

приложение к журналу **мясная сфера****птицепром****От разработки бизнес-плана – к получению кредита**

*Несмотря на рекомендации, все стремятся за две недели сделать бизнес-план, за месяц получить кредит, за полгода-год построить и запустить производство. В реальности все происходит существенно дольше, рассказывает **Андрей Голохвастов, генеральный директор ГК «Агриконсалт».***

32

**«Делай как можно проще»**

Многие годы Канада является примером для европейских стран в области промышленного индейководства. Одно из объяснений этому – использование канадскими специалистами простейших, но необычайно эффективных методов ветеринарно-санитарного контроля.

48

Производство: модель будущего

Сегодня каждый производитель или переработчик стремится как можно надежнее застраховать себя от внешних рисков, в том числе путем создания вертикально интегрированных производств. Между тем опыт европейских стран показывает, что наиболее рентабельны узкопрофильные производства, и позволяет прогнозировать смену стратегий развития птицеперерабатывающих компаний. /стр. 6.

МЕЖДУНАРОДНЫЙ ФОРУМ



Международная выставка
VIV RUSSIA



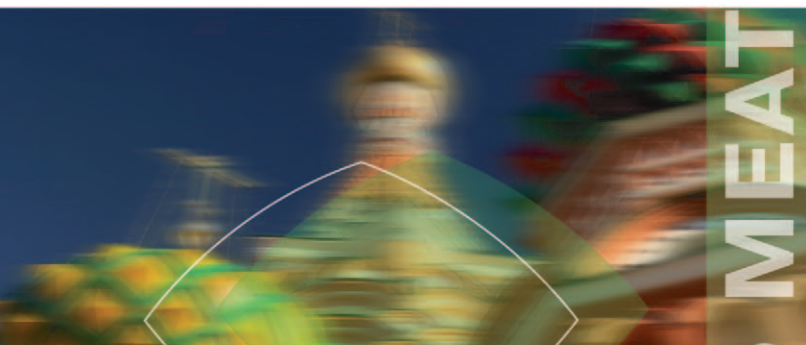
Международная выставка
КУРИНЫЙ КОРОЛЬ



Международная выставка
МЯСНАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ



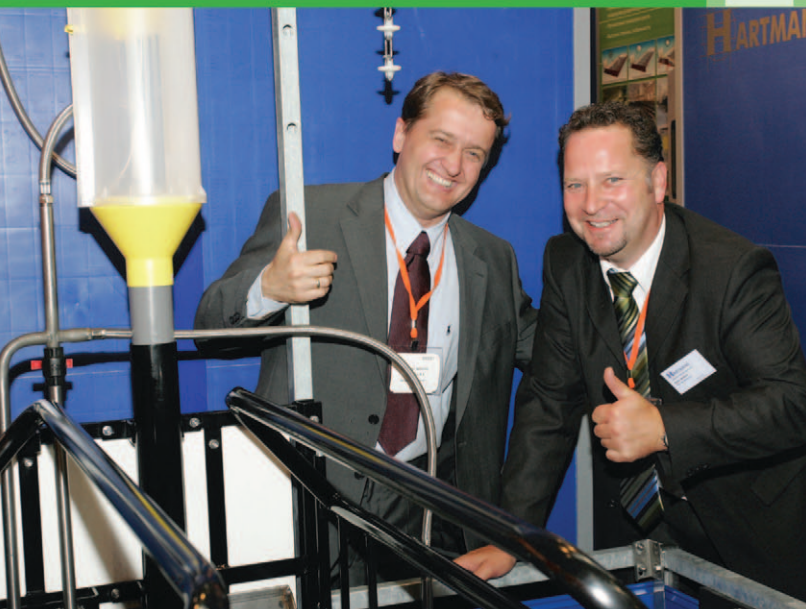
Международная выставка
ИНДУСТРИЯ ХОЛОДА



Международный форум
инновационных технологий
и перспективных разработок
«ОТ ПОЛЯ ДО ПРИЛАВКА»
для мясной и молочной индустрии

17-19
мая
2011 года
Москва, Крокус Экспо

FEED to MEAT



- **VIV Латинская Америка / FIGAP**
21-23 октября 2010, Мехико, Мексика
- **VIV Азия 2011**
9-11 марта 2011, Бангкок, Таиланд
- **VIV Россия 2011**
17-19 мая 2011, Москва, Россия
- **VIV Турция 2011**
9-11 июня 2011, Стамбул, Турция

Организатор:

Тел.: +7 (495) 797-6914 • Факс: +7 (495) 797-6915

Organized by:



E-mail: info@meatindustry.ru
www.meatindustry.ru • www.viv.net



MEAT MEETING MOSCOW 2010

3й МЕЖДУНАРОДНЫЙ КОНГРЕСС
ПРОИЗВОДИТЕЛЕЙ, ПОСТАВЩИКОВ
И ПЕРЕРАБОТЧИКОВ МЯСА
12 октября 2010 года

Непросто организовать рабочий день так, чтобы встретиться со своими клиентами и поставщиками из разных стран мира и регионов России, сравнить спрос и предложение, получить обзор рынка и присмотреться к конкурентам.

Как решить несколько задач за один день?

Тогда не пропустите MEAT MEETING'2010

В Москве встречаются профессионалы мясного бизнеса более чем из 11 стран мира. Здесь Вы можете завязать сотню новых деловых контактов, узнать, что происходит в мясной индустрии, пообщаться с коллегами из разных стран Европы и регионов России и положить начало новым сделкам.

MEAT MEETING'2010 является местом встречи директоров мясного бизнеса.

Лучшей возможности получить обзор рынка и конкурентов, встретиться с ключевыми фигурами мясного бизнеса и почерпнуть новые идеи для своего бизнеса не существует!



Профиль участников:

- Российские и зарубежные производители мяса
- Оптовые компании, экспортеры и импортеры мясного сырья
- Российские и международные мясопереработчики
- Предприятия розничной торговли, директора по закупкам торговых сетей
- Поставщики оборудования для переработки мяса, ингредиентов, упаковки

Организаторы:



ООО "АгроМедиаГрупп"
(Россия)



ИФВэкспо Гейдельберг ГмбХ
(Германия)

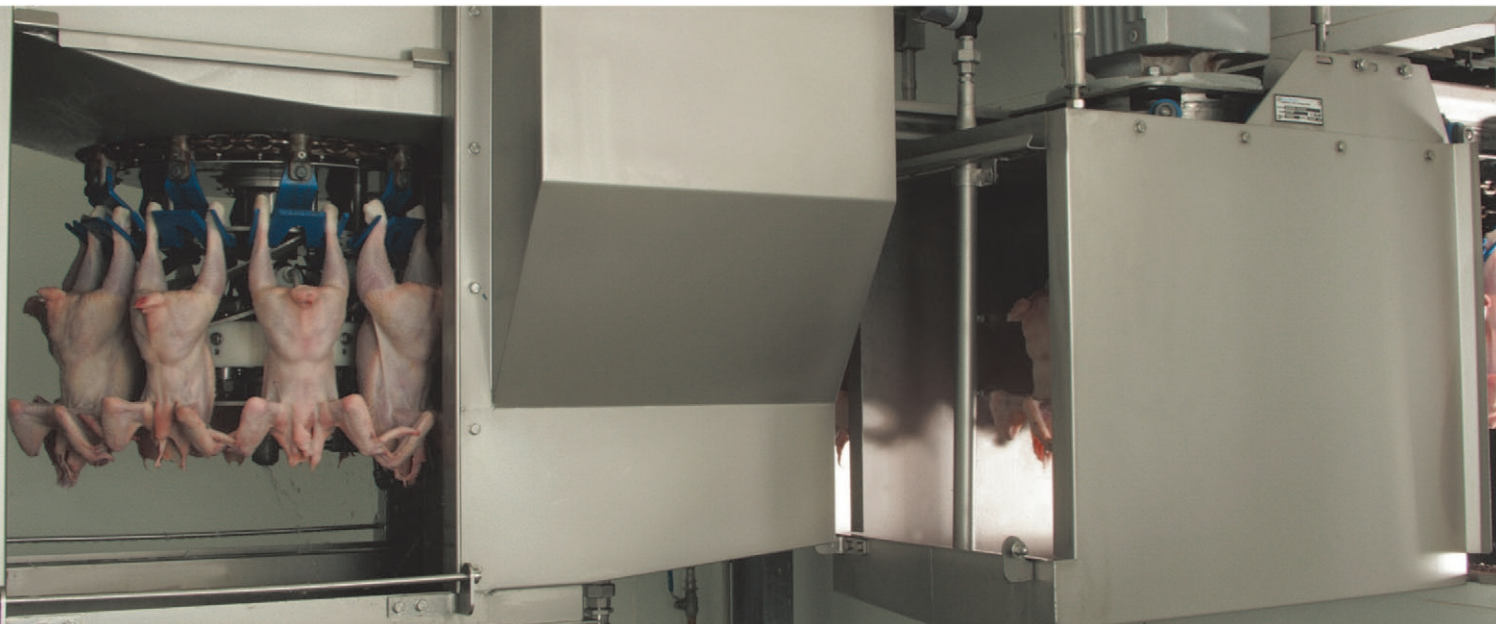
Как принять участие?

Позвоните по телефону: +7 (495) 642-32-71 / +7 (499) 245-11-87
или напишите письмо: vorontsova@agromg.ru.

Закажите билет заранее и сэкономьте более 10%!



Системы воздушного охлаждения на линии Stork - свежее решение для охлаждения птицы!



Системы воздушного охлаждения Stork разработаны на базе требований наших постоянных заказчиков и испытаны временем. Они гарантируют требуемую температуру внутри грудной мышцы тушки после охлаждения и увеличение сроков хранения охлажденной продукции.

Компания Сторк готова предложить своим заказчикам ряд современных систем охлаждения птицы, среди которых система воздушного охлаждения тушки с орошением вне туннеля Downflow Plus – новейшее и уникальное решение, которое уже доказало свою эффективность на практике.

Выбор правильной и эффективной системы охлаждения оказывает влияние не только на микробиологические показатели, а соответственно и сроки хранения охлажденной продукции, но и на выход мяса и его вкусовые качества (нежность, сочность).

Посетите нас на выставке Агропродмаш-2010 в Экспоцентре с 11 по 15 октября 2010 г. на наших двух стендах: № 22E50 в павильоне 2, зал 2 и № FE030 в павильоне Форум.

КОНТАКТ: Марел Сторк Москва, телефон: +7 495 2280700
moscow.foodsystems@stork.com | www.storkfoodsystems.ru

Преимущества системы воздушного охлаждения Downflow Plus компании Stork:

- исключается потеря веса продукта в процессе охлаждения
- отсутствует подмораживание продукта
- увеличивается срок хранения охлажденной продукции
- отсутствует аэрозольное перекрестное обсеменение
- простота исполнения и внедрения такого решения
- отвечает потребностям заказчика и последним требованиям рынка

Воздушное охлаждение – лучшее решение для Вашего бизнеса!

содержание

отрасль	14
Бизнес начинается с яйца!	18
стратегия	Жизнь обрела вкус. Рецепт утерян 30



Хочется верить, что придет тот день, когда фермер будет выращивать птицу или свиней, а крупные мясопереработчики – поддерживать его технологиями и знаниями, в то же время обеспечивая гарантированный рынок сбыта. Сегодня именно такие схемы действуют в Европе, и, возможно, России еще предстоит пройти долгий путь к оптимизации и специализации производства.

6

тема номера	Производство: модель будущего	6	компании /организация бизнеса	От разработки бизнес-плана – к получению кредита	32
отрасль /события и факты	Новости	12	производство /события и факты	Новости	36
	Бизнес начинается с яйца!	18		Конрад Фальк: «Передовые технологии – путь к успеху»	38
/крупным планом	Экспорт: экономические сложности и политические амбиции	20	/корма	Соя в промышленном кормопроизводстве	40
/исследование	Розничные сети глазами потребителей	22		Современное производство премиксов	44
компании /события и факты	Новости	24		Экспандер «Амандус Каль» в производстве комбикормов	46
	Попасть в сети на волне кризиса	28	/ветеринария	«Делай как можно проще»	48
/стратегия	Жизнь обрела вкус. Рецепт утерян	30			

содержание

производство	36
Вакцинопрофилактика болезней индюков	50
оборудование	Курс на глубокую переработку 58

Соевое масло богато полиненасыщенными жирными кислотами, линолевой и линоленовой кислотой. Высокий уровень жира обеспечивает энергетическую ценность продукта от 350 ккал и выше. Поэтому использование в составе комбикормов полножирной сои является весьма перспективным направлением в корموпроизводстве.

40



58

Обеспечить растущий спрос на качественную и разнообразную продукцию могут лишь прогрессивные предприятия, которые располагают высокотехнологичным оборудованием и активно расширяют ассортимент, в том числе в направлении продуктов для здорового питания в соответствии с модными тенденциями рынка.

производство /ветеринария	Вакцинопрофилактика болезней индюков	50	производство /оборудование	Использование подстилочного помета в качестве альтернативного биотоплива	62
/оборудование	Влияние предубойных факторов на качество мяса птицы	52		Система упаковки для целой птицы ТВ10/ТВ15	64
	Инновационные решения от STORK	56	/упаковка	Упаковка в газомодифицированной среде	66
	Курс на глубокую переработку	58		Почувствуйте разницу!	68
	О схемных решениях для систем холодоснабжения	60	/ингредиенты	Разработка новых видов колбасно-кулинарных изделий	70

птицепром

приложение к журналу «мясная сфера»

№3 (03) 2010

Информационно-аналитический журнал для специалистов птицеводческой 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, 199034, Санкт-Петербург,
Большой проспект В. О., д. 18, лит. А,
ВЦ Андреевский Двор, оф. 358,
тел./факс: +7 (812) 70-236-70,
www.sfera.fm

Издатель:
ИЗДАТЕЛЬСКИЙ ДОМ «СФЕРА»

Генеральный директор:
Алексей Захаров

Руководитель коммерческого
департамента:
Ольга Паленова
palenova@sfera.fm

Выпускающий редактор:
Виктория Загорская
editor@sfera.fm

Реклама:
Виктория Паленова
v-palen@sfera.fm

Дизайн и верстка:
Дмитрий Зорин
d.zorin@sfera.fm


Корректор,
литературный редактор:
Вероника Нечаева
kortektor@sfera.fm

Обложка:
Марьяна Успенская
Журнал распространяется
на территории России
и стран СНГ.
Периодичность – 6 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 ,
публикуются на коммерческой основе.

Мнение авторов не всегда совпадает
с мнением редакции.

Отпечатано в типографии «Акцент-принт».
Подписано в печать: 29.09.10.
Тираж: 5000 экз.





Место встречи изменить нельзя

Июль в этом году выдался поистине жарким не только по температуре на улице, но и по накалу страстей, вызванных решением об отмене ограничений на импорт куриного мяса из США. Американцы сразу стали готовить первые корабли: в конце сентября – начале октября они придут в Россию. В коридорах власти на уровне министров и вице-премьеров разгорелись горячие дискуссии о последствиях данного решения, поскольку всем очевидно, что в отсутствие ограничений американская продукция быстро займет свою часть российского рынка, эквивалентную как минимум 1 млрд долл. С другой стороны, понятно, что правительству трудно принимать решения, устраивающие всех, когда надо удержать инфляцию в заданных рамках.

Удар по отечественному птицеводству будет вполне ощутимый, учитывая себестоимость производства в США. И уже нельзя ничего исправить. Или можно?..

А может, наоборот, не стоит ограничивать импорт?..

Насыщенную деловую неделю, которая начнется 11 октября в Экспоцентре с международного форума в рамках выставки «Агропродмаш» и затем перейдет к конгрессу мясоперерабатывающей промышленности Meat Meeting, продолжит конференция «Импорт куриного мяса в Россию: баланс спроса и предложения». Сторонники и противники импорта соберутся 15 октября

в Торгово-Промышленной Палате РФ, чтобы обсудить ключевые вопросы.

- Баланс спроса и предложения, прогноз цен.
- Возобновление импорта из США: каковы последствия для российских производителей?
- Выход на рынок новых российских и зарубежных производителей.
- Управление маркетингом на рынке куриного мяса в условиях кризиса и посткризисного периода.
- Приход американской продукции связан с заключением договоренностей между президентами России и США для того, чтобы Россия получила возможность быстрее войти в ВТО.
- Оценка качества продукции: независимые экспертизы.
- Исследование каналов дистрибуции и возможности их расширения. Сенсус – как средство оперативного и стратегического маркетинга. Анализ региональных рынков.
- снабжение птицеводства фуражным зерном и комбикормами.
- Ритейл и новый закон о торговле: решаемые и нерешаемые проблемы поставщиков куриного мяса.
- Как отразится на ценах Федеральный закон о торговле?
- Какие санкции могут грозить за нарушения закона? Что следует предпринять, чтобы избежать этого?
- Изменения в логистической цепочке – к чему готовиться? Новые условия поставок, изменения в бизнес-процессах.
- Как сказывается на цене товара несовершенство логистической системы? Снижение издержек – человеческий фактор или необходимость оптимизации процессов?

Вопросов на продовольственном рынке накопилось настолько много, что вряд ли их удастся решить, даже с помощью трех конференций, подготовленных на самом высоком уровне. А главное – на большинство просто невозможно дать однозначного ответа: «да» или «нет».

Независимые отраслевые эксперты, производители, переработчики и представители сетевой розничной торговли соберутся, чтобы задать друг другу вопросы. В конце концов, их правильная последовательность – и есть та дорожка, которая выведет к истине.

Не заблудитесь и до встречи на конференции!

Виктория Загоровская,
редактор журнала «СФЕРА/Птицепром»,
editor@sfera.fm

Автор:



Виктория
Загоровская



Производство: модель будущего

Сегодня каждый производитель или переработчик стремится как можно надежнее застраховать себя от внешних рисков, в том числе путем создания вертикально интегрированных холдингов. Между тем опыт европейских стран показывает, что наиболее рентабельны узкопрофильные производства, и позволяет прогнозировать смену стратегий развития птицеперерабатывающих компаний.

Создание промышленного птицеводства, в котором все производство, от инкубирования птицы до ее забоя и переработки, сосредоточено на одной площадке, началось в 1960-е годы.

Активное развитие тенденция создания так называемых вертикально интегрированных производств получила с начала 2000-х годов, когда об этом заговорили не только руководители отдельных компаний, но и представители региональных властей. Причем данная тенденция касалась не только птицеводства, но и реального сектора в целом. Усиление интеграционной деятельности тогда объяснялось, с одной стороны, стремлением повысить конкурентоспособность, а с другой – снижением издержек производства. К 2004 году система агрохолдингов бы-

ла уже довольно стабильной. В этот период на рынке продолжали укрупняться уже существующие предприятия, новых появлялось мало. Многие сложившиеся в тот период крупные объединения остаются лидерами рынка до сих пор. Более мелкие участники зачастую тоже стремятся к усложнению своей структуры, а новые проекты ряда компаний изначально задумываются как предприятия с замкнутым производственным циклом.

Структура птицеводческих комплексов

Современные птицеводческие комплексы объединяют все этапы производства: от изготовления кормов и выращивания бройлеров до забоя, разделки птицы, изготовления и упа-

ковки готового продукта. Обычно они включают в себя птицефермы, инкубатор, бройлерные птицефермы, цех по производству комбикормов, перерабатывающий завод, ветеринарно-санитарные лаборатории, а также отделы маркетинга и реализации продукции.

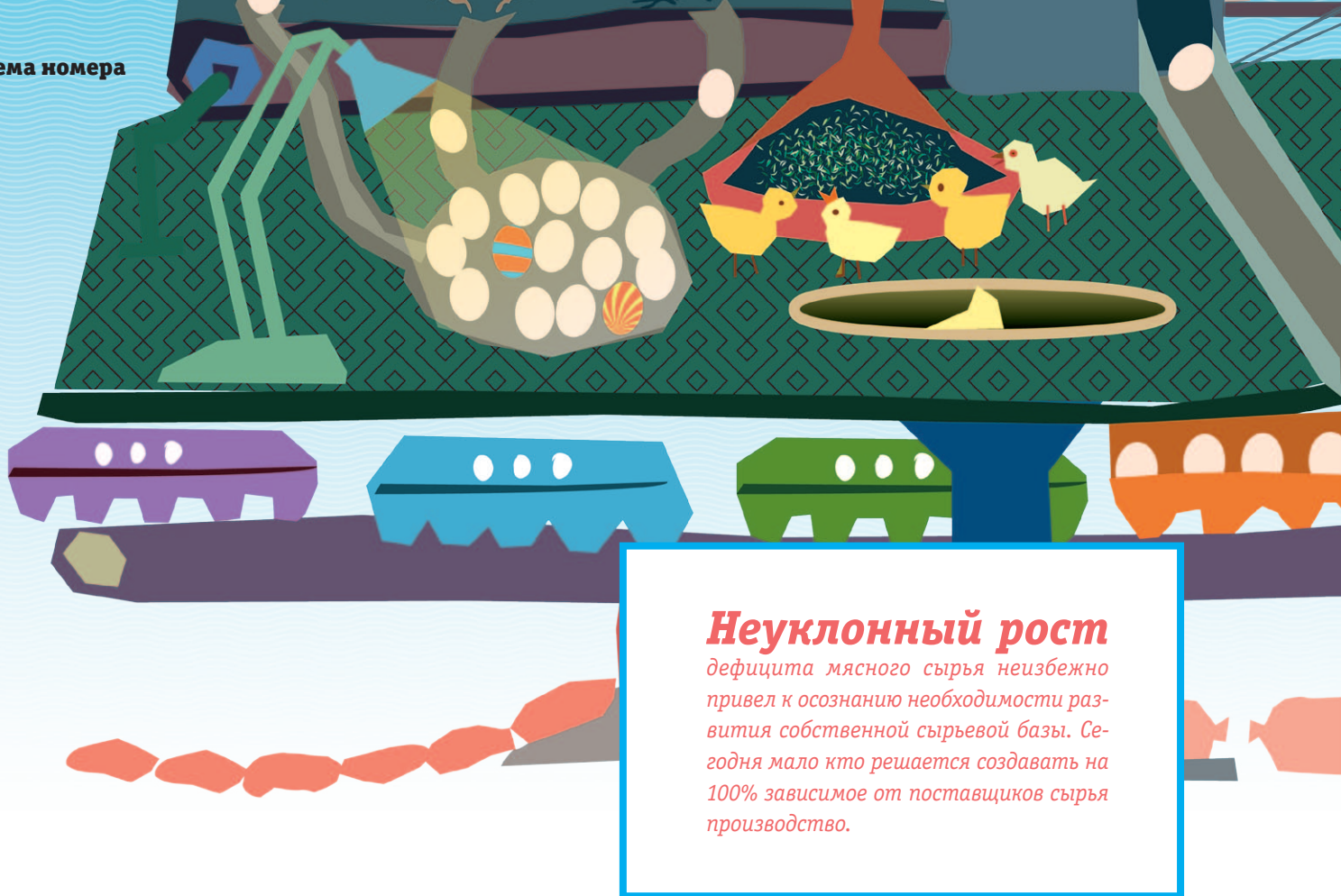
В структуру современной птицеводческой компании обычно входят следующие подразделения.

1. Компании, занимающиеся селекцией и генетикой кур.

Эти предприятия обычно отбирают несколько куриных пород, которые через несколько поколений достигают необходимых характеристик, например мясной кросс. Затем выращенные куры с соответствующим набором характеристик продаются птицеводческим компаниям.

2. Комбикормовый завод.

Предприятие по производству специальных кормов. На большинстве предприятий имеется собственное производство кормов по уникальной сбалансированной рецептуре. Сбалансированное питание и особый рацион, богатый натуральными белками и витаминами, гарантируют пищевую без-



Неуклонный рост

дефицита мясного сырья неизбежно привел к осознанию необходимости развития собственной сырьевой базы. Сегодня мало кто решается создавать на 100% зависимое от поставщиков сырья производство.

опасность и генетическую чистоту выращенной на них птицы. В течение первых 6-7 недель цыпляток развивается, поэтому в этот период происходит наиболее активное кормление. Причем рацион маленьких птиц меняется 4-5 раз в течение всего периода развития и роста с учетом особенностей птицы в определенный период роста.

3. Птицефабрики.

На птицефабриках происходит выращивание птицы для последующей реализации. Здесь же получают инкубаторные яйца. Инкубатор – обязательная составляющая всех птицефабрик. Это предприятие, предназначенное для искусственного выведения яиц, полученных с птицефабрики. Яйца помещаются в инкубаторы с соответствующей температурой и уровнем влажности и тщательно контролируются во время инкубационного периода. К концу инкубационного периода яйца помещаются в инкубационные лотки, где вылупляются маленькие цыплята.

Далее происходит выращивание птицы. Цыплята на фермах растут в просторных птичниках с уникальной системой микроклимата, создающей

наиболее комфортные условия для их роста и питания.

По рекомендации ведущих мировых специалистов на предприятиях применяется самая современная и гуманная технология выращивания птицы – полное содержание. Птичники обслуживают высококвалифицированные работники, включая ветеринарных и зоотехнических специалистов.

Вылупившиеся птенцы перевозятся на птицефабрику, за ними следят и выращивают до достижения ими товарного веса в 2,25 кг. Это процесс длится 6-7 недель, после чего их отправляют на перерабатывающее предприятие.

4. Перерабатывающие предприятия.

После забоя с птицы удаляют перья и разделывают. Она проверяется на наличие различных заболеваний и производственных дефектов. После проверки тушки погружаются в холодную воду, чтобы снизить их температуру до +4 °С, что замедлит рост бактерий. При переработке птицы не используются хлорирование или обработка другими химическими реагентами. После охлаждения куры упаковываются и отправляются в авторефрижераторах на продажу в точках реализации.

Внешняя независимость

Тенденция к росту числа вертикально интегрированных холдингов в пищевой промышленности обусловлена рациональными мотивами. Во-первых, желанием контролировать качество и ритмичность поставок сырья для производства пищевой продукции, в том числе мяса, а во-вторых, желанием получить всю прибыль от реализации, которая из года в год неравномерно распределяется по цепочке производитель сырья – переработчик – производитель конечного продукта.

Неуклонный рост дефицита мясного сырья неизбежно привел к осознанию необходимости развития собственной сырьевой базы. Надо сказать, что сегодня мало кто решается создавать на 100% зависимое от поставщиков сырья производство.

Между тем на любом рынке, и в частности аграрном, всегда присутствуют колебания. К примеру, падает цена на зерно или растет цена на мясо и пр. Когда цена на мясо высокая, выгодно его производить, но переработка, скажем, не успеет поднять цены на конечный продукт, и ее рентабельность падает. Затем наступит



Галина Семенова:

«Если рост цен на ингредиенты кормов из-за засухи составит, как на пшеницу, около 50%, можно ожидать увеличения себестоимости продукции на 30-35%. И, безусловно, в наиболее выгодном положении окажутся вертикально интегрированные холдинги - за счет ценовых преимуществ на рынке мяса птицы».

пает другой период, когда мясо падает в цене, тогда переработка становится выгодной.

«В рамках единого предприятия проще осуществлять контроль качества на всех этапах производства. В результате не только снижается себестоимость и увеличивается доходность, но и повышается качество готовой продукции, – рассказывает **Галина Семенова, вице-президент агропромышленного холдинга «КОМОС ГРУПП» и управляющий «Удмуртской птицефабрики».** – У нас вся продукция производится из охлажденного мяса, постоянное наличие сырья для переработки полностью снимает вопросы логистики. За 30 лет работы предприятия замкнутого цикла нам удалось воспитать и опытейших мастеров-птицеводов, и грамотных технологов по переработке».



Галина Семенова, вице-президент агропромышленного холдинга «КОМОС ГРУПП» и управляющий «Удмуртской птицефабрики»

Есть еще одна важная причина, по которой производители и переработчики объединяют свои усилия. Современное развитие рынка пищевой промышленности требует значительных инвестиций в «информатизацию» продукта: торговые марки, бренды, рекламные кампании. Это одна из причин увеличения количества холдингов – когда создается линейка продуктов, имеющая федеральный или по меньшей мере региональный размер.

Кроме того, при создании вертикально интегрированных хозяйств игроки реального сектора изначально могли в большей степени рассчитывать на лояльность со стороны вла-

стей. Минсельхоз рассчитывает, что единый подход ко всем организационно-правовым формам компаний в России должен обеспечивать равный доступ к кредитным ресурсам. Однако пока что крупные компании АПК имеют больше возможностей, чем малый и средний бизнес в этом секторе. Хотя при этом для фермеров предусмотрена 100%-ная компенсация процентных ставок по кредитам, тогда как для крупных агрохозяйств – 75-80%. Созданный недавно министерством реестр бюджетополучателей призван облегчить доступ крестьянским и фермерским хозяйствам к кредитным ресурсам: сейчас 35% таких предприятий имеют доступ к субсидируемым агрокредитам.

Мнения экспертов и участников рынка относительно того, является ли модель вертикально интегрированного холдинга достаточно устойчивой, чтобы не понести серьезных убытков во время нестабильности на рынке, диаметрально противоположные.

Некоторые игроки полагают, что вертикально интегрированная структура в период кризиса не дает компании каких-либо преимуществ, но и не делает ее слабее по сравнению с конкурентами. Любая ступень производства имеет тот или иной инструмент регулирования рынка спроса-предложения (цена), рассуждают одни. И в любом случае цена одной компании не может отличаться от цены рыночной на тот же товар такого же качества. Нельзя сказать, что кризис является определяющим критерием эффективности той или иной системы управления. Просто кризисные условия сильнее обнажают проблемы и делают углы острее.

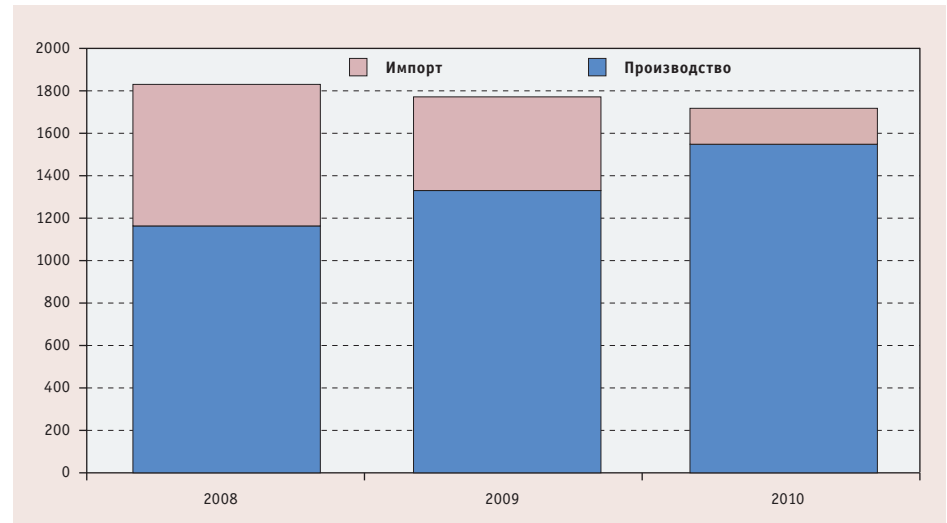
В целом во время кризиса больше шансов выжить у тех, кто производит продукт конечной переработки.

Единственным возможным плюсом вертикально интегрированной структуры может быть тот факт, что предприятие гарантированно внутренне обеспечено сырьем.

«На долю 15 крупнейших предприятий – производителей мяса птицы в России приходится 60% валового объема производства (1130 тыс. тонн по данным на 01.01.2010), – обращает внимание Галина Семенова. – Всего производителей – более сотни. “Удмуртская птицефабрика” относится к средним по объемам производства, но входит в состав крупнейшего в Удмуртской Республике агропромышленного холдинга «КОМОС ГРУПП». Такие большие компании обладают сильными конкурентными преимуществами: легче находят значительные средства для инвестирования в развитие современного производства, быстрее осваивают новинки, эффективнее удовлетворяют запросы разных групп населения. Еще один козырь крупного регионального производителя – лояльность и доверие местного покупателя».

По ее словам, рост цен на корма, безусловно, скажется на повышении себестоимости продукции мясных птицефабрик. В структуре себестоимости продукции из мяса птицы комбикорма составляют более 70%. Если предположить, что рост цен на ингредиенты кормов из-за засухи составит около 50% (как уже показал рост на пшеницу), то можно ожидать увеличения себестоимости на 30-35%. Это, в свою

График 2. Емкость рынка мяса птицы в январе-июле, тыс.т



Источник: ИКАР

очередь, повлечет за собой снижение конкурентоспособности на рынке по сравнению с импортным мясом, в частности американскими окорочками.

