовье в 70-80 тыс. (не самое крупное хозяйство, с учетом производства как мяса, так и яйца) потребуется порядка 3,5-4 млн долл., которые при средней цене реализации продукции, существующей на рынке, окупятся с учетом нынешней ситуации в экономике в течение 5-6 лет.

Утверждения, что при организации птицефермы лучше строить новые помещения для содержания поголовья, в целом верны, но в большей степени они касаются содержания поголовья при производстве куриного яйца. Многих начинающих новый

Объем рынка мяса птицы, тыс. тонн



проект бизнесменов совершенно напрасно пугает дороговизна нового строительства. Ведь при строительстве помещений для выращивания кур вполне подойдет здание из сэндвич-панелей, затраты на которое зачастую обходятся в меньшую сумму, нежели ремонт капитального здания. К тому же новое строительство обусловлено существованием определенных параметров (длины/высоты/ширины) помещений для содержания поголовья, которые определяются из расчета максимальной эффективности производства и выращивания.

Помещения для содержания птицы представляют собой отдельно стоящие здания, расстояние между которыми должно быть не менее 15 м. Оптимальные размеры здания для содержания бройлеров – 110(120)×18(16) м. Эти параметры напрямую связаны с экономичностью и эффективностью систем кормления, поения и вентиляции. При выращивании мясного стада в последнее время все чаще используется напольное содержание, позволяющее получить более качественное мясо.

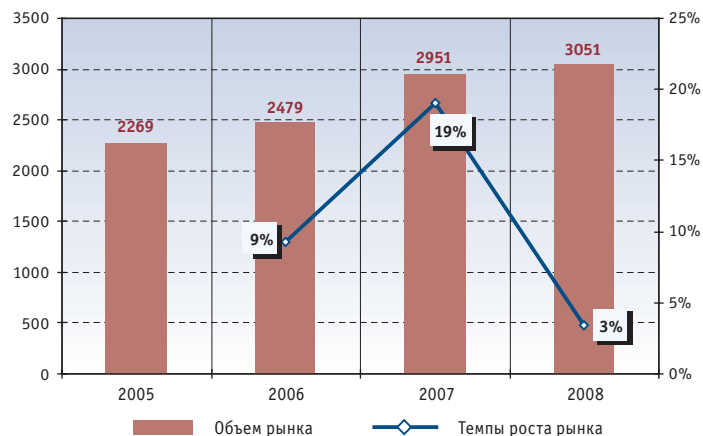
Для выращивания несушек отечественными компаниями, по крайней мере пока, целесообразно клеточное содержание. Для несушек устраиваются помещения модульного типа с многоярусными (до 12 ярусов) клеточными батареями. Это позволяет оптимизировать затраты на электроэнергию и обслуживание. Оптимальные размеры помещения составляют 110(120)×18(20) м.

При анализе инвестиционных затрат на создание птичника для содержания несушки экономически целесообразным представляется создание длинного, до 120 м, помещения с 6-ярусными батареями, так как при 10-ярусных или 12-ярусных батареях предусматривается создание промежуточного решетчатого пола, который значительно увеличивает стоимость оборудования. Зато при длине здания 120 м не происходит увеличения мощности приводных электродвигателей по сравнению с более короткими зданиями, а обслуживать 6-ярусную клетку с крепкими кормовыми желобами, по которым можно подниматься для контроля над верхними ярусами, можно без применения вспомогательных средств.

В общей структуре инвестиций для организации птицефабрики большую часть, до 80-90%, займут затраты на строительство и приобретение оборудования для содержания, причем примерно в равных долях.

При грамотном подходе к проекту строительства и построению производства проект окупит себя в среднем всего за пятилетку и станет весьма прибыльным и эффективным бизнесом. **МС**

Объем рынка мяса птицы, тыс. тонн



Автор: **С.А. Беляничев**,
генеральный директор фирмы
«Шульнис&Partnerschaft»,
к.т.н., доцент

Источник: **Schulnis.ru**

Убойный цех

В последнее время наблюдается значительный рост интереса многих мясоперерабатывающих предприятий к совершенствованию своих производственных мощностей по убою и первичной переработке скота. Достигнув достаточно высокого технологического уровня глубокой переработки мясного сырья, многие компании подошли к необходимости совершенствования начальной стадии своего производства – процесса уоя и первичной переработки. Ведь именно здесь закладывается основа будущего качества конечного продукта. Это касается как крупных предприятий, так и небольших компактных производств.

Безусловно, одним из основных факторов, обуславливающих создание современного убойного производства, является также растущее промышленное воспроизводство свиней и КРС в стране.

Основой будущего производства является технологический проект. Можно сказать, что грамотный технологический проект позволит не только быстро реализовать ваши планы, но сэкономит значительные средства на строительстве, закупку оборудования и запуск будущего производства. И наоборот, делая проект своими силами без привлечения опытных технологов-проектировщиков, досконально знающих производство по убою скота, знакомого со всеми современными достижениями, владеющего требованиями Евростандарта, без чего немыслимо сегодня создание производства, можно с уверенностью сказать, что вы не добьетесь своей цели.

Технологический проект начинается с разработки технического задания. Фактически весь технологический процесс строится исходя из входных данных и того, что вы хотите получить на выходе. К входным относятся данные о состоянии животных, где они выращивались и по какой технологии, их весе и состоянии щетины у свиней, периодичности поставки животных, расстояния от места забора животных, состояние и вид транспорта, доставляющего животных, климатические условия и другие факторы, о которых мало кто задумывается, но которые существенно влияют на качество будущего мяса.

На выходе технологического цикла вы должны определить вид и качество готового продукта. То ли это будут только полутуши и четвертины или крупный разруб, а может быть, потребуется обвалка и сортировка мяса с отделением от кости или на кости, необходимость упаковки и выбор вида упаковки для обеспечения требуемого срока годности, потребуется ли только охлаждение или заморозка. Необходимо решить вопрос о глубине переработке ливера, красных органов, кишок, крови или экономически более выгодно будет что-то утилизировать и т.д. После



Здесь важно исключить не только пересечение технологических потоков и неправильные перемещения сотрудников, но и оснастить все рабочие места необходимыми средствами гигиены и дезинфекции инструментов.

этого можно приступать к насыщению технологического проекта необходимым оборудованием и прочерчиванию убойной линии. Лишь после определения размеров и конфигурации убойной линии можно подойти к планировке всего производства, с включением

как производственных, так и бытовых помещений.

При этом основополагающим является разделение всего производства, вспомогательных и бытовых помещений, переходов на «чистую» и «грязную» зоны. Здесь важно исключить не только пересечение технологических потоков и неправильные перемещения сотрудников, но и оснастить все рабочие места необходимыми средствами гигиены и дезинфекции инструментов. Для этого существует свод норм и правил, по которым должны быть построены все предприятия, претендующие на аттестацию по нормам ЕС. Немаловажно уже на этапе технологического проектирования правильно определиться с объемами и сроками хранения продукции. Холодильников должно быть достаточно, чтобы в будущем их не пришлось достраивать, тратя на строительство значительно большие средства, чем это стоило бы при первоначальном строительстве, так как при строительстве необходимо предусматривать особую изоляцию холодильных камер, а при готовом проекте это не всегда возможно, что в последствии приводит к промерзанию фундаментов, стен в соседние помещения и т.п. Холодильники, как правило, должны рассчитываться на трехсуточный объем производства убойного цеха. Кроме составления полной спецификации на оборудование и оснастки, в технологическом проекте должен быть определен полный перечень всех производственных и вспомогательных помещений с указанием температурных режимов, освещенности, точек подвода воды и энергоносителей, канализационных стоков, с рекомендациями по применяемым для этих помещений строительным материалам. И только по результатам технологического проекта можно сформировать полное коммерческое предложение и скалькулировать расходную часть.

Можно считать, что цикл подготовки животных к убою начинается уже при их транспортировке с животноводческих комплексов или с животноводческих хозяйств. Время в пути должно быть как можно меньшим, так как при транспортировке животные испытывают значительный стресс, что сказывается в дальнейшем на качестве мяса. Если со свиньями этот вопрос может быть легко решен, для этого нужно только максимально приблизить забой к свинопунксу, однако не допускается размещать забой непосредственно на свинопунксе, то с КРС это очень трудная задача, в силу того что скот приходится забирать, чаще всего не из одного места. Например, даже в странах Балтии, при их небольших территориях, затрачивается в среднем 35 км пробега скотовоза в расчете на одну голову КРС.

При транспортировке КРС рекомендуется привязывать в кузовах перевозчиков, а для доставки свиней сейчас используют трехэтажные прицепы вместимостью до 300 свиней. После транспортировки животных помещают в зону предубойного содержания, где устанавливают специальные загонь, отдельно для свиней и для КРС. Если предусматривается забой свиней и КРС поочередно, то допускается размещать животных в одних загонь для КРС, но поочередно.

Загонь обычно рассчитываются для одновременного размещения животных на полсмены работы. Выстой должен составлять для свиней порядка 3 часов, для КРС не менее 4 часов. За

это время животные могут успокоиться после транспортировки, что положительно влияет на показатель РН мяса. Для расслабления свиней желательно предусмотреть теплый душ, не струйный, а распыленный в виде водяного тумана с температурой воды 35-37° С. При более длительном выстое необходимо предусмотреть поилки.

Загонь для КРС делают не шире 4 м, с тем чтобы можно было выгонять животных с двух сторон, при этом нужно предусмотреть проходы для персонала. Норма площади на свинью в загоне должна составлять 0,8-1,0 кв. м, на КРС 2 кв. м. Для КРС изготавливают крытые на высоте 1,8 м загонь, чтобы животные не могли запрыгивать друг на друга во избежание получения травм.

Затем следует очень важный этап – оглушение животных. Для оглушения свиней сейчас используют в основном два способа: оглушение с использованием углекислого газа (СО2) и электрошоком. В первом случае животных по несколько голов загоняют в специальную камеру, в которой они опускаются на определенную глубину в герметичную камеру, а затем подают газ. Животное «засыпает». Цикл загрузки, усыпления и выгрузки занимает около 2 мин. При этом при кажущейся «гуманности» процесса на самом деле животное испытывает значительный стресс при загоне и опускании, поэтому улучшение качества мяса при таком оглушении не существенно, основные же преимущества – отсутствие пятен и переломов, как от некоторых устройств электрооглушения, а также немного более ро-

зовый цвет туши, однако стоимость такого бокса весьма значительна, и экономически целесообразно применять такой вид оглушения при производительности от 100 свиней/час и выше.

При электрооглушении используют электроклетки с первоначальным оглушением через голову, а затем через голову и сердце (до 60 голов/час) либо пневмоклетки с электродом сердца (до 200 голов/час). Для этого устанавливают фиксирующую бухту на одно животное с автоматической выгрузкой, при небольшой производительности можно использовать просто загон. Этот способ наиболее экономичный и при средней производительности линии (до 200 свиней/час) весьма оправдан.

Однако при оглушении электроток следует иметь в виду, что мышцы у животного сильно напрягаются, что может привести к перелому костей, если они достаточно хрупкие, а это часто происходит при интенсивном откорме животных, когда кости недостаточно укрепляются и на убой животные поступают со слабыми костями, больше похожими на хрящи. В этом случае нужно правильно подбирать прибор для оглушения, способный автоматически точно определять силу тока для каждого конкретного животного.

Для оглушения КРС используются специальные бухты на одного животного с механизмом подталкивания животного при заходе в бухту и механизмом фиксации головы. Бухту для оглушения КРС лучше использовать бетонированную, так как она обеспечивает большую жесткость при биении животного,



BSMARKET.RU

исследования отраслей экономики и промышленности

WWW.BSMARKET.RU – маркетинговый портал готовых исследований. Нашими партнерами являются более 20 крупнейших российских маркетинговых исследовательских компаний. Портал содержит свыше 900 готовых работ по более чем 110 отраслям промышленности и экономики:

- Продукты питания
- Строительство и рынок недвижимости
- Автотранспорт
- Производство и промышленность
- Непродовольственные товары

- Рынок недвижимости
- Консалтинг
- ИТ и телекоммуникации
- Медицина, фармацевтика
- Сфера услуг и др.

Тел.: +7 (495) 229-43-95
<http://www.bsmarket.ru>
 Email: info@bsmarket.ru

чем свободно установленная сборная конструкция. Само оглушение осуществляется либо с помощью пневмопистолета, либо порохового пистолета. Первый наиболее предпочтительный, так как позволяет в случае необходимости за короткое время сделать несколько выстрелов подряд, если животное не смогло оглушиться с одного выстрела.

Кроме того, оно более экономично при эксплуатации из-за отсутствия расходных материалов, хотя первоначально дороже, чем пороховой пистолет, и даже при минимальной производительности (от 10-12 КРС/час) оправдывает свое использование за год. В то же время при любом способе оглушения необходимо иметь запасной пистолет на случай выхода из строя основного. Использование же для оглушения КРС импульсного электрооглушения экономически нецелесообразно в связи с высокой первоначальной стоимостью данного оборудования.

Следующий этап – обескровливание животного. Максимально допустимое время от оглушения до обескровливания по нормам ЕС не должно превышать для КРС – 60 сек., для свиней – 45 сек., чтобы уложиться в этот срок, вынуждены были отказаться от взвешивания туши перед обескровливанием. При организации данного участка необходимо определиться с тем, что вы предполагаете сделать из этой крови. Если речь идет о технической крови, то в этом случае производят прокол артерии и сток крови осуществляется в желоб для стока крови и затем перекачивается насосом в емкость. Для КРС на желоб для сбора крови устанавливается решетка, на которой рабочий может также осуществлять предварительную забеловку туши. На этом же этапе происходит отделение головы КРС, если это предусмотрено технологией. Отделенные от туши головы КРС по европейским нормам утилизируются, кроме языка.

Для обескровливания свиней используют стол горизонтального обескровливания, что, во-первых, позволяет минимизировать время от оглушения до обескровливания, тем самым улучшается обескровливание на 5-7%, а во-вторых, при подвешивании туша не дергается, что значительно уменьшает опасность получения травмы работником.

Для откачки и сбора пищевой крови необходимо использовать полый нож с вакуумным насосом, который встав-

ляется в артерию, и через него откачивается кровь на начальном этапе в специальную емкость для ее сбора. Переработка крови довольно затратная часть, поэтому в основном ее сдают на предприятия по производству добавок для кормов. Важный этап, который придает внешний вид свиной туше, является снятие щетины и зачистка туши. На этом участке сосредоточены самые дорогостоящие машины. Если свиньи поступают с грязной щетиной, то, чтобы избавиться от необходимости частой смены воды в шпарчане, что приводит к потере рабочего времени, необходимо предусмотреть моечные щеточные машины. При производительности линии до 120 свиней/час это 2-валовые машины, а большей производительности – 3-валовые. После того как туши помыли снаружи, они загружаются в шпарчан, который подбирается по производительности линии. Минимальный по производительности автоматизированный шпарчан рассчитан на 60 (а практически на 55) свиней/час. При большой производительности устанавливается шпарчан с одновременной загрузкой двух туш. После ошпарки туши переда-



Если технологией предусмотрена разделка туши КРС с головой, то этот участок необходимо оснащать электростимулятором для предотвращения переломов шейных позвонков.

ются в скребмашину на этап мокрой зачистки (при этом лучше использовать 2-валовые скребмашины, дающие высокое качество очистки). Затем следует сухая доочистка в скребмашине с опалкой, а после этого еще мокрая доочистка. Опалка здесь играет роль поверхностной дезинфекции туши. Скребмашина в такой комплектации (на две свиньи) обеспечивает максимальную производительность до 120 свиней/час с получением хорошего качества туши. В случае увеличения производительности за счет сокращения цик-

ла потребуются дозачистка и доопалка туши. Поэтому при производительности линии от 150 до 200 свиней/час необходимо разбивать этот технологический участок на два и устанавливать в линию еще одну скребмашину с опалкой. Тогда опалка перенесется с одной скребмашины на вторую. Важным моментом при проектировании данного участка является организация возврата самозатягивающихся петель, на которых туши подаются в шпарчан, к зоне оглушения.

После зачистки туши в горизонтальной скребмашине для окончательной дозачистки используется вертикальная полировальная машина (для линий более 60 свиней/час). Участок снятия шкуры у КРС. Здесь используются шкуросъемные машины барабанного типа с подъемными площадками для рабочих. При этом шкура может стягиваться как сверху вниз, так и снизу вверх. В первом случае исключается загрязнение освобожденной туши шкурой, во втором случае туша получает более благополучный внешний вид. Такие машины барабанного типа выбираются в зависимости от производительности и выпускаются с не перемещающимся барабаном (до 20 КРС/час) или с вертикально перемещающимся барабаном (до 50 КРС/час).

Если технологией предусмотрена разделка туши КРС с головой, то этот участок необходимо оснащать электростимулятором для предотвращения переломов шейных позвонков. Используются также более простые по конструкции участки для снятия шкуры, включающие в себя барабан с наматывающимися цепями и неподвижными ступеньками для рабочих (до 8 КРС/час). На данном этапе также производят перевес туши КРС с одного мощного крюка на две ноги, уже на стандартные еврокрюки и здесь так же, как у свиней, необходимо предусмотреть конвейер для возврата крюков. Шкуры КРС складываются для дальнейшей реализации. В России эти шкуры засаливаются, в Европе продают свежими в охлажденном виде.

На этапе снятия шкуры и зачистки туши заканчивается «грязная» зона убойной линии. После чего туши перемещаются в «чистую» зону (пример компоновки комбинированной убойной линии показан на схеме). Следует иметь в виду, что если расстояние от машин «грязной» зоны до первого рабочего участка «чистой» зоны менее 5 м, то

эти две зоны должны быть разделены перегородкой.

В «чистой» зоне производится разделка туши, отделение белых и красных органов, распиловка туши, ветеринарный контроль, дальнейшая классификация и взвешивание туш. Непременным условием является перемещение внутренних органов параллельно с тушей до поста ветврача. Красные органы подвешиваются на крючья, а белые выкладываются на лотки. Туши, поступающие из «грязной» зоны, при помощи пневмоустройства навешиваются на конвейер с растяжкой задних ног для удобства разделки (КРС – 1,3 м, свиньи – 0,9 м). Конвейер может быть либо с шаговой подачей при производительности до 60 свиней/час или 12 КРС/час либо с непрерывной подачей при производительности, соответственно, более 60 свиней/час или 12 КРС/час. При этом если мы говорим о конвейере только для убоя свиней, то на этом участке используются неподвижные, выставленные на определенную высоту площадки для рабочих мест, если же речь идет о комбинированной линии или линии по убоя КРС, то необходимо использовать подвижные площадки.

Количество площадок будет зависеть от производительности линии и от организации технологических переходов. Следует только иметь в виду, что по нормам ЕС подвижные площадки должны быть с возможностью не только вертикального перемещения, но и горизонтального в сторону конвейера. Это связано с тем, что при разделке небольших животных работник не должен тянуться к туше, а при разделке крупного животного туша не должна соприкасаться с рабочей площадкой.