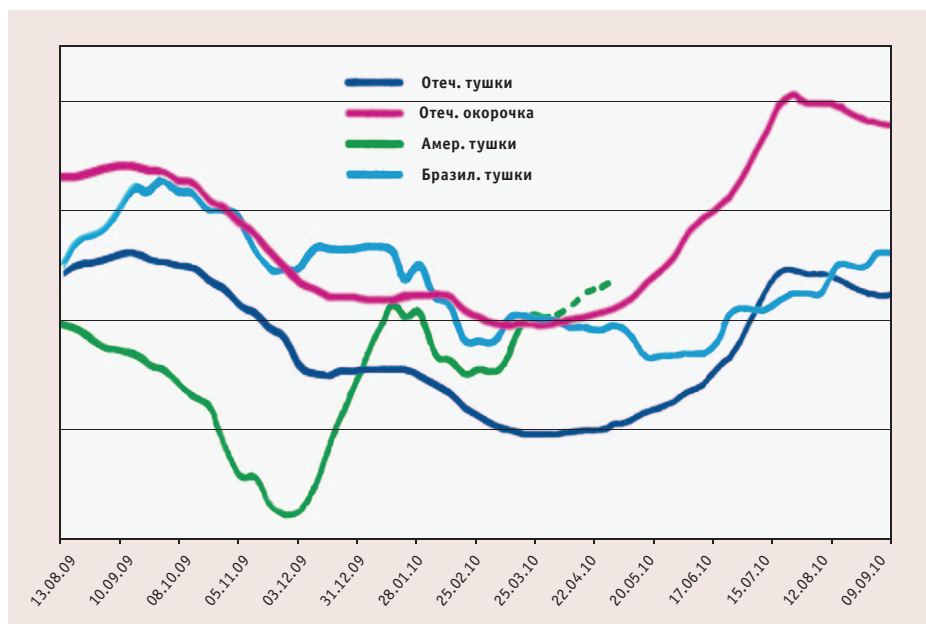
«Безусловно, в такой ситуации в наиболее выгодном положении окажутся крупные компании и предприятия, имеющие вертикально интегрированные производства. За счет более внушительных объемов закупок кормов они будут получать наименьшие цены и, как следствие, более низкую себестоимость и ценовые преимущества на рынке мяса птицы», – уверена Галина Семенова.

Специализация с большой буквы «С»

К очевидным недостаткам производств замкнутого цикла можно отнести сложность структуры холдинга, что повышает его непрозрачность для потенциальных инвесторов. Среди основных рисков вертикально интегрированных холдингов отмечают «распыление» финансовых и управленческих ресурсов, возможное снижение «гибкости» и управляемости компании, а также рост административных издержек.

Управлять группой предприятий всегда сложнее, чем монопредприятием, потому что это требует более широких компетенций менеджмента. Конечно, теоретически можно управлять холдингом, в который входят предприятия из разных отраслей или сегментов рынка, но проще руководить однообразными бизнесами. Соответственно, если мы говорим о полном цикле, то с этой точки зрения каких-либо серьезных преимуществ он не дает. То, что обычно считается преимуществами, в частности устойчивость холдинга, можно получить другими способами, например отлаженными связями с производителями. И объединяться под одной крышей холдинга для этого необязательно. А требования к компетенциям по управлению разными по своей природе бизнесами – животноводством и мясопереработкой – значительно повышаются, как следствие, снижается эффективность управления. К тому же отсутствие жесткой зависимости от внутривнутрихолдинговых постав-

График 1. Динамика цен на отечественное и импортное мясо птицы, руб./кг.



Источник: ИКАР



Владислав Жаркой:

«Если бы местные поставщики могли обеспечить нас качественным мясом в достаточном объеме, мы бы закрыли убойные цеха, отдав этот бизнес профессионалам».

щиков повышает гибкость и динамичность бизнеса в целом.

В самом начале изменений на финансовом рынке у некоторых крупных холдингов начались проблемы с кредиторами. В пример можно привести холдинг «ПРОДО», который в результате возникших проблем децентрализовал схему управления своими пермскими активами, разделив производство и переработку мяса. На реформы «ПРОДО» пошел из-за того, что действовавшая конструкция делала его предприятия неуправляемыми. Многие эксперты одобрили решение «ПРОДО», заявив, что переработка мяса и его производство – разные рынки и управлять этими активами надо раздельно. «То, что они пытались объединить производство мяса и его переработку в одну компанию, для меня всегда было удивительным решением», – отметил **Олег Стародубцев, глава инвесткомпания «ПМ-Инвест»**, которая прежде контролировала две птицефабрики в Прикамье, – это два разных бизнеса. Нельзя одинаково хорошо разбираться в бройлерах и мясoperеработке».

«Российская “гигантомания” обычно ни к чему хорошему не приводит.

Строятся огромные птицефермы, возводятся свинокомплексы, и неизвестно, когда они смогут себя окупить. Правительству нужны быстрые результаты, но беда в том, что от крупных хозяйств таких результатов не добьешься, – говорит **Роберт Трегубов, региональный руководитель по продажам в Центральной, Восточной Европе и СНГ компании FESSMANN**.

Часть участников рынка признает, что создание «замкнутого цикла» производства стало для них вынужденной мерой. «Торговая сеть в нашей компании – лишь средство повышения оборачиваемости денежных средств. Если бы наши контрагенты не “душили” нас такими отсрочками по платежам, гарантировали должное продвижение и продажу нашей продукции, мы бы, несомненно, отказались от этого направления, отдав этот бизнес профессионалам, – заявил **исполнительный директор Крестьянского хозяйства А. П. Волкова Владислав Жаркой**. – Если бы местные поставщики могли обеспечивать нас мясом в достаточном объеме и должного качества, мы бы закрыли убойные цеха. Несомненно, собственное сырье в наших сегод-

няшних условиях является хорошим подспорьем для мясoperерабатывающего бизнеса».

«В России сегодня предприниматели производят все, что можно произвести, для всех сегментов рынка, которые только можно охватить. Все производят все, как это когда-то было в Польше. Но Польша от такой модели отказалась, поняв ее неэффективность, и сделала свои производства более специализированными. Российским компаниям еще только предстоит в корне переосмыслить подход к бизнесу», – уверен Роберт Трегубов.

Хочется верить, что придет тот день, когда на рынке будет царить Специализация с большой буквы. Когда на каждом этапе производственного процесса его владелец будет ответственен за лучший результат. Когда фермер будет выращивать птицу или свиней, а крупные мясoperеработчики – поддерживать его технологиями и знаниями, в то же время предоставляя гарантированный рынок сбыта.

Сегодня именно такие схемы действуют в Европе, и, возможно, именно их распространение даст большой толчок развитию АПК в России. **МС**

Сайт для топ-менеджеров
и специалистов пищевой
промышленности

ЛОВИ
ВОЛНУ!

- МЯСНАЯ СФЕРА
- КОНДИТЕРСКАЯ СФЕРА /
ХЛЕБОПЕЧЕНИЕ
- МОЛОЧНАЯ СФЕРА
- ПТИЦЕПРОМ

FM

sfera.FM



На сайте в удобной форме
представлены:

СТАТЬИ
на отраслевую тематику

НОВОСТИ

ФОТОРЕПОРТАЖИ
с прошедших мероприятий и выставок

ПОДПИСКА*
НА ЖУРНАЛЫ «СФЕРА»

**РЕКЛАМНЫЕ
ВОЗМОЖНОСТИ**

* действует спецпредложение

Дефицита яиц из-за засухи не будет

Дефицита яиц на рынке из-за засухи не будет, а цены на птицеводческую продукцию не «взлетят». Такой прогноз дала **генеральный директор Российского птицеводческого союза (РПС) Галина Бобылева**.



«Засуха не оказала и не может оказать никакого влияния, потому что производство яиц заложено с начала года, – сказала она. – Производство яиц растет: за 8 месяцев оно увеличилось более чем на 1 млрд шт. Поэтому дефицита нет и быть не может».

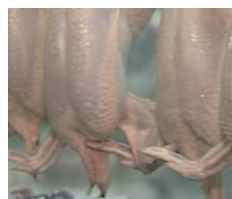
По ее словам, яйца сегодня больше, чем требуется на рынке, а повышение цен, которое можно было наблюдать в августе, сезонное и связано с хранением, и с уровнем потребления. «Цену на такую продукцию как яйцо надо рассматривать по месяцам. Еще раз подчеркиваю – мы еще не достигли уровня прошлого года. И хочу заверить: будут приняты все меры, чтобы цены на яйцо и на мясо птицы не были повышены. Сегодня практически так оно и есть», – отметила Галина Бобылева.

agronews.ru

«Хлорированная» курятина проникает в РФ инкогнито

Курятина из США, обработанная хлором, продолжает поступать в Россию через страны Таможенного союза под видом продукции этих государств, сообщил главный государственный санитарный врач России Геннадий Онищенко.

«Хотелось бы отметить нарастающую информацию, которую мы получили из достоверных источников, о том, что предпринимаются попытки через третьи страны завезти нам курятину американских производителей, обра-



ботанную хлором, переупакованную под производителей третьих стран», – сказал он.

Глава Роспотребнадзора добавил, что те «значительные принципиальные послабления, которые мы сегодня имеем в рамках Таможенного союза, облегчают возможности такого завоза в нашу страну». При этом Онищенко указал на наличие «определенных затруднений» в сотрудничестве по этому вопросу с США, которые уже перешли на требования российского законодательства по обработке мяса птицы. По его словам, Россия будет «очень тщательно обследовать на содержание хлора» все первые партии куриного мяса, которые придут в РФ из США во второй половине сентября. Россия ввела запрет на импорт мяса птицы из США 1 января 2010 года из-за того, что американскую курятину обрабатывают хлором. Это не соответствовало доктрине продовольственной безопасности, подписанной президентом Дмитрием Медведевым. С 16 августа эмбарго было частично снято. В сентябре в опале остались 4 из 87 американских импортеров. Договор о создании Таможенного союза был подписан в Минске 27 ноября 2009 года. Формально он начал действовать с 1 января 2010 года, но фактически не работал в полном режиме. Таможенный кодекс ТС для всех его участников (России, Казахстана и Белоруссии) вступил в силу в июле этого года.

BFM.RU



Белгородская область – в лидерах

Крупнейшим регионом по производству мяса домашних кур является Белгородская область. Темп роста производства куриного мяса и субпродуктов в 2009 году на предприятиях, расположенных в этом регионе, был равен 26%.

По итогам семи месяцев 2010 года по объему производства мяса и яиц в расчете на душу населения Белгородчина также занимает первое место среди всех регионов ЦФО.

Кроме того, к числу регионов-лидеров, предприятия которых выпускают более 100 тыс. тонн продукции в год, можно отнести Московскую и Ленинградскую область.

Среди регионов, производство куриного мяса в которых в последние годы развивалось наиболее интенсивно, необходимо отметить Новгородскую область – производство в течение последних трех лет

здесь выросло в 32,6 раза. В сумме в 12 регионах – лидерах по выпуску мяса домашних кур в 2009 году было произведено более 60% общероссийского объема продукции. В 2010 году ожидается рост рынка мяса кур за счет увеличения внутреннего производства.

РБК

Соглашение производителей и торговых сетей

Объединения сельскохозяйственных производителей и торговые сети подписали соглашение о сотрудничестве в целях недопущения спекуляций на рынке и обеспечения межотраслевого баланса в АПК.



Документ подписан в ходе заседания Общественного совета при Минсельхозе России в присутствии **министра сельского хозяйства Елены Скрынник**.

Соглашение, в частности, предусматривает проведение совместного мониторинга цен на сельхозпродукцию в розничной торговле и создание условий для увеличения объемов производства на основе сбалансированной политики, направленной на недопущение необоснованного повышения цен. Наряду с этим членам отраслевых объединений планируется оказывать консультационно-методическую и иную помощь в организации производственных процессов, направленных на снижение затрат и себестоимости конечной продукции.

«Заключение соглашения – еще один важный шаг на пути выравнивания цивилизованных, справедливых отношений между всеми участниками рынка, – отметил **председатель Общественного совета при Минсельхозе России, председатель правления Национального союза производителей молока Андрей Даниленко**. – Резкие колебания цен на сельхозпродукцию негативно влияют как на потребителей, так и на производителей, поэтому важно осуществлять постоянный мониторинг цен, своевременно информировать участников рынка об изменениях внутренней ценовой конъюнктуры, а также проводить оперативное государственное регулирование – все это составляющие стабильного развития продовольственного рынка».

ИТАР-ТАСС

FRESH FOOD RUSSIA 2010

FRESH FOOD RUSSIA: впервые в России

В отеле «Hilton Ленинградская» в Москве 11-12 ноября пройдет бизнес-саммит FRESH FOOD RUSSIA: «Свежие бизнес-решения в переработке и поставках продуктов в сети».

FRESH FOOD RUSSIA 2010 – первая и единственная в России платформа для профессионального диалога современных сетей и производителей. Цели ее участников – стратегическое и оперативное планирование развития продаж продукции, расстановка приоритетов в работе над снижением потерь в поставках. Делегаты обсудят и примут новые стандарты контрактных отношений, условий поставок, поддержки продаж.

Важнейшим компонентом Fresh Food Russia станет электронная площадка marketplace для поиска контрагентов участниками конгресса.

В аудиторию мероприятия входят руководители производственных компаний и аграрных предприятий, развивающих товарное производство продукции, а также руководители направления «фреш» розничных сетей России и СНГ.

Мероприятие проводит компания BBSG, известная на рынке b2b как организатор крупнейших деловых съездов владельцев и топ-менеджеров розничного рынка.

По материалам организаторов

Человечество прокормит «мясо из пробирки»

Только применение новых технологий производства и переработки пищи поможет в ближайшем будущем прокормить население Земли, которое может достичь 9 млрд уже к 2050 году, сообщает газета The Guardian со ссылкой на результаты исследований под эгидой британского Королевского научного общества.



Главные выводы интернациональной группы ученых под руководством Джона Беддингтона из Королевского научного общества обнародованы в августе, а полные версии докладов по результатам проведенных исследований будут опубликованы в сентябре, в преддверии конференции ООН по вопросам изменения климата в Канкуне (Мексика).



www.meat-industry.ru

X Международный форум

МЯСНАЯ ИНДУСТРИЯ

ТЕМАТИЧЕСКИЕ РАЗДЕЛЫ:

Оборудование и технологии разведения, выращивания и содержания мясного скота
Оборудование и технологии убоя, первичной переработки скота, переработки продуктов убоя
Оборудование и технологии переработки мясного сырья, производства мясных изделий и полуфабрикатов
Оборудование и технологии упаковки
Пищевые ингредиенты, добавки и специи
Охлаждающие и нагревающие технологии и оборудование
Готовая продукция, полуфабрикаты / продукты удобного и быстрого приготовления
Оборудование и технологии для производства безопасной продукции. Контроль качества
Инжиниринг
Оборудование для торговли и HoReCa
Отраслевые союзы и Ассоциации

ПАНЕЛЬНЫЕ ДИСКУССИИ

СЕМИНАРЫ

КОНКУРСЫ МЯСНОЙ ПРОДУКЦИИ

ШОУ-КОНКУРСЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МАСТЕРСТВА

15-18 марта 2011

Москва, Всероссийский Выставочный Центр, павильон №75



СПЕЦИАЛЬНАЯ ЭКСПОЗИЦИЯ ИНДУСТРИЯ ПТИЦЕВОДСТВА

ТЕМАТИЧЕСКИЕ РАЗДЕЛЫ:

Оборудование и технологии разведения, выращивания и содержания птицы
Оборудование и технологии убоя, первичной переработки птицы, переработки продуктов убоя
Оборудование и технологии переработки птицы
Готовая продукция, полуфабрикаты / продукты удобного и быстрого приготовления
Инжиниринг
Научные разработки
Отраслевые союзы и Ассоциации

ОРГАНИЗАТОРЫ:



ОФИЦИАЛЬНАЯ ПОДДЕРЖКА



Министерство
Сельского Хозяйства



ТПП РФ



ПРАВИТЕЛЬСТВО
МОСКВЫ

Тел.: +7 (495) 935-73-50, 935 81 40; Факс: +7 (495) 935-73-51
E-mail: md@ite-expo.ru, www.ite-expo.ru, www.dairy-industry.ru

Международное междисциплинарное исследование доказало, что потенциально пригодных для сельскохозяйственного освоения земель на планете недостаточно, чтобы покрыть потребности населения, которые в ближайшие 40 лет должны возрасти на 70%. По словам ученых, чтобы прокормить стремительно растущее население, необходимо увеличить производство пищи, минимизировав при этом вред, наносимый экосистемам планеты. Однако при расчетах оказывается, что используемых на сегодняшний день технологий недостаточно.

«Один из выходов – создание технологии производства искусственного мяса, которое можно было бы “выращивать” в огромных цистернах», – говорит **ученый из Института исследований крупного рогатого скота в Найроби, доктор Филипп Торнтон.**

Группа ученых из крупнейшего британского центра сельскохозяйственных исследований в Ротэмстеде предложила способ использования избыточного атмосферного углекислого газа в сочетании с особыми удобрениями, которая позволит не только увеличить урожай, но и сократить норму полива. Тогда есть надежда, что урожай зерновых можно будет повысить вдвое к 2050 году, причем без освоения дополнительных земель.

РИА Новости



Программа развития птицеводства в Белоруссии

На выполнение программы развития птицеводства в Белоруссии на 2011-2015 годы планируется направить около 3,9 трлн белорусских руб., сообщил на заседании Президиума Совета министров министр сельского хозяйства и продовольствия М. Русый, презентуя проект программы.

При этом, как сообщили в пресс-службе правительства республики, чуть более 84% от этой суммы составят кредиты банков, республиканский бюджет будет задействован только на 2%, собственные средства – 13,5%.

По словам министра, производство мяса птицы в Белоруссии к 2015 году вырастет в 2 раза по сравнению с 2009 годом. В 2015 году в Белоруссии планируется произвести 548 тыс. тонн мяса птицы



в живом весе, или увеличить достигнутый уровень 2009 года в два раза. В общей структуре производства мяса к 2015 году доля мяса птицы увеличится по сравнению с 2010 годом на 1,5%.

Наибольший удельный вес в производстве мяса птицы займет Минская область. В два раза возрастет производство бройлеров в Гомельской и Гродненской областях. Планируется, что поставка мяса птицы на экспорт в 2015 году увеличится до 100 тыс. тонн в год и вырастет в 5 раз по сравнению с 2009 годом.

Увеличение объемов производства в этой сфере предусматривается за счет роста поголовья птицы к 2015 году до 134 млн голов, привлечения новейших пород и кроссов, оптимизации сырьевой базы для производства полноценных комбикормов, строительства и реконструкции производственных помещений, их техпереоснащения с использованием современного оборудования. Планируется увеличить среднесуточный привес бройлеров до уровня не ниже 60 г, что на 20% больше по сравнению с 2010 годом. Уменьшатся и затраты кормов на производство одного центнера привеса – с 1,8 ц в настоящее время до 1,7 ц в 2015 году. Также сельхозорганизации Белоруссии в 2015 году планируют произвести 2,7 млрд яиц. Их количество возрастет на 15% к уровню 2010 года.

Кроме этого, в течение пяти лет в стране предусматривается проведение реконструкции, техпереоснащения 407 помещений содержания птицы, строительство 534 и перепрофилирование 107 таких объектов. Планируется реконструкция 24 и строительство 22 цехов переработки.

По новой программе развития птицеводства в Белоруссии до 2015 года планируется завоз прародительских и родительских форм уток для комплектования птицефабрик страны и дальнейшего разведения птицы.

Ожидается, что за период реализации программы будет произведено мяса и яйца птицы на 10 трлн белорусских руб. Прибыль составит 3,7 трлн белорусских руб.

Окупаемость программы – 5 лет. Дополнительное поступление налогов в бюджет достигнет 167 млрд белорусских руб. Благодаря мероприятиям программы Белоруссия полностью исключит импорт племенного молодняка родительских форм мясной и яичной птицы, удовлетворит потребности населения и фермерских хозяйств в молодняке мясных и яичных кур.

Будет обеспечено прибыльное ведение птицеводства с рентабельностью не менее 40% в мясном птицеводстве и 20% в производстве яиц. Валютная выручка от экспорта тушек бройлера составит 250 млн долл., яиц птицы – 49 млн долл. Экспорт яиц к 2015 году составит не менее 0,7 млрд шт. в год, что на 40% больше по сравнению с прогнозом на 2010 год.

agronews.ru

Американские инвестиции в «индейскую» Россию

На встрече, состоявшейся в середине августа в посольстве США по инициативе американской стороны, **генеральный директор Национальной ассоциации в области индейководческого хозяйства Юрий Марков** обсудил перспективы российского индейководства с **американским атташе по вопросам сельского хозяйства Морганом Хасом.**

Главной темой встречи стало возможное участие представителей американского агробизнеса в развитии индейководческой отрасли российского АПК. В частности, Морган Хас затронул такие вопросы, как участие американских инвесторов в реализации новых российских проектов по промышленному выращиванию индейки, открытие в РФ представительств ведущих индейководческих компаний США, возможность организации деловых поездок для российских фермеров на американские индейководческие фермы для освоения современных технологий.

По итогам встречи достигнуто соглашение об укреплении делового взаимодействия между представителями МСХ США и Ассоциацией, а также о разработке Программы технологической поддержки индейководства в РФ, которая будет способствовать развитию коммер-



ческого индейководства и его технологического обеспечения в обеих странах.

Напомним, что отдел по вопросам сельского хозяйства в посольстве США в Москве представляет интересы американского сельского хозяйства и агробизнеса в России. Повышенное внимание американской стороны к российскому индейководству неслучаен – развитие этой отрасли в стране идет уско-

рными темпами и в настоящее время находится на подъеме.

Национальная ассоциация в области индейководческого хозяйства

Мясная стратегия

Главной темой заседания президиума Госсовета РФ по развитию животноводства, которое состоялось 13 июля в Белгородской области, стали меры по ускоренному развитию мясного животноводства как приоритетного направления обеспечения продовольственной безопасности страны. Участники заседания также говорили о выделении помощи регионам, пострадавшим от засухи.



По словам **Президента России Дмитрия Медведева**, наша страна имеет все шансы стать солидным игроком на мировом продовольственном рынке. «Нам надо сделать все необходимое, чтобы достичь этой стратегической цели, создать финансовые механизмы, инфраструктуру и законодательную базу», – сказал Медведев. – Прогнозируется существенный рост потребления мяса в мире, в основном птицы и свинины. Российское мясо уже регулярно поставляется в такие страны, как Китай и Вьетнам».

Ключевым фактором возрождения отечественного животноводства стало субсидирование процентных ставок по инвестиционным кредитам, что привлекло частные инвестиции в крупные проекты в птицеводстве и свиноводстве. Вместе с тем беспокой ситуация с производством говядины, объемы которого удалось лишь стабилизировать.

«Рабочая группа Госсовета подробно проанализировала ситуацию в животноводстве, предложил разработать стратегию его развития на период до 2020 года. Ключевой задачей является реконструкция откормочных комплексов и перерабатывающих предприятий, утилизация отходов с применением ресурсосбережения и охраны природы», – сказал Медведев.

Предложенная стратегия позволит увеличить объемы производства всех основных видов мяса, сообщила на заседании Госсовета глава Минсельхоза РФ Елена Скрынник. «К 2020 году, таким образом, мы прогнозируем рост производства

Конференция

Импорт куриного мяса в Россию в 2010–2011: баланс спроса и предложения

15 октября 2010

Москва, Торгово-промышленная палата РФ



Модератор конференции:
Игорь Виттель,
ведущий телепередачи
про экономику
на РБК-ТВ



**Отечественное
птицеводство:**
мощности,
себестоимость,
качество

**Возобновление
импорта
куриного мяса
в Россию**



Ритейл:
влияние на цены
**нового Закона
о торговле**

В программе

- Баланс спроса и предложения, прогноз цен
- Возобновление импорта из США: каковы последствия для российских производителей?
- Обеспечение максимально качественной дистрибуции в регионах
- Выход на рынок новых российских и зарубежных производителей
- Управление маркетингом на рынке куриного мяса в условиях кризиса и посткризисного периода
- Горячая дискуссия. Возобновление импорта: кто выиграет?
- Как отразится на ценах Федеральный закон о торговле?
- Изменения в логистической цепочке — к чему готовиться? Новые условия поставок, изменения в бизнес-процессах
- Ритейл в регионах — местные и всероссийские участники рынка

мяса птицы на 78%, до 6,2 млн тонн в живом весе, свинины – на 84%, до 5,35 млн тонн, говядины – на 14%, до 3,5 млн тонн», – заявила министр.

По ее словам, к 2020 году Россия может увеличить экспорт мяса птицы до 400 тыс. тонн, свинины – до 200 тыс. тонн против нынешних 10 тыс. тонн в год в общей сложности. За последние пять лет объем производства мяса птицы увеличился на 76%, свинины – на 40%. Такая динамика дает серьезное основание полагать, что в следующем десятилетии сектор не только обеспечит потребности населения, но и превратится в весомую экспортную отрасль.

«Эксперт Online»

ФАО предоставляет свободный доступ к базе данных

ФАО предоставляет свободный доступ к центральному хранилищу данных ФАОСТАТ (FAOSTAT), самой полной статистической базе данных по продовольствию и голоду.

Ранее из ФАОСТАТ, который содержит более миллиона значений, охватывающих 210 стран и территорий, бесплатно можно было загружать только ограниченное количество информации, однако доступ к более крупным объемам статистических данных предполагал оплачиваемую годовую подписку.

«Сейчас мы предоставляем полный доступ к широкой базе данных», – сказал Хафез Ганем, помощник генерального директора ФАО по экономическому и социальному развитию. – Эта информация является важным инструментом в борьбе против голода и нищеты, а также играет важную роль в поддержании устойчивого развития. Мы заинтересованы в том, чтобы экономисты, плановики, политики в развивающихся странах, которые в этом инструменте нуждаются в большей степени, смогли беспрепятственно пользоваться необходимыми данными».



Он также отметил, что этот шаг является частью усилий ФАО, направленных на обеспечение более легкого доступа к своим обширным информационным ресурсам – инициативы, которая появилась в результате независимой внешней оценки и стратегического планирования, проведенного странами-членами ФАО в 2008 году.

«ФАОСТАТ является мощным инструментом, который можно использовать не только, чтобы выделить страны, где существуют проблемы

голода, но и лучше понять причины его возникновения и способы борьбы с ним», – добавил Петро Дженнари, директор Отдела статистики ФАО.

В дополнение к содействию планированию развития ФАОСТАТ предоставляет развивающимся странам данные, необходимые им для участия в международной торговле и получения от этого прибыли. Страны-доноры могут также использовать информацию для определения секторов, где помощь может быть оказана наиболее эффективным образом.

ФАО



Производство яиц в России увеличилось на 3,4%

В последние годы наблюдается рост мирового производства яиц, однако коридор этого роста составляет всего 2-2,8%. Основным производителем яиц на мировом рынке является Азия. За последние 8 лет рост производства только в Китае составил 20%. Россия занимает пятое место в этом списке.

Согласно маркетинговому исследованию компании GLOBAL REACH CONSULTING, производство яиц в России по итогам 2009 года увеличилось на 3,4%. Это максимальный показатель роста производства за последние 20 лет. Основную часть рынка яиц формирует российское производство. В последние годы можно говорить о постепенном снижении доли импортной продукции: с 2004 года она сократилась на 0,5%, что достаточно существенно для данного сегмента. Снижение экспорта за прошедший год составило 4%. Динамика экспорта в Казахстан (основной партнер России по экспорту яиц с 2005 по 2008 годы) была положительной, однако в 2009 году экспорт значительно сократился.

По данным компании BusinesStat, с 2005 по 2009 год поголовье кур-несушек в России выросло на 5,8%, а яйценоскость одной курицы повысилась на 1,3%. Под влиянием этих факторов производство яиц за 4 года выросло на 7,2%.

Большой вклад в производство вносят сельскохозяйственные предприятия, в которых содержится больше птиц и производится больше яиц, чем в частных и крестьянских (фермерских) хозяйствах. В 2009 году сельхозпредприятия заготовили 30,2 млрд шт., частные хозяйства – 9,3 млрд шт., крестьянские хозяйства – 308 млн яиц.

Объем реализации яиц в России стабильно растет: с 2005 по 2009 год

он увеличился на 3,3 млрд шт. и составил 32,5 млрд яиц.

Среди крупнейших птицефабрик, производящих яйца и яичные продукты: Боровская, Роскар, Сеймовская, Башкирская, Сиявинская, Пышминская, Бархатовская, Челябинская, Краснодарская птицефабрика, Комсомольская, Вараксино, Евсинская, Платошинская, Ашкардарская, Выксово, Инская, Атемарская, Таганрогская, Ворсменская.

По прогнозам специалистов BusinesStat, в 2010 году рост рынка продолжится. Объем продаж яиц в России достигнет максимального уровня в 2014 году, составив 37,5 млрд шт.

BusinesStat
РБК

Ленобласть увеличит производство свинины и птицы

Для обеспечения потребности рынка в охлажденном мясе курицы и свинины областной агропромышленный комплекс увеличит объемы производства.

«Мы приняли решение увеличить до 250 тыс. тонн в год производство охлажденного мяса курицы. Сегодня этот показатель составляет около 128 тыс. тонн», – заявил губернатор Ленобласти Валерий Сердюков 29 июля, в ходе пресс-конференции, посвященной итогам первого полугодия. По его словам, производство мяса свинины будет увеличено до 200 тыс. тонн в год. Кроме того, до 2012 года будет сформиро-



ван рынок мяса утки, гуся и индейки. В бюджете 2010 года предусмотрено 80 млн руб. на создание ферм по разведению уток, гусей и индеек.

meatinfo.ru

Американские окорочка: возвращение

Россия 16 августа сняла запрет на импорт мяса птицы из США. Это касается не всех, но большинства американских компаний, которые соответствуют требованиям, предъявляемым Роспотребнадзором к условиям производства и обработки продукции.

Изначально Россия сняла запрет на поставки американской курятины с 68 из 87 предприятий, предложенных США. Но «белый список» постепенно расширяется.

Напомним, с 1 января 2010 года в России вступили в силу новые санитарно-гигиенические нормы,

которые запрещают обработку мяса птицы хлорсодержащим раствором с более высокой концентрацией, чем в питьевой воде. Ни одно американское предприятие на тот момент не отвечало этим требованиям, в результате чего поставки были приостановлены.



Под запретом оказалась вся курятина, поставляемая на российский рынок из США.

Переговоры о возобновлении поставок начались в середине января. Представители Роспотребнадзора и Россельхознадзора несколько раз встречались с представителями США, однако сторонам никак не удавалось прийти к соглашению.

В середине августа глава Россельхознадзора Сергей Данкверт провел несколько встреч с американскими птицеводами – компаниями Tyson Foods, Sanderson Farms, Koch Poultry, Mountaire Farms и Peco Foods.

Как говорится в сообщении ведомства, компании представили Россельхознадзору подробные программы по выращиванию птицы и контролю микробиологического статуса и содержания остаточных количеств антибиотиков в мясе, предназначенном для экспорта в Россию. При этом они выразили полное согласие с необходимостью неукоснительного исполнения норм и требований российского законодательства в отношении безопасности пищевой продукции, поставляемой в страну.

«На каждом американском заводе, будь то бойня или перерабатывающий завод, помимо санветинспекторов самой компании есть и федеральные инспекторы, которые проверяют выполнение федеральных требований к продукции и производству прямо на линии. Они выполняют указания руководства, которое согласовало с Россией не использовать хлор. Если предприятие начнет использовать хлор, то его обязательно остановят», – отметил глава российского представительства совета США по экспорту домашней птицы и яиц USAPEEC Альберт Давлеев.

Квота США на ввоз мяса птицы в РФ в этом году составляет 600 тыс. тонн, однако в начале июня в России было принято решение о замещении 150 тыс. тонн из нее поставками из других стран.

До запрета Соединенные Штаты являлись крупнейшим поставщиком куриного мяса, в основном окорочков, в Россию. По статистике Национального совета производителей курицы США, в прошлом году Штаты экспортировали в страну куриное мясо на 744 млн долл.

Деловая газета «Взгляд»

Международная профессиональная выставка
продуктов питания и напитков

Гастроном 2011

www.gastronom-expo.ru

08-10 февраля 2011
Москва
МВЦ “Крокус Экспо”

Организаторы

 **КРОКУС ЭКСПО**
Международный выставочный центр

 **FOREXPO LTD**TM
ВЫСТАВКИ И КОНФЕРЕНЦИИ

Совместно с

NOVEX
The event management company

Информационный спонсор

 **сфера**
издательский дом

Событие: **Вторая международная конференция индейководов**

Бизнес начинается с яйца!

В Москве в рамках выставки «Агроферма-2010» состоялась Вторая международная конференция индейководов, организованная Национальной ассоциацией в области индейководческого хозяйства.

Конференция «Международное и российское индейководство: аспекты взаимодействия и перспективы развития» собрала несколько десятков участников, представлявших как развивающиеся хозяйства, так и проекты, находящиеся в разработке.

С докладами выступили представители известных мировых компаний: Cuddy Farms (Канада), Kartzfehn (Германия), Panda, Gerzak (Польша). Также новостями отрасли поделились представители российской компании «Резерв» и «Северо-Кавказской зональной опытной станции по птицеводству» Россельхозакадемии.