После прохождения пункта ветконтроля туши, не вызвавшие подозрения на заболевания, перемещаются на пункт взвешивания и классификации. Туши, «забракованные» ветврачем, отправляются по отдельному конвейеру на дополнительное обследование, после чего либо возвращаются на общий конвейер, либо, в случае выявления заболевания, отправляются в отдельный холодильник для последующей обработки или утилизации.

Красные органы, прошедшие контроль, направляются на участок сорти-

ровки, а белые органы по конвейеру либо по желобу перемещаются в отдельное перемещение, в котором выделяется желудок от КРС (рубец идет на реализацию), промываются кишки, либо для дальнейшей переработки, либо для утилизации. Переработка кишок в оболочку оправдывает затраты лишь при производительности свыше 120 свиней/час, при этом свиньи должны быть достаточно калиброванными, что в России встречается крайне редко, иначе это убыточное производство.

После классификации (классификация осуществляется либо по весу и визуальным осмотром, либо с помощью приборов) туши поступают в холодильник для охлаждения, а затем в холодильник для хранения. Размеры холодильников рассчитываются исходя из допустимой степени нагрузки на 1 кв. м. Так, для холодильника охлаждения расстояние между подвесными путями составляет по нормам ЕС 800-850 мм, чтобы туши не соприкасались, а в холодильнике хранения – 600 мм, где допускается соприкосновение туш. Нагрузка же на подвесной путь не должна превышать 500 кг/п. м. Что касается общих вопросов, связанных с организацией убойной линии, то здесь надо обра-

тить внимание на вопрос обеспечения общей гигиены, например наличия санпропускников, индивидуальных фартукомойников, рукомойников, которые рассчитываются исходя из того, чтобы от каждого рабочего места рукомойник находился не дальше 2 м, стерилизаторов инструментов, и многие другие меро-

приятия. Также особое внимание необходимо обратить на исполнение первичной несущей конструкции, расчет нагрузки на которую должен быть выполнен профессионалами, которые в дальнейшем должны нести полную ответственность за ее надежность.

Наличие дополнительных участков по обвалке мяса, упаковке и другой переработке будет зависеть от пожеланий заказчика в каждом конкретном случае.

В заключении хотелось бы сказать, что при грамотном построении производства по забою скота оно будет весьма эффективным и прибыльным и может окупиться за очень короткий период времени. **МС**

При грамотном построении производства по забою скота, оно будет весьма эффективным и прибыльным, и сможет окупиться за короткое время



АНТЕС
www.antes.ru

Технологии Вашего успеха!

ООО «АНТЕС»

FREUND

представляет оборудование для убоя и разделки (пр-во Германия):



ОГЛУШИТЕЛИ



- электронное управление
- оптимизация качества мяса
- соответствие положению об охране животных



НОЖИ ДЛЯ СЛИВА КРОВИ



- исполнение из нержавеющей стали
- лезвие длиной 120 мм



АППАРАТЫ ДЛЯ СНЯТИЯ ШКУРЫ



- снятие шкуры с туш КРС, МРС и свиней
- нож в виде звезды



НОЖНИЦЫ



- отрезание рогов и копыт КРС у туш любого размера



ШАГОВЫЕ ПИЛЫ



- вскрытие грудины
- разделка туш КРС, МРС и свиней на полутуши и отруба



ЛЕНТОЧНЫЕ ПИЛЫ



- распиловка свиней на полутуши



ДИСКОВЫЕ ПИЛЫ



- отделение ног, рогов и копыт
- разделка на четверти и отруба
- распиловка на полутуши

Комплексные решения для небольших производств и крупных промышленных убойных цехов!

Россия, 141073, г. Королев, Моск. обл.,
улица Болдырева, дом 1, этаж 2
Телефон: (495) 500-4-500, 500-4-100,
Факс: (495) 745-24-33, mail@antes.ru

г. Санкт-Петербург	+7(812) 332-27-53
г. Воронеж	+7(4732) 39-95-73
г. Казань	+7(917) 272-53-26
г. Волгоград	+7(917) 339-27-93
г. Ростов-на-Дону	+7(863) 230-43-85
г. Екатеринбург	+7(343) 345-02-67
г. Новосибирск	+7(383) 211-96-99
г. Иркутск	+7(3952) 47-26-85



Автор: **П. Микляшевский**
Компания: **ООО «Интермик-Рустех»**,
русское представительство груп-
пы INTERMIK

Головной
офис: **INTERMIK Sp. z o.o.**
01-747 ВАРШАВА,
ul. Elblaska 15/17,
тел.: +48 22 633-42-85,
факс: +48 22 633-42-96,
e-mail: intermik@intermik.eu
www.intermik.eu

Москва:
тел.: +7 (495) 231-19-00,
e-mail: intermik@intermik.ru
Киев:
тел.: +38 (044) 230-26-91,
e-mail: intermik@intermik.kiev.ua
Брест:
тел.: +375 (162) 25-92-21,
e-mail: intermik@brest.by

Группа INTERMIK: оборудование для боен от Польши до Африки

Завод GMN TECHMET, принадлежащий группе INTERMIK, – успешное предприятие, обеспечивающее оборудованием сотни мясокомбинатов и боен по всему миру: от Польши до Африки.

Продукция завода отличается отменным качеством, что позволяет конкурировать с лучшими мировыми производителями.

Линия убоя свиней

Линия обладает производительностью до 250 шт./ч и охватывает полный процесс убоя от глушения до помещения полутуш в холодильные камеры. Процесс глушения может происходить как в боксах и рестайнерах с использованием тока, так и в клетках с газом CO₂. Транспортировку туш на линии предлагается реализовать с помощью конвейеров, управляемых автоматикой от места обескровливания до места хранения. Большое значение имеет оборудование для получения пищевой крови: ее избыток будет транспортироваться системой трубопроводов в специально подготовленные сборники. Большое внимание уделено гигиене процесса убоя. Туши после обескровливания перед дальнейшей обработкой транспортируются на мойку, где происходит автоматический процесс мытья с использованием механических валов (от 3 до 6) и водяных душей. Вымытые туши подвергаются процессу ошпаривания и удаления щетины. В ассортименте INTERMIK представлено оборудование, выполняющее ошпаривание двумя способами: окунанием и брызганием в вертикальных ошпаривателях (в всящем виде). Процесс внешней обработки шток (так называемая грязная часть зоны убоя) заканчивается мытьем свиных туш с помощью автоматической механической мойки,

валы которой имеют двухпальцевые резиновые бичи. Учитывая разные условия проектирования, чистую убойную часть можно организовать как индивидуальную для отдельных видов животных, так и общую (комби). Специально спроектированные конвейеры с синхронизаторами, позволяющими автоматически распиравать туши, облегчают процесс обработки полутуш и увеличивают производительность линии. Поддонный транспортер перевозит субпродукты на обозначенные места. Его синхронизация с линией исключает возможность ошибки. Оснащенный автоматической мойкой и стерилизацией поддонов и крюков, он отвечает ветеринарным требованиям и положениям ЕС. В случаях когда применение поддонного транспортера невозможно, предлагаются ленточные конвейеры.

Линии убоя крупного рогатого скота

Предлагаются различные решения, позволяющие достигнуть производительности до 60 шт./ч. Бокс глушения – первый элемент линии крупного рогатого скота. В боксе животное соответствующим образом удерживается и глушится. Для клиентов, снабжающих получателей из мусульманских стран, предлагается бокс для ритуального убоя. Вторым элементом является пост обескровливания со специальной ванной и лебедкой. С него животное попадает на пост перевешивания, откуда с помощью специального конвейера переносится на места дальнейшей обработки. Оборудование для шкуротъемки предлагается в трех моделях, отвечающих техническим условиям и производительности завода. Обслуживающие линию работают на пневматических платформах, соответствующих требованиям безопасности. Для облегчения работы пред-

лагаются платформы для постов врача, пилельщика, обслуживающих шкуротъемку, а также нутровку.

Несущие конструкции и дополнительное оборудование

Фундаментом правильно работающего цеха убоя является профессионально разработанный проект и его безошибочная реализация. Несущие конструкции, их подготовка и монтаж – основные элементы каждого завода. Это относится как к цехам убоя, так и холодильным камерам. Конструкции изготовлены из углеродистой стали с горячим оцинкованием. Они рассчитываются с помощью современных компьютерных программ и подвергаются испытаниям на прочность. Тележки GMN TECHMET позволяют безопасно хранить говяжьи полутуши и четвертины.

Одной из самых серьезных проблем каждого завода является вопрос транспорта и уничтожения отходов. Желая обеспечить комфорт клиентам, GMN TECHMET стал производить систему вакуумметрического удаления отходов из линии убоя.

Механические станции предварительной очистки сточных вод – еще один элемент производственной программы GMN TECHMET. Завод предлагает цилиндрические отделители и флотаторы, которые способствуют редукции заводских загрязнений. Они разрабатываются индивидуально для каждого клиента.

За несколько лет деятельности завод GMN TECHMET снискал доверие более 300 мясных комбинатов. Конкурентоспособная цена и высокое качество, а также четко действующий сервис позволили приобрести клиентов не только в Восточной, но и в Западной Европе. **Р**

INTERMIK

KN-550V TAJFUN II

Отличное куттеровое!



- скорость 4000 об/мин
- резка мяса в воздухе
- зазор нож-чаша не требует регулировки
- плавная регулировка оборотов
- автоматическая смазка подшипников
- антивибрационная конструкция
- антишумовая защита
- автоматическая дозировка воды



KN-550V



KN-330V



KN-200



KN-125


NOWICKI

CE KEMA ISO 9001:2000 PG



INTERMIK Sp. z o.o.
01-747 Warszawa, ul. Elblaska 15/17
tel. +48 22 633 42 85
fax +48 22 633 42 96
e-mail: intermik@intermik.eu
www.intermik.eu

Москва
(7 495) 231 19 00
intermik@intermik.ru

Киев
(380 44) 230 26 91
intermik@intermik.kiev.ua

Брест
(375 162) 25 91 91
intermik@brest.by

Рига
(371) 739 59 606
metalbud@balticum.lv

Алматы
(3272) 55 61 72
kazakhstan@intermik.eu

Ташкент
(998) 71 117 45 10
uzbekistan@intermik.eu

Ашгабат
(99312) 362 421
turkmenistan@intermik.eu

Ереван
(374 1) 550 141
caucasus@intermik.eu

Автор:



Виктория Загорская

Гость:



Теа Гргурич,
вице-президент по маркетингу
компании «Продукты Питания».

В условиях ускоряющегося ритма жизни большого города все более востребованными становятся замороженные продукты быстрого приготовления, особенно сложнорецептурные, которые непросто приготовить в домашних условиях.

Производственные рецепты от «Золотого Петушка»

Если до недавнего времени на российском рынке продуктов питания блюда из кускового или измельченного мяса с начинками встречались довольно редко, то растущая популярность таких изделий, как кордон-блю, котлет с разнообразными начинками из сыра, ветчины, грибов, зелени и овощей заставила производителей мясных продуктов обратить особое внимание на полуфабрикаты с «сюрпризом» внутри. Однако для изготовления сложнорецептурных продуктов компании-производителю необходим значительный опыт работы, современное оборудование, продуманный технологический процесс и грамотная организация логистики.

На собственном заводе в Калининграде компания «Продукты питания» выпускает широкий диверсифицированный ассортимент продукции под ТМ «Золотой Петушок» и «Домашняя сказка». В основе производства – полуфабрикаты из мяса цыпленка, натуральные продукты полной готовности, сложнокомбинированные полуфабрикаты с различными начинками, различной формы и веса, а также овощные полуфабрикаты, готовые обеды и горячие закуски.

Выпуск такого широкого ассортимента требует четкого планирования. Специалисты компании подчеркивают, что «при правильной и своевременной организации практически ничто не может помешать рабочему процессу».

Процесс приготовления сложнокомбинированной группы продуктов – особенно трудоемок и сложен. Рассмотрим всю технологическую цепочку на примере производства сложнорецептурно-



Отечественного сырья, если речь идет о птице, не хватает для производства продукции в полном объеме, поэтому оно импортируется.

го продукта «Кордон-блю из мяса цыпленка» с начинкой «сыр + ветчина» под ТМ «Золотой Петушок».

Выбор поставщиков сырья

Поставщики сырья и ингредиентов активно привлекаются на этапе разработки нового продукта и окончательно определяются в момент утверждения. Отечественного сырья, если речь идет о птице, не хватает для производства продукции в полном объеме, поэтому оно импортируется. Импорт допускается или не допускается из стран и заводов согласно регламентированному списку Минсельхоза.

«При выборе партнеров мы руководствуемся техническими возможностями поставщика обеспечить требуемый

уровень качества, его готовностью к конструктивному и долгосрочному сотрудничеству по доработке готового продукта, российскими нормативами и регламентами, внутрикорпоративными стандартами качества, – рассказывает вице-президент по маркетингу компании «Продукты Питания» Теа Гргурич. - Возможности нашей производственной базы не позволяют перейти полностью на российское сырье, так как мы производим определенное количество тонн различной продукции в сутки. В производстве приходится использовать в основном импортное сырье; основное поступает нам от ведущих мировых лидеров по производству мяса курицы из таких стран, как США и Бразилия. Тем не менее,

мы рассматриваем возможности работы с российским сырьем, при условии его надлежащего качества и самое главное – цены».

По ее словам, одной из серьезных проблем на сегодняшний день является колебание стоимости сырья на мировом рынке, что напрямую влияет на себестоимость финального продукта, хотя в то же время отпускная стоимость и цена в магазине остаются фиксированными и должны быть конкурентоспособными по сравнению с российскими аналогами.

Система контроля качества

На предприятии внедрена многоступенчатая система контроля и поддержания качества продукции на всех

нолептическим, микробиологическим и физико-химическим нормам, на содержание соли, влаги, белка и жира;

– контроль готовой продукции (органолептический и на соответствие требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» и техническим условиям).

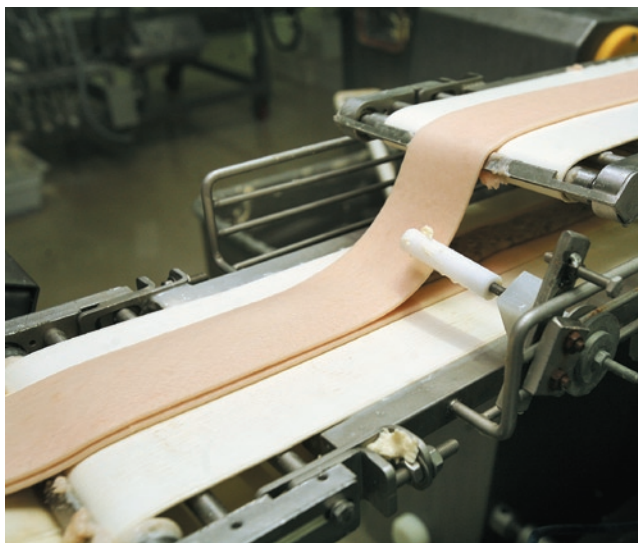
Соответствие российским гигиеническим стандартам и полную безопасность обеспечивает работа бактериологической и микробиологической лабораторий. При этом компания исследует не только сырье, но и вспомогательные материалы, используемую в производстве питьевую воду.

Критическая контрольная точка – это ступень в производственном процессе,

для этого создана и развивается логистическая система и работа на местах продаж.

При поступлении на производство сырье, вспомогательные и упаковочные материалы подвергаются входному контролю в соответствии со схемой производственного контроля и инструкцией по входному контролю сырья и вспомогательных материалов. Сырье принимается в соответствии со спецификацией и требованиям к качеству и количеству продукции, что отражается в накладных и в электронной системе учета.

Хранится оно в соответствии с условиями хранения замороженного сырья, которое поступает сразу на переработку. Как отмечалось выше, ведется



Самое интересное происходит на производстве в тот момент, когда путем дозатора формируются две ленты мясного фарша. Потом дозатор подает сыр по середине нижней ленты фарша. Слайсер отрезает кусочек ветчины, и он падает через определенное расстояние на полосу с сырной начинкой. Далее двойная лента фарша с начинкой поступает в формовочный узел, где происходит формование кордон-блю и он приобретает форму полукруга.

этапах производства: от поступающего сырья до готовой продукции. Осуществляет ее отдел контроля качества. Эта система предусматривает:

– операционно-технологический контроль продукции на определенных этапах производственной цепочки. В данном случае это лабораторный контроль, в процессе которого исследуется каждая партия на соответствие орга-

где может быть применен контроль. Их используют для предотвращения рисков пищевой безопасности либо для снижения этих рисков до уровня, задаваемого внутренними стандартами предприятия и отрасли.

Кроме того, специалисты компании контролируют качество готовой продукции вплоть до момента поступления продукта на прилавки торговых

входной контроль вспомогательных материалов и ингредиентов, которые хранятся в сухих складских помещениях завода в соответствии с указанным режимом хранения.

Подготовка сырья к производству

Это один из основных этапов изготовления продукта, поскольку от не-

го зависит дальнейшее производство: формовка на высокотехнологичном оборудовании.

Подготовка сырья начинается с процесса дефростации и подготовки мяса для формовки. Замороженное сырье поступает с центрального холодильника на дефростационный участок цеха для размораживания.

Дефростация требует соблюдения особых температурных режимов и условий, которые позволяют не нарушить структуру сырья, микробиологию и предотвратить его переотепление, а иногда даже порчу.

изводительность, максимально страхуя работников от повреждений, и при совершении операции позволяет вести учет и контроль выработки сырья в смену, а значит, объективно оценить производительность.

Измельчение и перемешивание мяса происходит в соответствии с технической инструкцией производства продукта и согласно утвержденной рецептуре. В процессе добавляются все необходимые ингредиенты. Перемешивание идет до равномерного распределения ингредиентов с мясом.

Эффективный безотходный процесс

го фарша. Потом дозатор подает сыр по середине нижней ленты фарша. Слайсер отрезает кусочек ветчины, и он падает через определенное расстояние на полосу с сырной начинкой. Далее двойная лента фарша с начинкой поступает в формовочный узел, где происходит формирование кордон-блю и он приобретает форму полукруга.

Оператор на линии контролирует вид продукта и отсортировку перед процессом панировки. Формованный продукт попадает по конвейерной ленте на панировку, которая состоит из равномерного нанесения муки, льезона



На конечном участке находится прижимной валик, обеспечивающий лучшее закрепление панировки на продукте. Система обдува сдувает излишки панировочных сухарей с поверхности полуфабриката. Полученный продукт обжаривают в обжарочной печи в масле в течение регламентированного времени и при определенной температуре.

Здесь очень важен учет минимизации потерь, который влияет на фактическую стоимость продукта. Поэтому процесс дефростации осуществляется специальной программой, в которой устанавливается требуемая температура и влажность камеры. Система мониторинга запоминает ход процесса, заноса в память компьютера показания температур сырья в ходе дефростации. Таким образом, весь процесс можно контролировать, не выходя из лаборатории.