Открыл конференцию **генеральный директор Ассоциации Юрий Марков**, торжественно вручив сертификаты новым членам Ассоциации. Во вступительном слове он кратко подвел итоги работы Ассоциации, отметив, что с поставленными задачами она успешно справляется. За минувший год Ассоциация стала максимально привлекательной площадкой для развития бизнеса не столько иностранных компаний, сколько отечественных производителей. Количество обращений людей, профессионально интересующихся индейководством, возросло в 2,5 раза. Ее деятельность активно поддерживает Росптицесоюз, а также многие региональные МСХ и Управления по развитию птицеводства.



Конференция собрала несколько десятков участников, представлявших как развивающиеся хозяйства, так и проекты, находящиеся в разработке



Разговор о ресурсах Ассоциации, ее целях и задачах в условиях развивающегося в России рынка индейководства был поддержан последующими спикерами. В своем докладе **Хайнц Боссе, директор по продажам немецкой компании Карцфейн**, представил анализ состояния дел в мировом индейководстве, а также рассмотрел наиболее интересные рынки для развития отрасли. Г-н Боссе подчеркнул, что лидерами здесь являются три региона: Северная Африка (Египет, Марокко, Алжир, Тунис); Восточная Европа (Россия, Украина, Болгария, Румыния, Турция, Литва, Словения, Сербия, Хорватия), Средний

Восток (Казахстан, Турция). При этом наибольший потенциал – у России, как страны с высокоразвитой птицеводческой инфраструктурой, где традиционно знакомы с культурой потребления индейки.

Однако потребление индейки в России до сих пор остается критически низким – не более 0,8 кг на душу населения в год, что в разы меньше показателей в ЕС, странах Южной и Северной Америки. Г-н Боссе отметил, что в последние годы наблюдается тенденция к снижению уровня производства и потребления в большинстве европейских стран, вызванная влиянием экономи-

ческого кризиса. Единственной европейской страной, в которой отмечается стабильный рост производства, на сегодняшний день является Польша.

Традиционно высоким остается потребление мяса индейки в США, и ежегодно этот показатель продолжает увеличиваться. Однако рост обеспечивается в основном за счет двух традиционных праздников, когда индейку подают на стол практически в каждом доме, – Рождества и Дня Благодарения.

Скотт Шамберз, вице-президент корпорации Cuddy Farms (Канада) рассказал собравшимся о канадской модели выращивания индюков. По его словам, индейководческий рынок Канады необыкновенно привлекателен для предпринимателей, поскольку функционирует на основе четкого выполнения требований официальной системы контроля поставок. Кроме того, каждая компания обязана пройти сертификацию и получить квоту на производство определенного количества мяса. Эти и другие меры, например высокая ввозная пошлина на импортное мясо, делают индейководческий рынок Канады стабильным и предсказуемым. В Канаде очень много мелких производителей, которые благодаря установившейся системе регулирования рынка могут просчитывать прибыль на годы вперед. Объем импортируемой индюшатины из США, Бразилии, Чили не превышает 5%.

Отдельно г-н Шамберз коснулся темы обеспечения качества индюшиной продукции, подчеркнув, что контроль осуществляют несколько различных организаций, как государственных, так и частных, и что именно жесткий надзор и высокие требования к производству индейки позволили поднять качество на высокий уровень.

Про жесткий контроль со стороны государственной санитарной инспекции упомянул также **Анатолий Герчак, владелец инкубатория индеек «Nord-Pol Hatchery»** (Польша), объем производства которого приближается к 6 млн индюшат в год. Однако на предприятии рады контролю, поскольку сами заинтересованы в мак-

симально высоком уровне санитарного состояния.

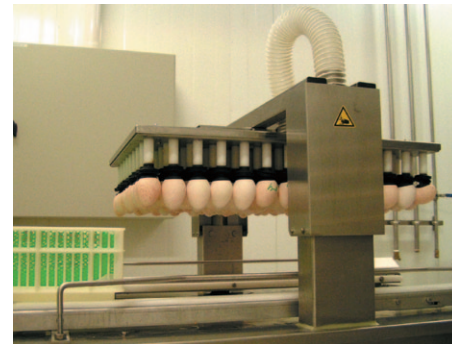
Для птицевода нет никакой дилеммы в вопросе «что было раньше» – бизнес Анатолия Герчака начинается с яйца, как и любой птицеводческий. Г-н Герчак рассказал обо всех технологических стадиях получения индюшат с момента поступления инкубационного яйца в инкубаторий до момента вылупления индюшат, их сексирования, отгрузки и доставки в адрес конечного потребителя, которая осуществляется собственным спецтранспортом инкубатория.

Суточные индюшата из инкубатория «Nord-Pol Hatchery» доставляются не только польским фермерам, но и потребителям в других странах, к которым относятся Россия, Украина, Белоруссия, Литва, Чехия, Словакия, Германия.

Необходимым ветеринарным мероприятием на индюшиной ферме и эффективным методом профилактики болезней индюков был посвящен доклад **Мартина Андриевского, доктора ветеринарных наук, владельца компании ПАНДА** (Польша). За более чем десятилетнее существование компания накопила огромный практический опыт, и ее специалисты предоставляют консультации по широкому спектру вопросов, начиная с профилактики, лечения болезней, технологии содержания, кормления индеек и заканчивая лабораторной диагностикой состояния здоровья птицы.

Доклад **Михаила Мустаева, ведущего специалиста компании «Резерв»**, которая специализируется на строительных работах и обеспечении индейководческих производств оборудованием, был посвящен ресурсосберегающим технологиям, а также новому поколению технологического оборудования, которое гораздо экономичнее и удобнее в использовании.

Завершилась конференция выступлением представителя «Северо-Кавказской зональной опытной станции по птицеводству» Россельхозакадемии Лидии Шинкаренко. Она рассказала о селекционной работе, ко-



Для птицеводов нет никакой дилеммы в вопросе «что было раньше» – их бизнес начинается с яйца.



торая ведется с индейками на опытной станции, о совместных усилиях отечественных генетиков, селекционеров и птицеводов-практиков, которые направлены на улучшение мясных и технологических свойств современных пород индейки.

Мероприятие привлекло большое количество слушателей, многие из которых подходили затем на стенд Ассоциации за дополнительными консультациями. Активным посетителем выставки стала наглядным свидетельством растущего интереса российских хозяйственников к промышленному выращиванию индейки. **МП**

Автор:



Виктория Загоровская

Источники: meatmarket.info, RBC Daily,
РИА Новости, Российская газета

Экспорт: экономические сложности и политические амбиции

Мало знать себе цену – надо еще пользоваться спросом.

Птицеводство является динамично развивающимся, сохраняющим высокую инвестиционную привлекательность сегментом и имеет один из наиболее высоких потенциалов в области импортозамещения среди всех отраслей российского АПК. В 2009 году объем производства мяса птицы в стране составил 2,52 млн тонн. К 2012 году планируется нарастить производство на 25%, или на 1,5 млн тонн в убойной массе. Этому будет способствовать реализация отраслевых программ развития животноводства. А в соответствии со Стратегией развития мясного животноводства в России до 2020 года планируется увеличить производство мяса птицы на 78% – до 6,2 млн тонн.

Хотя «этап импортозамещения» на рынке мяса птицы планируется полностью завершить в 2013 году, продавать его за границу следует начинать до того, как наступит полное насыщение внутреннего рынка. Крупные российские компании, которые претендуют на звание лидеров отрасли, должны уже сегодня позаботиться о перспективах экспорта своей продукции.

По словам главы Минсельхоза РФ Елены Скрынник, объем экспорта птицы из России к 2020 году может составить до 400 тыс. тонн, при том что на сегодняшний день страна вывозит 10 тыс. тонн мяса. Основными рынками сбыта станут страны СНГ, прежде всего Таможенный союз, страны Юго-Восточной Азии, Евросоюза, Ближнего Востока. «Развитие экспорта – это точка роста отрасли», – подчеркнула министр.

«О будущих экспортных поставках в страны СНГ, Евросоюза, Китая и, возможно, Северную Африку специалисты призывают задуматься уже сейчас. А бизнес-сообщество очень рассчитывает на то, что преодолеть этот длинный и трудный путь им поможет государство».

Развитие экспорта – точка роста отрасли

Озабоченность Минсельхоза вызывает диспаритет в торговле агропродукцией с ЕС. В 2009 году, несмотря на то что экспорт продовольствия достиг 9,3 млрд долл., импорт составил 28,3 млрд долл., и в результате отрицательное сальдо во внешней торговле составило 19 млрд долл. Европейцы за прошлый год продали в Россию различной сельскохозяйственной и продовольственной продукции на 8 млрд евро, то есть в денежном исчислении в 9 раз больше, чем смогли продать им мы.

Диспаритет также отражается в количестве аттестованных на ветеринарном уровне предприятий. Так, в Россию могут ввозить свою продукцию 3600 европейских мясных и молочных предприятий. Между тем



только 8 российских компаний имеют право поставок в Европу.

Еще одним препятствием на пути российской продукции в ЕС являются высокие субсидии, которые получают там сельхозпроизводители. По оценке Организации экономического сотрудничества и развития, доля средств поддержки в доходах европейских фермеров составляет 22-24%, тогда как в России она находится на уровне 13-15%. Таким образом, ЕС зачастую экспортирует продукты питания по ценам ниже себестоимости.

В качестве предлагаемых мер поддержки отечественных компаний называются экспортные субсидии, налоговые и иные льготы. «Российские производители в состоянии уже в ближайшее время значительно увеличить производство в расчете на экспорт мясных и молочных продуктов, а также других продовольственных товаров. Однако сегодня ни один экспортер пищевой продукции не получает государственной финансовой поддержки. В результате российские компании находятся в неравных условиях по сравнению с зарубежными конкурентами», – заявил президент Национального союза экспортеров продовольствия Дмитрий Булатов, выступая в июне на круглом столе «Экспортный потенциал российского АПК».

По его словам, экспорт российской агропродовольственной продукции при господдержке в ближайшие годы может возрасти в 3-3,5 раза и достигнуть 25-30 млрд долл.

Между тем у наших компаний есть также ряд других проблем, мешающих

завоевывать внешние рынки. В частности, как отметил **президент Национальной мясной ассоциации Евгений Юшин**, у отечественных производителей существуют проблемы качества. «Откровенно говоря, наша продукция далеко не самая лучшая и экологичная и нам еще долго идти до того, чтобы сначала выполнять российские требования, а потом уже международные, которые зачастую более простые, – считает эксперт. – Кроме того, у нас сохраняются проблемы с системой ветеринарного надзора и санитарным состоянием животноводческой продукции».

Несколько российских птицефабрик попытались аттестоваться на европейском рынке, но у них ничего не вышло. По мнению ряда экспертов, отечественные животноводы еще не накопили некой критической массы товара, которая заставляет компании искать трудное счастье на международных рынках.

Хотя некие робкие движения в сторону мирового рынка наши производители все же делают: поставляют в Китай куриные лапки. Не ножки, а именно лапки, которые там имеют высокий спрос и используются при приготовлении многих блюд. По данным ИКАР, в 2008 году экспорт куриных лапок осуществлял исключительно белгородский холдинг «Приосколье» – за год он вывез почти 300 тонн для потребителей Вьетнама. Однако уже в 2009 году «Приосколье» потеснила «Группа Черкизово», экспортировавшая свыше 1,6 тыс. тонн лапок, в то время как «Приосколье» – около 1,4 тыс. тонн. Кроме того, на экспортный рынок вышли такие компании, как «Белая птица» и «Белгранкорм», «Челны-бройлер», «Лиско-бройлер» и др. В целом суммарный экспорт вырос в 13 раз, составив почти 4 тыс. тонн, географию продаж расширил Гонконг. За первые 5 месяцев 2010 года экспорт куриных лапок пре-



По оценкам экспертов, при необходимой господдержке российский экспорт может в ближайшие годы возрасти по сравнению с нынешним уровнем в 3-3,5 раза, то есть до 25-30 млрд долл.

высил показатель всего прошлого года, к списку экспортеров добавились «Моссельпром», «Продо» и «Оптифуд». Теоретически, отмечают аналитики, Россия могла бы поставлять на мировой рынок до 100 тыс. тонн куриных лапок. Реально, с учетом многих факторов – около 25 тыс. . .

Еще одной важной задачей для развития экспорта, не ограничивающегося лапками, является снижение себестоимости продукции при увеличении производительности труда. При этом бюджетная поддержка должна определяться конкурентоспособностью и ориентироваться на эффективного производителя.

Курс – строго на Запад!

Повысив эффективность и улучшив качество за счет внедрения новых технологий и оборудования, Россия в ближайшее время сможет заявить о себе как о крупном экспортере продукции птицеводства. По прогнозам Мясного союза, уже к 2015 году мы будем экспортировать мясо птицы в страны СНГ.

«В России преваляет спрос на темное куриное мясо (окорочка), возможно в силу того, что недостаточно развито ресторанное производство, где используется белое

мясо птицы. Поэтому „куриных грудок“ у нас в излишке, их цена падает. Я считаю, что самым эффективным решением в данном случае стала бы продажа белого мяса кур на экспортные рынки зернодефицитных стран. Ведь в основном экспорт зерна ориентирован на страны, в которых существует нехватка земельных угодий – таких как пашни и пастбища. К ним относятся государства Ближнего Востока, Африки, Персидского залива, а также Китай. Поэтому если мы сможем обеспечить экономики этих стран не только зерном, но и мясом, значительно вырастет их геополитический интерес к России», – уверен **президент Мясного союза Мушег Мамиконян**.

По его мнению, особое внимание участникам рынка стоит уделить развитию производства консервов из мяса птицы. Во-первых, это малозатратное производство, а во-вторых, в последнее время во всем мире этот рынок удвоился и мировая торговля будет только расти. Спрос на консервы из птицы существует не только в странах с низкой покупательной способностью населения, но также в развитых и развивающихся странах. Но, к сожалению, отечественные птицеводы и мясопереработчики не вывели на рынок ни одной специализированной марки качественных консервов из мяса птицы.

«В рамках сотрудничества с ВТО Россия по примеру других держав должна иметь амбиции и быть не только импортером, но и экспортером», – отмечает эксперт.

Только вот на переговорах по ВТО российская сторона по-прежнему обсуждает условия продаж импортных сельскохозяйственных продуктов на рынок страны и до сих пор не поставила на повестку дня вопросы доступа российского продовольствия на рынки других стран.

По оценкам экспертов, при необходимой господдержке российский экспорт может в ближайшие годы возрасти по сравнению с нынешним уровнем в 3-3,5 раза, то есть до 25-30 млрд долл. Это позволит серьезно поправить saldo в торговле продовольствием и серьезно укрепит безопасность страны. Кроме того, сторонники господдержки экспорта утверждают: увеличение производства в дальнейшем возможно только в расчете на экспорт, а прирост АПК на каждые 10 млрд руб. дает бюджету 3 млрд руб. дополнительных налоговых поступлений. **МП**

Сколько мяса отечественного производства на российском рынке, %



Компания: Nielsen



Розничные сети глазами потребителей

Новая модель покупательского поведения – сокращение расходов на продукты для удовольствия, концентрация внимания на базовых товарах и вместе с тем совершение покупок в меньшем объеме и переход на более дешевые марки – развернулась в полном масштабе в России после кризиса. Это серьезно повлияло на стратегии игроков продовольственного ритейла и других форматов торговли товарами повседневного спроса, а также заметно сказалось на предпочтениях потребителей при выборе места покупки и имидже сетей.

Для тех сетей, которые сделали ставку на «дешево», это принесло серьезные «призовые» для имиджа сети. Однако, как показывают исследования Nielsen, низкая цена перестает быть способом дифференциации между розничными брендами в России. Чтобы быть успешными в долгосрочной перспективе, лидерам необходимо переносить конкуренцию за предпочтения потребителей в новую плоскость.

По данным NielsenFMCGIndex, совокупные объемы продаж упакованных товаров повседневного спроса в городах России с населением свыше 10 тыс. человек сократились на 7,2% в натуральном выражении за период с ноября 2008 по март 2009 года, по сравнению с аналогичным периодом годом ранее, когда продажи оставались сравнительно стабильными (снижение на 0,8% в натуральном выражении). Однако, несмотря на то что за последние полгода показатели Индекса потребительского доверия в России стабилизировались, восстановление рынка идет медленно.

Развитие каналов розничной торговли

По итогам 2009 года самым быстрорастущим каналом розничной торговли товарами повседневного спроса стали гипер- и супермаркеты. По данным регулярной переписи торговых точек (ТТ), проведенной Nielsen, прирост по количеству ТТ в этом сегменте розничного рынка составил 12,6% на уровне национальной городской России. В 24 крупнейших мегаполисах рост канала составил 5,1%, и наибольший вклад в 2009 году внесли малые города, где крупные ритейлеры активно наращивали свое присутствие. В то же время традиционная торговля постепенно сдает свои позиции в крупных городах, открытые рынки продолжают сокращаться: падение количества торговых точек по продовольственным и непродовольственным открытым рынкам составило соответственно 10% и 12%.

Наименьшую долю традиционная торговля имеет в Москве и Санкт-

Петербурге. Согласно данным ежегодного исследования NielsenShopperTrends2010, в Москве и Санкт-Петербурге покупатели тратят большую часть денег на продукты питания и предметы первой необходимости в гипер-, супермаркетах и дискаунтерах.

При этом в Москве и Петербурге война между форматами продолжается. Доля тех, кто оставляет большую часть бюджета в гипермаркетах, снизилась с 33% в 2009 году до 26% в 2010-м. При этом увеличилась доля тех, кто делает основные закупки в дискаунтерах: с 26% до 34%. В северной столице дискаунтеры – единственный канал торговли, продемонстрировавший рост по этому показателю с 43% до 47%. Доля супермаркетов не пре-

терпела столь значительных изменений в Москве (34%) и Петербурге (11%).

«Согласно данным исследования, выросло количество тех, кто большую часть семейного бюджета тратит в дискаунтерах, и причины этого отчасти кроются в сокращении «покупательской корзины». Потребители сознательно уходят от большого среднего чека, который они волей-неволей



Согласно данным исследования, выросло количество тех, кто большую часть семейного бюджета тратит в дискаунтерах, и причины этого отчасти кроются в сокращении «покупательской корзины»

делают в гипермаркетах, в пользу дискаунтера, где он ниже, – комментирует **Денис Шириков, руководитель отдела по работе с розничными сетями «Nielsen Россия»**. – Впрочем, здесь важен не только вопрос цены, но и временных затрат. Логика потребителя проста: доехать до дискаунтера или ближайшего супермаркета (которые сохранили свою долю в обоих городах) и быстро совершить необходимые покупки».

Индекс капитала марки розничных сетей

Одна из составляющих исследования ShopperTrends состоит в изучении индекса капитала марки. Это показатель численно выражает силу бренда розничной сети и складывается из нескольких составляющих, основные из которых – знание марки (сколько людей знают о ее существовании и называют в числе первых) и отношение к ней (готовы ли тратить в сети больше денег, ехать специально в этот магазин, рекомендовать сеть знакомым).

«Ашан» остается лидером по Индексу капитала марки в Москве, а ритейлер «О'кей» – в Санкт-Петербурге. Показатели «Ленты» в городе на Неве снизились больше других ритейл-брендов за последние несколько лет. Самый заметный рост продемонстрировала сеть «Пятерочка»: как в Москве, так и в Петербурге она существенно укрепила силу своего бренда и улучшила имидж в восприятии потребителей.

«Укрепление позиций “Пятерочки” неудивительно – это результат комплекса мер самой компании – коммуникационных решений (промоакций, рекламы) и бизнес-решений (изменения цены на полке, открытия новых магазинов и т. д.). Для ритейлера рост ключевых показателей Индекса капитала марки означает, что потребитель готов больше тратить в магазинах сети, дальше ехать, чтобы в них попасть, и, что немаловажно, рекомендовать друзьям и знакомым», – комментирует Денис Шириков.

В то же время для формирования сильного бренда большое значение имеет такой показатель силы марки розничной сети, как число приверженных покупателей.

«Приверженные покупатели – это те, кто готов назвать магазин “любимым”, рекомендовать его своим друзьям и знакомым. Эти покупатели, как правило, обращают внимание на рекламу своей любимой сети и не обращают внимания на акции других. Они составляют очень важную базу потребителей, которая готова и платить больше, и прощать какие-то огрехи», – говорит **Ольга Малинкина, директор отдела потребительских исследований Nielsen**.

В Москве самая лучшая база приверженцев – у сети «Ашан»: 50% из тех, кто был там хотя бы один раз за последний месяц, называет этот магазин любимым. Обратная ситуация у «Пятерочки», когда число регулярных пользователей очень большое – 82%, но среди этих регулярных только 25% приверженных. Это означает, что 75% при изменении экономической ситуации или под воздействием иных факторов, когда рядом появится другой магазин с похожим ассортиментом и похожей ценовой политикой, могут отказаться от покупки в этой торговой точке.

Ценовые лидеры

Как показали результаты NielsenShopperTrends, по мнению опрошенных москвичей, «Ашан», «Копейка» и «Пятерочка» – лидеры в категории «Самые низкие цены» в 2010 году.

Дискаунтеры «Пятерочка» и «Копейка» добились успехов в формировании имиджа магазинов с лучшими ценами. В этом году 22% считают «Копейку» магазином с самой низкой ценой (17% в 2009 году), а 31% москвичей согласились, что самые низкие цены – в «Пятерочке» (в 2009 году таких было 23%). «Ашан» остается лидером, но в 2010 году уже меньше москви-



чей полагают, что цены там самые низкие: в 2009 году так считали 45%, в 2010 – 36%.

В Санкт-Петербурге лидеры – «Пятерочка», «О'кей», «Лента». В 2010 году 42% петербуржцев считают магазины «Пятерочка» самыми выгодными по цене. «Лента», напротив, потеряла по этому показателю – в 2010 году 19% респондентов говорят, что ее магазины предлагают «самые низкие цены», тогда как в 2009 году – 30%. Гипермаркеты «О'кей» выросли на 5 пунктов по сравнению с предыдущим годом: в 2010-м 13% респондентов отнесли их к этой категории.

«Цена на полке в разных сетях может быть сходной, но имидж, который существует в умах покупателей, – разным. Мы видим крайне успешную работу “Пятерочки” в этом отношении: рост с 23% до 31% за год в Москве – просто фантастика! Это означает, что даже те люди, которые никогда не были в “Пятерочке”, говорят “я там никогда не был, но верю, что в “Пятерочке” самые низкие цены”. Оставаясь сильным игроком на рынке, в борьбе за звание магазина “с самыми низкими ценами” разрыв между “Ашаном” и последователями сокращается», – говорит Денис Шириков.

«В условиях кризиса российские ритейлеры вели борьбу за привлекательное для потребителей в современных условиях позиционирование – “самые низкие цены”. Однако, как показывает исследование, уже сейчас низкая цена не является характеристикой, отличающей одного ритейлера от другого в умах покупателей. И в среднесрочной перспективе розничным сетям необходимо будет сместить акценты с ценового позиционирования, предложив иные атрибуты, отражающие уникальность сети, например оптимальное соотношение цены и качества, сбалансированный ассортимент, понятный мерчандайзинг, отсутствие out-of-stock», – заключает эксперт. **МП**

Как показывает исследование, уже сейчас низкая цена не является характеристикой, отличающей одного ритейлера от другого в умах покупателей.



Инвестпроекты саратовских птицеводов

Саратовские птицеводы реализуют инвестпроекты с помощью господдержки.



С 2010 года идет модернизация производственных цехов и убойной линии на ОАО «Михайловская птицефабрика», что к 2012 году позволит в 2 раза увеличить производство мяса бройлеров. На территории Энгельсского муниципального района ООО «Евродон» планируется строительство крупнейшего комплекса по производству мяса индейки. Его ввод позволит к 2015 году увеличить объемы производства мяса птицы в 4 раза. В настоящее время осуществляется отвод земли под строительство этого объекта.

Все проводимые в комплексе мероприятия позволят не только полностью обеспечить потребность населения области в мясе птицы, но также реализовывать продукцию в другие регионы страны.

Агро.Ru

Евразийская строительная компания вложит 15 млн евро в птицефабрику

ЗАО «Евразийская строительная компания» (ЕСК, Челябинск) инвестирует в строительство первой очереди птицефабрики в Шумихинском районе Курганской области 15 млн евро, сообщил представитель компании **Давид Фраге** на закладке первого камня птицефабрики.

«На сегодняшний день расчетные суммы инвестиций первого этапа строительства птицефабрики составляют порядка 15 млн евро. Сюда входит строительство, оборудование, технологии и оборотный капитал. Общая сумма инвестиций проекта «Большая Шумиха» составит около 150-170 млн евро» – отметил Д. Фраге.



Первая очередь строительства предполагает создание помещения для производства инкубационного яйца бройлера. Будет построено две зоны для выращивания «ремонтного молодняка» и четыре зоны яйцекладки. Вторая очередь предполагает строительство производства для выращивания и переработки птицы. В настоящее время вторая очередь находится в стадии проектирования.

По словам **директора Шумихинской птицефабрики Геннадия Бондаря**, по расчетным данным при сохранении цен на энергоносители и зерно фабрика по производству яиц выйдет на самоокупаемость через 4 года. Фабрика, на первом этапе рассчитанная на выпуск 18,3 млн яиц в год, начнет работу уже в октябре-ноябре 2010 года. Ее проектная мощность позволит производить 36,6 млн яиц в год. Полностью весь проект планируется завершить к концу 2011 года.

Как сообщил на мероприятии **губернатор Курганской области Олег Богомолов**, новое производство позволит увеличить объемы производимого в области мяса птицы более чем в 4 раза.

ИА «Интерфакс»

Германский бизнесмен инвестирует в птицефабрику в Казахстане

Казахстанская компания «Жамбыл кус» и **предприниматель из Германии Ханц Пфланц** подписали договор о сотрудничестве при реализации проекта строительства в Жамбылской области Казахстана высокотехнологичной птицефабрики для глубокой переработки мяса птицы и яиц.



Как сообщила **директор казахстанского предприятия Макен Турмаханбетова**, согласно договору, иностранный партнер инвестирует в проект 30 млн евро.

Для реализации проекта предполагается создание совместного предприятия Kazakh German Production. Доля «Жамбыл кус» составит 60%, Х. Пфланц будет принадлежать 40%. Компания оплатит свою долю земельным участком и частью имеющихся производственных мощностей.

«Проектом предусматривается выпуск ежегодно 130 млн яиц и 10 тыс. тонн мяса. Причем 30% продукции будет направляться

на экспорт. Мы держим ориентир на Турцию», – сказала М. Турмаханбетова.

Начало строительства запланировано на июль текущего года, завершение – на декабрь 2011 года.

«Жамбыл кус» – единственная птицефабрика в Жамбылской области Казахстана. Она возобновила деятельность после 10-летнего простоя в 2008 году, получив на развитие кредитные ресурсы по линии АО «Аграрная кредитная корпорация» («дочка» национального холдинга «КазАгро») в размере 207 млн тенге. В настоящее время предприятие выпускает до 43 млн яиц в год, что покрывает 25% потребности региона.

ИА «Интерфакс»



«Ставропольский бройлер» начал поставки в «Ростикс КФС»

Предприятие «Ставропольский бройлер» начало поставки полуфабрикатов в сеть ресторанов «Ростикс КФС». С августа 2010 года из охлажденного куриного мяса выработываются крылышки, стрипсы, филе, шашлычки, а также заготовки для других видов продукции ассортимента ресторанов в Ставрополе, Ростове, Краснодаре, Адыгее.

В компании «Ставропольский бройлер» подчеркивают, что это новый шаг развития ассортимента и новых стандартов качества полуфабрикатов. Ведь не каждое производственное предприятие способно полностью выполнить требования, предъявляемые известной международной сетью питания.

«Лучшим подтверждением превосходного качества нашего продукта в целом и процесса его производства в частности является доверие к «Ставропольскому бройлеру» одной из крупнейших мировых сетей питания, – говорит **генеральный директор компании Дмитрий Авельцов**. – Поставщик сети «Ростикс КФС» это предприятие с высоким уровнем организации производственного процесса. Именно это наша компания всегда ставила и ставит во главу угла в своей повседневной работе. Для нас, как и для организаторов известных сетевых ресторанов, имеет значение не только правильная разделка птицы и соблюдение технологий, но и абсолютная свежесть и высокое качество исходного сырья».

Все полуфабрикаты «Ставропольского бройлера», производимые для сети «Ростикс КФС», по качественным характеристикам превосходят российские и западные аналоги. А главное, не подвергаются заморозке. Срок от упаковки



продукции на комбинате до «тарелки» посетителя ресторана не превышает 24 часов.

«Мы рады, что нам удалось найти местного поставщика, который может обеспечить нас продукцией, соответствующей стандартам, предъявляемым нашей сетью, – комментирует **директор ресторана «Ростикс КФС» в Ставрополе Ирина Богачева**. – Мы готовы развеять миф «о вредности быстрого питания». Для нас очень важным является тот факт, что наш ассортимент изделий из куриного мяса произведен из охлажденного и свежего сырья отечественного производителя, из той же курочки, которую заботливые хозяйки покупают для своей семьи домой. Просто мы приготвили ее по своим рецептам и предлагаем полезную и здоровую пищу за веселым обедом в ресторане».

ADVIS.ru



Сбербанк остается среди кредиторов «Платошинской»

Сбербанк оспаривает в Семнадцатом апелляционном суде несколько решений Пермского арбитражного суда по иску ВТБ. ВТБ в суде первой инстанции добился признания недействительным ряда договоров по договорам, заключенным между Сбербанком и ОАО «Птицефабрика «Платошинская»» весной 2009 года.

Согласно этим договорам, Сбербанк получил в залог ряд объектов имущественного комплекса птицефабрики в виде недвижимости и земельных участков. По мнению суда, это привело к увеличению совокупной стоимости заложенного имущества, как следствие расширения права на удовлетворение обязательств. ППФ «Платошинская» находится в конкурсном производстве с октября 2009 года, а ВТБ и Сбербанк являются конкурсными кредиторами общества. Несмотря на решение арбитражного суда, Сбербанк остается крупнейшим кредитором птицефабрики. Как подчеркивают в банке, размер требований, признанных обоснованными арбитражным су-

дом, составляет 106,8 млн руб. «Основанием являются кредиты, предоставленные «Платошинской» в 2005, 2006, 2007 годах и в июне 2008 года, – сообщили в банке. – Все договоры заключены банком задолго до введения арбитражным судом процедуры наблюдения в отношении птицефабрики и не могли быть оспорены в связи с их заключением в период наблюдения». Кроме того, нет ни одного кредитного договора, заключенного между Сбербанком России и ПТФ «Платошинская», который был бы признан недействительным по искам конкурсного управляющего, добавили в банке.

«КоммерсантЪ»



Троицкий комбинат начал выпуск халяльных консервов

В ближайшее время халяльные консервы торговой марки Russian Food Троицкого консервного комбината будут доступны жителям и гостям Челябинска.

В начале лета на комбинате была запущена линейка мясных консервов, изготовленных в соответствии со стандартами «халяль». После того как производственную площадку посетили представители Духовного управления мусульман, а комбинат прошел технологический и документальный контроль, предприятие получило разрешение на изготовление халяльной консервной продукции из мяса ин-

дейки и курицы: птица в собственном соку, птица в желе, паштеты и ветчина.

По словам представителя комбината, презентация новой халяльной линейки под торговой маркой Russian Food прошла еще 7 июня в столице в рамках международной выставки Moscow Halal Expo 2010. А с 26 по 28 июня на казанской выставке-ярмарке KAZANHALAL 2010 консервы Троицкого консервного комбината были достойно представлены среди продукции отечественных и зарубежных производителей и признаны не только как вкусные продукты религиозного значения, но и как здоровая пища, отвечающая всем современным экологическим требованиям.

Челябинск.Ru

Группа «Продо» выставила на продажу птицефабрику

Московская группа «Продо» намеревается продать один из своих нижегородских активов – Линдовскую птицефабрику.



Аналитики объясняют этот шаг финансовыми трудностями птицефабрики, а также стремлением группы сосредоточиться на организации крупных центров мясопереработки. Несмотря на убыточность, этот актив может быть интересен местным игрокам рынка мясного птицеводства, заинтересованным в наращивании рыночной доли, полагают эксперты.

О том, что «Продо» ищет инвестора для продажи ОАО «Линдовская птицефабрика – племенной завод», рассказали несколько



участников регионального рынка птицы. В частности, с планами группы знаком генеральный директор ОАО «Агрофирма «Птицефабрика Сеймовская»» Артур Холдоев. Глава компании «Русское поле» (владеет Ясенецкой и Павловской птицефабриками) Вячеслав Романов также слышал о том, что «Линдовская» выставлена на продажу и в качестве потенциального покупателя может выступить один из ее менеджеров. В группе «Продо» не опровергли информацию о продаже, но оперативно пояснить причины и условия готовящейся сделки не смогли. Максимальную сумму, которую «Продо» удастся выручить от продажи, исходя из основных финансовых показателей деятельности птицефабрики один из отраслевых экспертов оценивает в 1 млрд руб., добавляя, что из-за убыточности актива она наверняка будет меньше.

По итогам первого полугодия 2010 года птицефабрика показала чистый убыток в 25,4 млн руб. против 27,2 млн руб. чистой прибыли в первом полугодии 2009 года.