Подготовка мяса для формования состоит из операции «обвалка», измельчении и перемешивании фарша. Дефростированное сырье отправляют на операцию «обвалка», которая производится на новой автоматизированной обвалочной линии. Эта линия интересна тем, что увеличивает про-

формовки требует предварительного охлаждения фарша. Параллельно с отправкой подготовленного охлажденного фарша на «формование» ведется подготовка начинки «Кордон-блю из мяса цыпленка» – сыра и ветчины. Соблюдение температурного режима является необходимым условием для сохранения структуры продуктов и микробиологической среды. Готовую начинку направляют на «формование».

Формование

Формование осуществляется на машине NIJAL, которая состоит из формовочного узла, дозаторов для сырной начинки, а также слайсера для ветчины. Самое интересное происходит на производстве в тот момент, когда путем дозатора формируются две ленты мясно-

и непосредственно самого процесса панировки.

На конечном участке находится прижимной валик, обеспечивающий лучшее закрепление панировки на продукте. Система обдува сдувает излишки панировочных сухарей с поверхности полуфабриката.

Обжарка и замораживание

Полученный продукт обжаривают в обжарочной печи в масле в течение регламентированного времени и при определенной температуре.

Для сохранения полезных свойств кордон-блю и его структуры готовый продукт подвергается «шоковой» заморозке в скороморозильной камере. При таком способе заморозки кристаллы, образовавшиеся в процессе кристал-

лизации влаги, имеют очень маленькие размеры, по сравнению, например, с медленной заморозкой. Разрыва межклеточного пространства не происходит, что положительно сказывается на вкусовых качествах и сроках хранения полуфабрикатов. Процесс замораживания завершен, когда температура продукта достигает -18°C .

Фасовка

Готовый замороженный продукт выпускается в фасованном виде в потребительской упаковке. Продуманный дизайн обеспечивает привлекательный внешний вид, а двухслойная упаковочная пленка защищает от внешних воздействий. Продукты фасуются как в коробке, так и в пакетах.

Кстати, процесс упаковки полностью автоматизирован – от взвешивания до заклеивания картонных коробочек. Для фасовки на заводе установлены весовые дозаторы, которые контролируют вес продукта и пакета, наличие возможных посторонних металлических включений. В случае каких-либо отклонений пневматический выталкиватель автоматически сбрасывает пакет с ленты транспортера. Все остальное фасуется дальше в картонные транспортные коробки для передачи на склад и отправки до покупателя.

Сложнорецептурные продукты требуют особого подхода

Все этапы технологического процесса, от приема сырья и до получения готового продукта, проходят буквально на глазах.

Качество полуфабрикатов достигается за счет жесткого контроля на всех этапах производства. Входной контроль ведется над всем сырьем, поступающим на комбинат, ингредиентами, а также всеми вспомогательными материалами, включая упаковку. Контроль процесса производства подразумевает постоянное отслеживание технологических параметров на каждом этапе. Выходной представляет собой контроль готовой продукции, а также температурных режимов и условий хранения.

Технологические линии завода оснащены оборудованием таких известных европейских производителей, как CFS, Stain Company, Vemag, Frigoscandia Equipment, Dominioni. Упаковка продукции ведется на отдельном, полностью автоматизированном участке «Упаковки», где используется весоконтрольное и дозирующее оборудование компании Elpack и упаковочное оборудование компании Seat. Комбинат полностью оснащен подъемниками, лифтами, конвейерами, электродверями, электропогрузчиками последних моделей.

Содержать оборудование на должном уровне помогает грамотная эксплуатация, а также обслуживание и диагностика, которая ежедневно осуществляется инженерно-технической службой. Ввиду специфических особенностей техники на комбинате постоянно работает специалист по профессиональной подготовке и обучению кадров. Обслуживающий и технический персонал регулярно проходит профильное обучение и подтверждает свои знания на экзаменах. Ведь даже при полной автоматизации человеческий фактор является определяющим.

На каждом этапе технологической цепочки используется оборудование со строго определенными параметрами, заданная температура сырья и воды, величина вакуума, соотношение ингредиентов. Все эти данные получены путем долгих экспериментов, они регулярно регистрируются и из-

Международная выставка


worldmeat
MOSCOW

Ключ к успеху!

15 - 18.09.2009


Москва, ЦВК «Экспоцентр»

Мясо & Птица

Where the world of food meets

Russia

Организатор:

 ITE LLC Moscow
Россия, 129164, Москва
Зубарев пер. 15/1

Тел.: +7 (495) 935 7350
Факс: +7 (495) 935 7351
worldfood@ite-expo.ru


worldfood
www.world-food.ru

меняются, что позволяет полностью исключить или максимально снизить вероятность нарушения на каком-либо этапе производства.

Разработкой новых видов продукции занимается специальный отдел исследований и развития (Research&Development). Специалисты этого департамента не только тестируют на линии новые рецептуры, но и работают над усовершенствованием существующих.

Продуманная логистика позволяет осуществлять бесперебойный завоз сырья и вывоз готовых полуфабрикатов. На территории завода проложена собственная железнодорожная ветка. На перроне находятся мощные холодильные камеры, поэтому путь от заводского холодильника до вагона-рефрижератора минимален, впрочем, как и до потребителя.

За 10 лет развития производства создан не только один из крупнейших производственных комплексов в России и Восточной Европе, но и три собственных дистрибутивных центра, холодильники, складские помещения и представительства компании в Москве, Петербурге и крупнейших городах России. Благодаря развитой системе дистрибуции продукция компании доставляется во все регионы России, а также страны СНГ. Производственные мощности позволяют компании выпускать 13 тыс. тонн продукции в месяц. Мощности завода на сегодняшний день не заняты полностью, так что компании есть куда развиваться и думать, как повышать спрос.

Мера всех вещей

«В кризисные времена определяющими показателями, на которые необходимо обратить особое внимание при управлении и принятии решений, являются прежде всего, стабильное качество выпускаемой продукции, поведение потребителей и изменение спроса и конкурентности цен, - говорит вице-президент по маркетингу компании «Продукты Питания» Теа Гргурич. - Некоторые недобросовестные производители в этом году, возможно, будут снижать себестоимость продукта за счет экономии на используемых ингредиентах, что, конечно, приведет к ухудшению качества конечного продукта. Такой подход на долгий срок не перспективен и недопустим, именно поэтому показатели качества продукции на всех этапах производства являются приоритетными при оценке попадания готового продукта на прилавок, независимо от временных экономических трудностей. Так должно быть всегда».

Затраты на создание производственного комплекса и поддержание качества продукции можно условно разделить на следующие.

Инвестиции в новые технологические линии или отдельное, более современное оборудование, которое закупается для модернизации и оптимизации производственного процесса.

Расходы на освоение производства новых видов продукции – от разработки рецептуры до упаковки нового продукта.

Расходы, непосредственно связанные с производством продукции, вытекающие из особенностей технологических процессов, в том числе:

- на приобретение сырья, вспомогательных материалов (панировки, специй, ингредиентов для начинки), упаковки и других материалов;
- по оплате труда, социальному страхованию и обеспечению персонала;
- по содержанию и эксплуатации основных производственных объектов (оборудования) в исправном и обновленном состоянии.

Расходы, связанные с улучшением качества продукции, повышением ее надежности и стабильности.



Продуманный дизайн обеспечивает привлекательный внешний вид, а двухслойная упаковочная пленка защищает от внешних воздействий. Продукты фасуются как в коробке, так и в пакетах.

Расходы, обусловленные требованиями улучшения условий труда и повышения квалификации работников производства.

Затраты, связанные с реализацией продукции (упаковка, доставка, продвижение).

Значительного снижения расходов компании удастся добиться путем уменьшения простоя на производстве, а также увеличения производительности и особенно объемов продаж и производства, что позволяет снизить цену на единицу выпускаемого продукта.

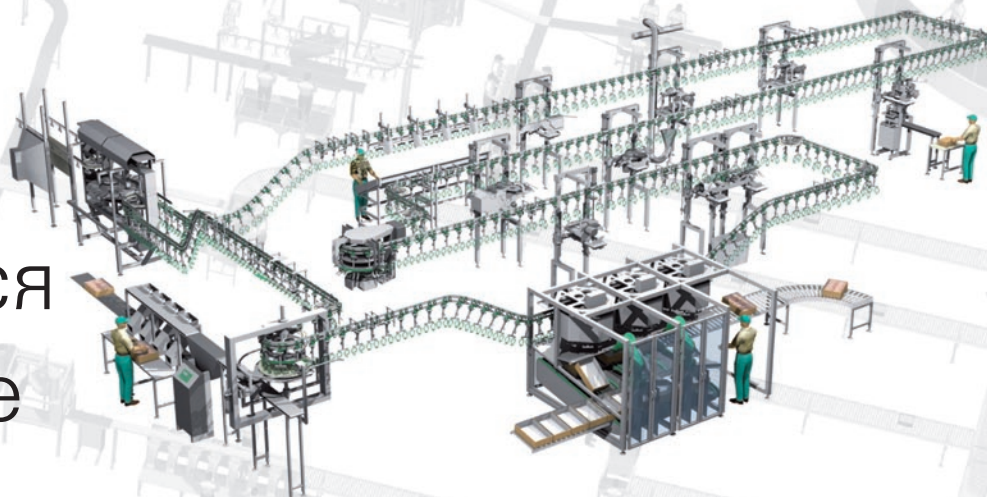
«Динамику рынка на будущий период будут, в первую очередь, определять складывающаяся ситуация в экономике страны, уровень жизни и дохода населения. С учетом сложившейся экономической ситуации уже наблюдается естественное снижение покупательской способности или смещение спроса из высокого в средний ценовой сегмент, - отмечает Теа Гргурич. - Можно ожидать, что многие сегменты рынка в течение этого года будут падать и потребитель будет ориентирован на традиционные полуфабрикаты в среднем ценовом сегменте».

По оценке экспертов рынка, сегмент замороженных полуфабрикатов (ЗПФ) из мяса птицы, несмотря на кризисные явления, сохранит положительную динамику в 2009-2011 годах, хотя темпы роста будут снижены.

Рост рынка объясняется тем, что мясо птицы как сырье дешевле и рентабельнее в переработке и в употреблении, чем мясо говядины и свинины. Специалисты считают, что к 2010 году мясо птицы может составить половину всего потребляемого в стране мяса, сегодня оно растет в 2 раза быстрее, чем продуктов из говядины, и в 2,5 раза быстрее, чем из свинины. Такие прогнозы выглядят крайне оптимистично для производителей ЗПФ из мяса птицы.

«Поставки продукции компании в страны СНГ мы планируем распределять по остаточному принципу, а возможности выхода на международный рынок пока не рассматриваем. В нынешних условиях приоритетным для компании является российский рынок, сохранение и укрепление имеющейся доли в нашем сегменте», - подчеркивает вице-президент по маркетингу Теа Гргурич. **МС**

В наших
решениях
принимается
во внимание
все стадии
технологического
процесса переработки
домашней птицы.



Линия разделки "Physic", производительность 7000 тушек в час



Машина "Rapid" для филетирования куриной грудки;
производительность 6000 тушек в час



Посетите нас на выставке
VIV Россия 2009
26-28 мая 2009 года, Москва
Крокус Экспо
зал номер 15
стенд номер 13L2

ООО «Мейн»

125212, Российская Федерация
г. Москва, ул. Адмирала Макарова,
дом 8, строение 1

телефон: +7 495 783 76 35

факс: +7 495 783 76 34

Интернет: www.meyn.com

ООО «Мейн», Екатеринбург

620010, г. Екатеринбург,
ул. Профсоюзная, дом 43,
офис 316

телефон: +7 343 345 7298

мобильный: +7 916 816 8724

МЕЦП

Poultry Processing Solutions



ООО «ШАЛЛЕР-МОСКВА»,
РФ, 129110, Москва,
пр. Мира, д. 33, корп. 1,
тел.: +7 (495) 797-63-33,
факс: +7 (495) 797-63-44,
e-mail: office.moskau@schalleraustria.com

NORBERT SCHALLER GESMBH
Ares-Tower, Donau-City-Strasse 11
1220 Wien, Austria,
tel.: +43-1-368-65-05,
fax: +43-1-368-66-36,
e-mail: office@schalleraustria.com
www.schalleraustria.com

Комплексные решения по птицепереработке от Schaller Lebensmitteltechnik®

В последние годы потребление мяса птицы растет, причем более быстрыми темпами, чем, например, говядины и свинины. Тому есть определенные предпосылки: мясо птицы гораздо полезнее, чем любое другое. Благодаря его невысокой калорийности оно идеально соответствует тенденции к здоровому питанию, основанному на продуктах вкусных, но низкокалорийных, которая в последнее время набирает все больше оборотов. К тому же мясо птицы стоит дешевле, чем говядина и свинина, а это в условиях сложившейся на рынке ситуации тоже немаловажный фактор.

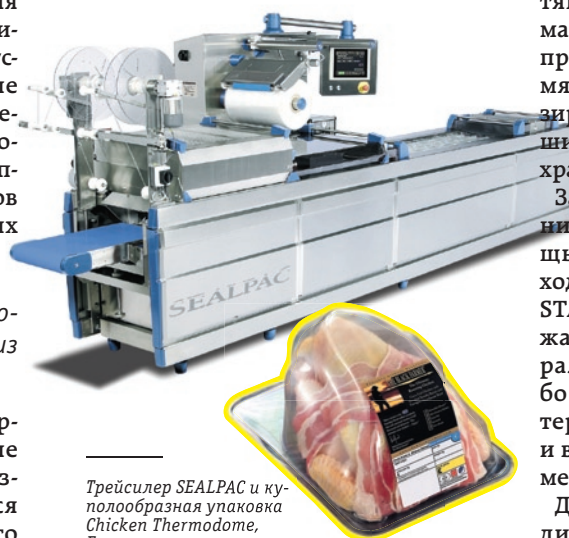
Компания SCHALLER LEBENSMITTELTECHNIK® (SLT) предлагает весь спектр оборудования и технологий для переработки мяса птицы. Наши специалисты порекомендуют отдельные установки, разработают комплексные линии или проекты целых птицеперерабатывающих предприятий. Технологии SLT помогут создать рецептуры аппетитных и рентабельных продуктов из мяса птицы на основе комплексных смесей специй и добавок WIBERG.

Какие же продукты и с помощью какого оборудования можно произвести из курицы или индейки?

В нашей стране особенной популярностью пользуются целые куриные тушки или их части. Процесс производства этих продуктов начинается с шприцевания сырья, позволяющего сделать продукт более мягким и сочным и, конечно, повысить его выход. Для шприцевания необходим рассол, получаемый с помощью специальных



Для шприцевания необходим рассол, получаемый с помощью специальных установок для приготовления рассола INJECT STAR



Трейсилер SEALPAC и куполообразная упаковка Chicken Thermodome. Герметичное сваривание препятствует вытеканию натуральных соков, а значит, внешний вид товара на прилавке остается безупречным

установок для приготовления рассола INJECT STAR. Максимальная однородность рассола достигается благодаря его постоянной циркуляции, осуществляемой с помощью насоса.

После приготовления рассола происходит непосредственно процесс шприцевания. Инъекторы INJECT STAR для мяса птицы позволяют производить однородную инъекцию курицы целиком или частями. При шприцевании достигается равномерное распределение рассола в продукте. В комплектацию машин входит устройство остановки куриных тушек, препятствующее их деформации при посоле. Для экономии рассола и предотвращения его излишнего разбрызгивания, впрыскивание рассола происходит только после втыкания игл в мясо. Специальная конструкция держателей насадок позволяет обрабатывать также мясо с костями. Попадшие на кость иглы автоматически отводятся, остальные иглы продолжают равномерно шприцевать мясо. На выходе получается стандартизированный продукт с неизменно хорошим сочным вкусом и долгим сроком хранения.

За шприцеванием следует маринование продукта, производимое с помощью автоматических установок проходного типа для маринования INJECT STAR. После этого продукт можно обжарить/довести до готовности в спиральных или туннельных печах либо подвергнуть процессу копчения в термокамере SCHALLER THERMOSTAR и в заключение упаковать на термоформерах или трейсилерах SEALPAC.

Для целых кур SLT предлагает отличное решение – куполообразную упаковку Chicken Thermodome, представляющую собой глубокий лоток, в общих чертах повторяющий изгибы тушки с плоскими секциями для раз-

мещения этикетки. Герметичное сваривание препятствует вытеканию натуральных соков, а значит, внешний вид товара на прилавке останется безупречным. Кроме того, благодаря этой упаковке существенно уменьшается количество отходов продукта, так как, во-первых, подобная упаковка продлевает срок хранения товара, а во-вторых, она прочная и не деформируется при транспортировке.

Другое направление птицепереработки – это производство колбасных изделий и деликатесов из мяса птицы, а также полуфабрикатов и блюд быстрого приготовления. Колбаса и деликатесы из мяса птицы пока не слишком популярны у нас, но очень любимы европейскими потребителями за минимальное содержание жира и низкую калорийность. В данном случае процесс производства начинается с обработки исходного сырья, поступающего с линий по убою и разделке, в сепараторах. Шнековые сепараторы для птицы – оптимальные машины для отделения мяса птицы (курица, индейка) от кости и удаления нежелательных частиц (костный остаток, хрящи, жилы) из МДМ. Обработка сырья в сепараторах позволяет достичь превосходной структуры продукта.

Для предотвращения порчи, увеличения срока хранения продукта, а также для облегчения последующей переработки или транспортировки полученное после сепарирования сырье (МДМ) обычно замораживается. Процесс заморозки осуществляется в горизонтальных или вертикальных плиточных морозильниках. Благодаря очень интенсивной передаче тепла (более эффективной, чем при передаче воздухом) этот способ замораживания экономно расходует электроэнергию.

На следующем этапе производственного цикла мороженые блоки измельчаются при помощи блокорежки или волчка для мороженных блоков, затем сырье перемещается в мешалку для добавления специй, овощей или любых других необходимых компонентов и перемешивания, после чего наступает очередь высокотехнологичного куттера LASKA, производящего окончательное измельчение сырья и превращение его в фарш для колбас. Полученный фарш переходит в шприц Rex, где происходит набивка и порционирование, после чего сосиски перекручиваются, а колбасы клипсуются. На заключительном этапе переработ-



Микропроцессорная система управления термокамер SCHALLER THERMOSTAR контролирует и регулирует все определяющие параметры



Установка для доведения до готовности компании STORK

ки продукция подвергается копчению, варке или охлаждению в термокамерах SCHALLER THERMOSTAR. Микропроцессорная система управления термокамер контролирует и регулирует все определяющие параметры: температуру в камере и в толще продукта, влажность воздуха и другие. Программное обеспечение VisuNet позволяет обрабатывать и выводить на дисплей все важные показатели, а также корректировать текущие программы и установки.

При изготовлении полуфабрикатов или готовых блюд быстрого приготовления из мяса птицы начало процесса схоже с производством колбас. После перемешивания сырья наступает очередь формовщиков, панировочных машин, фритюрниц и установок для доведения до готовности компании STORK. Эти установки помогут создать вкусные и аппетитные полуфабрикаты.

Формовщик производит очень точное и экономичное формование самых разных продуктов с минимальными колебаниями по весу. Сформованные продукты поступают в установки для панирования, производящие любой

возможный вид панировки: обработанная придастом, темпура, мокрая или сухая панировка. Панировочные смеси придают продукту прочность и аппетитный вид, улучшают вкус изделия и, конечно, увеличивают вес продукта, а за счет этого и прибыль от его реализации. Кстати, специи WIBERG можно вносить не только в фарш, но и в мокрую панировку (баттер) и в предварительную обсыпку (придаст) или использовать тонкую сухую панировку со вкусом (флауэрбрединг). За процессом панировки следует обжаривание продукта во фритюре и доведение его до готовности. Такая тепловая обработка фиксирует панировочный материал, что увеличивает срок хранения продуктов, делает их хрустящими и придает им особенный вкус. Доведение до готовности производится с помощью туннельных или спиральных печей. Во время выполнения этой операции пар, подаваемый к продукту, впитывается в него, за счет чего готовое изделие становится мягче и сочнее, а его масса увеличивается.

Для существенного увеличения срока хранения необходимо дополнить производственный процесс охлаждением и замораживанием. Для штучных продуктов подойдут спиральные морозильники. При необходимости заморозить или охладить товар в упаковке, блоке или таре, идеальным вариантом будет многоярусный накопительный морозильник, способный обрабатывать большие объемы продукции и рассчитанный на высокую производительность предприятия.

Завершающим этапом процесса производства являются, конечно, упаковочные решения. Каждый производитель знает, что товар можно продать, только если он выглядит привлекательно и аппетитно. А для того чтобы товар выглядел красиво, необходимо создать для него подходящую упаковку. Мы предлагаем термоформовщики и трейсилеры, а также вакуумные упаковочные машины компании SEALPAC.

Специалисты компании SCHALLER LEBENSMITTELTECHNIK® проконсультируют Вас по всем вопросам, связанным с проектированием и комплексным оснащением предприятий по птицепереработке, а также предложат эффективные технологические решения для создания вкуснейших продуктов из мяса птицы. **МС**

Источник:

«Переработка мяса птицы»
(под ред. Алана Р.Сэмса, пер. с англ. под ред. В.В.Гущина)
СПб, «Профессия», 2007г.

Посол продуктов из мяса птицы с использованием нитритов

Разработка новых продуктов из мяса птицы, имевшая место на протяжении последних десятилетий, сопровождалась развитием технологий посола и тепловой обработки. Посол, способствуя улучшению качества продуктов при их потреблении, уменьшает потери при последующей тепловой обработке и увеличивает выход продукта. Посол с использованием нитрита можно рассматривать как особую технологию, придающую продуктам многие желательные качества, но требующую строгого контроля в связи с высокой вероятностью образования вредных побочных продуктов.

Использование нитритов при посоле мяса птицы позволяет получить продукты с уникальным вкусом и цветом, при одновременном повышении степени их безопасности. В связи с увеличением потребления разделанных частей птицы возникла необходимость использования тонковолокнистого пастообразного мяса, получаемого при механической обвалке таких малоценных частей тушек, как каркасы, шейки и спинки. Поскольку получение тонко измельченного мяса путем интенсивного размалывания цельных тканей является исходной операцией в колбасном производстве, были разработаны рецептуры сосисок на основе мяса механической обвалки кур и индеек. Кроме того, ММО кур и индеек было разрешено добавлять в качестве одного из ингредиентов к свинине или говядине при производстве обычных мясных сосисок. По мере совершенствования оборудования и профессионального уровня рабочих при обвалке тушек полученные грудки, окорочка, мясо голени, целномышечные полоски и другие куски стали пригодными для изготовления таких копченых продуктов, как ветчина из птицы, пастрома, соленые и копченые грудки. Еще одна категория продуктов изготавливается из грубо измельченного бескостного мяса птицы: различные продукты для завтрака, такие как салями, ферментированные «летние» колбасы. В настоящее время, кроме сосисок, приготавливаемых полностью из мяса птицы, на рынке присутствуют и другие продукты, изготовленные с использованием нитрита, например порционные или нарезанные продукты, пользующиеся большим спросом у покупателей.

История вопроса

Изначально мясо сохраняли главным образом с помощью соли, тормозящей рост бактерий при одновременном обезвоживании за счет осмотического воздействия на поверхностные клетки мяса. Соль рассыпали по поверхности мяса

и после этого равномерно распределяли. Такую обработку можно считать «сухим посолом», который в наши дни используется при производстве деревенской ветчины в старом стиле. В прошлом соль содержала большие количества разнообразных примесей буровато-красного цвета, что обуславливало покраснение мяса. Позднее оказалось, что загрязняющее вещество представляет собой нитрат натрия. В конце XIX столетия ученые установили, что нитратредуцирующие бактерии образуют ион нитрита, являющийся основным активным реагентом в реакциях, происходящих после посола. В настоящее время помимо нитратов, используемых при производстве сухих соленых продуктов, большинство из которых изготавливается не из птичьего мяса, основным разрешенным ингредиентом для посола является нитрит натрия (или калия), и его применение регламентировано утвержденными нормативами. Регламентация применения нитрита при посоле и копчении началась с 1925 года, впоследствии нормативы пересматривались в отношении допустимых концентраций. Эти правила с учетом изменений действуют поныне применительно ко всем соленым и копченым продуктам из мяса птицы, а также из любого другого мяса. В соответствии с ними допускается применение нитрита как натрия (E250), так и калия (E249), предельно допустимая концентрация зависит от продукта, например, для колбасных изделий она составляет 156 мг/кг нитрита натрия в пересчете на готовый фарш (в России допускается добавление нитрита натрия в колбасные изделия до 7,5 г/100 кг фарша, остаточное содержание нитрита натрия в готовом мясном продукте в соответствии с СанПиН 2.3.2.1293-03 «Гигиенические требования по применению пищевых добавок» не должно превышать 50 мг/кг). Такие ограничения обусловлены возможностью образования побочного канцерогенного соединения – нитрозамина. Кроме уменьшения дозировки нитритов, образование нитрозамина можно снизить за

счет создания восстанавливающей среды путем внесения аскорбатов или эриторбатов, что позволяет ускорить превращение нитритов в окись азота.

Кроме нитритов, при посоле мяса птицы применяют и некоторые другие ингредиенты. Почти все соленые продукты содержат поваренную соль (NaCl), добавляемую как для создания вкуса, так и в качестве антибактериального ин-

соден обсеменять перо, кожу и желудочно-кишечный тракт птицы. Споры чрезвычайно устойчивы к нагреванию в процессе обычной пастеризации или варки при производстве вареных и соленых продуктов, за исключением консервированных. *C. botulinum* разделяют на типы от А до G, в зависимости от эндотоксина, выделяемого этими микроорганизмами при росте вегетативных клеток. В продуктах питания

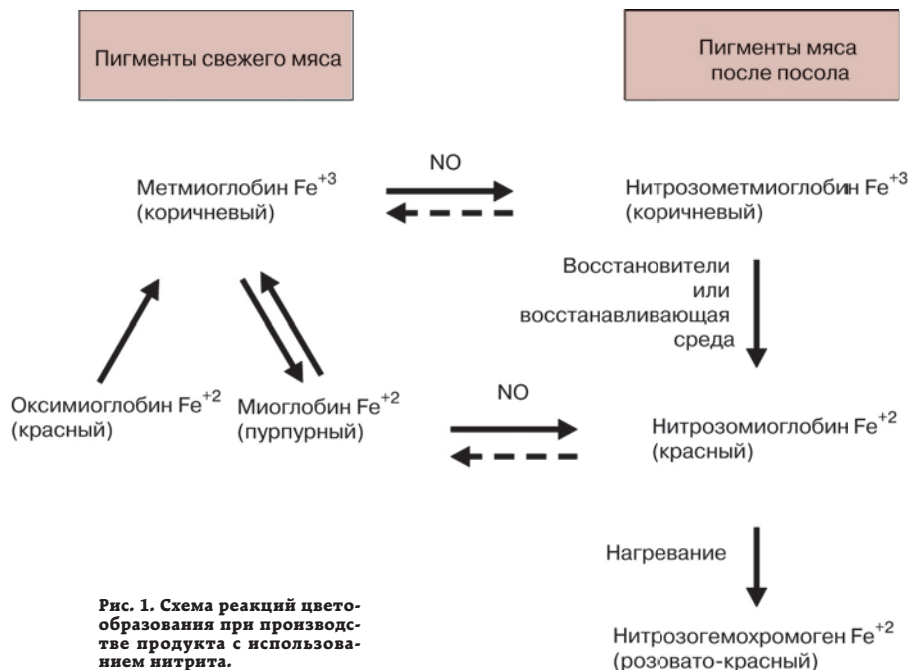


Рис. 1. Схема реакций цветообразования при производстве продукта с использованием нитрита.

Наиболее заметным результатом посола с использованием нитрита является образование характерного окрашивания готового продукта: от розового до розовато-красного. Нативный пигмент миоглобин и его окисленная форма метмиоглобин (так же как и соответствующий пигмент крови гемоглобин) превращаются сначала в нитрозомиоглобин, а после термообработки — в нитрозогемохромоген.

гриента, а также в целях улучшения функциональных свойств белков. Поваренная соль по-прежнему считается основным посолочным веществом, наряду с нитритом. К вспомогательным ингредиентам можно отнести различные восстановители, такие как аскорбиновая или эриторбиновая (изоаскорбиновая) кислота (или соответствующие натриевые соли — аскорбат E301 или эриторбат E315); регуляторы pH, такие как фосфаты, лимонная кислота (E330) или глюконо-дельта-лактон (E575); вкусовые добавки или усилители вкуса, к которым относятся сахар, кукурузная патока, мед, гидролизованные растительные белки, автолизаты дрожжей, специи, приправы. В настоящее время производство и безопасность соленых и копченых продуктов основаны на использовании нитрита в качестве основного консервирующего вещества, но также включают в себя сочетание с упаковкой в вакууме или в модифицированной атмосфере и холодильным хранением.

Посол как способ консервирования

Основной целью и основным преимуществом использования нитрита натрия для посола мяса является его способность задерживать рост и продуцирование токсинов бактериями *Clostridium botulinum* (ботулиновой палочкой). Этот анаэробный микроорганизм, грам-положительный, спорообразующий, широко распространен в почве и поэтому спо-

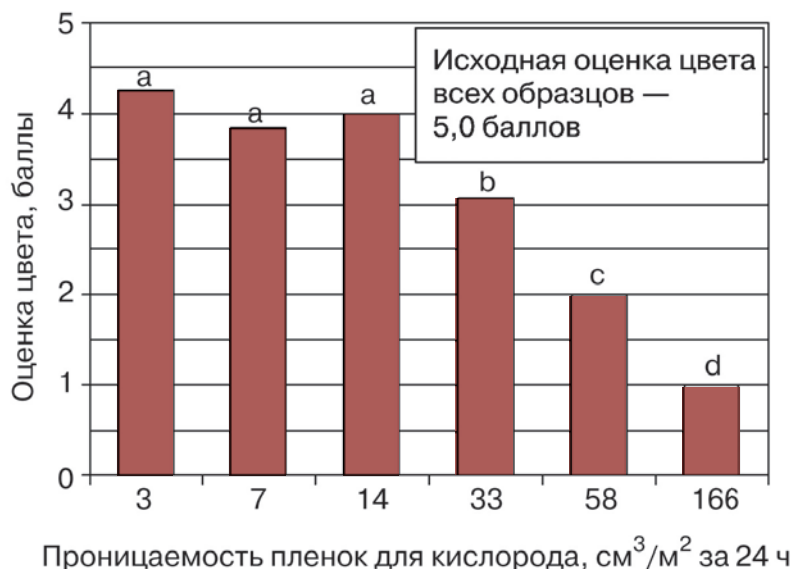
человека чаще всего встречаются типы А и В. Токсины оказывают влияние на нервную систему, парализуя мускулы, а иногда могут вызывать смерть вследствие остановки дыхания или сердечной деятельности. Введение антитоксина до появления угрожающих симптомов повышает шансы на благоприятный исход.

Эффективность нитрита как антибактериального вещества зависит от таких факторов, как pH, концентрация поваренной соли, температура и уровень обсеменения. Хотя нитрит не предотвращает прорастания спор клостридий, он снижает скорость роста их клеток. Он также подавляет развитие других бактерий, но это может быть результатом комбинированного действия поваренной соли и (или) pH. Действующим соединением считается азотистая кислота, которая быстро разрушается по мере повышения pH водного раствора. При снижении pH с 7,0 до 6,0 эффективность нитрита повышается примерно десятикратно, а наиболее эффективен он при pH от 5,5 до 5,0. Принято считать, что нитрит оказывает свое бактериостатическое действие при участии нескольких механизмов, таких как реакция с белками, содержащими железо и серу, которые имеют большое значение для энергетического обмена, и инактивация каталазы и цитохрома окисью азота.

Опыт вакуумной упаковки соленых продуктов из мяса птицы дает основания полагать, что на продукты, упакованные

в модифицированной атмосфере, добавление нитрита будет оказывать то же консервирующее воздействие. Однако основным недостатком всех соленых изделий является интенсивное использование щелочных фосфатов натрия в целях улучшения функциональных свойств этих продуктов, что может приводить к снижению бактериостатического действия нитрита. Эта проблема требует дальнейших исследований и накопления данных по изменению показателей безопасности и продолжительности хранения в зависимости от степени подавления роста микроорганизмов.

Оксид азота, реагирующий с миоглобином и метмиоглобином, образуется из нитрита в результате ряда реакций. Скорость образования оксида азота и его реакций с пигментами глобинового ряда очень сильно зависит от pH мяса и наличия условий для восстановительных реакций. Значение pH мяса птицы после посмертного окоченения колеблется примерно от 5,7 до 5,9 для мяса грудок и от 6,4 до 6,7 для темного мяса. Сначала устанавливается равновесие между концентрацией ионов нитрита (NO_2^-) и соответствующей ему недиссоциированной азотистой кислотой (HNO_2). Слабокислая среда мяса



В случаях интенсивного обесцвечивания кислород, проникающий через пленку, остается в свободном виде и окисляет центральный атом железа в молекуле гемохромогена (Fe^{+2}), что приводит к образованию гемихромогена (Fe^{+3}). Этот процесс сказывается на внешнем виде продукта, который теряет красноватое окрашивание

Рис. 2. Визуальная оценка цвета после 5-ти недель хранения болонской колбасы из индейки, упакованной под вакуумом в пленки с разными барьерными свойствами по кислороду значениях проницаемости пленок для кислорода

Влияние посола с нитритом на характеристики качества. Цветообразование при посоле

Наиболее заметным результатом посола с использованием нитрита является образование характерного окрашивания готового продукта: от розового до розовато-красного. Нативный пигмент миоглобин и его окисленная форма метмиоглобин (так же как и соответствующий пигмент крови гемоглобин) превращаются сначала в нитрозомиоглобин, а после термообработки – в нитрозогемохромоген (рис. 1). Интенсивность образующегося цвета зависит от концентрации пигмента в исходном сырье. Белое мясо птицы содержит от 0,1 до 0,4 мг/г мышечной ткани, в то время как темное мясо – от 0,6 до 2,0 мг/г. Мясо механической обвалки содержит некоторое количество костного мозга, поэтому содержание пигмента в нем выше, чем в соответствующем мясе ручной обвалки, а следовательно, выше и интенсивность возникающего окрашивания. Поскольку в соответствии с установленными требованиями соленые продукты из мяса птицы должны прогреваться до внутренней температуры не ниже 68°C , конечной формой пигмента является нитрозогемохромоген.

способствует сдвигу равновесия в сторону образования иона NO_2^- и обеспечивает очень низкую концентрацию HNO_2 . Однако HNO_2 быстро разрушается с образованием оксида азота. Этот процесс обеспечивает медленное непрерывное образование HNO_2 и, следовательно, выделение со временем все большего количества NO. Образование NO из нитрита ускоряется при добавлении восстановителей, таких как аскорбат или эриторбат натрия. Взаимодействие между нитритом и аскорбатом – очень сложный и многоступенчатый процесс, включающий несколько промежуточных стадий. Считается, что при этом образуется 2,3-дегидроаскорбиновая кислота, способствующая образованию большего количества нитрозомиоглобина. Кроме того, внесение восстановителей обеспечивает восстановление метмиоглобина до миоглобина, что также ускоряет реакции, происходящие при посоле.

Нитрозогемохромоген при неправильной упаковке продукта быстро разлагается под действием света, что обуславливает «выцветание», или обесцвечивание поверхности продукта. Свет и кислород играют основную роль в инициировании последовательности реакций, вызывающих отделение NO от центрального атома железа в порфириновой структуре гемохромогена. Высвободившийся NO затем свободно соединяется с порфирином, восстанавливая молекулу пигмента и таким образом поддерживая окраску продукта от

розовой до розовато-красной. Восстановлению пигмента способствует вакуумная упаковка в пленки с низкой проницаемостью для кислорода. Выделившийся NO может быть окислен кислородом воздуха и потерять возможность участвовать в повторной реакции цветообразования. В случаях интенсивного обесцвечивания кислород, проникающий через пленку, остается в свободном виде и окисляет центральный атом железа в молекуле гемохромогена (Fe^{+2}), что приводит к образованию гемихромогена (Fe^{+3}). Этот процесс сказывается на внешнем виде продукта, который теряет красноватое окрашивание. При сильном окислении отдельные участки структуры гемихромогена окисляются, и продукт становится очень бледным. Видимое снижение интенсивности окраски можно свести к минимуму, выбирая упаковочные пленки с проницаемостью для кислорода в пределах от 15 до 17 кв. см/кв. м за 24 ч при температуре 23° С, относительной влажности 0% и давлении 1 атм (рис. 2).

Для большинства деликатесных продуктов из мяса птицы, вырабатываемых с использованием нитрита натрия, в целях сохранения цвета используются соответствующие упаковочные материалы, независимо от вида упаковки – в вакууме или в модифицированной атмосфере (МА), лишенной кислорода. В некоторых системах упаковки с применением МА в упаковку помещают пакетик с поглотителем кислорода, снабженный соответствующей этикеткой, или помещают информацию о нем на дне упаковки. При исходной концентрации нитрита 156 мг/кг среднее содержание остаточного нитрита в продукте после недельного хранения примерно в десять раз ниже исходной концентрации. Небольшое количество остаточного нитрита является возможным источником медленного выделения NO, способствующего поддержанию цвета соленого продукта.

Изменение вкуса и запаха при посоле

При сравнении вкуса и аромата продуктов после посола с использованием нитрита натрия со вкусом аналогичных продуктов без такой обработки отмечается заметная разница. Хотя изменения органолептических характеристик мяса в присутствии нитрита еще не изучены до конца, даже простое сравнение вкуса ломтика готового мяса грудки с ломтиком грудки, подвергнутой перед термообработкой посолу, позволяет выявить уникальные органолептические показатели посоленного продукта. Значение летучих и нелетучих соединений в процес-



Процессы посола с использованием нитрита и без него весьма сходны, поскольку проводятся в целях введения жидкости в мышечные ткани.