По собственным данным, она занимает около 10% нижегородского рынка мяса птицы. Около 25%, по оценке компании, приходится на белгородскую «Приосколье», 16% – на Павловскую птицефабрику.

Найти покупателя, по мнению экспертов, «Продо» будет непросто. «Для реализации заложенного в площадке потенциала необходимы значительные капиталовложения в модернизацию производства и повышение его рентабельности, поскольку состояние, в котором

сегодня находится предприятие, неидеальное», – объясняет Вячеслав Романов, оценивая инвестиции примерно в 500 млн руб. за год. Артур Холдоев не исключает, что усложнить поиск покупателя может снятие ограничений на импорт мяса птицы из США: сегмент мясного птицеводства подвержен высоким политическим рискам. Вместе с тем он допускает, что локальным игрокам, желающим нарастить таким образом свою долю на местном рынке, актив может быть интересен.

«КоммерсантЪ»



Каргилл строит завод по производству полуфабрикатов

В торжественном мероприятии по закладке первого камня в строительство завода компании «Каргилл» по производству замороженных полуфабрикатов из мяса птицы принял участие и губернатор Тульской области Вячеслав Дудка.

«Каргилл» около двадцати лет успешно реализует проекты, направленные на развитие сельского хозяйства и пищевой промышленности на территории России, – обратился губернатор к присутствующим на церемонии. – Из них 15 лет – компания работает в тульском регионе».

По информации пресс-службы администрации области, «Каргилл» сотрудничает с 20 сельхозтоваропроизводителями Тульской области. По состоянию на 1 июля 2010 года у сельскохозяйственных товаропроизводителей региона ООО «Каргилл Юг» закуплено 121,8 тыс. тонн пшеницы, 8 тыс. тонн пивоваренного ячменя.

ЛАМПЫ БАКТЕРИЦИДНЫЕ



ЗАКРЫТОЕ АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО

ФАРМ-ИНВЕСТ

для очистки воздуха и поверхностей на птицефабриках, животноводческих фермах, зоопарках

LTC30, LTC15 (LightTech, США-Венгрия)

320 р. 245 р.

ЗНАЧИТЕЛЬНЫЕ СКИДКИ ОТ КОЛИЧЕСТВА!

Облучатели: ОБН, ОБП, СБПе
Облучатели-рециркуляторы
ПРОДУКЦИЯ НА СКЛАДЕ!

Россия, г. Москва,
3-й Тушинский пр-д, д.2
тел.: (495) 491-2590, 234-0392
e-mail: farm@farm-invest.ru

**ВЫГОДНЫЕ
ЦЕНЫ!**



Отметим, что мясо птицы для производства полуфабрикатов будет поставляться российскими птицефабриками. Объем инвестиций по данному проекту составит свыше 900 млн руб. Мощности производства – 18 тыс. тонн продукции в год, будет организовано 75 новых рабочих мест.

www.vtule.ru

Новое слово в практике банкротств

Группа компаний «Рубеж», чьи структуры банкротятся с долгами в 16 млрд руб., намерена вложить 6 млрд руб. в строительство птицефабрики в Новгородской области.



В конце июля 2010 года президент группы «Рубеж» Василий Веружский и губернатор Новгородской области Сергей Митин подписали соглашение о реализации инвестпроекта стоимостью 6,3 млрд руб. Соглашением предусмотрено строительство второй очереди птицефабрики «Новгородская», принадлежащей «Рубежу».

Инвестор хочет построить площадку для выращивания бройлеров мощностью 3,75 млн голов в год, инкубатор на 54 млн яиц в год и репродуктор на 51 млн яиц в год. В результате к 2013 году мощность фабрики должна вырасти с 26 тыс. до 100 тыс. тонн куриного мяса в год.

Финансирование проекта предполагается на заемные (5 млрд) и собственные (1,3 млрд руб.) средства. Кредиты планируется привлечь в рамках госпрограммы поддержки АПК.

Между тем эти планы группы вызывают особый интерес в связи с ее долгами. Головная структура группы – ООО «Рубеж-плюс Регион» банкротится, введена процедура наблюдения. В суде рассматриваются иски кредиторов на 16,1 млрд руб.: 2,4 млрд руб. требуют «Связьбанк», АСВ и Дальневосточный банк, а остальные 13,5 млрд – вексельные долги перед малоизвестными фирмами. При этом «Рубеж» договорился с единственным банком-кредитором – «Санкт-Петербург». Тот получил в уплату долга 1,1 млрд руб. холодильный склад в Колпино.

Впрочем, участники рынка позитивно оценивают планы конкурента. «Птичий рынок сейчас очень привлекателен, в России дефицит курятины», – говорит коммерческий директор представительства

ОАО «Великолукский мясокомбинат» в Петербурге Вячеслав Савельев. – Это быстрые деньги, которые могут значительно поправить положение всей группы компаний».

«Деловой Петербург»

Ленинградская область: потери птицефабрик

Из-за нарушения работы систем вентиляции и водоснабжения в результате шквалистого ветра 8 августа и повышения температуры до +38 °С на птицефабриках «Синявинская» (Кировский район), «Роскар» и «Приморская» (Выборгский район) погибла часть поголовья птицы, сообщила пресс-служба областного правительства.

На «Синявинской» воды не было семь часов, в результате от удущья погибло около 300 тыс. кур – 8,5% от общего поголовья, рассказал председатель совета директоров птицефабрики Никита Мельников. «Это похоже на техногенную катастрофу», – говорит он. – Восстановление производства в прежнем объеме займет полгода».

По данным правительства, «Роскар» потерял 200 тыс. голов (4,7%). «Приморская» недосчиталась 5500 голов (меньше 1%), поделился заместитель гендиректора Максим Смирнов. По его словам, отключения электроэнергии происходили и раньше, однако в этот раз из-за жары не помог перевод на резервное питание. Намеренных отключений птичников в Ленобласти не происходило, рассказал представитель ПСК, отказавшись от дальнейших комментариев. Подача электроэнергии из-за удара молнии, сообщил представитель пресс-службы «Ленэнерго». Убыток «Синявинской» Мельников оценивает в 200-300 млн руб. «Роскар», по словам его гендиректора Валерия Горячева, потерял 37 млн руб. У «Приморской» убыток около 6 млн руб., сказал Смирнов. У «Приморской» и «Роскара» эти риски не застрахованы. «Синявинская» застрахована в «РЕСО-гарантии».



Потери не повлияют на цены, утверждают пострадавшие: рынок куриного мяса и яиц перенасыщен – только в Ленобласти работает 11 птицефабрик и у сетей всегда будет выбор. А вот удвоение стоимости зерна за последний месяц скажется на себестоимости. Аналитик

«Ренессанс капитала» Наталья Загоздина прогнозирует рост цены на курицу на 20-25% за год.

meatinfo.ru



Куриные лапки для гурманов Китая

Смолевичская бройлерная фабрика – одно из самых крупных в Белоруссии предприятий, производящих мясо птицы, намерена экспортировать в Китай куриные лапки, сообщил генеральный директор Петр Шагов.

Такой довольно необычный заказ поступил недавно из Китая на экспорт куриных лапок на предприятие. Причем эти лапки Китай готов закупать большими партиями. При



умелом приготовлении они считаются деликатесным угощением. Единственное требование – лапки должны быть очень хорошо очищены. Специально для этого на предприятии намерены закупить соответствующее оборудование.

Всего же за семь месяцев текущего года предприятие экспортировало продукции на 10,9 млн долл., что в 3 раза больше, чем за аналогичный период прошлого года. По словам руководителя, оно продало на экспорт 5,767 тыс. тонн мясной продукции, что позволило в объемных показателях выполнить годовую экспортную программу. До конца года планируется продать на экспорт еще не менее 5 тыс. тонн мясной продукции. Она экспортируется в российские регионы: Санкт-Петербург и Ленинградскую область, Москву и Московскую область, Брянск, Смоленск. Продукция отгружается без посредников, только напрямую в оптовые торговые компании и магазины шаговой доступности российских городов.

Заключены договоры с более чем 200 торговыми компаниями. С российскими потребителями предприятие работает на условиях предоплаты. Продукция, отгружаемая на экспорт в РФ, сертифицирована по российским стандартам. В настоящее время на предприятии действует система менеджмента качества на соответствие требованиям

стандарта ГОСТ Р ИСО 9001-2001 (ИСО 9001:2000). Внедрена система управления качеством пищевых продуктов на основе принципов НАССР. Продукция отгружается под торговой маркой «Братья Гриль». В настоящее время прорабатываются вопросы о расширении географии экспорта.

meatinfo.ru

Краснодарская птицефабрика начала выпуск «чистых» яиц

Завод глубокой переработки яйца, открытый на крупнейшей на юге страны Краснодарской фабрике в начале года, позволяет получить продукцию без болезнетворных бактерий.

Отличительной чертой краснодарского производства остается качество продукции. Например, через глубокую переработку в Европе проходят до 35% яиц, в США – более 40%, в России – пока не более 15%. Но продукт, полученный с помощью нанотехнологий, исключает наличие в нем болезнетворных бактерий.

Пастеризованные желтки, белки, меланж пакуются каждый на своей линии. Вся продукция проходит через специальное устройство – «шок». Если даже допустить, что осталась хоть одна бактерия, вся упаковка еще на стадии производства «взорвется» изнутри.

Вместе с главой города директор фабрики обсудил вопрос, как сделать новую продукцию востребованной краснодарскими предприятиями детского, школьного и лечебного питания. С одной стороны – использование жидкого разделенного яичного продукта удорожит



производство от 15 до 20%, с другой – сократит расходы, связанные с хранением и подготовкой яйца, а значит и технологическим циклом и персоналом. Но главное – такое яйцо обеспечит высокое качество продукции.

У нового продукта – множество других достоинств. Его свойства обеспечивают гарантии качества в приготовлении как кондитерских изделий, так и блюд из мяса, майонезов и соусов, выпечки и кремов. Прошедшей обработке белок прекрасно вспенивается, «скрепляет» продукты, «связывает» масло и воду, предотвращает кристаллизацию сахара и способствует эластичности шоколада, придает аппетитный цвет продуктам.

yugopolis.ru

Открыта подписка на журнал «Птицепром»



2 номера (II полугодие 2010 года) **1000 руб.** (500 руб./1 экз.)

5 номеров (годовая подписка) **1750 руб.** (350 руб./1 экз.)

Оформить подписку
можно через:

ОТДЕЛ РАСПРОСТРАНЕНИЯ
тел.: +7 (812) 702-36-70
e-mail: podpiska@sfera.fm

НАШ САЙТ

sfera.FM

На шаг впереди!

весозтикеровочно-упаковочный комплекс
чеквейеры, автоматизация
электронные весы

www.cas.ru

ООО «КАСцентр»
Телефон: (499) 271 66 27
E-mail: info@cas.ru

Агропродмаш пав. 2/2, стенд 22С20



CAS

Гость: **Валентина Макарова**,
директор компании
«Чудская Жемчужина»

Беседовал: **Станислав Сладковский**

Попасть в сети на волне кризиса

Вывести на рынок продуктов питания новый товар – значит попасть на полки розничных сетей. Есть ли универсальный способ войти в сети?

Северо-Западный регион считается «самым сетевым» в России. Здесь около 70% рынка продуктов питания занимают розничные сети. Как преодолеть трудности отношений с сетями на первых и самых сложных этапах – от поиска контактов с закупщиками и до заключения договора поставки? Успешным опытом вывода нового товара на полки сетей Северо-Западного региона поделилась **Валентина Макарова, директор компании «Чудская Жемчужина»**, которая в прошлом году «с нуля» начала производство минеральной воды.

– Почему Вы решили работать напрямую с сетями, а не через дилеров?

– Мы сразу определили, что компанию не интересуют посредники – только работа с розницей. У нас достаточно возможностей, чтобы не делиться прибылью с дилерами, а поставлять продукцию в торговые сети без посредников.

– Как вы выбрали первоначальную стратегию выхода на рынок?

– Всем известно, что два самых главных города России – Санкт-Петербург и Москва. В ходе сбора информации об организуемых здесь выставочных мероприятиях мы нашли «Петерфуд» – производительную выставку, которая почти 20 лет проводится в Петербурге. В оргкомитете рассказали, что на мероприятии нам могут организовать серию встреч с закупщиками торговых сетей в так на-



зываемом «Центре закупок сетей». И мы заказали эти встречи.

– Как Вы подбирали сети для переговоров и дегустации?

– Мы их не подбирали. Все закупщики сетей организовано подходили к стенду компании. После дегустации в специально назначенное время мы могли с ними встретиться уже за столиками переговоров. После того как закупщиков провели вдоль стенда компании после дегустации, к нам постепенно стали подходить представители сетей. После выставки у нас оказалось около 15 контактных телефонов закупщиков, которые выразили готовность к сотрудничеству.

– Сколько переговоров с закупщиками прошло на выставке?

– Как я уже сказала, нашей водой заинтересовались 15 сетей. Для нас две визитные карточки – Дикси и X5 Retail Group – уже достаточно, чтобы начинать серьезную работу. После выставки мы выбрали три совершенно разные сети: фирму «Водоход», которая снабжает морские и речные круизы, «Леноблпотребсоюз», с огромным охватом рынка, и некрупную «Семью», включающую до



100 магазинов. Так мы определились с самыми крупными заказчиками на будущий год, постепенно освоились в работе с сетями: какие объемы требуются, как покупатели относятся к товару.

В этом сезоне мы выбрали крупную торговую сеть: X5 Retail Group. Оказалось, они помнят нас еще с выставки. На сегодня мы уже заключили договор с сетью и начали работать.

«Всем известно, что два самых главных города России – Санкт-Петербург и Москва. В ходе сбора информации об организуемых здесь выставочных мероприятиях мы нашли «Петерфуд»».

– Говорят, чтобы попасть на полку, нужно заплатить тысячи долларов...

– У нас не было никаких сложностей ни с одной сетью. Многие удивлены, что мы так легко вошли в сети. Но большой плюс компании – качественный

продукт. Кроме того, помог, конечно, «Центр закупок сетей», способствующий установлению контактов с сетевыми закупщиками.

– Какие у вас планы на будущий год?

– Собираемся расширять производство и ассортимент. Вновь примем участие в выставке «Петерфуд», чтобы убедить коллег: мы не «однодневки», мы закрепляемся на рынке! Теперь наша цель – получить знак качества «Сделано в Санкт-Петербурге» и украсить им этикетку продукции компании. **mm**

РОССИЙСКАЯ ПИЩЕВАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ

Ведущее мероприятие продовольственного рынка – УЖЕ 9 ЛЕТ С ВАМИ!

16 – 18 ноября 2010, Марриотт Гранд Отель, Москва



Лев Хасис
Главный исполнительный директор и председатель правления X5 Retail Group



Антонио Баптиста
Генеральный директор real, - Hypermarket



Алексей Павлов
Генеральный директор СПАР Россия



Виктор Линник
Президент АПХ Мираторг



Дмитрий Древлянский
Президент Стойленская Нива



Яна Песоцкая
Генеральный директор Burger King Россия



Денис Лисак
Вице-президент по продажам Балтика



Костин Мандреа
Директор по работе с национальными клиентами по России Coca-Cola Hellenic



Виктор Бирюков
Президент Группы компаний Талина



Дариуш Куч
Вице-президент по Восточной Европе Danone Baby Nutrition



Виктор Семенов
Основатель Группы компаний Белая Дача



Андрей Даниленко
Президент Русские фермы

ФОРУМ 2010: ЦИФРЫ И ФАКТЫ

3 дня грандиозных событий и деловых мероприятий

5 дискуссий: анализ самых острых вопросов индустрии

6 круглых столов, посвященных различным сегментам пищевого сектора

9 лет в индустрии: опыт и компетентность

14 информативных и креативных сессий: измените представление о будущем

50+ докладчиков – ведущих игроков рынка

200+ участников ежегодно

10% СКИДКА*! VIP код RRC17MSD

*скидка не действительна для лиц, уже зарегистрировавших свое участие в конференции и/или семинарах. Любая из скидок предоставляется только на момент регистрации и не может быть совмещена с другими предложениями по скидкам. Все скидки подлежат дополнительному рассмотрению при регистрации

ОФИЦИАЛЬНЫЙ
СПОНСОР
НАПИТКОВ:



ГЛАВНЫЙ
СПОНСОР:



МЕДИА-ПАРТНЕРЫ:



Источник: Дж. Минго «Секреты успеха великих компаний (52 истории из мира бизнеса и торговли)»



Жизнь обрела вкус. Рецепт утерян

Если вы занимаетесь любимым делом и оно приносит доход, вам по-настоящему повезло в жизни. А как быть тому, кто терпит неудачи, за что бы ни взялся?

Сельское хозяйство, кузнечное дело, юриспруденция, продажа автомобильных шин, работа кондуктором трамвая, кочегаром паровоза, страховым агентом, паромщиком, секретарем... везде Гарлан Сандерс терпел фиаско на протяжении доброй половины жизни.

Настоящий полковник

Однако «чтобы сделать шаг вперед, порой достаточно одного толчка сзади». Для Сандерса им стали услышанные по радио слова известного в то время комика Уилла Роджерса: «жизнь начинается только с сорока».

Он резко переменял образ жизни: открыл маленькую заправочную станцию в Кентукки, на магистрали «25», соединяющей северные штаты с Флоридой, и пристроил к бензозаправке закусочную, где стал кормить проезжающих. Сандерс понимал, что его меню – более чем скромное. Тогда он стал придумывать новые блюда и отдельно – приправы для безвкусных жареных цыплят. После месяца экспериментов он все-таки изобрел новинку, свой личный «Святой Грааль» – «Кентуккийский жареный цыпленок Гарлана Сандерса, приготовленный по особому рецепту и с приправой из одиннадцати трав и специй».

Это блюдо Сандерс подавал в своей закусочной у бензоколонки. Понемногу о новинке пошла слава среди местных жителей и постоянных клиентов. Губернатор Кентукки даже присвоил



«После месяца экспериментов он все-таки изобрел новинку, свой личный “Святой Грааль” – “Кентуккийский жареный цыпленок Гарлана Сандерса, приготовленный по особому рецепту и с приправой из одиннадцати трав и специй”».

Сандерсу почетный титул – кентуккийского полковника «за вклад в придорожное общественное питание». Это произошло в 1935 году. Почетное звание не было чем-то особенным – таких «кентуккийских полковников» было великое множество, но Гарлану нравилось само звучание – Полковник Сандерс! И он принялся широко использовать эти слова в рекламе.

Впервые в жизни Сандерс переживал успех. Он стал богатым.

Франчайзинг и состояние пятицентовыми монетами

Все шло прекрасно лет десять, но потом дорожная администрация построила новое шоссе, которое проходило за целых семь миль от заправочной Сандерса! Широкий поток машин превратился в узкий ручеек.

Но все же несколько местных жителей продолжали посещать его закусочную ради когда-то знаменитого цыпленка. Сандерс кое-как сводил концы с концами. Шли годы. Потом случилось нечто, вновь оживившее жизнь Сандерса. Ему исполнилось 45, и он впервые получил чек социального страхования. Ощувив матери-

альную поддержку, Сандерс решил использовать страховочные деньги на франчайзинг своего рецепта жареного цыпленка в другие рестораны. Он объехал весь регион, демонстрируя блюдо потенциальным инвесторам и владельцам ресторанов.

Некоторые согласились на сделку. Сандерс не брал никакой платы, он только обязывался поставлять свою таинственную приправу и просил лицензентов присылать ему по 5 центов за каждого проданного цыпленка. Гарантией считалось честное слово хозяина заведения.

«Некоторое время бизнес шел вяло, – вспоминал потом Сандерс, – но со временем дело стало оживляться. Я начал понимать, как мистер Вулворт сумел организовать столь крупное предприятие из своих грошовых магазинчиков. Эти пятицентовики накапливаются и вырастают в целое состояние!»

Секрет одиннадцати трав и специй

А как насчет таинственной приправы? Лишь очень немногие знали секрет ее приготовления. Когда Сандерс начал свой франчайзинг, он нанял две различные фирмы, которые поставляли ему специи так, что ни та, ни другая не знала всего рецепта. Но когда детектив по закусочным типа «быстрая еда» (fast-food) Глория Питцер взялась за подготовку телепередачи из Далласа и организовала полковнику допрос, он ответил, что все ингредиенты приправы можно достать в обычном продуктовом магазине. В беседе с полковником Глория призналась, что ей удалось составить очень похожую приправу из трех чашек муки, столовой ложки перца паприка, двух пакетиков липтонского порошкового супа и двух пакетов итальянской приправы «Семь морей» (Seven Seas). «Да вы настоящая кулинарка!» – воскликнул на это Сандерс.

В 1964 году полковник продал свой бизнес предпринимателям из Луисвилля; в 1971 году они продали дело вино-торговцу Хеблину, а тот, увлекшись модной в то время диверсификацией и конгломерацией, вызвал недовольство полковника тем, что модифицировал его рецепт. Компания Хеблина наняла Сандерса, чтобы тот вернул приправе исходный вкус. Сандерс достаточно прожил на свете и, невзирая на предложенную ему хорошо оплачиваемую должность, публично выразил свое отвращение к получившемуся у Хеблина кушанью. В беседе с журналистами он заявил, что цыплята снаружи жесткие, а внутри будто наполнены кусками теста. «Они уже четырнадцать лет готовят черт знает что. Хорошая подливка – это главное в цыпленке. Некоторые только подливка и едят». Он навел ревизию в других ресторанах Нью-Йорка и объявил, что жареные цыплята там тоже никуда не годятся. «Они все слишком увлеклись коммерцией», – сказал он со вздохом.

Спекуляции на имени

Сандерс умер в 1980 году в возрасте 90 лет. В 1993-м компания стала торговать цыпятами гриль. В рекламе они писали, что их блюдо приготовлено по старому рецепту полковника Сандерса. «давно забытому, но теперь восстановленному. Словно слышишь голос полковника сквозь толщу времен». Компания даже опубликовала брошюру под названием «Рецепты полковника Сандерса».

«Нынче вы можете встретить множество “рецептов полковника Сандерса”, к которым я не имею ни малейшего отношения», – говаривал Гарлан Сандерс, показывая рекламную картинку, изображавшую куриное блюдо. Под картинкой была надпись: «Любимое блюдо, приготовленное по домашнему. Рецепт составлен самим Полковником много лет назад. Этого цыпленка подавали в маленькой закусочной Сандерса возле заправочной станции...» **MTI**

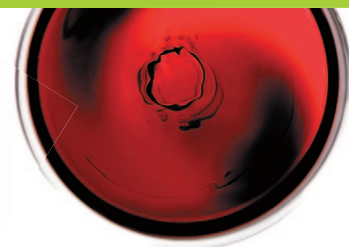


SIAL 2010

The Global Food Marketplace 17 – 21 октября 2010

**NEW TRENDS:
Catch them all!***

Закажите Ваш бэдж на сайте www.sial.fr



Выставочный комплекс
Paris Nord Villepinte (Париж, Франция)
www.sial.fr

* **НОВЫЕ ТЕНДЕНЦИИ: БУДЬ В КУРСЕ!**

An event by
comexposium

SIAL, a subsidiary of Comexposium Group

Промосалон-Россия
Телефон/факс +7 495 787 42 19
Email : russia@promosalons.com

Автор:



Андрей Голохвастов,
генеральный директор Группы
компаний «Агриконсалт»

Группа компаний «Агриконсалт» уже 16 лет оказывает консалтинговые и маркетинговые услуги российским предприятиям АПК и пищевой промышленности, разрабатывая экономическое обоснование инвестиционных проектов.

От разработки бизнес-плана – к получению кредита

Глубокие профессиональные знания основаны на опыте компании по бизнес-планированию, в основном для получения финансирования инвестиционных проектов, и опираются на данные маркетинговых исследований.

В среднем компания выполняет свыше 30 бизнес-планов по инвестпроектам ежегодно по всем федеральным округам. За последние два года 23 из них пришлось на молочное животноводство, 6 – на мясное, бизнес-планы разработаны для 18 свиноводческих и 8 птицеводческих предприятий, еще 6 проектов относились к пищевой промышленности.

Когда не стоит брать пример с большинства

Маркетинговая стратегия предприятия разрабатывается специалистами консалтинговой компании с учетом целого комплекса факторов: ситуации, сложившейся в данный момент на рынке, влияния внешнего окружения в том регионе, где реализуется проект (разброс цен на продукцию может превышать 50% по разным регионам и предприятиям, местные дотации отличаются в разы), приоритетов развития компании, внутренних ресурсов, конкурентных преимуществ и т. д.

После сбора и анализа данных о внешней и внутренней среде компании – инициатора проекта прорабатывается несколько возможных сценариев стратегического развития бизнеса. Каждый включает в себя сегментацию потреби-

ПРЯМАЯ РЕЧЬ



Андрей Голохвастов:

«Необходимо точно представлять, за счет чего будут расти ваши продажи: произойдет ли это за счет формирования новых продуктовых сегментов или же общего роста рынка, стоит ли рассчитывать на вытеснение конкурентов и за счет каких преимуществ компания может этого добиться».

телей, SWOT-анализ, необходимые ключевые компетенции компании, анализ рисков. Для наиболее перспективного сценария разрабатывается маркетинговая стратегия и план перехода на выбранную стратегию.

От разработки бизнес-плана до получения кредита предстоит провести длительную, напряженную работу, которая может осуществляться по различным схемам.

Схема 1

1. Подготовка бизнес-плана.
2. Анализ бизнес-плана: инициаторами проекта, администрацией, банком, лизинговой компанией.

3. Корректировки бизнес-плана, которые чаще всего касаются изменения сроков реализации проекта или условий финансирования, в том числе при представлении в другой банк.

Схема 2

1. Подготовка резюме проекта, а точнее инвестиционной заявки, описания бизнес-идеи.
2. Анализ документа, в случае одобрения – уточнение условий и сроков финансирования.
3. Разработка бизнес-плана.

После формирования стратегии и разработки производственного и инвести-

Динамика производства продуктов птицеводства в России

Годы	Производство яиц (млрд шт.)				Производство мяса птицы (тыс. тонн убойной массы)			
	Во всех категориях хоз-в	В т.ч.		Потреб. яиц на душу населения (шт.)	Во всех категориях хоз-в	В т.ч.		Потреб. мяса на душу населения (кг)
		В с-х предпр.	В ферм. хоз-вах и у населения			В с-х предпр.	В ферм. хоз-вах и у населения	
1990	47,5	37,2	10,3	297	1801	1252	549	12
1997	32,2	22,3	9,8	210	630	373	257	4,3
2000	34,1	24,1	10,0	229	766	501	265	4,7
2003	36,4	26,7	9,7	245	1044	765	279	7,3
2005	36,8	27,5	9,3	242	1379,8	1093,5	286,3	9,6
2006	37,8	28,2	9,8	244	1550	1265	285	10,8
2007	37,8	30,0	9,5	246	1888	1588	300	13,0
2008	38,0		9,7	256	2090	1790	300	13,9
2009	39,5		9,7	258	2550	2200	350	19,0
2012 (прогноз)	47,4		9,0		3300	3000	3000	23,0

ционного плана начинается детальная работа по выбору поставщиков и подрядчиков, технологических консультантов, страховых компаний из числа рекомендованных консультантом. Этот этап может занять 4-6 месяцев и сэкономить до 20% исходно планируемого бюджета, за счет оптимизации первоначальных коммерческих предложений поставщиков оборудования, техники, строителей и проектировщиков, корректировки определенных технологических решений. Эту работу чаще делает сама компания-заказчик, но иногда и с привлечением консультантов.

Затем участники проекта должны найти баланс между экономией и достижением планируемых результатов, построением и оптимизацией финансовой модели, включая различные схемы финансирования, сделать оценку рисков и чувствительности проекта.

Так работает мало компаний из числа наших клиентов, но именно так работают наиболее успешные!

Когда скромность действительно украшает

Среди типичных ошибок агропромышленных предприятий – нежелание или невозможность вкладывать собственные средства.

Одним из требований банков при выдаче кредитов предприятиям является необходимость вложения предприятием собственных средств в размере 20-30% от величины инвестиций, а также

наличие ликвидных залогов для обеспечения кредитов.

Очень многие предприятия, желающие получить кредит под инвестиционный проект, не обладают свободными денежными средствами и залогами в достаточном объеме либо не хотят их вкладывать в проект. Чтобы получить кредит, некоторые предприятия пытаются строить финансовые схемы, основанные на завышении стоимости строительства и покупаемого оборудования, что может привести к фискальным последствиям и отказам в кредите со стороны банков при обнаружении несоответствия между заявленной и рыночной стоимостью оборудования и строительства.

Гораздо надежнее попытаться разбить инвестиции в проект на несколько этапов с тем, чтобы на первом этапе изыскать минимальные собственные средства и залоговые для получения первого транша кредита, по мере ввода в эксплуатацию основных средств можно производить оценку вводимых основных средств и использовать их для получения второго и последующих траншей. Прибыль от производства предыдущих этапов может быть использована в качестве источника собственных средств для получения траншей на последующих этапах.

Нами производится расчет инвестиционного графика и графика финансирования на основе учета периодов ввода в эксплуатацию основных средств, оценки их стоимости в период ввода, коэффициента дисконта, установленного банком при принятии основных средств в залог, а также на основе расчета прибыли от текущей деятельности предприятия и прибыли от предыдущих этапов инвестиционного проекта.

Еще одной распространенной недоработкой предпринимателей является не-

Одним из требований банков при выдаче кредитов является вложение предприятием собственных средств в размере 20-30% от величины инвестиций.

достаточно четкое планирование поставок и сбыта продукции. Между тем по ряду продуктов, например говядине в живом весе, мясу птицы и яйцу, рынок сбыта достаточно ограничен. Реализация даже одного-двух крупных проектов в регионе может сильно затруднить сбыт.

По данным доклада «Ключевые аспекты развития птицеводства в России» (В. И. Фисинин, ВНИТИП/РОСПТИЦЕСОЮЗ, С. В. Черепанов ВНИ ИГРЖ), после провального снижения объемов птицеводческой продукции в 1990-1997 годах начался постепенный рост – см. таблицу.

Это связано как с общим восстановлением экономики, так и с реализацией национального проекта и государственной программы развития АПК.

Причем надо учитывать, что если по России в целом мы только приближаемся к почти полному замещению импорта и балансированию производства и потребления, то в отдельных регионах (например, в Ленинградской области) объемы производства яйца и мяса птицы уже превышают потребление в регионе, даже с учетом Санкт-Петербурга.

В принципе, вариантом решения проблемы может стать организация дополнительной первичной или глубокой переработки, системы хранения, транспортировки.

Например, в птицеводстве все больше птицефабрик думают о возможности либо уже реализуют проекты по переработке яйца. Первый этап для позиционирования относительно конкурентов – выпуск яиц в оригинальной упаковке, под собственными торговыми марками, определенных размеров и цветов желтка, обогащенных витаминами, микроэлементами (йод, селен), омега-3 и другими биологически активными компонентами.

Однако многие птицефабрики сейчас идут дальше и вместо продукта, предназначенного для населения (яйцо куриное), начинают активнее производить удобные для организаций (предприятий пищевой промышленности, общественного питания) сухие яичные продукты, жидкие пастеризованные в асептической упаковке. И это не только традиционный меланж, но и отдельно белок и желток, и определенные смеси, и вареные очищенные яйца. По данным ГК «Агриконсалт» и Росптицесоюза, производство таких продуктов с каждым годом растет (см. рис).



В птицеводстве все больше птицефабрик думают о возможности либо уже реализуют проекты по переработке яйца.

Но это – серьезные дополнительные инвестиции, плюс уже другие конкуренты и клиенты. А есть еще активно используемый за рубежом резерв производства различных продуктов и полуфабрикатов на основе яйца для населения, в потребительской упаковке.

Ассортимент яиц и яичных продуктов на рынке (2009)



Для того чтобы избежать досадной ошибки, необходимо точно представлять, за счет чего будут расти ваши продажи: произойдет ли это за счет формирования новых продуктовых сегментов или же общего роста рынка, стоит ли рассчитывать на вытеснение конкурентов и за счет каких преимуществ компания может этого добиться.

Если говорить о птицеводстве, то такими примерами может также служить организация производств индейки, перепелов, уток, гусей, где существенно меньше емкость рынка по сравнению с куриным мясом, но ниже и конкуренция среди отечественных производителей, больше возможностей для импортозамещения и замещения промышленным производством в частном секторе.

Как правило, инициаторы без опыта реализации крупных инвестпроектов в агробизнесе недооценивают сроки их реализации. Несмотря на рекомендации консультантов, все стремятся за две недели сделать бизнес-план, за месяц получить кредит, за полгода построить и запустить производ-

ство. В реальности все получается существенно дольше.

Правда, для птицеводства это менее типично, тут, как правило, достаточно квалифицированные инвесторы, имеющие опыт реализации крупных проектов в других отраслях.

С одной стороны, завышение необходимого объема инвестиций ведет к увеличению сроков окупаемости проекта, в частности, когда на предприятие, создаваемое «с нуля», возлагается большая инвестиционная нагрузка в виде затрат на инфраструктуру, такие «модные» и достаточно дорогие решения, как биогазовые установки, роботы-дояры, самая современная сельхозтехника и т. д. Их применение далеко не всегда экономически оправдано, о чем мы предупреждаем клиентов.