се формирования специфического вкуса и аромата посоленного продукта требует дальнейшего исследования. Частично разница во вкусе связана со снижением скорости окисления липидов, происходящего после тепловой обработки продуктов. Например, один из продуктов окисления, гексаналь, содержится в готовых продуктах без посола с нитритом в количестве 9,84 мг/кг, в то время как в посоленных – лишь около 0,11 мг/кг. Основная гипотеза, объясняющая антиокислительное действие нитрита, заключается в том, что он предотвращает отделение Fe^{+2} из гем-содержащих пигментов при термообработке и задействует его в реакции цветообразования. Другие возможные механизмы основываются на реакции нитрита непосредственно с негемным Fe^{+2} и стабилизации нитритом ненасыщенных липидов оболочек мышечных клеток. Хотя высказывались сомнения в безопасности нитрита, пока ему не найдено замены, позволяющей получить характерный вкус посоленного продукта. В некоторых соленых продуктах, вкусоароматические характеристики которых формируются за счет приправ, например в салями и сосисках, нитрит, скорее всего, влияет на вкус и аромат не столь явно как поваренная соль, имеющаяся в рецептуре. Однако значение нитрита для предотвращения окисления липидов в процессе хранения особенно наглядно проявляется в отношении сосисок из мяса птицы и других посоленных продуктов для завтрака, в которых не так быстро идет процесс прогоркания.

Соотношение между двумя видами посола

Процессы посола таких продуктов, как целые тушки цыплят и индеек, целые бескостные грудки, продукты для нарезания ломтиками (типа ветчины), различаются введением нитрита в рецептуру рассола. Процессы посола с использованием нитрита и без него весьма сходны, поскольку проводятся в целях введения жидкости в мышечные ткани. Для целых тушек или бескостных кусков мяса посол обоих видов можно осуществлять погружением, но основным современным способом введения нитритов и других растворимых соединений является инъектирование, т. к. такой способ ускоряет как проведение обработки, так и формирование вкуса и аромата посола в продукте. Для реструктурированных и сформованных продуктов, таких как ветчины и пастрома, изготовленные из кусков мяса окорочков и ножек, посолочные ингредиенты обычно входят в состав растворов, добавляемых в барабан или смеситель. В некоторых случаях, например при производстве ветчины из мяса индеек, кусочки мяса с окорочков бывают достаточно крупными, чтобы можно было применить инъектирование рассола с последующей обработкой в барабане в присутствии рассчитанного количества рассола для достижения максимального выхода продукта.

При изготовлении изделий из грубо или тонко измельченного мяса, таких как салями, сосиски, колбасы нитрит натрия вносят в фарш в сухом виде в форме порошка или гранул, зачастую после предварительного смешивания с поваренной солью, последними добавляют остальные немясные ингредиенты. Имеются многочисленные рецептуры продуктов глубокой переработки мяса птицы, как с использованием нитрита, так и без него. Во многих рецептурах допускают изменения таких характеристик, как степень измельчения ингредиентов, соотношения между различными приправами и специями, диаметр или форма готовых продуктов. **МС**

Топ-консультант



Какие возможности открывает перед производителем использование маринадов?

Расскажите, как с помощью специй можно нивелировать недостатки сырья, а также обогатить мясные продукты?

На вопрос
отвечает:



Татьяна Сивельская,
директор направления
«Птицепереработка» Группы
Компаний «Протеин. Технологии.
Ингредиенты»

Немного базилика, кориандра и мускатного ореха

Основной результат использования маринадов – мясо становится нежнее и хранится дольше. Содержащиеся в маринадах кислоты отлично размягчают мясо и рыбу. Благодаря кислоте при тепловой обработке маринованное мясо теряет меньше воды, от чего получается не просто мягким, но и сочным. Даже самая жесткая курица-несушка после 8-10 часов маринования будет нежной и вкусной.

А если добавить душистые травы и специи, то обычное мясо приобретает незабываемый вкус и аромат. При работе с мясом птицы лучше использовать масляные маринады. Растительное масло – проводник для специй и кислот. Масло смягчает самое постное мясо, придает ему приятную пряную «жиринку», а во время запекания или жаренья не дает вытекать соку.

Нежное белое мясо прекрасно сочетается с ароматными, но не слишком острыми специями: базиликом, орегано, тимьяном, мускатным орехом, кориан-

дром. Будут очень хороши маринады с мягким карри со сливочным, медовым и лимонно-перечным вкусом.

Красное мясо птицы требует более пряных, острых специй. Здесь будут выигрышными маринады с добавлением корицы, гвоздики, имбиря, красного перца, перца чили, кайенского перца, лука, тмина. Черный перец заменим для любого маринада – он не дает горечи, только аромат и вкус.

Маринады хороши для творчества. С их помощью легко превратить любой скромный стол в праздничный. Лук, чеснок, горчица, мед, паприка, томат – все эти добавки позволят на основе одного продукта приготовить разные блюда, а производителям продуктов из мяса птицы значительно расширить ассортимент выпускаемой продукции. Главное – фантазия и мастерство. Идеальное сочетание специй, трав, овощей, экстрактов и натуральных ингредиентов придадут продуктам из мяса птицы особый аромат, изысканный товарный вид и незабываемый нежный, неповторимый вкус готовому продукту.

Продукция птицеводства является весьма привлекательной для российских потребителей. Наряду с высоким качеством и великолепными диетическими свойствами мясо птицы дешевле других видов мяса, поэтому многие отдают ему предпочтение по сравнению с остальными продуктами, содержащими животный белок. В связи с внедрением в отрасль прогрессивных мясных кроссов птицы, новых технологий и технических средств за последние годы резко улучшилось качество мяса птицы по весовым кондициям и упитанности.

Ассортимент предлагаемых производителями продуктов сегодня в значительной мере определяет динамичный ритм жизни. Жизнь в больших городах, мегаполисах и возможность много путешествовать практически стерла границы между определенными предпочтениями в отдельно взятых регионах. Потому сейчас одинаково ценится и нежный сливочный вкус французской кухни, и острый перечный с нотой карри – индийской, острый вкус мексиканской, пряно-острый – кавказской кухни.





OK!
IT'S THE BEST!

THERMOMAT

НЕСОМНЕННО, ЛУЧШИЙ МАССАЖЕР ДЛЯ МАССИРОВАНИЯ

- Максимальная рентабельность: самая высокая производительность на рынке
- Максимальная результативность: самая высокая скорость абсорбации рассола и извлечения протеинов
- Максимальная эффективность: исключительная равномерность окраски и связи между мышцами
- Предельная универсальность: бесконечное количество комбинаций процесса
- Новое программное обеспечение с самыми современными характеристиками массирования мяса
- Новаторский дизайн, обеспечивающий полную гигиену и дезинфекцию
- Эргономичность функционирования, оптимизированная для ежедневной работы
- Простота всех компонентов при минимальной потребности в техобслуживании



Группа Компаний «ПТИ» 129337, г. Москва, Ярославское шоссе, д.19, кор.1
Тел.: (495) 786-85-65 · Факс: (495) 786-85-64 · e-mail: info@protein.ru



Автор:



Виктория Иванова,
начальник отдела маркетинга компании «Время и К»

Обзор российского рынка смесей для рассолов

Экономические предпосылки сегодняшнего дня поставили производителей мясной продукции в достаточно непростые условия. С одной стороны, растут цены на сырье и другие статьи расходов, что приводит к увеличению себестоимости продукции. С другой — снижение покупательской активности и жесткая ценовая конкуренция на потребительском рынке не позволяют поднимать отпускные цены, чтобы сохранить существующий уровень дохода. Для многих производителей мясных продуктов основным рынком сбыта являются торговые сети. Пользуясь ситуацией, сложившейся на рынке, они, в свою очередь, ужесточают и без того сложные для производств условия работы и устанавливают подчас невыгодные входные цены.

Компании вынуждены сокращать объемы производства, тем самым увеличивая также постоянную часть своих затрат и, чтобы выжить в сложившихся непростых условиях, искать любые возможные пути снижения себестоимости готового продукта.

Наиболее «пострадала» в данной ситуации группа деликатесных продуктов из мяса. Не секрет, что многие потребители из-за неопределенности финансового положения завтрашнего дня стараются сократить свои расходы, в том числе и за счет дорогостоящих продуктов питания. Таким образом, они отказались от потребления деликатесной продукции вообще или же стали покупать ее реже. В такой ситуации мотивирующим фактором к покупке деликатесной продукции может служить его цена.

Для производства деликатесной продукции и ветчин сегодня на российском рынке есть предложения импортных и российских смесей для рассолов. Основные зарубежные производители смесей: «Шаллер» (Австрия), «Альми» (Австрия), «Могунция» (Германия), «Джюлини» (Германия), «Нессе» (Германия) и другие. Смеси российского производства сегодня предлагают: «ПТИ», «ИЦПП», «Омега», «Милорд», «Время и К» и другие*.

Смеси для рассолов предназначены для использования при производстве: реструктурированных продуктов, цельномышечных деликатесных продуктов, продуктов из мяса птицы и мясных полуфабрикатов.

Для решения описанных выше проблем, возникших перед производителями, наряду с интересными предложениями комплексных смесей для рассолов производители смесей разработали линейки смесей для рассолов без содержания сои. Безсоевые смеси можно применять для цельномышечных и реструктурированных продуктов, а также при производстве маринадов, вареных и полукопченых колбас. Составы смесей являются сбалансированными и не требуют введения дополнительных компонентов на производстве.

Отсутствие в составе сои позволяет использовать местные источники белка как растительного, так и животного происхождения, исключив дополнительные затраты, и тем самым снизить себестоимость производимой продукции. Смеси позволяют технологам предприятий создавать уникальные по своим свойствам конечные продукты, не похожие на продукцию конкурентов, вводя в базовые рассолы дополнительные структурообразующие компоненты и вкусовые вещества, тем самым создавая индивидуальные рецептуры. При цене в среднем ниже на 25-30% по сравнению с аналогами, содержащими в своем составе сою, они обеспечивают выход готового продукта 100-300%.

Выбор того или иного вида смеси зависит от многих факторов: вкусовых качеств смесей, их функциональной способности, стабильности качества, субъективных предпочтений технологов и членов дегустационных комиссий на производстве. Одним из важных факторов, определяю-

щих поставщика смеси, является цена. Учитывая значительно увеличившийся курс доллара и евро по отношению к рублю, цены российских производителей сейчас являются наиболее привлекательными по сравнению с импортными аналогами при одинаковых качественных условиях предлагаемых продуктов.

По состоянию на апрель 2009 года цена 1 литра уже готового рассола для производства деликатесной продукции в среднем варьируется в зависимости от функциональных свойств от 14 руб. (выход 130%) до 31 руб. (выход 170%).

Один литр рассола для приготовления ветчин стоит 12-29 руб., обеспечивая при этом выход готового продукта 130-250%.

Немногие производители имеют в своей линейке смеси для рассолов, ориентированные конкретно на производство продуктов из мяса птиц. Цена 1 литра рассола с использованием подобных смесей варьируется от 12 до 19 руб. в зависимости от функциональных свойств.

Стоит обратить внимание, что многие поставщики сейчас делают акцент на выгодных ценовых предложениях смесей для рассолов, рекламируя низкую цену 1 кг продукта, тем самым вводя специалистов по закупкам в заблуждение. Для определения реальной стоимости и выгоды от использования конкретной смеси для рассола необходимо сравнивать стоимость уже готового литра рассола, так как даже при низкой стоимости за 1 кг смеси уровень ее закладки может быть больше, чем у более дорогой, и функциональная часть слабее.

Учитывая экономическую ситуацию в стране и динамику покупательского спроса, в ближайшие два года будут востребованы смеси для рассолов для приготовления готовых продуктов с высокими выходами, содержащие в своем составе ароматизаторы. Также вырастет потребление смесей для приготовления рассолов для производства продуктов из мяса птицы как более дешевого мясного сырья. **МС**

* Без связи с занимаемой долей рынка



ООО ТОРГОВЫЙ ДОМ «ПРОФУД»

НОВЫЕ УСЛОВИЯ – НОВЫЕ РЕШЕНИЯ!

Мы готовы предложить комплекс мероприятий для оптимизации производственных расходов:

- новые ингредиенты для мясоперерабатывающих комбинатов
- гибкие условия сотрудничества
- программы расчета экономичных рецептов
- консультации российских и венгерских технологов

Региональные представительства

Санкт-Петербург	8(812) 567-27-81	Волгоград	8(8442)48-82-42
Ставрополь	8(8652)56-07-96	Новосибирск	8(3833)48-36-79, 48-36-39
Саратов	8(8452)62-48-02	Красноярск	8(3912)55-53-60
Н.Новгород	8(8314)66-20-23	Иркутск	8(3952)25-53-65
Воронеж	8(4732)60-45-52, 60-45-86		

ООО ТОРГОВЫЙ ДОМ «ПРОФУД»

Адрес: 140415, Московская область, г. Коломна, ул. Савельича, д.28;

E-mail: profood-kolomna@yandex.ru • Тел.: 8(495)972-27-47, 8(901)546-27-47, 8(496)614-60-84

www.profood.hu

комплексные пищевые добавки



Для производства варёных колбасных изделий, мясных деликатесов, ветчин, натуральных и рубленых полуфабрикатов.

Качество, которому доверяют!

129085, г. Москва, ул. Годовикова, д.9

Тел./Факс: (495) 232-20-01

E-mail: main@milord.ru

WWW.MILORD.RU

Милорд®





Авторы:

Группа компаний «Союзснаб»
Департамент продаж
мясного направления

Контакты:

Группа компаний «Союзснаб»
143400, МО, г. Красногорск,
Ильинский туп., д. 6
тел.: +7 (495) 937-87-37 (многоканальный),
+7 (495) 937-87-44 (отдел продаж),
+7 (495) 937-87-60 (отдел развития),
e-mail: delar@ssnab.ru
www.delaroma.ru
www.ssnab.ru



Эффективная рецептура вареной колбасы

Вареные колбасы – один из самых популярных у покупателей видов колбасных изделий. Мясоперерабатывающие предприятия всегда выпускали их в значительном объеме и в достаточно широком ассортименте. Сложившаяся экономическая ситуация заставила увеличить спрос на производство вареных колбас **среднего и эконом-классов.**

Перед мясопереработчиками встал проблема снижения себестоимости данных видов колбас и получения при этом качественного продукта с отличными органолептическими и функциональными свойствами.

В этой связи возникла необходимость в разработке новых рецептур и технологий, позволяющих рентабельно вырабатывать вареные колбасы с сохранением высоких органолептических показателей из недорогого блочного мясного сырья с повышенным содержанием соединительной и жировой ткани, из сырья с пороками PSE и DFD, мяса механической дообвалки, в том числе из мяса птицы.

Решить задачу выпуска качественной продукции с низкой себестоимостью позволяют рецептуры колбас с использованием ингредиентов, предлагаемых группой компаний «Союзснаб» (см. табл.).

Экономия достигается за счет замены мясного сырья на дешевое: эмульсия шкурки, изолят соевого белка, манную крупу, муку, крахмал. Вносимые ингредиенты корректируют вкус и стабильно создают необходимую консистенцию продукта. При этом происходит снижение сырьевой себестоимости

рецептуры, и вы получите качественный продукт с ярким вкусом и ароматом, с отличными реологическими свойствами.

Широкий ассортимент комплексных вкусо-ароматических добавок и ароматизаторов коллекции «Del'Ar» производства компании «Зеленые линии» – структурного подразделения группы компаний «Союзснаб» – дает возможность удовлетворить любое вкусовое предпочтение.

Карри Spice Del'Ar 10.07.111K – комплексная вкусо-ароматическая добавка для вареных колбасных изделий, сосисок, сарделек с высоким уровнем замены мясного сырья. Вкусовое направление – красный перец, кориандр, тмин, чеснок, карри, аромат дыма.

Основные преимущества использования Карри Spice Del'Ar 10.07.111K: работает на рецептурах с заменой мясного сырья до 60%, придает мясным изделиям оригинальный вкус и аромат, не требует изменения технологического процесса при производстве мясопродуктов.

Ароматизатор «Говядина Del'Ar 10.06.101», идентичный натуральному, обладает выраженным ароматом и вкусом вареного мяса. Для достижения оп-

тимального вкуса и аромата готового продукта, выработанного по рецептурам с заменой мясного сырья, рекомендуется дополнительное использование ароматизаторов коллекции Del'Ar из расчета 1-3 г/кг фарша.

Одним из эффективных способов решения проблем использования мясного сырья с пониженной водосвязывающей способностью является применение стабилизирующих комплексных добавок торговой марки «ГЕЛЕОН» на основе синергетических смесей гидроколлоидов.

Преимущества применения добавок этой серии определены их высокой функциональностью (водоудерживающая способность, стабилизация водожиро-белковой эмульсии, седиментационная устойчивость и т.д.), простотой применения и отсутствием привкуса в готовом продукте. В комплексные пищевые добавки специально не введены ароматизаторы, что дает предприятиям возможность самостоятельно подбирать вкусо-ароматическую гамму вырабатываемых продуктов.

Функциональные добавки «ГЕЛЕОН» не содержат компонентов из генетически модифицированных источников.

Рецептура.
Вареная колбаса «Казачья»

Наименование сырья, пряностей и материалов	Норма для вареной колбасы «Казачья»
Сырье несоленое, кг	
Мясо птицы механической обвалки	39
Шпик	20
Эмульсия шкурки	15
Изолят соевого белка гидратированный	12
Крахмал	4
Мука	5
Манная крупа	5
ИТОГО:	100
Влага технологическая	30
Пряности и материалы, г (на 100 кг несоленого сырья)	
Соль поваренная пищевая	2100
Нитрит натрия	7,5
ГЕЛЕОН 179М	2000
ГЕЛЕОН 184М	500
Комплексная добавка «Карри Spice Del'Ar 10.07.111K»	1300
Ароматизатор «Говядина Del'Ar 10.06.101»	300
Чеснок	300

В комплексные пищевые добавки специально не введены ароматизаторы, что дает предприятиям возможность самостоятельно подбирать вкусо-ароматическую гамму вырабатываемых продуктов.

Функциональные добавки «ГЕЛЕОН» не содержат компонентов из генетически модифицированных источников



«ГЕЛЕОН 179М» – функциональная добавка с высокими стабилизирующими свойствами, как рецептурный компонент обеспечивает плотный продукт – с хорошей «кусаемостью», структурирует жир. В ее состав включен изолированный соевый белок, полученный из генетически немодифицированного сырья.

Учитывая, что многие рецептуры колбас, вырабатываемых по техническим условиям, содержат низкосортное или зажиренное мясное сырье, в состав данной добавки входит эмульгатор, который стабилизирует водо-жиро-белковую эмульсию колбасного фарша, предотвращает образование бульонно-жировых отеков, улучшает консистенцию и уменьшает потери при термообработке.

«ГЕЛЕОН 179М» лучше всего использовать при производстве вареных колбасных изделий с выходом до 140% с рекомендуемой дозировкой 0,5-2,5% по отношению к общей массе фарша.