При этом, с другой стороны, неполный учет инвестиционных затрат, например на создание инфраструктуры, утилизацию отходов, оформление земель в аренду или в собственность, транспортные расходы, социальные гарантии, в том числе обеспечение персонала жильем и многое другое, может составить до 50-60% от основных производственных расходов.

Именно поэтому залогом грамотного планирования, успешной реализации и высокой эффективности будущего проекта является тесное сотрудничество со специалистами, которые оказывают комплекс консалтинговых и маркетинговых услуг в области сельского хозяйства и перерабатывающей промышленности. **МП**



- КОМБИКОРМОВЫЕ И ПРЕМИКСНЫЕ ЗАВОДЫ ОТ 10 Т/Ч И ВЫШЕ.
- СИСТЕМЫ ДРОБЛЕНИЯ, СМЕШИВАНИЯ, ГРАНУЛИРОВАНИЯ.
- СИСТЕМЫ МИКРОДОЗИРОВАНИЯ С ТОЧНОСТЬЮ +/- 2ГР.
- ТОСТЕРЫ (РОТАЦИОННЫЕ ПЕЧИ) ДЛЯ ТЕРМООБРАБОТКИ СОИ, ЗЕРНОВЫХ И ЯИЧНОЙ СКОРЛУПЫ.
- ПОРТОВЫЕ ЭЛЕВАТОРЫ.
- ТРАНСПОРТНЫЕ СИСТЕМЫ ОТ 5 ДО 2 000 Т/Ч.
- ТРУБНЫЕ СИСТЕМЫ.
- СИСТЕМЫ АСПИРАЦИИ И ЛОКАЛЬНЫЕ ФИЛЬТРЫ.
- СУШИЛКИ И СИЛОСЫ ДЛЯ ХРАНЕНИЯ ЗЕРНОВЫХ.
- ЗЕРНООЧИСТИТЕЛЬНОЕ И СЕМЕНОВОДЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ.
- СВИНОКОМПЛЕКСЫ И ПТИЦЕФАБРИКИ.
- БИОЭНЕРГЕТИЧЕСКИЕ УСТАНОВКИ ДЛЯ ПОЛУЧЕНИЯ ТЕПЛА И ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ ИЗ СОЛОМЫ, ДРЕВЕСНЫХ И ДР. ОТХОДОВ ДО 20 МВТ.
- КОРМОВОЗЫ.



Дания, тел.: +45 20 94 88 89
факс .: +45 48 41 88 89
Украина, т/ф.: +38 056 370 12 37
Россия, тел.: +7 903 551 51 84
E-mail: agrotechnology@mail.dk
<http://www.agrotechnology.net>



Премиксы: гарантия качества

ЗАО «Завод Премиксов №1» – современное предприятие по производству премиксов для всех видов животных, птиц и рыб.

Сырье, используемое при производстве, сертифицировано и подвергается обязательному входному контролю на соответствие качественных показателей. Выпускаемые на заводе премиксы проходят сертификацию на соот-

ветствие государственным стандартам и требованиям. Безопасность продукции гарантирована микробиологическими, бактериологическими и токсикологическими исследованиями.

Производительность завода составляет 3 тонны в час. Линия способна производить премиксы с минимальной нормой ввода от 0,1% до 3% в зависимости от заказа клиента. Ассортимент вырабатываемых премиксов на сегодня составляет более 60 наименований, компьютерное обеспечение позволяет производить любые составы премиксов, в том числе и лечебные.

Предприятие гарантирует высокое качество премиксов, регулярность поставок и короткие сроки изготовления.

www.premix1.ru

Клетки кур знают по-ловую принадлежность

Куриные клетки сами определяют половую ориентацию – к такому выводу пришли английские и южноафриканские эмбриологи.



дело в том, что признаки, по которым мы отличаем мужчину от женщины, возникают только на седьмой неделе развития плода, когда формируются половые органы. То есть несмотря на то что все клетки несут или две X-хромосомы, или XY-хромосомы, наши клетки этого как бы не знают, пока не поступит гормональный сигнал. Так у человека. Считалось, что это верно и для всех позвоночных животных.

Однако у кур все иначе. Исследователи из Эдинбурга имплантировали в «женские» яйца мужские клетки и наоборот. Когда цыплята вылупились, оказалось, что имплантированные клетки прижились в организме, но локально формировали ткани, присущие донору. Так, например, в организме курочки появлялись мышцы, развитые попугаю. Исследования продолжаются, сейчас ученые определяют, какие гены отвечают за такое поведение клеток.

«Русский репортер»

Новинкой заинтересовались и российские предприниматели, так что возможно, что опыт ирландских птицеводов будет перенят отечественными производителями. Таким образом, птицеводам удастся напрямую реализовывать свою продукцию, исключив ненужные звенья торговой цепи.

Идея установить автоматы по продаже куриных яиц пришла в голову Педди Макиан, занимающемуся разведением кур. На ее претворение в жизнь у «изобретателя» ушло 4 года.

unipack.ru

Новая союзная программа «Комбикорм»

Мировой рост цен на продовольствие подталкивает сельхозпроизводителей к поиску эффективных путей роста производства продукции.

На зерне, мясе и молоке сегодня можно заработать хорошую прибыль, если производить его больше при меньших затратах. Но до сих пор слабым местом белорусских и российских животноводов является производство полноценных комбикормов для животных. До 60-80% в них занимает зерно и только 20-25% – обогатительные добавки, от которых в большей степени зависит рост удоев и привесов. Кормление получается дорогим и неэффективным. В европейских государствах комбикорма лишь на 20% состоят из зерна. Все остальное – те самые добавки, и удои



с привесами на фермах там как минимум в полтора раза выше, и соответственно конкурентоспособность продукции на мировом рынке. Поэтому Союзному государству необходимо собственное производство минеральных и белковых добавок, которые пока крестьяне вынуждены завозить из-за рубежа. На это и направлена новая союзная программа – «Создание импортозамещающего оборудования для производства биологически полноценных комбикормов на основе ресурсо- и энергосберегающих технологий» («Комбикорм»). Предлагается создать универсальные комбикормовые заводы на основе прогрессивных технологий и техники. Для реализации программы в течение четырех лет необходимо бюджетное финансирование в размере почти 280 млн руб. В результате выполнения этой программы будут снижены затраты энергоресурсов

МАЈА

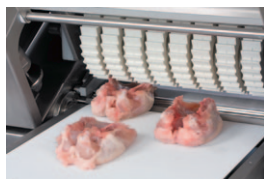
Гибкое решение для снятия кожи с мяса птицы

На больших птицеперерабатывающих производствах процесс снятия кожи объединен с полностью автоматизированной линией первичной переработки. Однако на рынке существуют многочисленные запросы от предприятий, для которых относительно небольшие машины для снятия кожи, оборудованные конвейерной системой, являются лучшим решением.



С линией ESB MAJA предлагает скиннеры для мяса птицы, с гибким запуском и простой эксплуатацией, в соответствии с последними трендами рынка. Они могут быть использованы для снятия кожи с различных частей птицы без значительных изменений.

В зависимости от консистенции сырья результаты процесса снятия кожи могут быть весьма различными. MAJA взяла на вооружение этот факт и предложила два ти-



па машин для снятия кожи с частей птицы, происходящих от сухого или влажного охлаждения.

Скиннер ESB 4434/1 GV изготовлен для мягкой переработки частей мяса птицы, таких как филе куриных грудок, куриных тушек на кости, голени и окорочков, а также грудки и голени индейки после влажного охлаждения.

Если после разделки части передаются в сухую охлаждающую систему, то кожа становится достаточно твердой. Скиннер MAJA, модель ESB 4434/1 GV, предлагает специальную технологию, которая позволяет этого избежать. Данный способ снятия кожи всегда рекомендуется, если кожа, и особенно внутренняя пленка, должна оставаться неповрежденными для последующей обработки.

Оба типа машин оборудованы системой подачи и разгрузки ленточного конвейера. Структурированные ленточные конвейеры и штоки облегчают подачу продукта, что очень важно при значительных объемах переработки. Заполненный воздухом ролик давления (опция) доступен и рекомендован вместо стандартных роликов давления для снятия кожи с очень чувствительных участков.

MAJA-MASCHINENFABRIK
Hermann Schill GmbH & Co. KG
Tullastraße 4,
77694 Kehl-Goldscheuer / Germany,
tel.: +49 (0) 7854-184-0,
fax: +49 (0) 7854-184-44,
e-mail: maja@maja.de
www.maja.de



на изготовление комбикормов на 20-25%, использование зерна – на 15-20%, повышена производительность труда на 20-25%.

Союзная программа «Комбикорм» даст возможность полностью обеспечить комбинированными кормами животноводческую отрасль Белоруссии и России. Первая часть программы будет выполняться с 2011 по 2013 годы. За это время будут выполнены научные исследования, созданы опытные экспериментальные образцы. Следующим этапом программы станет освоение ее результатов и внедрение их в производство.

meatinfo.ru

Роскар создала удобрение на основе помета

Птицефабрика «Роскар» разработала органическое удобрение на основе куриного помета и получила на него санитарно-эпидемиологическое заключение в Роспотребнадзоре.



Теперь компания пытается наладить сбыт нового продукта. Это позволит ей зарабатывать дополнительно не менее 40 млн руб. в год. **Генеральный директор «Птицефабрики «Роскар» Валерий Горячев** сообщил, что новое удобрение планируется продавать через розничную сеть дачникам и цветоводам.

Начальник отдела маркетинга «НПП «Фарт» Светлана Хусконен считает, что если птицефабрика сможет договориться о поставках в продуктовые и специализированные магазины Петербурга – «О'КЕЙ», «Ашан», «ОБИ», то продажи пойдут хорошо.

Директор московской компании «АгроСемПоставка», занимающейся продажей удобрений на основе куриного помета, **Андрей Большаков** отметил, что основные потребители удобрений из помета – это частный сектор.

Агро.Ru

Удар по пищевой цепочке

Лейбл «экологически чистый» не означает «безвредный для окружающей среды».

В мире растет спрос на органические пестициды для выращивания культур «без химии», однако намерения эти могут привести к совершенно неожиданным результатам.

Так, например, ученые из Гельфского университета в Канаде исследовали ряд органических удобрений и пришли к неутешительным

выводам. Выяснилось, что изученные ими «экологически чистые» пестициды оказались даже более вредными, чем синтетические.



Исследователи определяли эффективность и воздействие на окружающую среду органических пестицидов, и предмет их изучения показал себя далеко не с лучшей стороны. По заявлению ученых, средства защиты растений грибкового происхождения и минеральные удобрения неспособны уберечь культуру от вредителей так же эффективно, как синтетические пестициды. Поэтому органических удобрений приходится применять гораздо больше, а при том, что они и так не безвредные, их негативное влияние возрастает многократно.

Мало того, эти продукты убили даже полезных насекомых – божьих коровок, играющих важную роль в регуляции численности тли. «Вроде бы пестициды должны уничтожить либо сорняки, либо вредных насекомых, не влияя на полезных насекомых и птиц, микроорганизмов, червей в почве и те растения, ради которых землю обрабатывают. Но реально так не бывает, – уверен **координатор программы экологизации промышленной деятельности Центра охраны дикой природы Игорь Шкрадюк**. – Представим, что мы уничтожили всех вредных насекомых, но разомкнули какие-то пищевые цепи. Погибли птицы, а раз это произошло, то вдруг расплодилось другие насекомые, которые до того были в незначительном количестве. Даже если представить безвредные пестициды, кто даст гарантию, что мы проследили все пищевые цепочки?»

Пестициды не бывают узконаправленными, считает эксперт. Они всегда действуют на другие виды и могут накапливаться в организмах – через травоядных, потребляющих эти культуры, пестициды попадают в организм тех, кто ест мясо. Так, концентрация пестицидов в крови людей может вырасти в тысячу раз больше, чем их концентрация на полях. Самое печальное, что пестициды не только способны угнетать непосредственно какие-то ткани, но и приводят к генетическим изменениям. А эти изменения незаметны, и неведомо, через сколько лет спустя они проявятся. Достаточно вспомнить, что генетики экспериментируют с дрозофилами уже больше полувека и те дают потомство каждые две недели. Тем не менее ученые продол-

жают обнаруживать в новых поколениях дрозофил далеко отстоящие изменения.

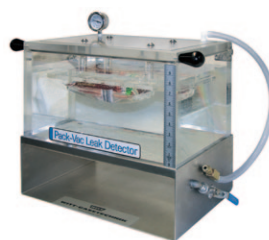
В результате любое добавление даже в такую искусственную природную среду как засеянные поля химических веществ может привести к непредвиденным последствиям. «Живой мир, сложившийся в результате эволюции, имеет фантастическое количество разных связей. Не только явных, но и тех, которых мы абсолютно не замечаем до поры до времени. Поэтому пестициды могут дать действие не только видимое, но и спустя много лет – в результате изменения видов вредителей и их генотипа. Казалось бы, как просто: посыпал поле – и вредителей нет, но, к сожалению, люди еще не научились предвидеть все последствия своих действий», – уверен Игорь Шкрадюк.

RBC Daily

Альтернативный тестер герметичности упаковки

Pack-Vac от фирмы WITT предлагает простую альтернативу газовым системам проверки герметичности. Прибор обеспечивает неразрушающий контроль практически любых типов упаковки, в том числе вакуумных.

Для работы с Pack-Vac не требуется ни каких-либо газов, ни электропитания, только сжатый воздух. Упаковка помещается в заполненную водой камеру. Воздух удаляется с надводной поверхности через сопло Вентури, приводимое в действие сжатым воздухом, что вызывает вздутие упаковки, сжатой водной массой. Если упаковка негерметична, пузырьки воздуха либо защитного газа выходят наружу и струятся вверх. Таким образом, проверяющий персонал тут же замечает наличие и место утеч-



ки. Другое преимущество системы: незначительные эксплуатационные расходы, поскольку вместо дорогих газов вроде гелия используются только вода и сжатый воздух. При этом Pack-Vac не требует особого ухода, его камера легко опорожняется через водоотводный канал в днище. Работа с аппаратом настолько проста и интуитивна, что специальное обучение персонала не требуется.

По сообщению компании



На Урале начнут применять клеточную технологию

Как сообщает пресс-служба министерства сельского хозяйства и продовольствия Свердловской области, на птицефабрике «Среднеуральская» сменит консервативный напольный способ выращивания бройлеров на клеточный.

На предприятии уже идет замена оборудования. Клеточный способ предполагает размещение птиц в агрегатах, состоящих из большого числа клеток, расположенных в несколько ярусов. Новая технология позволяет более чем в два раза увеличить производительность. За один цикл в 40 дней – от суточного цыпленка до переработки – будет производиться 121 тонна мяса, отметил **руководитель «Птицефабрики «Среднеуральская» Сергей Широков**.

Часть цехов уже оснащена новым оборудованием. Полностью предприятие перейдет на клеточную технологию в ближайшие 1,5 года.

Мясо-портал



Newave packaging: производство «зеленой» пленки

Newave packaging запускает новое производство «зеленой» пленки. Ожидается, что запуск производства позволит компании стать лидером на рынке «зеленой» упаковки для пищевых продуктов.

Евгар представляет собой нетоксичную полностью перерабатываемую пленку, пригодную для упаковки пищевых продуктов. В качестве основы Евгар используется полиэтиленовая пленка Food Wrap Cling. Она представляет собой простейший структурный полимер. Сообщается, что новый материал легко распадается в почве и не загрязняет окружающую среду.

По мнению специалистов, со временем он заменит пленки из поливинилхлорида (ПВХ), поскольку, в отличие от последних, он нетоксичен. Кроме того, его производство обходится гораздо дешевле, чем выпуск ПВХ-пленки, а сырья требуется на 30% меньше.

Упаковано

Конрад Фальк:

«Передовые технологии – путь к успеху»

Строительство завода AGRAVIS на ставропольской земле – проекта стоимостью 11 млн евро завершено. Новый завод – это первое комбикормовое производство в ЮФО, которое полностью соответствует мировым стандартам.



Генеральный директор компании «Райффайзен Агро» Конрад Фальк убежден, что успешная реализация подобных инвестиционных проектов характеризует динамику российского рынка и свидетельствует о его высоком потенциале.

– Г-н Фальк, AGRAVIS начинает выпуск комбикормов в России на своем заводе в Новоалександровске. Что это даст Вашим клиентам?

– Любой наш клиент, в том числе и в России, хочет получить качественный продукт по хорошей цене в самые короткие сроки. И открытие производства в полной мере удовлетворяет этим запросам. Качество выпускаемой на российской территории продукции должно не уступать качеству продукции заводов AGRAVIS в Германии. Рассыпной структурированный корм, а также гранулы будут производиться на двух грануляторах, последовательно расположенных друг за другом. Такая технология позволит предлагать клиентам стабильное качество

гранул, что особенно важно для престарелого и стартового возраста.

К покупателю заказы будут поступать быстрее. И наконец, безусловное преимущество произведенных в России продуктов – более доступные цены.

– Какими методами будет осуществляться контроль качества?

– У нас очень высокие требования к поставщикам. Собственная лаборатория подвергает тщательной проверке все входящее сырье. В случае отклонения от стандарта хотя бы по одному из параметров оно не принимается. Качество сырья в сочетании с современным оборудованием и передовыми технологиями, применяемыми в процессе производства, исключает возможность изготовления некачественного продукта. Тем не менее состав и энергетическую ценность всех видов производимого комбикорма мы исследуем на предмет соответствия стандартам. Лаборатория завода подключена онлайн к центральной лаборатории на концерне AGRAVIS, а также к оптимизационной системе «Фармат». Это позволяет в режиме реального времени оптимизировать составы готовой продукции, а при необходимости – анализировать состав сырья в нейтральных лабораториях Германии. Выборочная отправка сырья и готовой продукции в независимые лаборатории позволяет еще раз убедиться в эффективности контроля, осуществляемого на заводе.

– Чтобы животноводство было прибыльным, нужен не только качественный комбикорм, но и грамотно составленные программы кормления...

– Именно поэтому мы предоставляем клиентам профессиональные консультации. На базе нового завода будут регулярно проводиться семинары, направленные на ознакомление российских сельхозпроизводителей с передовыми технологиями в кормлении и содержании животных.

Мощности завода позволяют производить корма по индивидуальному заказу. Совместно с каждым клиентом мы создаем оптимальный рацион питания. И чем дольше длится сотрудничество, чем больше мы узнаем наших клиентов, тем эффективнее становится взаимодействие.

– Производство продукции на уровне европейских стандартов требует высокой квалификации персонала. Насколько российские кадры отвечают Вашим требованиям?

– Мы привлекаем лучших специалистов, открывая перед ними широкие перспективы для карьерного роста. Важнейшим фактором эффективной работы предприятия является своевременное и высококачественное обучение персонала. Персонал, квалификация которого непрерывно растет, многократно повышает стоимость самой компании.

Как руководящий, так и обслуживающий персонал нового завода прошел стажировку на концерне AGRAVIS в Германии. Кроме того, в Новоалександровске присутствуют немецкие специалисты, которые производят обучение на месте.

– Каковы Ваши планы на ближайшее будущее?

– Производство будет запущено в плановые сроки и выйдет на расчетную мощность 100 тыс. тонн в год к концу 2011 года. Однако сворачивать инвестиционную программу мы не собираемся. Уже сегодня в планах – новая линия по выпуску премиксов и расширение производства.

Начало работы завода подтверждает серьезность наших намерений и нашу уверенность в значительном потенциале российского рынка. Концерн окончательно закрепил свои позиции в России. Завод AGRAVIS в Новоалександровске – важный стратегический проект, который открывает новые возможности для успешного развития как нашего бизнеса, так и бизнеса наших клиентов и партнеров. **□**

ДВАДЦАТЬ ЧЕТВЕРТАЯ МЕЖДУНАРОДНАЯ ВЫСТАВКА

НАЦИОНАЛЬНАЯ СЛАВА



И КОНКУРС

«ВСЕРОССИЙСКАЯ МАРКА (III ТЫСЯЧЕЛЕТИЕ). ЗНАК КАЧЕСТВА XXI ВЕКА»

14-17 декабря 2010 г.
Москва, ВВЦ, павильон № 69

ПРИГЛАШАЕМ К УЧАСТИЮ ОТЕЧЕСТВЕННЫХ ПРОИЗВОДИТЕЛЕЙ
И ПОСТАВЩИКОВ НА РОССИЙСКИЙ РЫНОК
ВЫСОКОКАЧЕСТВЕННЫХ ТОВАРОВ, УСЛУГ И ТЕХНОЛОГИЙ

Организаторы:

- РОСТЕСТ-МОСКВА
- АМСКОРТ ИНТЕРНЭШНЛ
- ФОНД СОЦИАЛЬНО-ЭКОНОМИЧЕСКИХ И ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНЫХ ПРОГРАММ
- ФОНД «НАЦИОНАЛЬНАЯ СЛАВА»



Исполнительная дирекция:

ООО «АМСКОРТ ИНТЕРНЭШНЛ»

129223, Москва, Проспект Мира, ВВЦ, павильон № 69

Тел.: (499) 760-33-86, (495) 234-50-42. Тел./факс: (499) 760-33-56, 760-36-57, 760-33-82

E-mail: kataeva@amscort.ru, ustinova@amscort.ru, bmv@amscort.ru www.rosmarka.ru

Соя в промышленном кормопроизводстве

Производство полнорационных комбикормов для высокопродуктивных кроссов и пород сельскохозяйственной птицы сдерживается дефицитом белковых компонентов, вызванным дороговизной и низким уровнем безопасности кормов животного происхождения, а также ограничениями в применении микробного белка.

Для решения этой проблемы необходимо привлекать в производство комбикормов растительный белок зернобобовых культур, который по качеству практически не уступает животному. Среди зернобобовых особое место отводится сое, которая одновременно является и масличной культурой, рассказал **генеральный директор Всероссийского научно-исследовательского института комбикормовой промышленности, президент НКО «Союз комбикормщиков» Валерий Афанасьев** в ходе интернет-конференции «Соя как залог здоровья нации и продовольственной безопасности РФ».

– Соя и продукты ее переработки обладают высокой кормовой ценностью. До недавнего времени в кормопроизводстве в основном использовали тостированный соевый шрот, побочный продукт экстракции растительного масла из семян сои. Соевый шрот при достаточно высоком уровне сырого протеина 44-48% содержит мало обменной энергии 220-240 ккал, что приводит к необходимости обогащения комбикормов жирами. Полножирная соя характеризуется не только высоким содержанием протеина 35-40%, но и жира или масла: 17-22%. Соевое масло, как и все растительные, богато полиненасыщенными жирными кислотами, линолевой и линоленовой, которые выполняют важную функцию в организме животных и поступают исключительно с кормом. Кроме того, высокий уровень жира обеспечивает высокую энергетическую ценность продукта, содержание обменной энергии в котором составляет 350 ккал и выше. Поэтому использование в составе комбикормов полножирной сои является весьма перспективным направлением в кормопроизводстве.

Белок сои содержит все незаменимые аминокислоты. Лимитирующей аминокислотой является метионин + цистин. До 90% белков сои представлено растворимыми фракциями. Среди них



Использование в составе комбикормов полножирной сои является весьма перспективным направлением в кормопроизводстве. Белок сои содержит все незаменимые аминокислоты.

присутствуют белки с высокой биологической активностью – ингибиторы трипсина (20-34 мг/г) и химотрипсина (8-15 мг/г), которые вызывают торможение или угнетение переваримости питательных веществ и их обмена. Переваримость белка необработанной сырой сои не превышает 40%. Поэтому для кормовых целей использовать ее в сыром виде нецелесообразно.

Всероссийским научно-исследовательским институтом комбикормовой промышленности разработана экструдерная технология получения полножирной и полуобезжиренной сои с использованием отечественных экструдеров марки КМЗ, модернизированных специальными насадками и приставками. Технологический процесс реализуется на специальной линии и обеспечивает инактивацию антипитательных веществ сои без ухудшения качества белка. Для получения полножирных продуктов предлагается специальная насадка, которая устанавливается на экструдере КМЗ вместо гранулирующей головки. Полуобезжиренный продукт получается путем двухстадийной экструдерной обработки с использованием на первой стадии специальной насадки, на второй – маслоотделяющей приставки.

Обработка в экструдере со специальной насадкой обеспечивает повышение температуры сои до 100-120 °С, что приводит к снижению активности уреазы до 0,1-0,2 ед. рН, активности ингибиторов трипсина до 3-5 мг/г. При этом не отмечено потерь качества белка, о чем свидетельствует растворимость протеина в КОН (более 75%). Обработка продукта на втором экструдере, работающем с маслоотделяющей приставкой при температурном режиме 90-95 °С, обеспечивает отжим до 50% масла и получение полубезжирного продукта с остаточным содержанием жира 10-11%. По внешнему виду оба продукта представляют собой однородную крупитчатую массу.

Для оценки эффективности использования полученных кормовых продуктов из сои в виварии ВНИИКП были проведены научные опыты на цыплятах-бройлерах. В комбикорм опытных групп взамен соевого шрота и животного жира вводили полубезжирную или полножирную сою в количествах 20 и 25% соответственно для ПК-5 и ПК-6. Опыты показали, что цыплята опытной группы, получавшей комбикорм с полножирной соей, имели большую живую массу и среднесуточный прирост и меньшие затраты корма (в среднем на 4,5-5,0%) по сравнению с контролем. Таким образом, использование в составе комбикормов полножирной сои в количестве 20-25%, полученной по экструдерной технологии, обеспечивает хорошую продуктивность бройлеров.

Исследования по обработке полножирной сои проводились также на экструдерах марки ЭЗ-210 М (Черкассы-элеватормелешаш); Экспро-02 (ООО НПП «Экспро», г. Старый Окол); установке УММП (ОАО «Луч», г. Белго-

Таблица 1. Режимы переработки сои на экструдерах

Марка экструдера	Диаметр отверстий фильтры, мм	Температура продукта, °С	Нагрузка электродвигателя, А	Производительность, кг/ч	Удельный расход электроэнергии, кВт ч/т
ЭЗ-210 М	3	125	60	430	74,4-77,9
	4-5	115	60	430-450	71,7-80,6
Экспро-02	2-3	140	120	1000	64,1-66,5
	4	135	115	1100	57,8
КМЗ-2У	3	125	80	400	101,0
	4	135	85	480	82,1
NO 2500	8	130-135	135-151	980-1050	72,2-80,7
	8	130	135-140	1100	68,9

Примечание: В числителе даны показатели для полножирной сои, в знаменателе – для соевого концентрата

Таблица 2. Технологические свойства полножирной сои и соевого корма

Наименование	Остатки (%) на ситах с отверстиями диаметром, мм				Проход сита с отверстиями диаметром 1 мм, %	Объемная масса, кг/м³
	5	3	2	1		
Соя полножирная	-	8,0	27,5	36,0	28,5	420
Соевый концентрат	-	17,0	31,5	25,0	26,5	450

Таблица 3. Качество полножирной экструдированной сои и соевого концентрата

Наименование	Влажность, %	Сырой протеин, %	Сырой жир, %	Активность уреазы, ед. рН	ТИА, мг/г
Соя полножирная	5,6-7,6	30,0	18,0	0,05-0,23	4,09-8,60
Соевый концентрат	8,2-11,0	25,0	9,0	0,05-0,13	0,84-2,11

род), переоснащенной на выработку продукта без отделения масла; модели NO 2500 фирмы Инста-Про, установленной в производственном цехе ООО «Биокон». Обработке подвергали целые и измельченные семена сои. В процессе экструдирования изменяли размер фильеры, установленной в выходной головке экструдера. При различных режимах работы экс-

трудера контролировали температуру продукта, нагрузку электродвигателя главного привода, определяли производительность экструдера путем взвешивания отобранных проб продуктов за определенный промежуток времени с последующим пересчетом на часовую производительность, а также отбирали пробы для определения качества готового продукта. Качество полножирной сои оценивали по влажности, активности уреазы, активности ингибитора трипсина, растворимости протеина в воде. Выбор рациональных режимов экструдирования осуществляли по оптимальному снижению трипсинингибиторной активности и допустимому уровню растворимости протеина в воде, исходя из наименьших энергозатрат.

Температура обработки 125-135 °С обеспечивает удовлетворительное качество продукта, отвечающее существующим требованиям по качеству белка и содержанию антипитательных веществ. Такая температура достигается путем использования в вы-



Переваримость белка необработанной сырой сои не превышает 40%. Поэтому для кормовых целей использовать ее в сыром виде нецелесообразно

ходной головке экструдера фильеры с отверстием диаметром 3-4 мм. Соя, обработанная на экструдерах ЭЗ-210 М, Экспро-02 и КМЗ, имела крупитчатую структуру с размером частиц менее 5 мм, что характеризует ее как вполне технологичный продукт, который без дополнительной обработки можно использовать в производстве комбикормов и различных добавок. Полножирная соя, полученная на установке УММП, имела вид жмыха с высокой крупностью (остаток на сите с отв. Ø 10 мм более 75%), что требует гранулометрической подготовки при производстве комбикормов. Таким образом, для получения полножирной сои кормового назначения с удовлетворительной инактивацией антипитательных веществ без значимого ухудшения качества белка в целом можно использовать экструдерную технологию.

Совместное экструдирование сои с горохом обеспечивает более стабильную работу экструдера, при этом достигается увеличение его производительности на 20-40%. Удовлетворительная инактивация антипитательных веществ и повышение переваримости питательных веществ достигается при температуре 125-135 °С и установке в выходной головке экструдера фильеры с отверстием диаметром 4-5 мм. В результате совместного экструдирования сои с горохом получен кормовой соевый концентрат, представляющий собой мелкую крупку, не требующую гранулометрической подготовки перед вводом в комбикорма.

Ориентировочная норма выхода соевых кормовых продуктов составляет не менее: 94,5% полножирной сои; 95% соевого концентрата.

Режимы переработки сои в кормовые соевые продукты в зависимости от типа экструдера представлены в табл. 1, технологические свойства полученных кормовых продуктов – в табл. 2.

Готовая продукция характеризуется высоким содержанием протеина (25-30%) и жира (9-18%) и низкой активностью антипитательных веществ (табл. 3).

Эффективность экструзионной технологии получения полножирной сои подтверждена зоотехническими опытами на цыплятах-бройлерах, курах-несушках и поросятах-отъемышах. Полножирная соя и соевые концентраты были выработаны на экструдере КМЗ-2У, смонтированном на эксперименталь-

ной базе ВНИИКП. В выходной головке экструдера устанавливались фильеры с отверстиями диаметром 3 и 4 мм. Температура продукта на выходе из экструдера была на уровне 130 °С, производительность экструдера – 385 кг/ч. При выработке соевых концентратов, состоящих из смеси сои и гороха, производительность пресс-экструдера была выше (430-490 кг/ч). Качество обработанной сои и соевых концентратов соответствовало требованиям ТУ.

В опыте на цыплятах-бройлерах было сформировано 5 групп, одна контрольная (1), получавшая комбикорм, содержащий 20,0% соевого шрота и 4,0% растительного масла, и четыре опытных. Из них две группы получали комбикорм с полножирной соей в количестве 20,0 и 25,0% (2 и 3,) и две группы – с кормовым соевым концентратом (4 и 5) в количестве 28,6 и 35,7%. Концентрат

представлял собой экструдированную смесь сои и гороха в соотношении 2:1, что обеспечивало ввод в комбикорма 20 и 25% экструдированной сои. Фактическая питательность опытных комбикормов находилась на уровне расчетной и соответствовала требованиям кросса.

На протяжении всего опытного периода цыплята опытных групп существенно не отличались от контрольной по продуктивности (рис. 1) и конверсии корма (рис. 2).

Комбикорма с полножирной соей и соевым концентратом по переваримости питательных веществ, установленной балансowymi опытами, не отличались от комбикормов, содержащих соевый шрот и подсолнечное масло. Выход мяса в опытных группах составил 70,3-75,9% и находился на уровне контрольной – 73,9-76,2%. Негативных изменений

Рис. 1. Продуктивность цыплят-бройлеров за период опыта

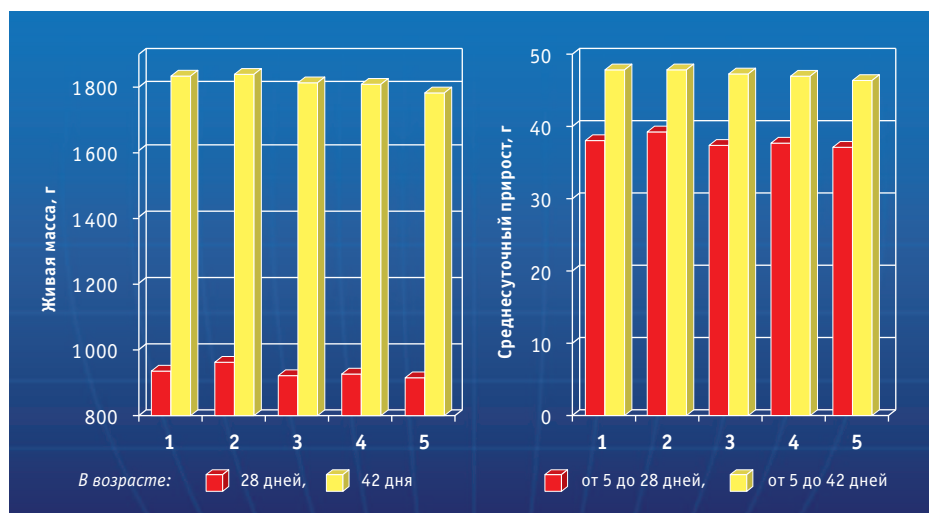
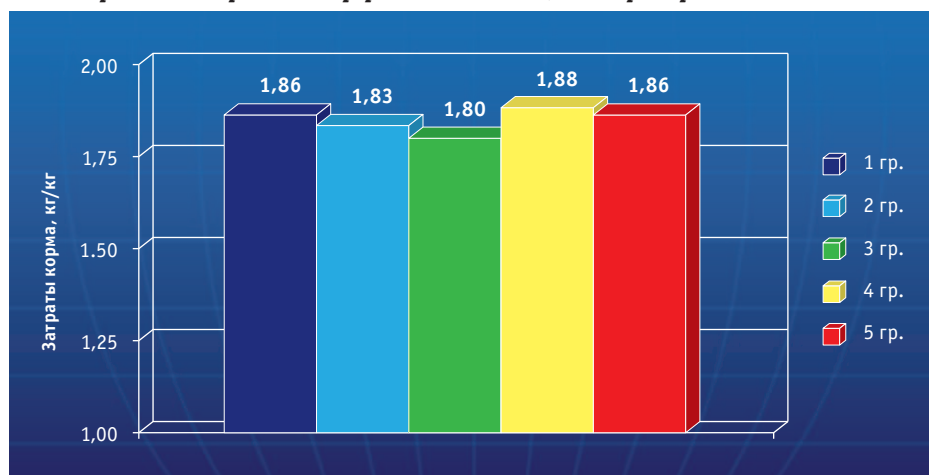


Рис. 2. Затраты комбикорма на 1 кг прироста живой массы цыплят-бройлеров



во внутренних органах (печень, сердце, мышечный желудок) не отмечено. По органолептическим показателям тушки цыплят-бройлеров всех групп отвечали требованиям ГОСТ 77021-74.

В опыте на курах-несушках было сформировано 4 группы, одна контрольная и три опытные, для которых рассчитаны, исходя из норм потребности в питательных и биологически активных веществах, рецепты комбикорма. Рецепт комбикорма для кур контрольной группы содержал традиционные компоненты, в том числе 15,0% соевого шрота и 2,0% растительного масла. В отличие от этого в рецепт комбикорма для второй и третьей опытных групп была включена вместо указанных компонентов полножирная соя в количестве соответственно 10,0 и 15,0%. Рецепт комбикорма для четвертой опытной группы птицы содержал 21,4% соевого концентрата, такого же состава, что и в опыте на бройлерах. Продолжительность опыта составила 90 дней. За учетный период отмечено повышение продуктивности кур четвертой опытной группы, получавшей комбикорм с соевым концентратом. Продуктивность третьей опытной группы, получавшей комбикорм с полножирной соей в количестве 15%, была на уровне контрольной. Вторая опытная группа по продуктивности уступала контрольной (рис. 3).

Затраты корма на единицу продукции были выше во второй опытной группе по сравнению с контрольной и остальными опытными группами (рис. 4).

Обобщая результаты зоотехнических исследований, можно сделать следующие выводы. Полножирную экструдированную сою можно вводить в комбикорма для цыплят-бройлеров в количестве 15-25%, для кур-несушек – 15%, взамен соевого шрота, растительного масла и частично рыбной муки. Эффективность использования полножирной сои в рационах кур-несушек повышается, если она входит в состав соевого концентрата, получаемого совместным экструдированием смеси сои и гороха.

Экономическая целесообразность определяется, во-первых, снижением стоимости комбикормов за счет более низкой стоимости полножирной сои по сравнению с соевым шротом и растительным маслом (рецепты для цыплят-бройлеров) и, во-вторых, увеличением продуктивности птицы (рецепты для кур-несушек).

Рис. 3. Эффективность использования курами-несушками комбикормов с соей

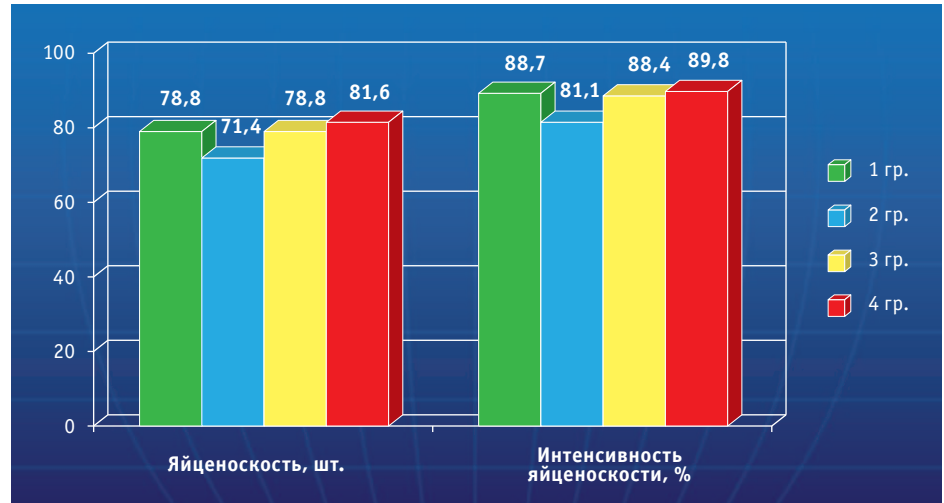
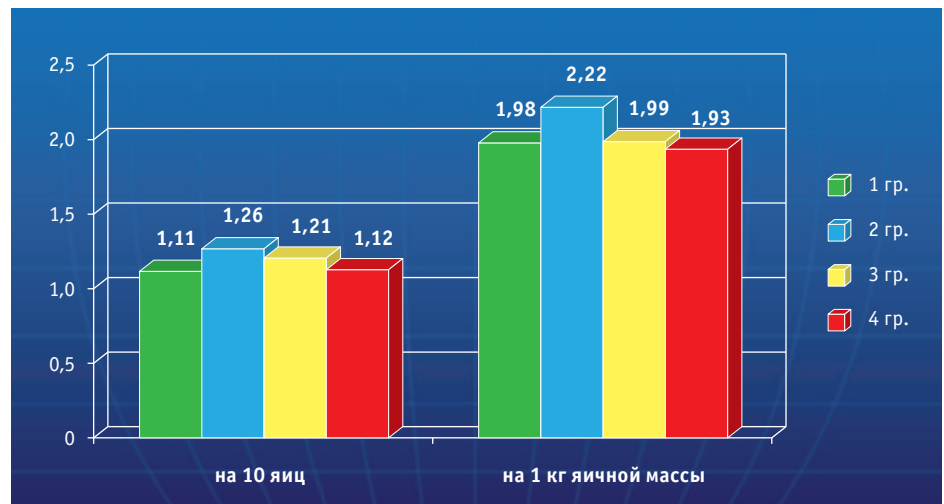


Рис. 4. Затраты комбикорма, кг



Полученные результаты послужили основанием для разработки технологии переработки сои при производстве комбикормов. Технологический процесс осуществляется в соответствии с техрегламентом производства кормовых соевых продуктов ТР 00932117-001-2004. На готовую продукцию разработаны, утверждены и зарегистрированы ТУ 9296-038-00932117-2004 «Соя полножирная кормовая» и ТУ 9296-039-00932117-2004 «Корм соевый».

Несмотря на большое содержание масла, экструдированная соя проявляет стабильность при хранении довольно длительное время. Это свойство определяется высоким содержанием токоферола в масле, именно он препятствует окислительным процессам. Более того, тепловое воздействие на

семена при переработке разрушает липазу и липооксидазу – ферменты, гидролизующие и окисляющие жиры. Кроме того, влажность готового продукта не превышает 6-7%, что также благотворно сказывается на стабильности качества продукта при длительном хранении. Наши опыты по хранению полножирной экструдированной сои в различных условиях показали, что соя хуже хранится при высоких температурах. Однако ухудшение качества (повышение кислотного и перекисного числа жира) отмечено лишь через 4 месяца хранения при температуре 35 °С. Хранение же экструдированной сои в производственных условиях (с апреля по декабрь, то есть в течение 9 месяцев) показало, что качество продукта остается стабильным на протяжении всего срока хранения. **МП**



Автор:



Василий Фризен,
генеральный директор
компании «Ветфарм»

Контакты:

ГК «МегаМикс»

400123, Россия, г. Волгоград,
ул. Хрустальная, д. 107,
тел.: +7 (8442) 27-09-66, 27-13-63,
e-mail: volgovit@list.ru, info@megamikс.ru
www.megamikс.ru

Современное производство премиксов

В нашей стране производство премиксов развивается уже более двадцати лет и, по оценкам специалистов, достигло достаточно высокого уровня. Сегодня в России этим занимаются сотни предприятий. Однако не каждое из них обладает оборудованием, позволяющим выпускать высококачественную продукцию, отвечающую запросам современного рынка.

Группа компаний «МегаМикс» – крупнейший в центрально- и южнороссийской части России производственно-сбытовой комплекс, занимающийся разработкой и изготовлением витаминно-минеральных добавок, премиксов и белково-минерально-витаминных концентратов для всех видов сельскохозяйственных животных. Свою деятельность ГК «МегаМикс» начала с момента образования в 1999 году базового предприятия «Ветфарм», являющегося флагманом группы. В настоящее время в состав группы компаний, помимо «Ветфарма», входит недавно образованная компания «МегаМикс» которая занимается научной разработкой, внедрением и производством современных, высокоэффективных кормов и кормовых добавок.

Основные вехи развития

С начала 2000-х годов предприятие начинает стремительно развиваться, и в 2005 году был приобретен участок земли, на котором за три года возведен современный производственный комплекс. Комплекс состоит из офисного здания, складских терминалов, лаборатории, автопарка и собственного производства. В 2006 году запущена линия по производству мелкой фасовки кормовых добавок от 300 г до 2 кг, известной под торговой маркой «Сельский дворик». Данная продукция высоко оценена фермерскими хозяйствами и частными подворьями. В 2007 году заключен контракт

с голландской фирмой «Оттовангер», более 100 лет являющейся европейским лидером в области разработки и изготовления заводов «под ключ».

В 2008 году произведен пуск новейшей линии.

Новый завод и лаборатория

В августе 2009 года состоялось долгожданное событие – открытие завода, уникального по своим технологическим характеристикам. Завод мощностью 6000 кг/час полностью автоматизирован и позволяет увеличить объем производства более чем в пять раз. Данный проект разрабатывался немецким концерном BASF (Германия) в лице доктора



Роберта Рюле. По оценкам специалистов, на сегодняшний день производство такого уровня является единственным на территории России.

Завод оснащен двумя производственными линиями. Первая предназначена для витаминно-минеральных смесей, витаминных блендов и премиксов. Вторая – для особых концентратов и премиксов добавлением лекарственных средств. Производство оснащено пневмотранспортной системой нового поколения «PROPF-SYSTEM» и 9 весами различного назначения. Электроника фирмы «Siemens» осуществляет управление всем циклом производства.

Для контроля качества сырья и готовой продукции лаборатория завода оснащена современным оборудованием, на котором производится определение 15 витаминов, 42 аминокислот и 3 азотосодержащих веществ, анализ микроэлементов, токсичных элементов, микотоксинов, кальция, фосфора, сырого протеина, активности уреазы в соевых продуктах, а также определяется кислотное и перекисное число.

Зарубежные партнеры

ГК «МегаМикс» установила прочные партнерские отношения с ведущими мировыми производителями кормовых добавок, такими как BASF, ADISSEO, LOHMANN ANIMAL HEALTH, AJINOMOTO, EVONIK DEGUSSA GmbH, OLMIX. Подобное сотрудничество помогло вывести предприятие на новый уровень развития в научно-консультационном плане сопровождения поставок.

Цели и задачи

Основной целью деятельности ГК «МегаМикс» является повышение эффективности работы с клиентами, а главной стратегической задачей – разработка современных подходов к кормлению сельскохозяйственных животных и птицы.

Секрет успеха

Залог успеха компании кроется в индивидуальном подходе к каждому потребителю и создании оптимальных условий для роста экономических показателей партнеров.

ГК «МегаМикс» – динамично развивающаяся структура, заслуженно занимающая ведущие позиции на рынке производителей премиксов и кормовых добавок. Безупречная работа на протяжении более чем десяти лет позволяет предприятию открыто, с оптимизмом смотреть в будущее.

Девиз ГК «МегаМикс»: наши ответственность, качество и компетентность – залог вашего успеха! **Р**



ЗАВОД НОВОГО ПОКОЛЕНИЯ

**КРУПНЕЙШИЙ РОССИЙСКИЙ ПРОИЗВОДИТЕЛЬ
ПРЕМИКСОВ
ДЛЯ ВСЕХ ВИДОВ
СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫХ
ЖИВОТНЫХ И ПТИЦЫ**

VF ВЕТФАРМ

**Г. ВОЛГОГРАД, УЛ. ХРУСТАЛЬНАЯ, 107
ТЕЛ/ФАКС: (8442) 27-09-66,
27-17-38, 27-17-39, 27-17-65**

**E-MAIL: VETFARM@VISTCOM.RU
WWW.MEGAMIKS.RU**





Автор:



Д-р Михаил Долуд,
специалист по кормлению
животных, Райнбек, «Амандус
Каль ГмБХ и Ко.КГ»

Компания:
Представительство
в России:

Амандус Каль ГмБХ и Ко.КГ

121357, г. Москва, ул. Верейская, 17,
Бизнес-центр «Верейская Плаза», офис 414,
тел.: +7 (495) 644-32-48,
факс: +7 (495) 644-32-49,
info@kahl.ru
www.akahl.ru

Экспандер «Амандус Каль» в производстве комбикормов

Проduct, получаемый на экспандере «Каль», – экспандат®, имеющий международный патент, – свободен от патогенных микроорганизмов, прекрасно растворяется в воде, обладает хорошей сыпучестью. Параметры обработки – влажность, температура, давление и дополнительный ввод электромеханической энергии в экспандере – положительно воздействуют на питательные и физические характеристики комбикорма.

Экспандат заменяет такие традиционные комбикормовые структуры, как рассыпной и гранулированный комбикорм. В отличие от гранул, он не настолько твердый и не травмирует пищевод и желудок; имеет крупнозернистую структуру, не образует пыли, легко растворяется в воде, сохраняет стабильность и устойчивость при раздаче корма, а также имеет большую поверхность частиц и пористую структуру, что обеспечивает более легкое проникновение желудочного сока и ферментов.

Экспандер с успехом применяется и для гидротермической обработки монокомпонентов с целью получения удобной для усвоения формы, уменьшения микроорганизмов, сокращения антипитательных факторов.

При экспандировании уничтожаются патогенные микроорганизмы, а также плесневые грибки (рабочая температура в экспандере составляет, как правило, от 105 до 110 °С). Исследования стабильности добавок, которые проводились различными независимыми лабораториями и неоднократно упоминались в публикациях, показывают, что при температуре обработки 100-115 °С не возникает повреждений компонентов, определяющих ценность комбикормов. Воздействие экспандирования на устойчивость витаминов меньше,

чем при традиционном гранулировании. Эти же данные касаются и аминокислот. Достигаемая модификация крахмала зависит от интенсивности обработки и не должна превышать уровня, необходимого для животного. Птица выигрывает при экспандировании не от декстринизации крахмала, а от улучшения усвояемости сырой клетчатки, что вызывает лучшее усвоение жира и протеина.

Экспандат для кур-несушек: В большинстве случаев термообработка рассыпного комбикорма не проводится, он имеет нежелательную долю мелких частиц и склонен к расслоению. Применение экспандата позволяет избежать указанных недостатков и предотвращает селективное поедание корма (мелкие частицы включены в структуру экспандата). Повышается яйценоскость, масса яйца, улучшается конверсия корма. В качестве источника энергии можно использовать люцерну или травяную муку. Комбикорм имеет оптимальную для животного грубую структуру.

Экспандат для бройлеров: В настоящее время многие предприятия отказываются от твердых гранул и переходят к структурам типа печенья или даже к более грубому рассыпному комбикорму. Этому предшествует и более грубое измельчение (например, на валковых дробилках «Каль») для лучшего развития желудка и других органов птицы. Для этой цели также хорошо подходит структурированный экспан-

дат. Новейшие практические результаты показывают, что замена гранул экспандатом позволяет продлить продолжительность откорма без какого-либо значительного перерасхода комбикормов.

Экспандат для откорма индеек: Предъявляются высокие требования к гранулам (твердые, по возможности без мелких частиц) овальной формы, на начальном этапе с высоким содержанием энергии и определенным содержанием жира в рецептурах. Использование

экспандера перед прессом дает улучшение конверсии, позволяет увеличить добавку жира перед экспандером, улучшает работу пресса и сокращает расход запасных частей на прессе.

Последняя новинка фирмы «Амандус Каль» – головка экспандера в виде так называемой «короны», заменяющая традиционную кольцевую головку. Получаемый при этом продукт имеет форму гранул, но более мягких, чем на прессе-грануляторе.

Для кур-несушек в такой головке можно отдельно экспандировать мелкие компоненты для смешивания с зерновой частью грубого помола или всю рецептуру с получением размера частиц 2-4 мм. Для бройлеров – изготавливать стартерный комбикорм в виде крупки с предварительным тонким помолом или короткие гранулы диаметром 3,5 мм. Для индеек на экспандере с «короной» можно получать из тонко измельченной смеси гранулы 4-4,5 мм с добавкой масла/жира после гранулирования. ■



Новинка! Получение гранул без пресса-гранулятора. В ЭКСПАНДЕРЕ. Большие возможности для получения инновационных продуктов.



Возможности применения:

- корм для свиней
- корм для рыб
- корм для домашних животных
- корм для скота
- корм для птицы

Многообразие продуктов:

- Экспандат “КАЛЬ” - гигиеничный, биологический, структурированный и гомогенный
- Гранулы в различных вариантах и с разной степенью твердости
- Сформованные продукты по желаниям Заказчика

Надежная техника:

- Низкое энергопотребление
- Высокая производительность
- Различные размеры
- Быстрая смена выпускных головок



Представительство
“Амандус Каль”

121357 г. Москва, ул. Верейская, 17,
Бизнес-Центр “Верейская Плаза-2”, офис 414

Тел. + 7 (495) 644 32 48

Факс + 7 (495) 644 32 49

info@kahl.ru

www.akahl.ru

Автор: **Артур Палюшевский**,
доктор ветеринарных наук, владелец
компании «ПАНДА» (Польша), партнер
Национальной ассоциации в сфере
индейководческого хозяйства (РФ)

«Делай как можно проще»

Основы ветеринарно-санитарного контроля на индюшиной ферме на примере Канадской модели

К крупнейшим мировым производителям индейки по праву относится Канада, являющаяся лидером промышленного индейководства. Польша, которая увеличила объемы производства индейки за последние 15 лет более чем в три раза, руководствовалась именно канадской моделью коммерческого индейководства. Уже многие годы Канада является примером для подражания для многих европейских стран. И одно из объяснений этому – использование канадскими индейководами простейших, но необычайно эффективных методов ветеринарно-санитарного контроля.

Рассмотрим конкретные примеры из ежедневной практики. Каждый день на всех индейководческих фермах проводятся краткие планерки с участием работников, непосредственно связанных с производством. Эти планерки позволяют оперативно отслеживать ситуацию на ферме и обмениваться информацией в режиме «онлайн». Практически на каждой ферме есть специальные информационные доски, где ежедневно размещается информация о работе фермы, начиная с дат посадки и перемещения птицы, заканчивая графиками вакцинации и инструкциями о мерах санитарного контроля. Подобные инструкции в Канаде шутливо называются



В первые 3-5 дней после посадки индюшат в помещениях поддерживается напряжение около 100 люкс

«KISS» (в дословном переводе «поцелуй»), что является аббревиатурой фразы «Keep It Simply Stupid». В вольном переводе это можно трактовать как «Делай Как Можно Проще». И действительно, совершенно очевидно, что основные действия, обеспечивающие максимальный эффект ветеринарно-санитарных мероприятий, являются достаточно простыми. А на канадских фермах они фактически доведены до совершенства.

Вот только несколько простых, но основополагающих мер, обеспечивающих зооигиену на индюшиной ферме. Когда я впервые попал на индюшину ферму в Канаде, меня удивил тот факт, что сотрудники фермы ходят по территории в разной спецодежде – для каждого из технологических участков фермы предусмотрена отдельная форма. К примеру, обувь и комбинезон для хождения по открытой территории являются основной рабочей одеждой, а при входе в каждое следующее здание помимо обязательного прохождения через санитарный шлюз работник надевает обувь и комбинезон, предназначенные специально для этого здания.

Чтобы избежать халатности и/или непреднамеренных ошибок, цвет каждой униформы приписан к каждому конкретному птичнику. Вход и смена одежды производится в соответствии с определенными процедурами, в основе которых лежит отсутствие прямого контакта между сменяемой одеждой. Обычная деревянная палета служит заградительной платформой, перед которой «предыдущая» одежда снимается снаружи помещения.



Обычная деревянная палета служит заградительной платформой, перед которой снимается «предыдущая» одежда

Сразу за палетой, через которую приходится проходить босиком, надевается одежда, предназначенная для внутренних помещений.

Оправданность таких манипуляций очевидна, поскольку ситуация во внешней и внутренней среде индюшиной фермы меняется ежеминутно. Пролетевшая птица, пробежавший грызун, даже перемещающиеся по территории насекомые – все они являются загрязнителями микробиологического фона территории.

В Канаде много индюшиных хозяйств, где очень редко встречаются проблемы переноса заболеваний, вызванные невниманием к биологической безопасности на ферме. Правила ветеринарно-санитарного контроля культивируются на фермах со дня основания и настолько неукоснительно выполняются, что являются уже подсознательной привычкой большинства сотрудников. Ежеминутное соблюдение правил обеспечивает фермерам лучшие производственные результаты.

Хочу отдельно упомянуть борьбу с грызунами, которые, так же как и на других животноводческих объектах, не являются на индюшиных фермах желанными гостями. В Канаде специальные отловочные станции для грызунов используют не только вдоль стен зданий, но и по периметру территории всей фермы, в шутку объясняя это тем, что гостей следует приветствовать на пороге дома.

Хорошо знакомым всем птицеводам насекомым и жукам также приходится нелегко: их совсем не пускают внутрь птичников. И это не преувеличение – они на самом деле полностью исключены! Эффективная дезинфекция и контроль обеспечивают безопасность тысяч индюков и индюшек. Для предотвращения проникновения вредителей используется простой, но эффективный «заслон» – обычный гофрированный картон, свернутый в рулон, помещают в металлическую трубку и закапывают в подстилку. Результат поразительный!

Система размещения поилок (как висящих на крючках, так и стоящих на подставках) обеспечивает оперативную просушку мест, где вода разливается чаще всего. Обязательным правилом является ежедневное (с первого дня!) переворачивание вилами подстилки. Это простое механическое действие, производимое фермерами не формально, а с полным осознанием важности, обеспечивает феноменальное качество подстилки при соблюдении необходимой вентиляции в первые недели роста индюшат.

Постоянная забота о соответствующей вентиляции при поддержании оптимальной температуры воздуха является несомненным достоинством канадских индюшиных ферм. Широко открытые куртины в период нормальных сезонных температур (климат в Канаде похож на польский) обеспечивают регулярный прилив свежего воздуха, столь любимого индюками. Нагреватели монтируются внутри помещения периодически – по мере надобности.

В освещении есть одна интересная особенность. В первые 3-5 дней после посадки индюшат в помещениях поддерживается напряжение около 100 люкс, что значительно (на порядок!) снижает падежи, объясняемые как голодные. Насыщенное освещение облегчает поиск пищи и доступ к воде и корму более слабым птенцам. В последующие дни небольшая часть ламп окрашивается в красный цвет – такая имитированная колористика способствует более активному поведению птенцов.

Подача препаратов в питьевой воде практикуется в системе больших емкостей/ванн, которые облегчают их растворение (такие системы широко распространены, например, в Германии). Большое значение придается трехступенчатой (но очень простой и далеко не самой дорогой) дезинфекции, эффективность которой подтверждается результатами анализа мазков, взятых с мест наивысшей угрозы. Вывод прост: это того стоит!

Не могу не упомянуть о наиважнейших с моей точки зрения аспектах ветеринарной профилактики. Огромное значение придается вакцинации против гемморагического энтерита (HE) и кокцидиоза. В Канаде зарегистрированы (так же как и в России) две наиболее эффективные



Для предотвращения проникновения вредителей используется обычный гофрированный картон, свернутый в рулон



Сразу за палетой, через которую приходится проходить босиком, надевается одежда, предназначенная для внутренних помещений

ные вакцины против этих заболеваний индейки: Н. Е. Вас и Иммукокк. Эффект использования этих вакцин необычайно интересен – помимо предотвращения болезней использование вакцин дает меньшие падежи, лучшее состояние здоровья, лучшее усвоение корма. Если говорить про вакцинацию Иммукоксом, то хотелось бы подчеркнуть, что это натуральная альтернатива (и вообще более современное технологическое решение) кокцидиостатикам. Приблизительно одинаковая стоимость профилактики не дает удорожания, но предлагает более натуральное решение проблемы.

Регулярный серологический мониторинг, а также так называемый «нулевой» и подробный анализ падежей дают возможность мгновенного обнаружения, улавливания и практически полного исключения многих патогенов. По примеру Канады наша ветеринарная лечебница в Польше проводит для индейководов, сотрудничающих с «Пандой», серологические исследования в разные периоды жизни индейки, выявляя самые крупные угрозы. Например, мы собираем сыворотку однодневных птенцов, а в случае появления признаков заболевания мы берем ее еще раз, сравнивая с той, первой. Благодаря своевременным предупредительным мерам мы можем предвосхищать наиболее вероятные угрозы на конкретных фермах и заранее подобрать методы их устранения и меры профилактики. Ведь предупредить гораздо проще и дешевле, чем потом лечить. **мл**

Автор: **Мартин Анджеевский**,
доктор ветеринарных наук, владелец
компании «ПАНДА» (Польша)

Вакцинопрофилактика болезней индюков

Как специалист по болезням индеек я вынужден периодически встречаться со случаями вспышек тех или иных заболеваний среди поголовья.

Исходя из своего практического опыта могу сделать вывод, что к заразным заболеваниям, меры по предупреждению которых надо обязательно включать в профилактическую программу в стаде индеек, относятся три группы заболеваний: вирусные – TRT, БН, ГЭ, бактериальные – ORT, *Bordetella avium*, *Rimerella anatipestifer*, *Manheimia* и паразитарные – кокцидиоз.

Незаразные заболевания, попадающие в профилактическую программу в стаде индеек, это рахит, пероз, артериальная непроходимость, синдром околопочечного кровотечения.

Среди возбудителей заразных заболеваний можно выделить две болезнетворные единицы, которые постоянно обнаруживают в стадах индеек. Это геморрагический энтерит и кокцидиоз. Их возбудители встречаются практически на любой индюшиной ферме, поэтому каждая профилактическая программа для индеек должна учитывать эти два заболевания. Рассмотрим их подробнее.

Гемморрагический энтерит

Серологическим исследованиям на геморрагический энтерит с 2002 года подверглось в общей сложности 172 непривитых стада индеек, из них в Польше – 109, в Литве – 12, в Украине – 16, в России – 35. Результаты исследований всех 100% стад оказались серологически-положительные.

В исследуемых стадах не обнаружено клинической формы кровоточащего воспаления кишечника. Однако болезнь протекала хронически, постоянно разрушая иммунную систему, особенно гуморальный иммунитет.



Фото 1. Слизистая оболочка тонкого кишечника с признаками геморрагического энтерита

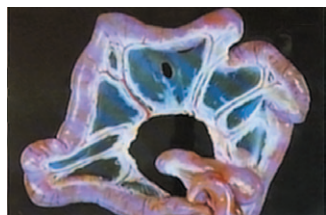


Фото 2. Гемморрагический энтерит в области тонкого кишечника

Таблица 1.
Сохранность поголовья до (2008, 2009) и после (2010) применения вакцин Н. Е. Вас и Иммукоккс (данные по птичниках)

возраст в неделях	средний % падежа среди индеек			
	2010	2009	2008	норма
1	1,90%	2,84%	3,33%	2,80%
2	2,40%	3,48%	4,09%	3,30%
3	2,78%	4,01%	4,77%	3,85%
4	3,30%	4,55%	5,21%	4,10%
5	3,64%	5,02%	5,54%	4,50%
6	3,93%	5,21%	5,95%	4,80%
7	3,97%	5,78%	6,32%	5,32%
8	4,16%	6,99%	6,46%	5,78%
9	4,14%	7,53%	6,84%	6,21%
10	4,54%	8,06%	7,09%	6,65%
11	4,84%	8,30%	7,48%	7,16%
12	4,99%	8,46%	7,93%	7,56%
13	5,07%	8,90%	8,20%	7,83%
14	5,28%	9,30%	8,34%	8,12%
15	5,73%	9,39%	8,67%	8,50%
16	5,99%	8,42%	8,60%	9,00%
17	7,45%			

Вирус разрушает В-лимфоциты и приводит к другим последствиям, например к мраморности селезенки (фото 3).

С целью профилактики гемморагического энтерита рекомендована вакцинация в возрасте 28-35 дней вакциной Н.Е. VAC (с водой). Вакцинация исключает вирус из среды обитания и влияет на улучшение серологических результатов после других прививок. Сопrotивляемость в привитых стадах продолжается до 4-х недель.

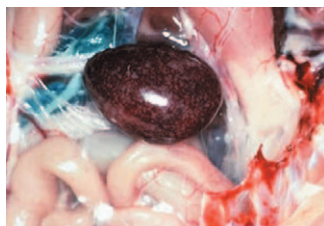


Фото 3. Гемморагический энтерит приводит к мраморности селезенки

Кокцидиоз

У индеек, в отличие от кур-бройлеров, кокцидиоз имеет затаенный характер. Ситуация осложняется тем, что клиническая диагностика достаточно редка. На фото 4 и 5 продемонстрирована разница между ворсинками кишечника здорового и больного индюка в 3-недельном возрасте.

Существует два основных метода профилактики кокцидиоза, и первый из них – это применение кокцидиостатиков. Выбор в их пользу делается в основном в силу традиционности их применения, легкости подачи с кормом, а также мнимой «низкой стоимости» использования.



Фото 4. Ворсинки кишечника здорового 3-нед. индюка

Однако минусов в использовании кокцидиостатиков гораздо больше чем плюсов. Вот только некоторые из них:

- нарастающая сопротивляемость кокцидий при использовании кокцидиостатиков;



Фото 5. Ворсинки кишечника больного 3-нед. индюка

- парез мышц ног индейки;
- отравления индеек при сохранении профилактических норм кокцидиостатиков, например отравления салиномицином, к которому индейки особенно чувствительны;
- кровоизлияния на железистом желудке;
- кровенаполнение сосудов двенадцатиперстной кишки;
- негативные последствия взаимодействия кокцидиостатиков с некоторыми лекарствами (сульфонамиды – снижение потребления воды, эритромицин и тиамулин – токсическое действие при одновременном присутствии ионофоров).

Эффективной и безвредной альтернативой использованию кокцидиостатиков является вакцинопрофилактика кокцидоза.

Я рекомендую принимать с этой целью вакцину Иммукокк.

В 2010 году наша компания начала сотрудничать с одним из крупных индейководческих предприятий в России. После анализа результатов исследований крови и совокупности клинических признаков было принято совместное с руководством компании решение о вакцинации поголовья вакцинами Н. Е. Вас и Иммукокк.

Результаты использования вакцин говорят сами за себя. Во-первых, повысились привесы: в среднем мы получили на

Таблица 1 (продолжение).

Сохранность поголовья до (2008, 2009) и после (2010) применения вакцин Н. Е. Вас и Иммукокк (данные по птичниках)

возраст в неделях	средний % падежа среди индюков-самцов			
	2010	2009	2008	норма
1	3,10%	3,12%	4,41%	3,00%
2	3,52%	3,48%	5,05%	3,45%
3	4,08%	3,76%	5,46%	4,00%
4	4,47%	4,07%	5,86%	4,30%
5	4,64%	4,38%	6,30%	4,87%
6	4,94%	4,64%	6,65%	5,94%
7	5,23%	5,50%	7,05%	6,34%
8	5,57%	6,67%	7,26%	6,84%
9	5,72%	7,42%	7,85%	7,18%
10	6,14%	8,10%	8,27%	7,65%
11	6,49%	8,46%	8,90%	8,17%
12	6,87%	8,72%	9,43%	8,67%
13	7,05%	9,26%	9,94%	9,31%
14	7,15%	9,88%	10,70%	9,67%
15	7,51%	10,26%	11,26%	10,31%
16	6,78%	10,67%	11,67%	11,29%
17	8,30%	11,23%	12,02%	11,66%
18	8,60%	11,86%	12,44%	12,31%
19	8,74%	12,74%	12,80%	12,76%
20	8,86%		12,94%	13,41%
21	10,19%		12,53%	13,68%
22				14,00%

0,5 кг больше от одного индюка. Во-вторых, снизилась конверсия корма: общее количество потребляемого корма снизилось на 9%. Улучшились показатели сохранности, сравнительные данные по которым приведены в табл. 1.