«ГЕЛЕОН 184М» – многофункциональная система на основе каррагинана и камедей, как рецептурный компонент обеспечивает плотность продукта. Целевое назначение «ГЕЛЕОН 184М» заключается в стабилизации фаршей для эмульгированных мясных продуктов – как в холодном состоянии, так и при термообработке. Способность используемой в ее составе композиции гидроколлоидов после термообработки и последующего охлаждения образовывать эластичные гели обеспечивает однородную, плотную структуру готового продукта и препятствует его синерезису, тем самым повышая привлекательность продукта для потребителя.

«ГЕЛЕОН 184М» рекомендуется использовать при производстве мясных изделий – 0,1-0,6% по отношению к общей массе фарша, в зависимости от жирности сырья, рецептуры, уровня использования немясных ингредиентов и желаемого выхода.

Технологичность данных добавок обеспечивается сбалансированным гидроколлоидным комплексом, который снижает потери при тепловой обработке и придает готовым изделиям высокие органолептические свойства. Применение «ГЕЛЕОН 179М» и «ГЕЛЕОН 184М» в рецептурах вареных колбас с высокой заменой основного сырья позволяет скорректировать реологические свойства фарша, что особенно важно на стадии набивки.

Предприятия отрасли, на которых внедрена указанная рецептура, получают качественный продукт с ярким вкусом и ароматом с отличными реологическими свойствами.

Группа компаний «Союзснаб» является ведущей компанией в области производства и поставок сырья и ингредиентов для пищевой промышленности. Наш производственный и научный потенциал позволяет предлагать инновационные продукты высокого качества по конкурентно-способным ценам, созданных с учетом потребностей наших клиентов. **■**

Автор:



Романов Владимир,
главный технолог независимого
интернет-портала для специалистов
мясной индустрии
«Мясной Эксперт»,
www.meat-expert.ru

Поры в колбасных изделиях



Каждый фаршесоставитель в конце куттерования может провести быстрый тест на наличие крупных пор в фарше, для этого следует взять влажный скребок и раздвинуть фарш в чаше куттера в нескольких местах. Если крупные поры будут выявлены, то необходимо провести перемешивание под вакуумом.

Проблема, связанная с пустотами в колбасных изделиях, казалось бы, не самая сложная из тех, с которыми можно столкнуться на производстве, но почему-то она остается актуальной для многих. На практике такое явление встречается часто, примером этому может служить любой колбасный прилавок, на котором обязательно можно встретить колбасы многих производителей с порами разных размеров.

Мелкая пористость (до 0,5 мм) допускается практически в любых колбасах. На российских предприятиях, в отличие от зарубежных, наличие крупных пор не допускается, а их величина регламентируется ГОСТом или ТУ. К примеру, в ГОСТ Р 52196-2003 только в мясных хлебах нормируется конкретный допустимый размер – не более 10 мм. В остальных вареных колбасных изделиях не допускается наличие крупных пустот на разрезе. Конкретные размеры пор не регламентируются, что дает возможность предприятиям, особенно не имеющим вакуумного оборудования, тем не менее соответствовать ГОСТу. Воздушные включения в готовом продукте являются местом размножения микрофлоры – колбаса начинает портиться именно с пустот. Напомню, что обеспечение качества продукции в течение всего заявленного срока хранения – одна из самых важных задач для

всех производств. Все специалисты нашей области, конечно же, знают, что такое «крупные поры», которые являются результатом нарушения работы оборудования или несоблюдения технологического процесса. Мясные хлеба в наше время – редкая разновидность колбас, а вот вареные колбасы популярны у покупателей, которые не читают НТД и не знают допусков, а выбирают продукты без пор.

Причин возникновения пор несколько. Одна из главных связана с механическим воздействием оборудования на фарш, появление пор по химическим и микробиологическим причинам встречается реже. По форме, размеру и цвету воздушных пустот можно понять, на каком технологическом этапе произошло их образование.

Составление рецептуры

Наличие в рецептуре загустителей и стабилизаторов в колбасных изделиях, производимых по Техническим условиям (ТУ), делает колбасный фарш более вязким и препятствует выходу пузырей воздуха на поверхность, и даже вакуумирование в области работы ножевого вала зачастую не позволяет удалить удерживаемые поры из фарша. Ряд ингредиентов присутствующих в рецептурах может привести к пенообра-

зованию на поверхности фарша и, как следствие, к порам в готовой продукции, особенно если технологический процесс не сопровождается вакуумированием. К примеру, в случае значительного содержания в рецептуре легкоплавкого жира (ММО), альбуминов (яично-белковых препаратов) велика вероятность образования водо-жировых и воздушно-белковых пен, весьма устойчивых к вакуумированию.

Все ингредиенты и добавки, помимо соответствия санитарным нормам, должны тщательно анализироваться технологом производства на предмет совместимости и поведения в фаршевой системе. К примеру, пищевая сода даст активную реакцию газообразования с аскорбиновой кислотой, присутствующей во многих комплексных вкусо-ароматических смесях или в рецептуре большинства колбас. Принцип действия тот же самый, как и в растворимых «шипучих» таблетках аспирина, где содержатся кислоты и карбонаты (гидрокарбонаты), которые быстро реагируют в воде с выделением двуокиси углерода. Пищевая сода используется в некоторых добавках регулирующих pH; в спецификации она проходит как двууглекислый натрий, бикарбонат натрия или гидрокарбонат натрия. Сахара (носители экстрактов) и гидроколлоиды, вносимые в рецептуру, в случае бактериального (углеводного) сбраживания выделяют газ, образуя обильную пористость и изменение цвета фарша вокруг пустот.

Куттерование

Например, мелкие поры размером от 0,5 до 1 мм, расположенные по всему объему фарша, говорят, что причину их появления нужно искать на этапе куттерования. Высокие скорости вращения ножей провоцируют процесс аэрации фарша, то есть «вбивание» в него пузырьков воздуха, что особенно часто проявляется в условиях низких температур фаршей на второй фазе куттерования или при введении в мясную систему пищевых гидроколлоидов в высоких концентрациях. Оба эти фактора существенно влияют на вязкость фарша и способствуют появлению пористости.

Рассмотрим еще один случай, который очень часто встречается в практике: процесс куттерования производится затупленными ножами, которые уже не режут, а взбивают фарш как миксер, внося на огромной скорости мельчайшие пузырьки (0,5-2 мм). Несвоевременная замена и нарушение технологии заточки ножей (завал кромки, несоблюдение угла заточки режущей кромки) интенсифицирует появление мельчайших пор в фарше. Настоятельно рекомендую проверять углы заточек гребенкой-шаблоном с рисками или угломером.

Вакуумирование

Частая причина возникновения пор при использовании вакуумного оборудования – нарушение режима куттерования с вакуумом. Неоднократно я наблюдал следующую картину: фаршесоставитель торопится и интенсифицирует процесс: сбрасывает вакуум при работающих ножах, поднимает крышку куттера и одновременно выключает ножевой вал – ножи продолжают вращаться «на выбеге», вбивая воздух в фарш, образуя воздушные поры (4-5 мм вытянутой формы, плоские). Человеческий фактор. Неисправность вакуумной системы куттера (подсос воздуха) характерна возникновением пор (2-4 мм) по всему объему фарша. При недостаточной продолжительности вакуумирования возникают поры (1-3 мм). Каждый фаршесоставитель в конце куттерования может провести быстрый тест на наличие крупных пор

в фарше, для этого следует взять влажный скребок и раздвинуть фарш в чаше куттера в нескольких местах. Если крупные поры будут выявлены, то необходимо провести перемешивание под вакуумом.

Формовка

Неработающий ворошитель в бункере шприца может приводить к образованию плоских пустот и разделенных слоев до 1-2 см. Вакуумная система шприца предназначена для обеспечения поступления фарша в зону фаршенасоса и не предполагает схлопывания пор в объеме фарша. Но в то же время разный тип фаршенасоса по-разному влияет на наличие пустот в колбасном фарше. Роторный и поршневой типы фаршенасосов оставляют неразрывным объем поступившего фарша, в отличие от винтового и шестеренчатого, разрывающих объемы фарша и увеличивающих площадь, подвергающуюся вакуумированию, вследствие чего разбиваются крупные воздушные включения. Подсос воздуха может осуществляться через неисправные уплотнения. Неработающая вакуумная система шприца приводит к плоским пустотам и разделенным слоям до 1-2 см, также может наблюдаться ощутимый разброс по весу порции. При неплотном примыкании шприца и цевки (револьверной головки клипсатора) возможно появление пустот (до 3 см) или концентрических воздушных образований (под оболочкой с определенным шагом). Пустоты под оболочкой могут возникнуть и в результате недостаточной набивки. Неплотное прилегание оболочки к цевке под тормозным кольцом вызывает образование плоских, вытянутых вдоль батона пустот под оболочкой. В таком случае необходимо подобрать цевку, соответствующую диаметру оболочки, согласно рекомендациям, приведенным в паспорте шприца или клипсатора, а также в рекомендациях по применению оболочек. Для разбивания крупных воздушных включений предназначены различного типа лабиринты и диафрагмы. Появление воздушных включений можно проверить, если прогнать некоторое количество фарша (1-2 кг) через цевку, чтобы полностью заполнить систему нагнетания и начать формование. Далее рекомендуется разрезать второй батон мокрым острым ножом и аккуратно разделить фарш. Это позволит наглядно увидеть поры и принять необходимые меры.

Термообработка

При термообработке колбасных изделий на начальных стадиях, колбасные батоны проходят нагрев. При этом наблюдается активный рост и размножение бактерий в благоприятных условиях (30-40°С, наличие углеводов), продуктом жизнедеятельности которых являются токсины и газ. Последний собирается в поры до 1-2 мм. На производстве это называют закисанием фарша. Часто эти поры имеют светлую или серо-зеленую поверхность. На этот процесс сильное влияние оказывает несоблюдение температурных режимов хранения и обработки мясного сырья, а также микробиологическое обсеменение сырья в процессе его обработки. Остановка процесса термообработки, перерывы в работе камеры, затягивание операций по перемещению рам (при использовании разных камер для копчения и варки) и т.д. может вызвать закисание. К примеру, по причине проблем с электричеством работа камеры была остановлена в промежутке между обжаркой и варкой. За 30 мин. простоя камеры в батонах может произойти активный рост микрофлоры, а выделившийся газ делает фарш похожим на губку. **MC**

Автор:



Юлия Кривоносова,
директор по развитию компании
«Липсия»

Технология заморозки в картонфризерах

В современной пищевой индустрии широко практикуется промышленное замораживание продуктов питания: мяса и мясных полуфабрикатов, рыбы и морепродуктов, овощей и фруктов. Рост популярности продуктов глубокой заморозки объясняется удобством как для потребителя, так и для продавца. Быстрозамороженный продукт не требует особого внимания при хранении и всегда готов к употреблению.



Теплоизо-
ляционная
камера



Заморозка
мяса в картон-
ных коробах

Создавая производство быстрозамороженных продуктов, важно помнить, что необходим строгий контроль качества продукции, который достигается путем использования современного оборудования.

При производстве холодильного оборудования, конвейерных систем и элементов автоматизации важно использовать только высококачественные комплектующие ведущих мировых производителей. Это гарантирует бесперебойную круглосуточную работу установленного оборудования.

Для заморозки мяса кур используют системы шоковой заморозки в картонных или пластиковых коробах – картонфризеры.

Принцип их действия: продукция, упакованная в картонные или пластиковые коробки, подается на накопительную ленту, расположенную перед камерой шоковой заморозки. На этой ленте коробки собираются и после накопления заданного количества транспортируются с помощью роликов на загрузочный конвейер, на котором ожидает загрузка поддон. Камера шоковой заморозки выполняется в виде автоматической стеллажной конструкции. Стеллажная конструкция всегда полностью заполнена поддонами с продукцией и один свободный поддон используется для загрузки-выгрузки продукции. Этот поддон с грузом опускается на нулевой ярус и циклами перемещается по направлению к конвейеру, где выполняется выгрузка. Разгрузка выполняется с помощью роликового конвейера с цепным приводом на систему транспортеров. После выгрузки картонных коробов выдается разрешение на новую загрузку. Загрузка и выгрузка коробов осуществляется синхронно. Время нахождения продукции на каждом стеллаже может программироваться отдельно. Применение технологии заморозки в картонфризерах позволяет на выходе получать качественный продукт заданной температуры.

После заморозки коробка с куриным мясом по конвейерам подаются в кейспейкер, где коробки упаковываются в групповые упаковки и далее упаковки по транспортерам поступают на склад готовой продукции, где с помощью автоматических палетайзеров или роботов-манипуляторов укладывается на палеты.

Каждая линия заморозки проектируется согласно индивидуальному техническому заданию, и ее можно дополнить целым рядом оборудования:

- конвейеры для накопления (создания буферного запаса) продукции;
- спиральные конвейеры для бережного подъема-спуска продукции;
- группирование-разгруппирование потоков;
- палетоукладчики, роботы-манипуляторы;
- автоматические мойки;
- различные технологические конвейеры.

Такая производственная линия практически полностью автоматизирована, ее производительность в 4-5 раз выше, чем на линиях с использованием ручного труда.

Применение современного технологического оборудования: конвейерных систем, систем шоковой заморозки, автоматических укладчиков продукции, роботов-манипуляторов, кейспейкеров, палетайзеров позволит любому предприятию четко организовать свое производство, минимизировать ручной труд, снизить человеческий фактор и стабилизировать качество конечной продукции, что неизменно приведет к высокой рентабельности производства и минимизации себестоимости продукции. **МС**

KILIA

www.kilia.com



Наше оборудование:

- скоростные вакуумные и вакуумно-варочные куттеры
- мясорубки и волчки
- мешалки и вакуумные мешалки
- дробилки и эмульсаторы

KILIA Fleischerei- und Spezial-
Maschinen Fabrik GmbH
Christianstr. 160-164
24536 Neumünster/Germany
Tel. +49 - 4321 - 30 92 00
E-mail: kilia@kilia.com

Представительство в России:
ООО «КИЛИЯ ТРЕЙД»
Тел./Факс: (499) 146 - 52 - 24
E-mail: ooo.kilia@mail.ru
Skype: kilia.moscow

UBILEE
75
EDITION

Re-energise



Почему нужно выбирать упаковку Cryovac®?

Партнерство с нами поможет Вам всегда быть первыми в бизнесе!

Каждый год Силд Эйр расширяет свой бюджет на научные разработки и выводит на рынок новые упаковочные технологии, системы и материалы.

Упаковочные концепции Cryovac® включают в себя практически все возможное: от автоматизированных систем до высокоэффективных термоусадочных материалов и широкого ассортимента консультационных и сервисных услуг.

Как второй самый крупный поставщик упаковочного оборудования в мире мы разместили свои производства в Европе, на Ближнем Востоке и в Африке. Выпускаемая на них продукция свидетельствует о самых высоких стандартах качества и заботе об экологии.

Сфера общественного питания и сетевая розница развиваются стремительными темпами. Силд Эйр поможет вам идти в ногу со временем.

Звоните в наш офис в Москве:

тел. (495) 795 0101

факс (495) 795 0100

пишите на почту:

cryovac.cismkt@sealedair.com

и посетите наш вебсайт:

www.sealedair-emea.com

Sealed Air
CRYOVAC®
Food Packaging Systems

БОЛЬШЕ СВЕЖИХ ИДЕЙ, МЕНЬШЕ УПАКОВКИ

PACKFORUM Посетите Силд Эйр, постоянно действующий Европейский выставочный центр Cryovac в Париже, рядом с аэропортом Шарль-де-Голль

Серьезные задачи нового времени

Последние несколько лет культура потребления мясных продуктов и деликатесов демонстрирует серьезные изменения: все большую популярность приобретают свежие и охлажденные продукты, полуфабрикаты, не требующие длительной термической обработки, готовые продукты в индивидуальной упаковке. Изменилось и место покупки мясных продуктов – на смену рынкам пришли сетевые магазины. Смещение потребительского спроса ставит серьезную задачу перед мясоперерабатывающими и розничными предприятиями – увеличение срока годности продукта и сохранение всех его качеств без добавления красителей и консервантов.

Решение обозначенной проблемы невозможно без участия современных предприятий по производству упаковки. На территории России большинство производителей упаковки имеют определенную специализацию и не способны предложить мясокомбинатам комплексное решение задачи упаковки. Решению проблемы препятствует высокая изношенность оборудования большинства российских заводов, отсутствие внутреннего производства наиболее перспективных и востребованных упаковочных материалов. Например, спрос на высокобарьерные пленки более чем на 80% удовлетворяется за счет импортных поставок. В условиях экономического кризиса такая зависимость накладывает существенную нагрузку на предприятия пищевой промышленности: долгие сроки поставки, трудности с таможенным оформлением, увеличение затрат на покупку материалов, связанное с колебаниями курсов валют.

Тем не менее на рынке есть предприятия, готовые к решению проблем, стоящих перед отраслью упаковки. Промышленная Группа «ЛАКОР» за несколько лет своей деятельности осуществила серьезные шаги в сторону создания инновационного комплексного производства упаковочных материалов.

Производственный комплекс Промышленной Группы «ЛАКОР» объединяет несколько направлений по изготовлению упаковки: пластиковые контейнеры из жестких пленок, гибкие упаковочные материалы с высококачественной флексографской печатью, картонная упаковка с нанесением офсетной печати. В настоящее время компания налаживает комплекс по производству высокобарьерных материалов, запуск

которого планируется осуществить осенью 2009 года.

При производстве упаковочных материалов «ЛАКОР» использует новейшие разработки и опыт ведущих мировых производителей оборудования из Германии, Канады, Швейцарии и Италии.

Технологические возможности термоформующего оборудования направлены, в первую очередь, на выпуск крупных тиражей упаковки по индивидуальным заказам. Однако, у Промышленной Группы «ЛАКОР» есть решение и для небольших мясоперерабатывающих предприятий – это широкий ассортимент типовых контейнеров и лотков. Предприятие выпускает термоформованную продукцию из прозрачных, окрашенных, металлизированных жестких полиэтилентерефталатных и полипропиленовых пленок с возможностью добавления в их структуру различных добавок. Услуги по ламинации жестких пленок полиэтиленом и нанесению на них флексографской печати весьма привлекательны для производителей продуктов премиального сегмента.

Возможности комплекса по производству картонной упаковки включают в себя нанесение 6-цветной офсетной печати, конгрев, высеку и тиснение, УФ- и трафаретное лакирование, склейку до 16 точек и вклейку окон высокой сложности.

Создание качественной упаковки требует от Промышленной Группы «ЛАКОР» не только наличия современного оборудования, но и детального понимания всего процесса движения товара от производителя к потребителю.

Для обеспечения бесперебойного процесса фасовки продукта в полимерную пленку необходимо введение в состав

пленки специальных добавок, обеспечивающих необходимый уровень скольжения пленки по поверхности фасовочной линии. Если же продукт фасуется в жесткий полимерный лоток на высокоскоростной линии, необходимо детально проработать его конструкцию, чтобы обеспечить легкое отделение одного лотка от другого.