Показатели, полученные на российском предприятии в ходе данного опыта, красноречиво свидетельствуют о предпочтительности вакцинопрофилактического подхода. **МП**

Источник: Книга «Переработка мяса птицы»
(под ред. Алана Р. Сэмса, пер. с англ. под ред. В. В. Гущина)
СПб, «Профессия», 2007 г.

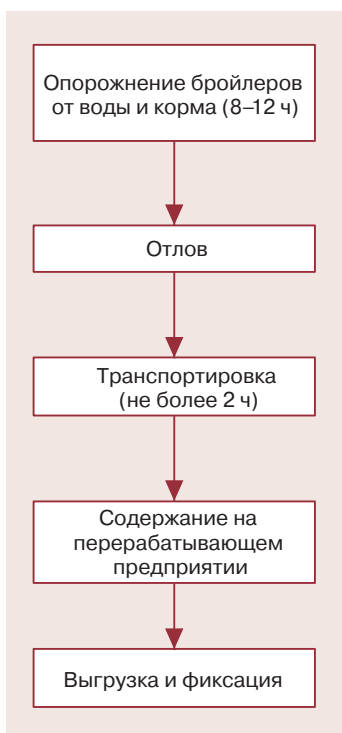
Влияние предубойных факторов на качество мяса птицы

Производство птицы и ее переработка включают ряд взаимосвязанных этапов, предназначенных для превращения ее в готовые для кулинарной обработки тушки, отделенные части тушек или различные виды бескостных мясных продуктов.

Приемлемость мышечной ткани птиц в качестве пищевого продукта в значительной степени зависит от химических, физических и структурных изменений, которые происходят в мышцах в процессе их превращения в мясо. При производстве птицы предубойные факторы оказывают влияние не только на рост мышечной массы, их состав и степень развития, но также определяют состояние птицы при забое. Таким образом, события, которые имеют место непосредственно до и после ее смерти, существенно влияют на качество мяса.

Согласно классификации, предложенной Флетчером, предубойные факторы, оказывающие влияние на качество мяса, можно разделить на две категории: оказывающие продолжительное или кратковременное воздействие. Продолжительно воздействующие факторы воздействуют на птицу постоянно, в течение всей жизни – генетические и физиологические особенности, рационы и режим питания, условия содержания и перенесенные болезни. Кратковременные действуют в течение последних 24 часов жизни птицы. К ним относят сбор (предубойная выдержка без воды и кормов, отлов), транспортировку, содержание на

Рис. 1. Кратковременные предубойные факторы, влияющие на качество мяса



предприятии, выгрузку, фиксацию на линии и обездвиживание, оглушение и убой. Данный материал посвящен кратковременным предубойным факторам.

Сбор птицы

Птица обычно содержится на подстилке (древесная стружка, шелуха риса или арахиса, измельченная бумага и т. д.), в огороженных птичниках, где находится около 20 тыс. бройлеров или от 6 тыс. до 14 тыс. индеек в зависимости от размеров птичника. В США основная часть птицы выращивается на контрактной основе. По условиям контракта производитель, выращивающий птицу, предоставляет землю, рабочую силу, помещения, оборудование и подстилку, а компания-заказчик предоставляет цыплят, корм и топливо для обогрева птичников. Впоследствии компания платит производителю за выращенную птицу. Ее возраст перед продажей зависит от типа конечной продукции (целые тушки, их части и т. д.), однако основная часть бройлеров перерабатывается в возрасте 6-7 недель, а индеек – в возрасте 14-20 недель.

Перед переработкой птица должна быть собрана. Это означает подготовку птицы к отлову или сбору, отлов птицы и перемещение ее в транспортные контейнеры (клетки, клетки и т. д.). На рис. 1 приведена схема предубойной стадии переработки – от сбора до момента поступления птицы на предприятие. Основными проблемами, с которыми можно столкнуться в течение предубойного периода, являются повреждения птиц (ушибы, переломы и вы-

вихи костей, ссадины) и их гибель, а также потери живой массы в результате содержания без корма и воды. Их решение позволяет уменьшить расходы, возникающие в результате потерь массы и снижения сортности продукции (ниже сорта А).

Предубойная выдержка птицы

Перед отловом, загрузкой и транспортировкой на перерабатывающее предприятие птица лишается воды и корма на определенный промежуток времени, необходимый для опорожнения кишечника. Удаление корма и воды (кормовое голодание) во время этой выдержки снижает вероятность загрязнения тушек фекалиями в процессе переработки. В связи с введением в действие требований Министерства сельского хозяйства США по снижению контаминации патогенными микроорганизмами (Pathogen Reduction) и системы НАССР (Hazard Analysis and Critical Control Points – анализ рисков и критических контрольных точек), в соответствии с которыми загрязненность тушек фекалиями не допускается (требование нулевой фекальной контаминации), продолжительность предубойной выдержки приобрела большое значение для птицеперерабатывающей промышленности. Требование нулевой контаминации означает, что тушки, загрязненные фекалиями, запрещено направлять в ванну для охлаждения. Эффективность программы предубойной выдержки в промышленных условиях зависит от многих факторов, что сильно затрудняет ее оптимизацию. Перед обсуждением этих факторов очень важно дать точное определение кормового голодания. Под кормовым голоданием понимает-

Таблица 1. Влияние освещения и сбора на содержимое кишечника 45-дневных бройлеров

Условия содержания	Освещенность	Масса содержимого кишечника после кормового голодания, г			
		через 2 ч	через 4 ч	через 6 ч	через 8 ч
На подстилке	На свету	13,8	2,3	0,6	0,2
На подстилке	В темноте	29,2	4,0	3,1	0,5
После сбора	На свету	11,8	6,0	0,4	2,1
После сбора	В темноте	21,0	17,0	3,5	1,4

ся общий промежуток времени, в течение которого птица находится без корма, вплоть до ее переработки, и включает в себя период нахождения птицы без корма в птичнике, продолжительность транспортировки и нахождения живой птицы на предприятии.

Продолжительность кормового голодания – важный параметр, поскольку он влияет на загрязнение тушек и выход продукции, на увеличение затрат, на эффективность работы перерабатывающих линий, а также на безопасность и качество продукции. В идеальном случае продолжительность кормового голодания перед переработкой равна минимальному времени, необходимому для полного опорож-



Матрицы, ролики "GRAF" для всех видов грануляторов. Оборудование "Rosal" для комбикормовых заводов

СПЕЦИАЛЬНОЕ предложение для Б6ДГВ и ПГ520

ООО "РОСМА"
Тел: (495) 767 5019
762 9557

Москва,
Пестовский пер.
д. 12, стр.1



КТБ МАШ

ЯВЛЯЕТСЯ ИЗГОТОВИТЕЛЕМ И РАЗРАБОТЧИКОМ ОБОРУДОВАНИЯ ДЛЯ УБОЯ И ГЛУБОКОЙ ПЕРЕРАБОТКИ ПТИЦЫ

456300, Россия, г. Миасс Челябинская область,
Тургорское шоссе, 1 корпус 27-А
тел./факс: 8 (3513) 28-60-33, 8 (3513) 28-60-31
e-mail: KTBmash@yandex.ru
www.ktbmash.com

нения желудочно-кишечного тракта птицы. Но реально этот промежуток варьируется в зависимости от климатических условий в птичниках и условий содержания птицы, влияющих на график кормления птиц. Рекомендуемая продолжительность предубойной выдержки для бройлеров составляет 8-12 часов, для индейки – 6-12 часов. Такая длительность является оптимальной, так как исследования показали, что большинство птиц в стаде за это время опорожняет пищеварительный тракт от содержимого. С другой стороны, такая продолжительность голодания недостаточно велика, чтобы привести к излишнему уменьшению выхода тушек из-за потери живого веса птицы. Хотя рекомендуется выдерживать птицу без корма до 12 часов, на практике применяются различные схемы голодания. Зачастую на перерабатывающих предприятиях бройлеров используют после выдержки в течение 7-8 часов, получая минимально контаминированные тушки, тогда как на других предприятиях требуется от 12 до 14 часов голодания, чтобы достичь того же результата. Для оптимизации продолжительности предубойной выдержки необходимо рассмотреть способы контроля жизнеобеспечения выращенной птицы (температура в птичнике, влажность подстилки, вид корма, освещение птичника и др.).

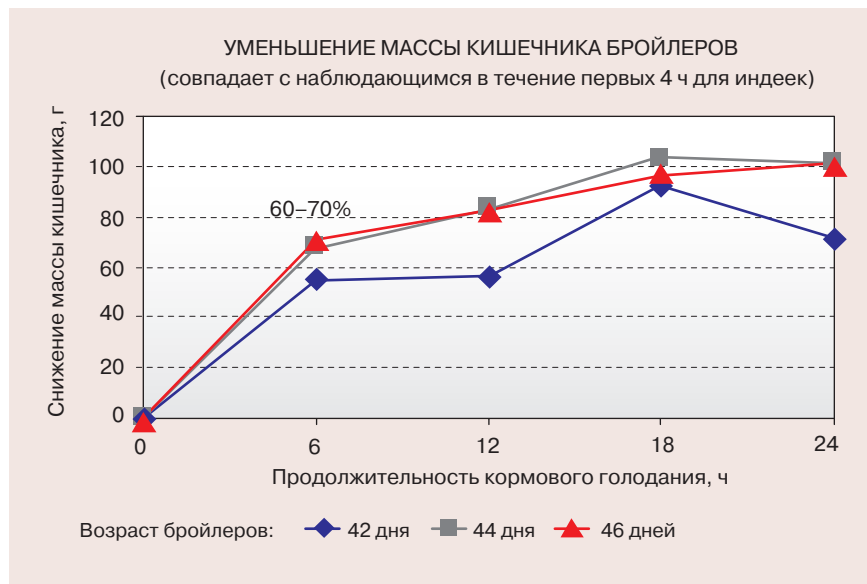
Управление системами жизнеобеспечения

Способы управления системами жизнеобеспечения оказывают влияние на кормовое голодание посредством контроля режима питания птиц или путем изменения скорости, с которой корм проходит через пищеварительный тракт птицы. Ниже приведены некоторые примеры влияния параметров работы этих систем на кормовое голодание и соответственно на загрязнение тушек. Для достижения целей кормового голодания должен быть обеспечен нормальный график потребления корма птицей и нормальный кормовой проход в течение недели перед кормовым голоданием. Вариации размеров птиц (степень однородности) внутри стада или во времени могут повлиять на эффективность работы оборудования на перерабатывающем предприятии, особенно открывателя заднего прохода при потрошении. Изменение освещения или температурных режимов («тепло-холодно»), какие-либо резкие изменения условий сразу после отмены кормления, а также стрессы при отлове и транспортировке могут снизить скорость прохождения корма в птице. При снижении скорости прохождения корма невозможно решить эту проблему простым увеличением продолжительности выдержки птицы перед переработкой. Для предприятий оптимальным решением в этом случае будет переработка стада, в котором велика вероятность контаминации, в конце смены, когда имеется больше времени на решение проблем, связанных с загрязнением тушек.

Факторы, приводящие к контаминации тушек:

- отсутствие однородности в перерабатываемом стаде птиц;
- различия в размерах птицы в течение периода поступления или между сменами;

Рис. 3. Влияние продолжительности кормового голодания на массу кишечника бройлеров



- неправильные условия и излишне длительное содержание птицы на предприятии;
- проблемы при взаимодействии между персоналом участка выращивания и бригадой по отлову птиц;
- частые перерывы в потреблении корма птицей, особенно в течение недели перед отловом птицы;
- время подачи последнего корма и нормативное количество корма, оставшегося в лотках при кормовом голодании;
- порядок уборки корма, оставшегося в кормушках;
- излишняя активность персонала в птичнике во время кормового голодания птицы;
- значительные отклонения температуры внутри птичника во время кормового голодания от оптимальной.



Освещение помещения (интенсивность и продолжительность) и организация сбора птицы оказывают влияние на активность птиц, а активность птиц, в свою очередь, влияет на скорость прохождения корма.

Освещенность и сбор птицы

Освещение помещения (интенсивность и продолжительность) и организация сбора птицы оказывают влияние на активность птиц, а активность птиц, в свою очередь, влияет на скорость прохождения корма.

При непрерывном освещении птичника и доступе к воде в течение первых 4-6 часов кормового голодания удаляется 60-70% содержимого кишок (рис. 2). При выдержке птицы в темноте, а также после сбора птицы скорость опорожнения значительно снижается. Исследования показали, что у бройлеров после 2 часов голодания в темном помещении в кишках содержится больше корма, чем у бройлеров, содержащихся на свету (табл. 1). После 4 часов голодания различия в освещен-

ности не сказываются на количестве содержимого кишечника, за исключением тех случаев, когда птица содержалась на свету после сбора. В кишках собранных бройлеров, содержащихся в течение 2 часов в темноте, остается более чем в 2 раза больше корма, чем у собранных бройлеров, содержащихся на свету (табл. 1). Кроме того, в кишках бройлеров после 4 часов голодания в темноте корма содержится в 2 раза больше, чем у бройлеров, содержащихся на свету. По этой причине на птицеводческих предприятиях принято оставлять птицу в птичниках на подстилке с водой, но без корма, в течение 2-5 часов перед отловом. Было установлено, что оптимальной продолжительностью доступа птицы к воде для облегчения прохождения корма через кишечник после кормового голодания является 4 часа для бройлеров и 2 часа – для индеек. Более длительное содержание с доступом к воде может привести к избыточному содержанию воды в желудочном тракте, что повышает вероятность контаминации тушек в процессе переработки.

Температура окружающего воздуха

Было обнаружено, что кроме освещенности и сбора на опорожнение пищеварительного тракта бройлеров в процессе кормового голодания влияет температура воздуха. Это может быть связано с меньшим потреблением корма во время очень теплой погоды в результате снижения активности

птиц. Осенью и весной, когда в течение суток происходят значительные колебания температуры, вечером после захода солнца и понижения температуры птица может переедать. Если птица переедает непосредственно перед началом кормового голодания, то обычной продолжительности голо-

«Было обнаружено, что кроме освещенности и сбора на опорожнение пищеварительного тракта бройлеров в процессе кормового голодания влияет температура воздуха».

дания может оказаться недостаточно. Птица, выращиваемая в холодный период года при температуре в птичнике ниже 15,5 °С, также удерживает корм в пищеварительном тракте более длительное время, зачастую ей слишком холодно, чтобы остановиться и поесть. Как отмечено в одной из научных работ: «Бройлеры – это поклевщики, они едят регулярно, если постоянна температура и непрерывно освещение». Отсутствие нормального графика кормления птицы приводит к увеличению различий в состоянии и содержимом пищеварительных трактов, что может вызвать

проблемы у перерабатывающего предприятия с точки зрения контаминации тушек. **МП**

Продолжение материала читайте в следующем номере.

Подробная информация о современных качественных изданиях для специалистов пищевых производств размещена на сайте www.professija.ru.

Заказ книг можно оформить по e-mail bookpost@professija.ru или по тел. +7 (812) 740-12-60



ПЕРЕДОВОЕ ФРЕОНОВОЕ ХОЛОДИЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПТИЦЕВОДСТВА КОМПАНИИ ООО «ПТФ «КРИОТЕК»



- Воздушно-капельное охлаждение
- Ледяная вода для ванн
- Чешуйчатый лёд для субпродуктов
- Замораживание птицы и полуфабрикатов
- Камеры хранения
- Вентиляция и охлаждение производственных помещений, коридоров, тамбуров



(495) 580-61-71; 580-61-51
www.kriotek.ru

STORK®
POULTRY PROCESSING

marel

Компания: **Marel Stork Moscow**
Россия, 123458, Москва,
Проезд №607, стр. 30, офис 602,
тел.: +7 (495) 228-07-00,
факс: +7 (495) 228-07-01,
e-mail: Russia.storkpoultry@marel.com
www.storkfoodsystems.ru



Автор:
Ольга Паленова

Инновационные решения от STORK

Центральный офис компании STORK расположен в Голландии, в г. Боксmeer. Снаружи завод выглядит как конструктор LEGO, кажется, что его можно разбирать и собирать по своему желанию, как угодно. Проходим внутрь, и первое, что бросается в глаза, – экран с указанием моего имени, временем назначенной встречи и списке людей, с которыми я встречаюсь. Сразу вспомнилось, что цель компании – технологическое развитие.

Встреча была запланирована с руководителем отдела маркетинга Роем Дриссеном и главой подразделения STORK в России Кристом Ван Зантворттом. О нем – несколько слов отдельно. В сфере птицеводства это весьма известная персона. Всегда улыбающийся, доброжелательный и чрезвычайно активный человек, с сумасшедшей энергетикой и невероятной теплотой. С ним приятно иметь дело, он компетентен как в вопросах рынка, так и в человеческой психологии. И, конечно же, Крист ван Зантвортт досконально знает свой бизнес и может проконсультировать по вопросам птицепереработки, начиная с доставки живой птицы и заканчивая глубокой переработкой, упаковкой и логистикой. Кажется, что он работает 24 часа в сутки, телефон – это часть его самого, но он всегда готов уделить вам время.

Первый раз Крист посетил нашу страну в мае 1992 года и, по его словам, «сразу же влюбился в Россию». Тогда в его ведении был департамент по после продажному обслуживанию. С 1999 года Крист становится директором по продажам и с декабря 2008 года проживает в Москве.

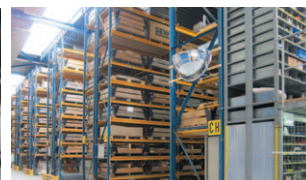
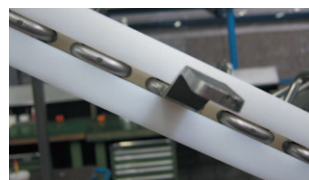
За время его руководства в России компания добилась впечатляющих результатов. На оборудовании STORK сегодня работают такие промышленные предприятия, как ПФ Приосколье, Ассортимент, Моссельпром, Челны Бройлер, Сибирская Губерния, Белгранкорм, Рефтинская ПФ, ГК Продо, ГК Черкизово, Новосибирская ПФ, Тюменский бройлер и др. Перечислять клиентов компании можно долго, так как она начала реализовывать проекты еще в 1980 году (вначале деятельность осуществлялась через фирму PEJA) и к настоящему времени STORK оснастил высокотехнологическим оборудованием более 120 российских производств. После заключения

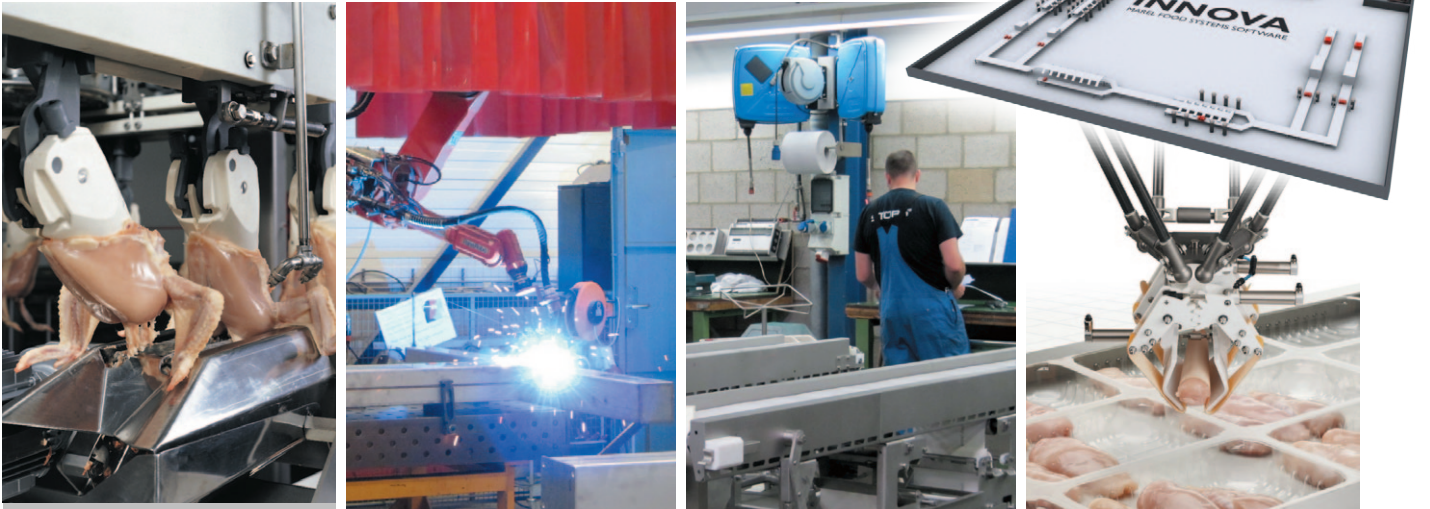
сделки STORK поддерживает партнерские отношения с клиентом, ее сотрудники всегда готовы оказать помощь в поиске нового технологического решения, вплоть до рецептур, и передать европейский опыт. Для каждого клиента существует отдельная программа по графику поставки и замены запасных частей.

Компании довелось пережить и трудные времена, например, был период, когда в 2004 году представительство функционировало в составе всего трех человек. На данный момент в московском подразделении работает порядка 40 высококлассных специалистов в отделе продаж и сервисного обслуживания. У компании есть собственный склад за-



На фотографии (слева направо): Крист Ван Зантвортт – генеральный директор, Ари Тульп – вице-президент по продажам и маркетингу, Рой Дриссен – руководитель отдела маркетинга





пасных частей, расположенный в Истринском районе Московской области, всего в 30 минутах езды от офиса.

STORK – это надежный партнер, который предлагает заказчикам технологичные, инновационные решения «под ключ», начиная с разработки проекта здания под будущее производство и заканчивая оптимальной расстановкой оборудования с учетом потребностей персонала в перемещении на производстве. Инженеры всегда на связи с заказчиками и готовы проконсультировать как по телефону, так и приехав на предприятие.

Основное внимание в работе с клиентом уделяется вопросу сохранения

качества мяса перерабатываемого продукта. Как говорит Крест, «мы не можем улучшить качество вашего продукта, но мы можем сделать все, чтобы его сохранить». Для этого в компании есть необходимые инструменты, а также огромный опыт в решении задачи. При условии строгого соблюдения рекомендаций STORK вы можете сохранить свежесть продукта без заморозки до 11 суток!

Несмотря на то что на первый взгляд линии STORK кажутся дорогими, на самом деле они просто включают в себя множество дополнительного оборудования, предусмотренного для полной автоматизации линии.

Мне кажется, что в птицеводческой отрасли нет ни одного специалиста, которому не знакомо название компании. Ведь благодаря давнему сотрудничеству STORK с ведущими отраслевыми столичными институтами – ВНИИПП и ВНИТИП, специалисты, еще будучи студентами, обучались на машинах STORK. И по настоящее время компания тесно сотрудничает с пищевыми институтами, практически всегда принимая участие в семинарах, а иногда и участвуя в их организации.

Несколько слов об инновационных разработках. Благодаря многомиллионным инвестициям STORK занимается анализом существующих в индустрии потребностей, разрабатывая все новые модели оборудования, оптимизирующие производственные процессы. На участке площадью 1100 м² имеется все необходимое для демонстрации оборудования, проведения испытаний и опробования имеющихся и новых рецептур. В течение года новая машина «обкатывается» на производстве в тестовом режиме, под внимательным присмотром сервисных инженеров, после чего модель выводится на мировой рынок.

Российское представительство компании из года в год принимает участие в отраслевых выставочных мероприятиях, например Агропродмаш и VIV Куриный король, а также в семинарах, конгрессах и конференциях. Стенд STORK на выставках отличается индивидуальным стилем, лаконичностью, большой площадью. Здесь клиентов всегда ждет доброжелательный и профессиональный коллектив компании.

С компанией STORK – заказчик всегда лидирует! **Р**

* ВИЗИТНАЯ КАРТОЧКА КОМПАНИИ

STORK начала свою деятельность в птицеперерабатывающей промышленности в 1963 году. По мере расширения существующих мощностей в Боксмере (Голландия) компания приобрела местный машиностроительный завод De Wiericke. Кроме производства труб для судов, печей и вытяжных вентиляторов она также выполняла монтажные и обслуживающие работы в птицепереработке.

На сегодняшний день компания специализируется на производстве машин по переработке птицы (бройлеров, индейки, других видов птицы), глубокой переработке (формовка, нанесение покрытий, обжарка, обработка горячим

воздухом, охлаждение и заморозка, внутренняя логистика), обработке отходов (сбор и транспортировка отходов, переработка непищевого сырья, очистка сточных вод).

Одним из последних достижений является открытие нового производственного цеха летом 2003 года. Компания STORK, выпускающая оборудование для глубокой переработки мяса и производства полуфабрикатов, представлена на данный момент новым подразделением Townsend Further Processing. В мае 2008 года произошло слияние Stork Food Systems с фирмой Marel, и в настоящий момент компания носит название Marel Stork Poultry Processing B.V.



Авторы:
Специалисты направления
«Птицепереработка»



Татьяна Сивелькаева,
e-mail: t.sivelkaeva@protein.ru
Светлана Морозова,
e-mail: s.morozova@protein.ru

ООО «Группа Компаний ПТИ»,
129337, Россия, Москва,
Ярославское ш., д. 19/1,
тел./факс: +7 (495) 786-85-65,
e-mail: info@protein.ru
www.protein.ru

Курс на глубокую переработку

В последние годы в птицеперерабатывающей промышленности всего мира отмечается заметный сдвиг в сторону глубокой переработки мяса птицы. Это обусловлено, прежде всего, изменением потребительского спроса.

В глазах большинства потребителей мясо птицы всегда будет оставаться популярным продуктом благодаря нежной структуре, диетическим свойствам и легкости приготовления. С незапамятных времен люди считали птицу вкусной и полезной едой и готовили из нее дивные блюда. Вместе с тем появление более удобных для потребления продуктов, таких как наггетсы, куриные котлетки, филе, рулеты, колбаски различной степени готовности, привлекает все новых покупателей, которые в современных условиях предпочитают меньшее количество времени проводить за приготовлением пищи и отдают свое предпочтение продуктам быстрого приготовления в удобной расфасовке. В этом случае приобретение цельной тушки уже не выглядит оптимальным решением.

Темпы роста объемов производства мяса птицы в России впечатляют. Да и современный ритм жизни среднестатистического россиянина довольно интенсивен, а уровень благосостояния растет. Созданы все предпосылки для развития рынка полуфабрикатов и термообработанных продуктов из мяса птицы. К тому же мясо птицы всегда относилось к перспективному и считается не просто вкусным, но и диетическим продуктом, который хорошо переваривается, подходит людям разных возрастов, не имеет специфического запаха. Стоимость



Рецептура наггетсов

Наименование сырья и ингредиентов	Норма, кг на 100 кг несоленого сырья
Филе птицы с кожей (d = 16-25 мм) – предпосол с Оптигارد Чикен Фреш Плюс на 30%	70,0
ММО	20,0
Гидратированный Протелак М (гидратация 1:5)	10,0
Итого основного сырья	100
	кг на 100 кг несоленого сырья
Пряности и материалы	
Соль	1,0
Рондамит ПФК 05 «Чикен»	0,9
Льезон	5,0
Панировочный сухарь	15,0
Себестоимость 1 кг, руб. (из расчета: цена филе с кожей – 110 руб., ММО – 50 руб.):	70

Преимущества готового продукта:

- Продукт «премиум-класса» с высокой рентабельностью
- Отсутствие ГМО
- Вкусно, нежно, сочно
- Белый срез

его тоже самая низкая среди мясных продуктов. Оборачиваемость капитала быстрее. Все это и делает переработку мяса птицы перспективным бизнесом. Дополнительно российский производитель должен понять, что, расширяя ассортимент, он последовательно занимает различные ниши

рынка, минимизируя тем самым производственные риски и расширяя объемы продаж.

Однако в настоящее время нет четкой тенденции развития данного сегмента рынка. По факту производится совсем незначительное количество продукции, ассортимент узок, качество

невысокое. И обеспечивать растущий спрос на качественную и разнообразную продукцию смогут прогрессивные предприятия, располагающие соответствующими производственными мощностями – высокотехнологичным и высокопроизводительным оборудованием. Перед технологическим составом должны ставиться задачи по активному расширению ассортимента: новые продукты, вкусы, в том числе в направлении здорового питания и в соответствии с модными тенденциями рынка.

Одним из основных направлений бизнеса Группы Компаний ПТИ является направление «Птицепереработка». Направление существует более восьми лет и имеет в своем активе широкий и постоянно обновляющийся ассортимент, полный пакет нормативной документации для всех групп продуктов из мяса птицы и успешно реализованные проекты на ведущих птицеперерабатывающих предприятиях России и СНГ.

Направление представляют его **руководитель Татьяна Сивелькаева** и **ведущий специалист Светлана Морозова**. Они имеют большой практический опыт работы на птицеперерабатывающих производствах и в разработке ингредиентов и смесевых продуктов, технологий и нормативной документации для производства разнообразных, качественных, актуальных и инновационных продуктов из мяса птицы.

Специалисты направления, следуя традициям, сложившимся в компании, четко отслеживают тенденции рынка, прогнозируют потребности клиентов и своевременно разрабатывают новые продукты. Сегодня рынок нуждается в продуктах, сочетающих традиционные вкусы и новые нестандартные технологические решения. Постоянные исследования и практический опыт позволяют специалистам разрабатывать технологии, которые помогают решать специфические задачи производителей и делают основной акцент на удовлетворении всех потребностей производителя.

Одними из последних разработок специалистов направления являются технические условия:

- ТУ 9214-029-54899698-09 «Полуфабрикаты из мяса птицы и пищевых субпродуктов птицы»;

Рецептура деликатеса

Наименование сырья и ингредиентов	Норма, кг на 100 кг несоленого сырья
-----------------------------------	--------------------------------------

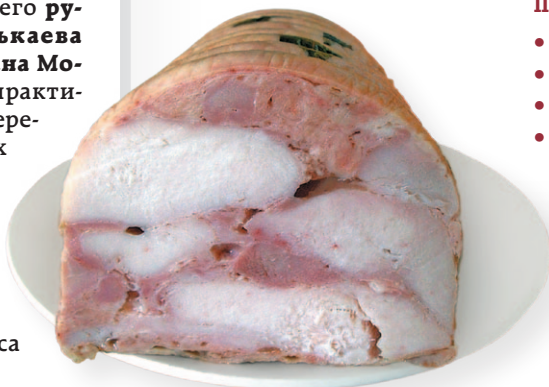
Большое филе (без кожи и без малого филе) – предпосол с Оптигارد Чикен Фреш Плюс на 20%	70,0
Начинка (фарш «Руляда «Изумительная»)	20,0
Кожа птицы	10,0
Итого основного сырья	100

Пряности и материалы	кг на 100 кг несоленого сырья
----------------------	-------------------------------

Соль	2,0
Нитрит	0,005
Лавровый лист	0,1
Перец черный горошком	0,1
Себестоимость 1 кг ГП, руб.:	100

Преимущества готового продукта:

- Крупнокусковой рисунок
- «Связка» за счет начинки
- Вкус буженины
- Пикантность за счет лаврового листа



эффективные способы переработки нестандартной продукции. Уникальные технологии, направленные на снижение себестоимости и повышение качества выпускаемых продуктов, а также индивидуальный подход и работа под «задачу» не могут не заинтересовать отечественных производителей мяса птицы.

Решаемые задачи не ограничиваются предложенным перечнем. В компании принято ценить время и деньги партнеров. Вы можете самостоятельно поставить задачу – наши специалисты постоянно находятся в творческом поиске, совершенствуют, разрабатывают и внедряют в производство новые виды продукции и предлагают готовые решения с присущей им оригинальностью. Используя гибкий подход к ведению проектов, они будут рады поделиться опытом, предлагая не только готовые решения, но и оказывая консультации по вопросам, находящимся в их компетенции. **П**

- ТУ 9213-038-54899698-08 «Продукты из мяса птицы вареные, копчено-вареные, копчено-запеченные, запеченные, сырокопченые, сыровяленые».

Документы включают в себя широкий перечень продуктов, интересный и разнообразный ассортимент. Кроме «знакомых» традиционных продуктов предлагаются нетрадиционные с «фантазийными» названиями, разнообразные руляды, торты и тортики, язычки, балычки, кармашки, кнельные и сервелатные палочки. Продукты, которые разнообразят не только будничное, но и праздничное меню и показывают, насколько разнообразными могут быть блюда из птицы. Также предусмотрены рациональное использование и эф-

Авторы: **Юрий Соколов**,
генеральный директор,
академик МАХ

Виктор Калюнов,
технический директор,
к. т. н., академик МАХ

Компания: **ООО «ОК»**
194044, г. Санкт-Петербург,
Б. Сампсониевский пр., д. 45 лит. А,
тел.: +7 (812) 740-22-65,
факс: +7 (812) 740-55-48,
e-mail: office@ok-ref.ru
www.ok-ref.ru



О схемных решениях для систем холодоснабжения птицеперерабатывающих предприятий

Многолетний опыт специалистов компании «ОК» по проектированию и монтажу систем холодоснабжения на птицеперерабатывающих предприятиях России позволяет помогать инвесторам решить задачу наиболее эффективного вложения средств в создание новой или реконструкцию

существующей системы холодоснабжения птицеперерабатывающего предприятия.