Крайне важную роль при разработке состава и конструкции упаковки играет вид и требования к хранению продукта. Для каждого вида свежего мяса, курицы или полуфабрикатов необходим определенный состав газовой среды, который позволит сохранить естественный внешний вид продукта и обеспечить его сохранность. Рецептура барьерных материалов, таким образом, должна различаться с учетом конкретных требований к проницаемости определенных газов.

Также, необходимо дать потребителю возможность рассмотреть продукт со всех сторон. Здесь основная проблема заключается в конденсате, который скапливается на всех поверхностях лотка во время транспортировки или хранения продукта на прилавке. Компания «ЛАКОР» обладает возможностью производства пленок и лотков с эффектом антизапотевания.

В ситуации жесткой рыночной конкуренции в мясной отрасли важно привлечь покупателя к повторной покупке и впоследствии обеспечить его приверженность. Это можно сделать, в частности, и за счет максимально-го повышения ее функциональности и удобства. Например, «ЛАКОР» вводит в состав упаковки добавки, обеспечивающие ее легкое вскрытие. Другое решение Промышленной Группы – создание упаковки, которая позволяет разогревать готовые полуфабрикаты в микроволновой печи, не вынимая продукт из контейнера. ■

lacor
лакор®
ПРОМЫШЛЕННАЯ ГРУППА



ROSUPAK

14!

МЕЖДУНАРОДНАЯ

специализированная выставка машин и оборудования,
материалов и технологий для изготовления упаковки.
Упаковка для всех отраслей промышленности

2009 15-19 ИЮНЯ

Россия, Москва, МВЦ «Крокус Экспо»

Главная упаковочная выставка России и Восточной Европы

Выставка проходит под патронажем:



Правительства Москвы,
Торгово-Промышленной палаты РФ
При поддержке Московской
торгово-промышленной палаты

Генеральные информационные
спонсоры:



ТАРА И УПАКОВКА
ТАРА И УПАКОВКА

Москва, МВЦ «Крокус Экспо»

Павильон 1 (залы 1,2,3,4), павильон 2 (залы 5,6,7,8)

www.rosupak.ru

Тел: +7 (495) 925-34-81 e-mail: knv@mvk.ru

РЕГИОНАЛЬНЫЕ ПРЕДСТАВИТЕЛЬСТВА ЗАО «МВК»:

МВК СЕВЕРО-ЗАПАД: +7 (812) 319-36-83

МВК УРАЛ: +7 (343) 371-24-76

МВК ВОЛГА: +7 (843) 291-75-89,

МВК СИБИРЬ: +7 (383) 201-13-68

МВК ЮГ: +7 (863) 203-72-78



MVK

Организатор:
ЗАО «Международная Выставочная Компания»



Авторы: **Екатерина Дудниченко,**
представитель компании «ROSER»

Филина Ольга,
менеджер по мясоперерабатывающему оборудованию

Контакты: **«АГРО-3»,**
тел.: +7 (495) 721-20-77

Санитария и гигиена помогают решать проблемы сбыта продукции

Рост конкуренции, интенсивное развитие крупных торговых сетей, повышение требований потребителей к вкусовым и качественным показателям мясных изделий заставляют отечественных производителей не только расширять ассортимент, контролировать качество и безопасность продукции, но и улучшать санитарно-гигиеническое состояние производства, так как именно от него во многом зависит безопасность готового продукта, его соответствие требованиям Санитарных норм и правил РФ и международных стандартов ISO.

Кроме того, падение спроса на мясную продукцию в период кризиса особенно остро ставит вопрос об увеличении сроков ее хранения и реализации, а значит, и о возможностях ее безопасной и надежной упаковки. Гигиена производства и личная гигиена персонала, в том числе на этапе упаковки мясной продукции, приобретает в данной ситуации ключевое значение. При малейших нарушениях санитарии происходит интенсивное микробное обсеменение продукта и, как следствие, его быстрая порча. И напротив, высокий уровень гигиенического состояния производства, а также строгий контроль качества позволяют увеличить сроки хранения продукции почти в два раза. По информации Российского мясного союза, улучшение санитарно-гигиенических условий изготовления и упаковки мясных изделий уменьшает их возврат производителям из торговых точек в среднем на 60%.

Таким образом, можно говорить о том, что жесткая система контроля качества на всех этапах производства и применение современного гигиенического оборудования помогают предприятиям-изготовителям успешно решать проблемы сбыта готовой продукции.

Сегодня на российском рынке имеется достаточный выбор производителей гигиенического оборудования. Наибо-



Модуль полного гигиенического контроля SANI-ECO

лее широкий перечень устройств, машин и линий для санитарии и гигиены предоставляет испанская компания «ROSER». Более 49 лет она работает на европейском рынке и около 10 лет – на рынках России и СНГ.

Отличительными особенностями всех видов санитарно-гигиенических устройств и машин «ROSER» являются надежность, удобство и безопасность эксплуатации, а также существенная экономия воды и моющих средств. Отсутствие острых углов в конструкции оборудования и изготовление его из нержавеющей стали полностью исключают возможность несчастных случаев на производстве и значительно облегчают уход и ремонтно-профилактические работы.

Компания предлагает мясоперерабатывающим предприятиям широкий ассортимент гигиенического оборудования: различные виды раковин, машины для мойки обуви, универсальные санпропускники, машины для мойки

металлических фартуков и перчаток, машины туннельного типа для мойки пластиковых ящиков и литых емкостей, машины для мойки и стерилизации ножей, аппараты для санитарной обработки оборудования, специальные принадлежности для раздевалок и места хранения инвентаря и персональных вещей сотрудников.

Большим спросом в мясной промышленности пользуются санпропускники – установки полного гигиенического контроля персонала, обеспечивающие стерильность в тех цехах и помещениях предприятия, которые непосредственно связаны с производством и упаковкой продуктов. Санпропускники устанавливаются на границах так называемых «чистых» зон и производят дезинфекцию рук и обуви сотрудников, проходящих на эту территорию. Таким образом обеспечивается не только гигиенический контроль, но и правильная организация процесса санитарной обработки и движения персонала по предприятию.

Последняя разработка компании «ROSER» в этой области – модуль полного гигиенического контроля SANI-ECO, осуществляющий автоматическую мойку и ополаскивание рук, сушку и обтирку рук бумажными полотенцами, авто-



Мойка для обуви проходного типа

матическую дезинфекцию рук и обуви. Встроенный программируемый контроллер отслеживает все этапы мытья и дезинфекцию каждого сотрудника. Турникет пропускает только тех сотрудников, которые прошли все операции.

Санпропускники легко комбинируются с различными моделями машин для мойки обуви. Они могут быть ручными и автоматическими, стационарными и проходного типа. Мойки для обуви проходного типа обеспечивают автоматическую обработку обуви сотрудника во время его прохождения через модуль. Автоматическое включение производится с помощью фотозлемента. Машины оснащаются фильтром для отделения твердых посторонних примесей. Модульные щетки легко вынимаются для санитарной обработки.

Для поддержания чистоты инвентаря «ROSER» предлагает машины для мой-



Линия разделки мясного сырья

тельности машины), которые также изготавливаются из нержавеющей стали. Машины для мойки ящиков комплектуются системой рециркуляции воды с моющим средством и системой фильтрации и контроля уровня воды.

Машины для мойки технологических двухсотлитровых тележек разработаны с целью оптимизации использования рабочего времени и пространства предприятия. Они позволяют качественно вымыть внутреннюю и внешнюю сторону тележки, включая колеса, всего за одну минуту. Каждая машина оснащается откидывающейся дверью и вращающимися моющими соплами с гидравлическим приводом, а также самоочищающимся вращающимся фильтром.

Компания «ROSER» также является ведущим производителем линий разделки мясного сырья. Гибкий подход к разработке линий для каждого клиента позволяет максимально использовать имеющиеся помещения, значительно увеличивая производительность. Опыт использования этих линий на российских предприятиях позволяет говорить о 30-процентном росте производительности труда и о 20-процентном снижении количества отходов. Линии разделки оборудованы специальными системами санитарной обработки конвейерных лент, включающими устройство подъема ленты и форсуночное устройство очистки. Пневматическое устройство подъема ленты активируется простым нажатием рычага, ослабляет натяжение ленты и поднимает ее вверх, обеспечивая тщательную очистку под лентой. С помощью форсуночного устройства конвейерная лента обмывается с двух сторон после ее использования в течение рабочей смены.

Подробную информацию по каждой машине «ROSER», подбор необходимого комплекта оборудования, его поставку, установку, запуск в эксплуатацию и гарантийное обслуживание обеспечивают специалисты компании «АГРО-3», которая уже 10 лет представляет фирму «ROSER» в России и странах СНГ.

За это время ее гигиеническое оборудование установили более сотни предприятий, как мясной, так и других отраслей пищевой промышленности. По их словам, внедрение санитарных технологий «ROSER» обеспечило существенные положительные изменения в области гигиены производства и улучшение качества продукции. Причем увеличение сроков хранения изделий достигается естественным образом, за счет поддержания оптимального санитарного состояния оборудования, инструментов, одежды и рук сотрудников. **Р**



Машина туннельного типа для мойки пластмассовых ящиков

ки кольчужных фартуков и перчаток, фартуков из пластика, копильных палок, пластиковых ящиков и технологических тележек.

Различные модели машин для мойки пластиковых ящиков отличаются как степенью автоматизации, так и количеством проводимых операций. В качестве энергоносителя могут использоваться электричество или пар, что позволяет предприятию выбрать наиболее приемлемый для него вариант.

Большим спросом на мясо- и птицеперерабатывающих предприятиях пользуются машины туннельного типа для мойки пластмассовых ящиков производительностью 300-500-700 шт. в час. Они полностью изготавливаются из нержавеющей стали, обеспечивают высокое качество мытья ящиков разных размеров при минимальном расходе воды и моющего средства. Отличаются большим количеством струйных форсунок (60-92 шт., в зависимости от производи-



Машина для мойки технологических двухсотлитровых тележек



Компания:

ООО «НПФ «Геникс»»,
424006, РМЭ, г. Йошкар-Ола,
ул. Крылова, д. 26,
тел.: +7 (8362) 64-00-38,
e-mail: sbt@geniks.ru
www.geniks.ru

Чистота – залог успеха

В современных рыночных условиях залогом успешного продвижения продуктов питания является их безупречное качество, высокие вкусовые свойства и, безусловно, безопасность для потребителя. Выпуск высококачественной пищевой продукции зависит от многих факторов: качества сырья, технологии переработки и в значительной степени от санитарно-гигиенического состояния производства.

При неграмотном осуществлении санитарно-гигиенических мероприятий на пищевом производстве происходит интенсивное микробное обсеменение продукции, ее быстрая порча, что может нанести вред здоровью покупателей, привести к экономическому ущербу и, как следствие, потере имиджа компании. Безупречные санитарные условия могут быть обеспечены правильным выбором эффективных моющих и дезинфицирующих средств с учетом характера и степени загрязнений типа оборудования и условий проведения процесса пищевого производства.

Научно-производственная фирма «Геникс» с 1992 года успешно работает в области обеспечения чистоты и дезинфекции, специализируясь на разработке и производстве моющих и моюще-дезинфицирующих средств серии «Ника».

Для нужд мясоперерабатывающей промышленности «Геникс» предлагает спектр средств, эффективно решающих проблемы предприятий данной отрасли.

За последние 11 лет хорошо зарекомендовало себя дезинфицирующее моющее средство «Ника-2». Оно предназначено для комплексной мойки и дезинфекции технологического оборудования, транспортеров, куттеров, лотков, трубопроводов, противней, разделочных столов и т.д., а также стен, полов, санитарно-технического оборудования. Применяются рабочие растворы 2% концентрации при температуре 50° С, время обработки – 20 минут. Методы: протирание, погружение, орошение.

Новинка компании – щелочное пенное моющее средство с дезинфицирующим эффектом «Ника-2П (пенное)» используется для комплексной санитарной мойки и дезинфекции различных поверхностей (нержавеющая сталь, керамика, стеклоэмаль, пластмассы). Удаляет загрязнения, в том числе застарелые, масло-жирового, белкового, органического происхождения, сажу, копоть, пыль, грязь. Уничтожает бактерии, плесень, дрожжевые грибы и предотвращает их рост. Наличие пенных добавок в составе средства позволяет с помощью специального оборудования пеногенератора создавать стабильную пену, способную долго удерживаться на вертикальных поверхностях. Пенная технология обеспечивает качественную и эргономичную очистку и дезинфекцию поверхностей даже в труднодоступных местах. Рекомендуемая концентрация рабочего рас-

твора 1-2%, в зависимости от объекта и вида санитарной обработки, pH (1%) – 12,0.

С 2008 года ассортимент средств для пищевой промышленности пополнился еще двумя продуктами – высокощелочными моющими средствами «Ника-КМ» (пенное) и «Ника-КМ» (беспенное).

Пенный вариант рекомендуется использовать для очистки большинства видов термокамер, дымогенераторов, котлов для варки, жаровочных шкафов, фритюрниц, грилей, калориферов, рам, тележек. Средство эффективно справляется с особо стойкими отложениями дымовой смолы, копоти, нагара, жира и белка с любых твердых поверхностей из ще-



«Ника-КМ» (беспенное) предназначено для мойки некоторых видов термокамер, техническая документация которых предполагает автоматическую беспенную технологию мойки

лочностойких материалов (нержавеющая сталь, керамика, пластмасса). «Ника-КМ» (пенное) содержит в своем составе натриевую щелочь, комплекс ПАВ, комплексообразователь и обладает высоким смачивающим, эмульгирующим и обезжиривающим действием даже при отсутствии горячей воды. Работает в воде любой жесткости. Эффективно при низких концентрациях (3-5%).

«Ника-КМ» (беспенное) предназначено для мойки некоторых видов термокамер, техническая документация которых предполагает автоматическую беспенную технологию мойки. Средство по назначению и химическому составу схоже с пенным аналогом, но содержит пеногаситель.

Требования, предъявляемые к дезинфицирующим средствам в мясоперерабатывающей промышленности, диктуются особенностью отрасли: широкий спектр микробиологического действия, экологическая и токсикологическая безопасность, хорошая смываемость с обрабатываемой поверхности, эргономичность и быстрое действие, щадящее действие на обрабатываемые материалы.

Вся продукция научно-производственной фирмы «Геникс» изготовлена из высококачественного и экологически безопасного сырья. Компания заботится о качестве продукции и постоянно стремится к ее улучшению. Система менеджмента качества сертифицирована по стандартам ГОСТ Р ИСО 9001-2001. Все средства, производимые НПФ «Геникс», имеют инструкции по применению, разработанные в отраслевых институтах пищевой отрасли, санитарно-гигиенические заключения. Дезинфицирующее средства имеют сертификаты соответствия и регистрационные удостоверения. **Р**

Автор:



Светлана Карельская

Кредитование малого бизнеса. Чего больше: возможностей или рисков?

Кредитование малого бизнеса – вопрос непростой. С одной стороны, кредиты дают ему возможность развиваться, а с другой... 15 апреля Агентство бизнес новостей организовало круглый стол на тему «Кредитование малого бизнеса: потенциал или риски?». Брать или не брать, а также давать или не давать кредиты малым предпринимателям? Эти вопросы обсуждали представители организаций по поддержке и развитию малого бизнеса, а также топ-менеджеры устоявших в нелегкое время банков.

Одна из самых серьезных проблем малого бизнеса – недостаток оборотных средств и отсутствие доступа к финансовым ресурсам.

Согласно международным стандартам, малый бизнес сможет противостоять ударам кризиса только в том случае, если субъ-ектами поддержки будут являться не менее 15% от общего числа предприятий. В России же программа поддержки МБ в большинстве регионов охватывает менее 1% участников.

Методология работы банковского сектора с малым бизнесом у нас лишь формируется. Так, подготовлен проект инструкции Банка России «О порядке формирования и использования резервов на возможные потери по кредитным требованиям», цель которой – помочь коммерческим банкам снизить кредитные риски, базируясь на более точной оценке финансового состояния потенциальных заемщиков.

Основными критериями его определения являются показатели финансового результата, ликвидности, деловой активности, а также сведения о движении денежных потоков.

В сфере малого бизнеса как нигде требуется дифференцированный подход к оценке кредитоспособности. Если торговой фирме кредит нужен, как правило, для пополнения оборотных средств, то производст-

венной или строительной – на развитие или реализацию долгосрочного проекта.

По словам специалистов банков, малые предприниматели могут получить кредит даже в условиях кризиса. Для того чтобы банк рассмотрел заявку, заемщику необходимо доказать прибыльность своего бизнеса успешной работой на рынке в сфере торговли, услуг или производства в течение, как минимум, полугода.

В частности, банк ВТБ 24 выдает кредиты на развитие бизнеса на суммы от 860 тыс. руб. до 143 млн руб. сроком до 5 лет. Процентные ставки зависят от срока и суммы кредита и составляют от 17 до 21% годовых. Обязательное условие – залоговое обеспечение, например недвижимость, оборудование, товары или автотранспорт, а также поручительство фондов – агентств кредитного обеспечения по Ленобласти или Фонда содействия кредитованию малого бизнеса.

Если предпринимателя не хватает залога, он может воспользоваться специальными программами, которые банк заключает с крупными производителями оборудования, дилерами техники. В этом случае кредиты выдаются под залог приобретаемого оборудования.

Весной этого года банк ВТБ 24 начинает предоставлять лизинговые кредиты сроком до 5 лет, а с июня появятся беззалоговые кредиты на расчетный срок.

Предприятия, которые проработали не менее 13 месяцев и не имели убытков и задолженностей по кредитам и налогам, могут получить кредит в НОМОС-банке. Учтите, что по условиям банка, годовая выручка компании не должна превышать 450 млн руб., а численность персонала – 100 человек. На инвестирование в основные фонды кредитов выдается от 450 тыс. руб. до

80 млн руб. на 5 лет. В качестве залога выступает приобретаемая предприятием недвижимость. Максимальные кредиты на пополнение оборотных средств составляют 80 млн руб. В этом случае 70% от суммы кредита должно обеспечиваться недвижимостью, остальные 30% – товарами в обороте или оборудованием. Поручительство Фонда кредитования малого бизнеса может полностью заменять залог недвижимостью. В то же время бизнесмены стали чаще прибегать к такой возможности.

Кстати, если предприниматель является клиентом банка не менее 3-х месяцев и имеет в нем расчетный счет, он может получить овердрафтный кредит.

Исполнительный директор Фонда Михаил Курицын рассказал, что его организация выдает поручительство на 70% от суммы кредита и процентов по кредиту размером до 15 млн руб. Таким поручи-

тельством может воспользоваться любой предприниматель или предприятие города, работающие больше 3-х месяцев и не имеющие задолженностей. Стоимость услуги составляет 1,75% годовых, но 90% предприниматели могут возместить из городского бюджета.

Председатель Общественного совета по развитию малого предпринимательства при губернаторе Санкт-Петербурга Елена Церетели рассказала еще об одной антикризисной мере для поддержки малого бизнеса – фондах взаимного кредитования, которые появятся в городе до конца года. В таких фондах предприниматели смогут без лишних проблем приобрести «микрокредиты» на сумму до 1 млн руб. Работать они будут во всех районах города. Пилотный проект уже запущен в Адмиралтейском районе. **МС**

До конца года в каждом районе Петербурга появится фонд взаимного кредитования, в котором предприниматели смогут получить «микрокредиты» на сумму до 1 млн руб

Автор:



Кирилл Гуторов,
директор по IT компании
«САФИ консалтинг»,
gutorov@safi.ru

За семью печатями

Для того чтобы понять, как обеспечить информационную безопасность в компании, необходимо определить риски, которым нам предстоит противостоять. Их можно разделить на три основные категории: кража, утрата и захват.

Откуда ждать беды?

Кража информации – это сознательные действия, произведенные сотрудниками компании или сторонними лицами, результатом которых является передача личной, коммерческой и любой другой информации о предприятии или о его сотрудниках третьим лицам. Не трудно догадаться, какие убытки, прямые или косвенные, понесет компания в таких случаях. Не редки случаи, когда в руки злоумышленников попадает информация о клиентах и партнерах компании и ей наносится прямой финансовый вред, не говоря об имиджевой составляющей. Часто руководители крупных финансовых учреждений, производственно-сбытовых компаний, уходя к новому работодателю и увозя свою команду, уносят и коммерческую информацию компании.

Утрата информации – это результат неосознанного воздействия людей на файлы, документы, базы данных, программы, результатом которых является частичная или полная их потеря.

Когда сотрудники при работе с информационными системами (системы складского или бухгалтерского учета) допускают ошибки, встает вопрос об «откате» на определенную временную точку. Не стоит исключать и аппаратные сбои (выход из строя оборудования), влекущие за собой аналогичные последствия.

Захват информации – это силовое изъятие массивов данных, будь то бухгалтерская база или документы, содержащие коммерческую тайну. При рейдерских захватах предприятий злоумышленники, в первую очередь, стремятся получить доступ к основным инструментам управления бизнесом, какими и являются информационные потоки внутри компании.

Многие из нас по крайней мере один раз сталкивались с последствиями, вызванными этими угрозами. Нам приходилось срочно искать методы выхода из ситуации. И только после того как это происходило, мы начинали думать о том, что можно было обезопасить свою компанию от простоя складских или производственных мощно-

Информационная безопасность



стей, от чрезмерных и не всегда эффективных вложений мерами, направленными на выход из ситуации.

Для понимания того, какие меры необходимо предпринимать, чтобы обезопасить себя от вышеперечисленных угроз, необходимо заранее определить, откуда и от кого эти угрозы могут исходить. В первом приближении источники можно поделить на четыре группы.

- Сотрудники
- Программные и/или аппаратные сбои
- Хакеры и вредоносные программы
- Рейдеры и другие источники

Враг не пройдет!

На российском и глобальном IT-рынках существует множество продуктов, решений и технологий, направленных на повышение уровня информационной безопасности и для руководителя предприятия нет нужды углубляться в технологические описания, особенности того или иного программного обеспечения. Достаточно знать основные методы обеспечения, применяемые сегодня в России и мире.

Основные решения:

- применение технологий программно-аппаратного обеспечения резервного копирования данных;
- разграничение и контроль доступа к данным внутри компании, а также контроль доступа в Интернет;
- регламентация процессов;
- обеспечение антивирусной защиты и защиты от внешнего проникновения;
- повышение «IT-образованности» сотрудников компании;
- применение технологий шифрования;
- применение технологий экстренного изъятия (уничтожения) данных.

Рассмотрим некоторые из них.

Резервное копирование – это сохранение информации с любых цифровых носителей (жестких дисков, флеш-карт, ресурсов в Интернете и т.д.) в отличное от источника место. Копирование обычно выполняется автоматически, по расписанию и с нужной периодичностью. При внедрении технологий резервного копирования недостаточно просто установить программу, которая будет раз в день или неделю выполнять сохранение информации. Первое, что нужно сделать, – понять, какая периодичность удовлетворит тех людей, которые пользуются этой информацией, как часто будут делаться копии и как долго храниться каждая из них.

Приведу пример из своей практики. В одной из иностранных девелоперских компаний, осуществляющих деятельность на территории России, выполнялось резервное копирование бухгалтерии холдинга, со всей отчетностью дочерних подразделений. Ежедневные и ежемесячные копии хранились три месяца, после чего удалялись. Выяснилось, что предыдущий главный бухгалтер центрального офиса ушел из компании четыре месяца назад, будучи в плохих отношениях с работодателями, и перед уходом обнулil все номенклатурные справочники в учетной системе. В итоге всему финансовому департаменту компании, всем менеджерам, секретарям и другим сотрудникам в срочном порядке пришлось заниматься восстановлением номенклатуры, работая без выходных на протяжении нескольких недель.

Ошибка руководства состояла в неверно выбранном сроке хранения копий. Поскольку финансовый отдел производил сбор документов с дочерних и региональных подразделений раз в три месяца, ошибку можно было заметить только по истечении этого времени.

Этой компании следовало хранить ежемесячные копии на протяжении года и полугодовые копии пару лет. При таких условиях было бы легко «сделать откат» на начало месяца, в котором информация была искажена, и восстановить учет в сжатые сроки.

Еще одно решение – **применение технологий экстренного изъятия (уничтожения) информации**. Как правило, уничтожить информацию нужно быстро и без возможности на восстановление, например при получении сведений о том, что на предприятие осуществляется рейдерское нападение. На российском рынке существует ряд устройств отечественного производства, которые позволяют выпол-

нить мгновенное уничтожение данных на дисковых накопителях путем дистанционной активации. Уничтожение производится либо физическим, либо электромагнитным воздействием на поверхность носителей таким образом, что восстановить данные не представляется возможным. Применяя такие методы повышения безопасности, важно не забывать, что уничтожаемая информация может понадобиться самой компании, поэтому необходимо параллельно выполнять резервное копирование в места, находящиеся за пределами инфраструктуры предприятий.

Возможно, кто-то из читателей, скажет: «Зачем покупать какие-то устройства, держать под рукой кнопку, когда можно при помощи несложных программ **хранить информацию в зашифрованном виде?**» Это одно из заблуждений, с которым приходится сталкиваться специалистам по информационной безопасности, так как не все знают, что большинство официальных программных средств, выполняющих шифрование данных, имеют так называемый «backdoor» для доступа к информации в обход защиты. Также нет никаких гарантий того, что вашими ключами, с помощью которых осуществляется шифрование и дешифрация данных, не владеет кто-то кроме вас.

Думаю, что уже нет людей в бизнесе, которые бы не пользовались электронной почтой для личной и деловой переписки. А многие ли знают, что трафик с компьютера руководителя, как внутри инфраструктуры компании, так и за ней, несложно перехватить?

В Интернете легко найти набор программ для этих целей. Не говоря уже о профессиональном программном обеспечении для полного контроля сетей и анализа трафика. Часто путь трафика в Интернет из офиса компании, лежит через одну или несколько сетей, к которым подключены другие компании или физические лица. При наличии профессиональных знаний, определенного программного обеспечения можно получать трафик из чужих сетей, поэтому необходимо внимательно относиться к потокам деловой коммерческой информации. Например, компании, которая имеет несколько офисов,

удаленных друг от друга и постоянно обменивающихся данными, целесообразно настроить между собой единую сеть путем построения VPN-туннелей через Интернет. Эта технология подразумевает шифрование всего трафика внутри туннеля и исключает получение информации третьими лицами, делая коллективную работу удобной, так как образуется виртуальная сеть, внутри которой, пользователи из разных офисов могут пользоваться общими сетевыми папками, серверами и базами данных.

Для ведения переписки с ключевыми клиентами и партнерами, в тех случаях когда она содержит коммерческую тайну, рекомендуется использовать программы для шифрования почты. Пользователи устанавливают свои криптографические ключи и обмениваются ими, впоследствии при их помощи производя дешифрацию сообщений.

Среди методов по обеспечению информационной безопасности есть и те, которые не требуют значительных денежных и временных вложений. Например, можно повысить **ИТ-образованность сотрудников**. А для этого – наладить более тесную работу ИТ-службы компании с остальными департаментами. Ведь научить людей не допускать ошибки проще, чем постоянно их исправлять.

Не стоит забывать и про **регламенты процессов**. Достаточно иметь описание основных этапов передачи информации, ее обработки, ответственности сотрудников в должностных инструкциях, регламентах и положениях об отделах. Но здесь главное не переусердствовать, ведь излишняя формализация работы будет только мешать, именно поэтому некоторые западные методики, в том числе в информационных технологиях, не так широко используются в России. К каждой компании необходим индивидуальный подход исходя из основных задач, квалификации персонала, степени важности информации и общей специфики бизнеса.

При решении задач по повышению информационной безопасности важно понимать основную идею данного процесса: учесть все возможные риски и угрозы и предотвратить их наступление, а не думать о том, как справляться с их последствиями. **mc**

Не все знают, что большинство официальных программных средств выполняющих шифрование данных, имеют так называемый «backdoor» для доступа к информации в обход защиты



Авторы:



Игорь Демин,
генеральный директор
CSB-System в России



Герман Шальк,
руководитель филиала
Южная и Восточная Европа
компании CSB-System AG

Компания:

CSB-System в России:
197342, Россия, Санкт-Петербург,
ул. Белоостровская, 22, офис 423,
тел.: +7 (812) 44-94-263,
факс: +7 (812) 44-94-264,
e-mail: Info-rus@csb-system.com
www.csb-system.com

В большинстве случаев мясоперерабатывающие предприятия оплачивают поступающие к ним свиные туши исходя из живого веса, вместо того чтобы основываться на качественных критериях, таких как, например, торговая стоимость.

Платить за качество, а не за вес

Отчасти поэтому все большее число предпринимателей стремятся не только получить мясо в полутушах, но также произвести предварительную мясопереработку, ведь в этом случае свежим мясом можно торговать не только как сырьем, но и поставлять в торговые сети для конечного покупателя.

При этом клиенты ставят целью создать производство, на котором можно будет получать качественное и недорогое мясо-сырье, и предъявляют к бойням все более конкретные и жесткие требования. Это означает, что качество свиней как сырья должно постоянно регулироваться и оптимизироваться.

Решающим является не категория, а торговая стоимость

Для того чтобы максимально точно оценить результаты откорма и учесть их при дальнейшем разведении скота, фирма CSB-System разработала устройство «CSB-Image-Meater» для определения торговой стоимости. Благодаря его использованию также появляется возможность оптимизировать применение сырья в последующих производственных процессах и полу-



CSB-Image-Meater обеспечивает наглядное изображение показателей измерения с визуализацией всех отдельных измерений

GR E--	
Com. Value	
Части	Гр
Окорок	28.2
Окорок ПМ	72.3
Котлетная часть	16.7
Котлетная часть ПМ	45.8
Лопатка	14.2
Лопатка ПМ	66.2
Грудинка	18.5
Грудинка ПМ	51.0
Кости	19.2
Всего	95.5
ЦМЧ	37.4

ЦМЧ = ценные мясные части туши

Торговая стоимость в % (ценные мясные части туши)

- Дополнение к категории
- Окорок (%-целой части)
- Окорок ПМ
- Котлетная часть (%-целой части)
- Котлетная часть ПМ
- Лопаточная часть (%-целой части)
- Лопаточная часть ПМ
- Грудинка (%-целой части)
- Грудинка ПМ
- Кости (%-целой части)
- Вес ориентировочно
- ЦМЧ (%-целой части)

ПМ = постное мясо (% относительная часть)

чить оплату, размер которой основан на качественных характеристиках свиной туши.

Для определения категории служат строго определенные участки измерения в области филейной части туши и форма окорока ниже центральной мышцы *Musculus gluteus medius* (M.g.m.), а также жировое покрытие вокруг них. Определение торговой стоимости происходит при помощи проверенного математического метода. Устройство CSB-Image-Meater рассчитывает процентное соотношение таких ценных частей туши, как окорок, лопатка, грудинка и котлетная часть.

Последовательность процесса классификации свиней следующая:

- фиксация свиной полутуши;
- инициирование цифрового фотоснимка;
- присвоение убойного номера;
- анализ фотографий;
- выделение измеряемых участков;
- архивирование данных и снимков.

Участки измерения для определения категории и торговой стоимости

Жировые участки мяса и жировые прослойки. Толщина жирового слоя (S), включая шкурку, измеряется устройством CSB-Image-Meater на распиленном участке туши выше сделанного фрагмента снимка.

Жировые ткани. Жир гистологический подразделяется за счет соединительной диафрагмы *septum* на внешнюю и внутреннюю жировую прослойку.

За счет архивирования всех снимков, взятых за основу классификации, и показателей измерения обеспечивается привязка к уникальному номеру животного поставщика



При помощи CSB-Image-Meater обеспечивается бесконтактное измерение показателей туш

Мясные участки и мясные прослойки. Показатель мяса (F) определяет толщину мышцы филейной части (в мм), измеряемой на распиленном участке туши, как кратчайшее расстояние между передним окончанием центральной мышцы *Musculus gluteus medius* и верхним (спинным) краем позвоночного канала. Соответствующий вес частей также рассчитывается и высвечивается на экране.

Все важнейшие показатели, такие как категория товара, торговая стоимость, постность мяса, дата, признак классификации, порядковый номер убоя, день убоя, в процессе классификации документируются.

Данные о качестве ценных частей туши вычисляются в абсолютных показателях в килограммах и в процентном соотношении.

За счет архивирования всех снимков, взятых за основу классификации, и показателей измерения обеспечивается однозначная привязка к уникальному номеру животного поставщика. Таким образом гарантируется сплошная прослеживаемость всех туш на каждой бойне свинофермы.

Преимущества системы CSB-Image-Meater

- Точное определение категории по EUROP
- Точное определение торговой стоимости отдельных частей
- Достижение оптимальной стоимости при продаже свинных полутуш (оптимизация выхода)

- Классификация и определение стоимости в процессе убоя, на товарном входе и на входе на разделку
- Бесконтактное гигиеническое измерение показателей туш
- Значительная рационализация за счет автоматизации процесса классификации
- Отсутствие необходимости изменения здания и техники линии убоя
- Объективные результаты классификации за счет автоматического фотоанализа
- Наглядное изображение показателей измерения с визуализацией всех отдельных измерений
- Контроль качества результатов классификации с помощью интегрированных инструментов анализа
- Простое обслуживание за счет модульной конструкции со стандартными компонентами
- Идеальная интеграция за счет новейших технологий
- Низкие инвестиционные затраты и, соответственно, быстрая окупаемость ROI (в течение одного года)
- Максимальная скорость классификации: 1500 туш в час
- Доступ к качественным и организационным данным для всех допущенных участников рынка

Система CSB-Image-Meater будет представлена на выставке «Мясная промышленность & Куриный Король/ VIV Russia 2009», с 26 по 28 мая 2009 года, Москва, выставочный комплекс «Крокус Экспо», павильон 3, зал 14, стенд 14.19.D2

Секрет успеха заложен в системе

ERP-решение для всего
Вашего предприятия



Используйте Ваш шанс и
познакомьтесь с
IT-решением в сфере
бизнеса для
производственных и
торговых предприятий
мясной отрасли

Посетите нас на выставке
«Мясная промышленность & Куриный
Король/ VIV Russia 2009»
с 26 по 28 мая 2009, г. Москва
выставочный комплекс
«Крокус Экспо»
павильон 3, зал 14, стенд 14.19.D2

CSB-System в России
197342 Санкт-Петербург
ул. Белоостровская 22
офис 423
info-rus@csb-system.com
www.csb-system.com

CSB-System
INTERNATIONAL

Каталог компаний

CSB-systems	94-95
Агро-3	88-89
Антес	13, 61
Геникс	90
Интермик	62-63
Камоцци	2 обл.
Киля Трейд	85
Лакор-Пластик	86
ЛОГО Трейд	1
Масса-К	45
Мейн	69
Металкимия	77
Милорд	79
Профуд-Т	79
ПТИ	76
Силд Эйр	46, 85
Союзснаб	80-81
Шаллер-Москва	47, 70-71



АГРОПРОДМАШ



АГРО ПРОД МАШ

2009
12-16 ОКТЯБРЯ

14-я МЕЖДУНАРОДНАЯ ВЫСТАВКА
«ОБОРУДОВАНИЕ, МАШИНЫ
И ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ ПИЩЕВОЙ
И ПЕРЕРАБАТЫВАЮЩЕЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ»

www.agroprod mash-expo.ru / www.expocentr.ru

При содействии:
Министерства сельского
хозяйства РФ

ГЕНЕРАЛЬНЫЙ
ИНФОРМАЦИОННЫЙ
СПОНСОР:

ПРОДИНДУСТРИЯ

ИНФОРМАЦИОННЫЙ
СПОНСОР:



 **ЭКСПОЦЕНТР**
МЕЖДУНАРОДНЫЕ ВЫСТАВКИ И КОНГРЕССЫ
МОСКВА

50
ЛЕТ

Организатор выставки:
ЗАО «Экспоцентр»
123100, Россия, Москва,
Краснопресненская наб., 14

Тел.: (499) 795-37-35
(499) 795-27-96
Факс: (495) 609-41-68
E-mail: apm@expocentr.ru

МЕЖДУНАРОДНЫЙ ФОРУМ



Международная выставка
VIV RUSSIA



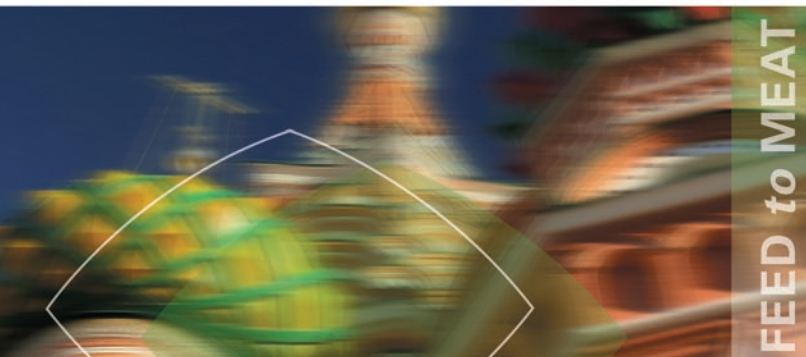
Международная выставка
КУРИНЫЙ КОРОЛЬ



Международная выставка
МЯСНАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ



Международная выставка
ИНДУСТРИЯ ХОЛОДА



26 - 28 мая 2009

Москва

Крокус Экспо

**Международный форум
инновационных технологий
и перспективных разработок
«ОТ ПОЛЯ ДО ПРИЛАВКА»
для мясной и молочной индустрии**



**MEATMEETING
MOSCOW 2009**

**2-й Международный конгресс
для производителей, переработчиков
и поставщиков мяса**

- Деловые встречи один на один
- Выступления экспертов отрасли
- Участие только по приглашению организаторов



Организатор:



Тел.: +7 (495) 797-6914 • Факс: +7 (495) 797-6915

E-mail : info@meatindustry.ru

www.meatindustry.ru • www.viv.net

Organized by:



Генеральный партнер выставки:



www.bigdutchman.ru