Соблюдая принцип необходимого и достаточного, специалисты «ОК» представляют инвестору оптимальную по составу оборудования систему холодоснабжения, так как не

являются производителями конкретных видов оборудования и не заинтересованы в ее неперменной реализации.

Порой естественное стремление инвесторов минимизировать затраты приводит к подбору самого дешевого основного холодильного и вспомо-

Процесс с потреблением холода: Охлаждение тушек птицы		
Технологическое решение	Возможные схемные решения	Дополнительные решения
Искусственное охлаждение	Аммиачная или фреоновая система холодоснабжения	При использовании фреона R404A потребление электроэнергии больше (рис. 1)
Охлаждение ледяной водой в ванне	Система охлаждения оборотной ледяной воды	Очистка воды от биологических примесей, загрязнений, очистка теплообменной поверхности испарителей и трубопроводов от жиров
	Система охлаждения проточной ледяной воды	Водоподготовка. Большой расход воды
	Система охлаждения ледяной воды в ванне чешуйчатым льдом	Водоподготовка. Компонировка ванны с ледогенератором. Пониженная температура кипения хладагента
Охлаждение воздухом	Система неорганизованного движения воздуха в объеме камеры	Больше продолжительность охлаждения. Возможно подмораживание некоторых тушек
	Организованный направленный обдув тушек	Стоимость оборудования дороже. Взаимосвязка строительных, технологических и холодильных решений
	Организованный направленный обдув тушек с постоянным орошением водой	Дополнительные воздухоохладители для компенсации, находящиеся в режиме оттайки инея. Большой расход воды. Водоподготовка. Взаимосвязка строительных, технологических и холодильных решений
	Организованный направленный обдув тушек с периодическим орошением водой	Дополнительные воздухоохладители для компенсации, находящиеся в режиме оттайки инея. Водоподготовка. Взаимосвязка строительных, технологических и холодильных решений
Процесс с потреблением холода: Замораживание тушек птицы		
Технологическое решение	Возможные схемные решения	Дополнительные решения
Камеры периодического действия. Штабелирование продукции	Система неорганизованного движения воздуха в объеме камеры хранения	Продолжительность процесса замораживания. Относительно большая усушка продукции
Продукция размещается на тележках	Система замораживания с воздухоохладителями типа шок-фристеры	Организация размещения продукции в камере замораживания
Устройства непрерывного действия	Картон-фризеры с системой автоматического управления процессом одновременного замораживания разных видов продукции (рис. 2)	Взаимосвязка строительных, технологических и холодильных решений, включая взаимное расположение картон-фризера и холодильно-компрессорного цеха
	Спиральные морозильные аппараты	Взаимосвязка строительных, технологических и холодильных решений, включая расположение спиральных аппаратов и холодильно-компрессорного цеха

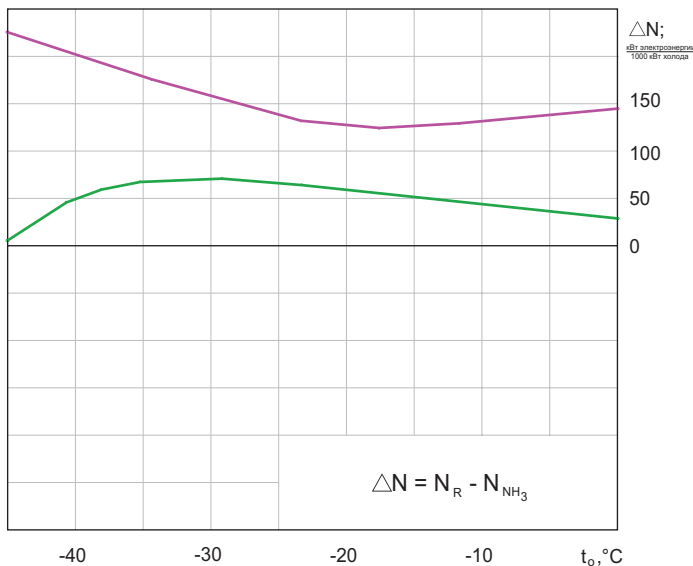


Рис. 1. Разница в потреблении электроэнергии ΔN на производство холода при использовании сальниковых и полугерметичных винтовых компрессоров, работающих на R404A, относительно сальниковых винтовых компрессоров, работающих на аммиаке:

- аммиачные сальниковые винтовые компрессоры; —
- сальниковые винтовые компрессоры, работающие на R404A; —
- бессальниковые винтовые компрессоры, работающие на R404A —

гательного оборудования, самых дешевых комплектующих изделий и материалов, но, как показывает опыт, этот вариант предполагает весьма недешевую эксплуатацию.

Современные технологические линии предъявляют все более жесткие требования к системам энергообеспечения, естественно это относится и к системам холодоснабжения. Разнообразие холодопотребляющего технологического оборудования, а также другого технологического оборудования, размещаемого в охлаждаемых помещениях, ведет к разрастанию вариантов схем в геометрической прогрессии.

Пример многовариантности схемных решений приведен в таблице. **Р**

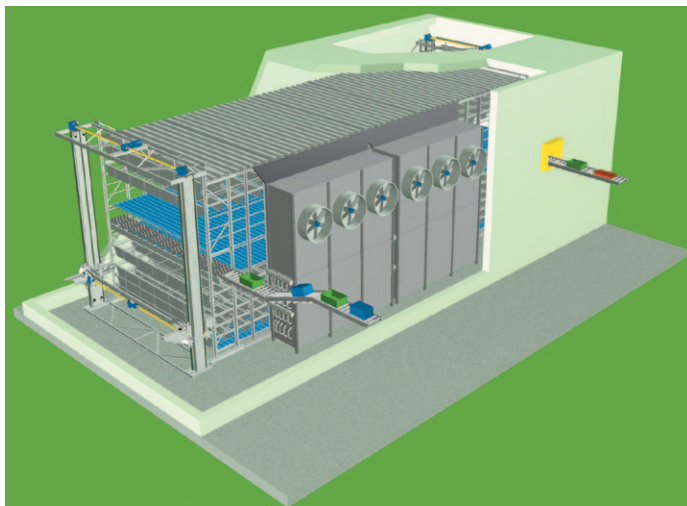


Рис. 2. Многоярусный картон-фризер



AIRMASTER

Универсальные камеры для копчения изделий из птицы



REICH Klima-Räuchertechnik

Санкт-Петербург

тел.: +7 921 311-59-53

+7 812 380-42-14

+7 812 412-36-95

e-mail: vponomarenko@reich-germany.com

www.reich-germany.de



Авторы: **Александр Гарзанов**,
генеральный директор ООО «Группа компаний Агро-3. Экология»;

Виктор Смирнов,
генеральный директор
ООО «Энергоресурс-СП»;

Алексей Аваков,
генеральный директор ООО «Авелит»;

Юрий Яковлев,
председатель совета директоров
ООО «Союз»;

Иван Малык,
директор по техническому развитию
и инвестициям Группы «Черкизово»

Компания: **«АГРО-3»**,
тел.: +7 (495) 721-20-77,
www.agro3.ru

Экономические аспекты использования подстилочного помета в качестве альтернативного биотоплива

Подстилочный помет является опасным отходом птицефабрик: III класс опасности по «Федеральному классификационному каталогу отходов, утв. МПР РФ 02.12.2002 года». Его утилизация рассматривается исключительно как экологическое, затратное мероприятие.

В частности, плата за размещение ПП на открытых полигонах (497 руб./тону по Постановлению Правительства РФ №344 от 12.07.2003 года) увеличивает себестоимость мяса птицы на 2-3%.

Затратный поход к проблеме утилизации подстилочного помета – главная причина «топания» на месте. В будущем такой подход лишь обострит проблему в связи с планируемым в рамках Доктрины продовольственной безопасности РФ ростом производства мяса птицы и пропорциональным ростом количества помета. Существующие методы его утилизации решают проблему частично и не лишены существенных недостатков.

Радикальное изменение ситуации произойдет лишь при получении птицефабриками весомых экономических преимуществ при утилизации. На наш взгляд, такие преимущества дает метод прямого сжигания ПП с комбинированной выработкой тепла в виде горячей воды, технологического пара, а также электроэнергии. При сжигании 1 тонны ПП можно выработать:

- до 2 Гкал тепла в виде (ГВС, отопление) с себестоимостью 60-80 руб./Гкал,
- или до 3 тонн пара на технологические нужды с себестоимостью 70-90 руб./т,
- либо до 600 кВт электроэнергии с себестоимостью 0,6-0,8 руб./кВт•ч.

В этом случае ПП выступает в роли возобновляемого альтернативного топлива, замещающего натуральное (газ, мазут, уголь). При этом доля топливной составляющей в себестоимости продукции практически равна нулю.



Рис.1. Общий вид промышленной установки с топливным складом

В случае комбинированной выработки тепловой энергии и электрической энергии их себестоимость соответствует доле каждого из видов энергии в общем отпуске энергии. Так, при сжигании 150 т/сут. ПП (6250 кг/ч с нижней рабочей теплотой сгорания $Q_H^p=2500\pm 200$ ккал/кг, влажностью $W_p=40\pm 5\%$, зольностью $A^p=10-15\%$) с отпуском 6-7 т/ч технологического пара (давлением 8 ати), 2000 кВт электрической мощности и 6-7 Гкал/ч тепловой энергии в виде горячей воды их расчетная себестоимость соответственно составит 90-100 руб./т пара, 0,15-0,20 руб./кВт•ч. и 150-160 руб./Гкал.

Кроме того, зола, получаемая в результате сжигания ПП (выход 100-150 кг/т ПП), является ценным минеральным калийно-фосфорным удобрением, готовым к применению. Ее использование по сравнению с обычными минеральными удобрениями повышает урожайность зерновых на 10-15%. Оптовая цена золы не менее 5500 руб./т при себестоимости, равной затратам на приобретение тары. Она также может использоваться как компонент строительных материалов (цемент, газобетон, кирпич и проч.).

Наш практический опыт по сжиганию ПП Петелинской птицефабрики в промышленной установке тепловой мощностью 1,5 МВт показал, что при среднечасовом расходе топлива ~430 кг/ч ($Q_H^p=2660$ ккал/кг, $W^p=34\%$, $A^p=14,5\%$) полезное тепловосприятие установки (по сетевой воде) составило 1 Гкал/ч (1,2 МВт), а к.п.д. брутто – 83% (при температуре уходящих газов 180 °С и коэффициенте избытка воздуха в них 1,5). Специальная конструкция

слоевой топки с системой многозонного воздушного дутья обеспечила минимальный унос золы. При этом сжигание ПП происходило с минимальным выбросом вредных веществ в атмосферу: содержание СО не превышало 75; аммиака – 2,53; фенола – 0,097; формальдегида – 0,138; сажи – 1; взвешенных веществ – 22; оксида азота – 198; диоксида азота – 1 мг/нм³ по протоколу Владимирского филиала ЦЛАТИ №26-П/4 от 29.03.2010 года. Общий вид промышленной установки с топливным складом представлен на рис. 1.

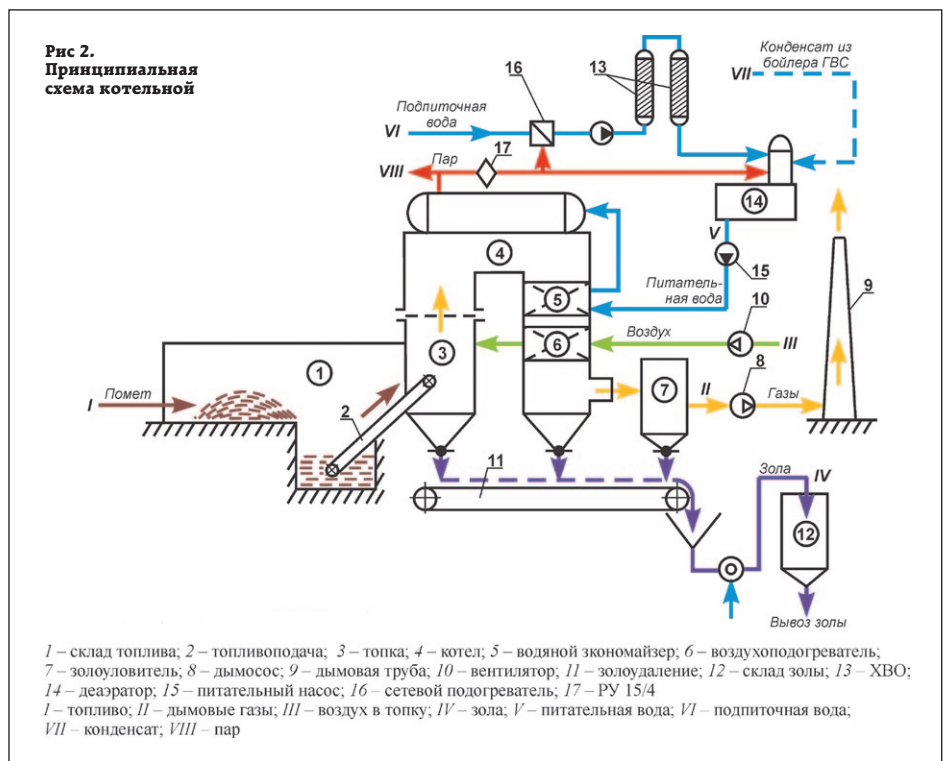
По итогам этой работы была предложена технологическая схема (рис. 2) паровой котельной на ПП. Для сжигания в такой котельной 75, 150 и 225 тонн ПП в сутки выполнен расчет капитальных и эксплуатационных затрат.

Удельные капитальные затраты составляют 880-780 тыс. руб., удельные эксплуатационные расходы – 250-190 руб. на 1 тонну ПП в сутки. Срок окупаемости капитальных затрат не превышает 1,5-2 лет. В качестве составляющих экономической эффективности были приняты стоимости замещаемого природного газа и минеральных удобрений.

Существенное увеличение экономической привлекательности метода появляется при дополнении производства пара и горячей воды выработкой электроэнергии. При этом необходимо учитывать, что собственной генерации 1 кВт электрической мощности равнозначна подключению к внешней сети с соответствующей платой за подключение (20-25 тыс. руб./кВт).

Выработка электроэнергии зависит от расхода пара через паровую турбину, начальных и конечных параметров пара. Удельная (отнесенная к единице расхода пара) вырабатываемая электрическая мощность максимальна в конденсационном режиме работы ($P_k=10$ кПа) и падает с ростом противодавления. Исходя из конкретных условий выбирается тип паротурбинной установки и рассчитывается возможная при этом выработка электроэнергии на различных режимах ее эксплуатации. Так, при выработке котельной установкой 10 т/ч пара с начальными параметрами 2,4 МПа, 370 °С ($i_0=758$ ккал/кг) и применении паровой конденсационной турбины типа ПП в теплофикационном режиме ($P_k=70$ кПа, режим ухудшенного

Существенное увеличение экономической привлекательности метода появляется при дополнении производства пара и горячей воды выработкой электроэнергии.



вакуума) можно выработать до 1450 кВт электрической мощности и 5,66 Гкал/час полезной тепловой мощности при нагреве сетевой воды в конденсаторе турбины до 80 °С. При работе в конденсационном режиме ($P_k=10$ кПа, режим глубокого вакуума) вырабатываемая электрическая мощность возрастает до 2100 кВт, но отсутствует полезная тепловая мощность. Расчетная себестоимость электроэнергии

в обоих режимах составит 0,15-0,20 руб./кВт·ч, так как топливная составляющая равняется нулю. В первом случае замещается покупка от внешнего поставщика 1450 кВт электрической мощности (5075 руб./ч при цене электроэнергии 3,5 руб./кВт·ч) и 770 м³/ч природного газа (3080 руб./ч при цене природного газа 4 руб./м³), во втором случае замещается только покупка от внешнего поставщика 2100 кВт электрической мощности (7350 руб./ч).

В целом составляющие затрат и экономической эффективности зависят от фактических условий энергопотребления, включая тарифы на энергоресурсы, и рассчитываются для каждого конкретного случая.

Важными преимуществами паротурбогенераторных установок по сравнению с газопоршневыми машинами являются возможность работы в широком (10-100%) диапазоне нагрузок в зависимости от режима потребления электроэнергии, значительно более высокий назначенный ресурс (в 5 и более раз) и несравнимо меньшие эксплуатационные затраты (в 10 и более раз).

Основными экономическими преимуществами предлагаемого метода утилизации ПП являются:

- полная и быстрая ликвидация отходов III класса опасности без их предварительной подготовки (сушка, брикетирование);
- получение постоянно используемых видов тепловой и/или электрической энергии по минимальной себестоимости;
- производство ценного минерального удобрения;
- легкая адаптация к существующим системам тепло- и энергоснабжения птицефабрик.

Помимо экономических преимуществ комплексная выработка тепла, пара и электроэнергии на возобновляемом биотопливе значительно увеличит независимость птицефабрик от поставщиков энергоресурсов и тарифов на них. ■



Автор:



Павел Васильян
Региональный менеджер
по продажам

Компания: **Tipper Tie Alpina GmbH**
Ringstrasse, 14,
CH-9200 Gossau/Schweiz,
тел.: +41 (0)71 388 63 63,
факс: +41 (0)71 388 63 00

Система упаковки для целой птицы TB10/TB15

Машины TB10 и TB15 производства компании Tipper Tie отлично приспособлены для упаковки целых бройлеров эффективным и экономичным способом.

Простая в управлении машина позволяет одному оператору паковать до десяти (TB10 с одним и двадцати бройлеров с двумя клипсаторами) или до пятнадцати (TB15) птиц в минуту.

Эксплуатация TB10 ни у кого не вызовет недовольства. Оператор проталкивает птицу через приемную трубу в пакет, прижимает ножки, забирает пакет и клипсует его. Обращение с TB15 также очень удобно: пакет открывается, туда вставляется птица (при этом ножки креп-



Автоматический клипсатор TB15 для упаковки бройлеров в пакеты. Предназначен для работы в автоматических системах упаковки птицы



Полуавтоматический клипсатор для упаковки бройлеров в пакеты. Может упаковывать до 20 тушек в минуту

Высокое качество упаковки обеспечивается благодаря системе зажима ножек птицы, удерживающей их вместе во время клипсации.

ко прижимаются друг к другу), пакет автоматически зажимается, надежно клипсуется и готовая упаковка выводится транспортной лентой. Высокое качество упаковки обеспечивается благодаря системе зажима ножек птицы, удерживающей их вместе во время клипсации.

Это так просто! Можно использовать пакеты разного размера; при этом каждый блок опционально имеет свою клипсующую станцию, размещенную, в зависимости от производственной линии упаковки, слева или справа от системы упаковки в пакеты. При помощи вертикальных клипсаторов из нержавеющей стали пакеты надежно запираются прочными долговечными алюминиевыми клипсами с катушки. При желании машина оснащается вертикальным клипсатором типа EC9505 Esono™ Clipper с алюминиевыми клипсами на катушке. В результате получается привлекательная, прочная и надежная конечная упаковка. **Р**



УПАКОВКА/ УПАК ИТАЛИЯ 2011

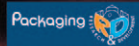
19-я международная специализированная выставка
Машины и оборудование для производства упаковки.
Упаковочные машины. Машины для производства и упаковки
кондитерских изделий. Упаковочные материалы, тара,
вспомогательные упаковочные средства. Логистика

25 – 28 января 2011

Москва, ЦВК «Экспоцентр» на Красной Пресне

www.upakowka.ru

Информационная поддержка:



В сотрудничестве:



При поддержке:



Подкомитета по развитию
индустрии упаковки ТПП РФ



Ассоциации производителей
упаковочного
и перерабатывающего
оборудования «ПАКМАШ»



Национальной
конфедерации упаковщиков



Правительства Москвы

При содействии:



Messe Düsseldorf GmbH
P.O. Box 10 10 06
D-40001 Düsseldorf
Germany
Phone: +49/211/45 60-01
Fax: +49/211/45 60-40
www.messe-duesseldorf.de

000 «Мессе Дюссельдорф Москва»
123100 Москва
Краснопресненская наб., 14
Тел.: +7 (499) 795 29 64
(495) 605 11 00
Факс: +7 (499) 795 29 40
(495) 605 72 07
E-mail: KleymanS@messed.ru
www.messe-duesseldorf.ru



Упаковка в газомодифицированной среде

Технология упаковки продуктов питания в газомодифицированной среде появилась как развитие технологии вакуумирования. Вакуумная упаковка – как одно из достижений развития упаковочных технологий – так и не смогла решить ряда существенных проблем, связанных с хранением скоропортящихся продуктов в безвоздушном пространстве.

Во-первых, механическая деформация продукта приводит не только к нарушению текстуры продукта, но и, вследствие воздействия стенок многослойного барьерного пленочного материала, к выделению влаги и соков. В результате продукт утрачивает часть своей витаминной гаммы, формирует вокруг продукта жидкую среду, способствующую распаду клеток и старению. Данное обстоятельство критично для сочных, свежих мясных продуктов и свежих овощей.

Вторая «проблема» вакуума – анаэробы и их вредоносное воздействие на многие группы продуктов питания. Анаэробы – организмы, способные жить и развиваться при отсутствии свободного кислорода и получающие энергию для жизнедеятельности расщеплением органических и неорганических веществ. Анаэробы и аноксифы лишены ферментных систем и способны переносить водород на свободный кислород. К анаэробам относятся возбудители столбняка, газовой гангрены, некоторые стрептококки. Если данные микробы уже содержались в продукте до его вакуумирования, в безвоздушном пространстве они начинают интенсивно размножаться. Несмотря на то что вегетативные формы данных микроорганизмов погибают в среде кислорода, их споры устойчивы и сохраняются в вакууме. Некоторый перепад температур хранения может



Для того чтобы достичь желаемой сохранности при газовой упаковке, продукт должен быть изначально свежим и с низкой начальной концентрацией микроорганизмов

привести к началу их роста. Ботулизм – острое инфекционно-токсическое заболевание человека из группы пищевых токсикоинфекций, вызываемое анаэробными бактериями и их токсинами. Ботулизм характеризуется тяжелым поражением черепно-мозговых нервов. Возбудителем ботулизма является клостридий Б. Заражение происходит через мясо, рыбу, овощные и фруктовые консервы, консервированные грибы, не подвергавшиеся правильной обработке и стерилизации.

Третья проблема, связанная с вакуумированием скоропортящихся продуктов, – изменение их вкуса. Выделение влаги внутри вакуумной упаковки приводит к обезвоживанию продукта и изменению его вкусовых свойств.

В конце XX века в мире появилась более прогрессивная технология увеличения срока хранения скоропортящихся продуктов – MAP (Modified Atmosphere

Packaging, англ., – «упаковка с модифицированной атмосферой»), нашедшая применение в пищевой промышленности и индустрии питания.

Первые аналоги упаковки в газомодифицированной среде применялись в мире еще в начале 30-х годов прошлого столетия. Первый прообраз газовой упаковки – крупнотоннажный морской трейлер. Овощи и фрукты доставлялись из жарких стран в специальных климатически регулируемых трюмах в среде специального газа – этилена. Этиленовый генератор вырабатывал газообразный этилен из специальных спиртовых растворов. Удаленный атмосферный воздух препятствовал увеличению микробиологической активности аэробов, температура была понижена до оптимальной биокинетической температурной зоны хранения. В результате отдельные виды плодовоовощных про-

дуктов сохранялись во время плавления до 12 месяцев без обработки какими бы то ни было химическими вредными составами.

Еще в начале XVII века было замечено, что углекислый газ, выделяемый живыми организмами, является прекрасным консерватором, своего рода бальзамирующим газом. В то же время CO_2 абсолютно безвреден для человека, он входит в состав атмосферы. В начале 30-х годов XX века ученые серьезно озадачились вопросом модифицирования газового состава атмосферы. Появление первых промышленных вакуумных насосов значительно способствовало этому процессу. В результате длительных экспериментальных исследований было доказано, что углекислый газ оказывает консервирующее воздействие на рост компонентов, газ добавляется для увеличения сроков хранения одного из компонентов.

Правильное выявление факторов, ограничивающих срок хранения продукта, а также характеристики продуктов, является важной предпосылкой для получения эффекта от упаковки в газовой среде.

Для неупакованных мясных продуктов в нарезку максимальный срок хранения составляет несколько дней. Традиционная упаковка для таких продуктов – вакуум. При этом срок хранения составляет 14-21 день, в зависимости от упаковочного материала и продукта. Негативными же сторонами вакуумной упаковки, как мы уже отмечали, является выделение влаги из продукта, а также эффект «склеивания» нарезанных кусочков. Обе проблемы можно решить при упаковке продуктов в газовую среду. Одно из самых больших ее преимуществ – предотвращение выхода влаги из продукта и, как следствие, сохранение хорошего внешнего вида.

Иногда складывается ошибочное представление, что при газовой упаковке необязательно хранить продукт при низкой температуре. В действительности дело обстоит как раз наоборот. При упаковке свежих продуктов в газовую среду необходима постоянно низкая температура.

Действие углекислого газа увеличивается при снижении температу-



Упаковка в газомодифицированной среде развивалась вместе с новыми технологиями увеличения срока хранения скоропортящихся продуктов.

ры, поскольку он лучше впитывается в продукт. Лучше всего углекислый газ препятствует росту бактерий при температуре 0°C , а уже при температуре $+5^\circ\text{C}$ эти свойства заметно снижаются. Например, нет смысла упаковывать свежее мясо в газовую среду, если температура хранения превышает $+2^\circ\text{C}$. Для готовых продуктов это не так критично, но все равно температура их хранения не должна превышать $+5...+6^\circ\text{C}$.

Оптимальная газовая смесь зависит от продукта и подбирается в зависимости от конкретного продукта. Например, чистый азот значительно увеличивает срок хранения бифштексов, по сравнению с упаковкой в обычной среде. С другой стороны, лучший срок хранения и качество мясных продуктов можно получить при упаковке в смесь $20\% \text{CO}_2 + 80\% \text{N}_2$. В этом случае нельзя увеличивать концентрацию CO_2 , так как из продукта будет выделяться жидкость. Для того чтобы достичь желаемой сохранности при газовой упаковке, продукт должен быть изначально свежим и с низкой начальной концентрацией микроорганизмов.

Сохранность его тем выше, чем меньше начальная концентрация бактерий. В противном случае влияние газа уже не такое сильное и сохранность не гарантирована. Кроме того, на сохранность продукта влияет состав начальной бактериологической флоры: санитарно-гигиенические условия при переработке, хранении и передаче на упаковку, температурные условия и пр. Опыты показали, что углекислый газ обладает свойствами длительного воздействия, то есть качественные изменения продукта в течение нескольких дней после открытия упаковки идут значительно медленнее по сравнению с обычной упаковкой. Например, влияние газовой среды на бифштексы продолжалось в течение 2-3 суток после вскрытия газовой упаковки. Но такое воздействие газа длится всего несколько дней. В упаковках, где происходит утечка газа, сохранность бифштекса была хуже, чем при обычной упаковке в воздушной среде.

Сегодня практически вся охлажденная домашняя птица, продаваемая за рубежом, упакована в MAP. В России все больше птицефабрик упаковывают свою продукцию так же. Ведь упаковка в MAP позволяет значительно улучшить вкусовые качества и увеличить срок хранения продуктов, не используя при этом дорогие технологии заморозки. **МЛ**

«Иногда складывается ошибочное представление, что при газовой упаковке необязательно хранить продукт при низкой температуре. В действительности дело обстоит как раз наоборот».



Компания: **ЗАО «Силд Эйр»**
Россия, 125445, Москва
ул. Смольная д. 24 Д, 8-й этаж,

тел.: +7 (495) 795-01-01,
факс: +7 (495) 795-01-00,

cryovac.cismkt@sealedair.com
www.sealedair-emea.com

Почувствуйте разницу!

Венгерское птицеобрабатывающее предприятие Her-Csi-Hús Kft. при запуске последней линии премиум-класса столкнулось с двойной проблемой. Помимо реализации амбициозных целей по улучшению содержания птицы и эффективного решения задач качества, продукция **Во-Csi Harry Chicken** должна была приобрести новые черты и завоевать доверие покупателей. Ключевым фактором успешного решения этой задачи стал выбор в пользу **Cryovac® SES** – сочетание надежной упаковки и мощного инструмента продвижения бренда в одном продукте.

Пища для размышления

Помимо того, что компания Her-Csi-Hús Kft. поставляет на венгерский рынок 10 млн бройлеров в год, она уделяет пристальное внимание экологической рациональности, строя свою деятельность на основе непрерываемой безвредности и качества пищевых продуктов, а также защиты окружающей среды. Стандарты, предусмотренные в рамках программы **Harry Chicken Animal Welfare**, превосходят существующие нормы законодательства Европейского союза. Программа предусматривает использование кормов для животных высокого качества и исключительно растительного происхождения, просторных и светлых мест содержания цыплят и технологии выращивания в течение 45-дневного периода в противовес стандартному 35-дневному циклу. Процесс выбора идеальной упаковки для этого продукта требовал поиска решения, которое бы обеспечивало защиту и продвижение на рынке.



Программа Her-Csi-Hús Kft. **Animal Welfare** завоевывает популярность у потребителей благодаря упаковочному решению **Cryovac®**

Новые возможности по информированию потребителей

Her-Csi-Hús Kft. обратилась к Sealed Air за оптимальным решением для линии **Harry Chicken** и успешно внедрила **Cryovac® SES**. Помимо обеспечения надежной герметичности упаковки, предотвращающей протекание и исключаяющей перекрестное загрязнение, эта растягивающаяся термоусадочная пленка обеспечивает устойчивость к механическим повреждениям, аккуратный внешний вид, отличные гигиенические свойства и возможность кругового нанесения печати для максимального информирования потребителя. Все это является ключевыми свойствами брендинга. Так была получена возможность качественного нанесения информации о программе **Animal Welfare** и о питательной ценности продуктов премиум-класса. Информирование об этих аспектах имеет решающее воздействие на потребителя при принятии положительного решения о покупке.

Norbert Dupsi, менеджер по продажам и маркетингу Her-Csi-Hús Kft., прокомментировал: «Упаковка **Cryovac® SES** позволила дифференцировать нашу продукцию на рынке. Мы так довольны полученными результатами, что думаем о внедрении данного упаковочного решения для других продуктов компании». **István Oláh, административный менеджер** добавляет: «Высокое качество печати, предлагаемое **SES**, увеличивает наши возможности по информированию потребителей о Программе **Animal Welfare**».

Cryovac® SES в действии

Тонкая растягивающаяся термоусадочная пленка **Cryovac® SES** имеет привлекательное для целей дистрибуции свойство «второй кожи». Она позволяет варьировать форматы упаковки, обладающие отличным внешним видом и свойствами для хранения. Пленку можно комбинировать с различными размерами и формами плоских подносов, изготовленных из полипропилена, картона или жестких материалов, включая впитывающие решения для предотвращения протекания. Процесс упаковки адаптирован к станкам **FFS (Form Fill Seal)** с опцией предварительного натяжения и термоусадочной камерой, он требует минимальных изменений для работы с подносами различных форм и размеров.

В феврале 2010 года продукты **Во-Csi**, упакованные в **Cryovac® SES**, были удостоены награды **Foodapest** (на Международной торговой ярмарке продуктов питания, напитков, технологии производства продуктов питания и гостиничного бизнеса) и номинированы в категории **SIAL d'Or 2010**. Кроме этого, инновационное упаковочное решение

Sealed Air является кандидатом на получение престижной национальной венгерской награды **Hungaropack**.



13-я МОСКОВСКАЯ МЕЖДУНАРОДНАЯ ВЫСТАВКА

ПИЩЕВЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ ДОБАВКИ И ПРЯНОСТИ

Теперь на ВВЦ!



23 –26 Ноября 2010

Россия, Москва, ВВЦ

technofood 
MOSCOW • 2010

5-ый СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫЙ РАЗДЕЛ

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



Реклама

Организатор:



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

ITE Group Plc
Тел.: +44 207 596 5188
Факс: +44 207 596 5113
agil.karimov@ite-exhibitions.com

www.ingred.ru

Автор: **Валентина Махонина**,
заведующая лабораторией технологии
колбас на основе мяса птицы ГУ ВНИИ
птицеперерабатывающей промышленности
Россельхозакадемии

Источник: Материалы международной конференции
ГУ ВНИИПП, 2009 год

Разработка новых видов колбасно-кулинарных изделий

Необходимыми условиями увеличения объема производства мясных продуктов и улучшения их качества являются повышение эффективности использования сырьевых ресурсов, сокращение потерь и совершенствование ассортимента выпускаемой продукции.

В начале 90-х годов отечественные птицефабрики, предприятия малого и среднего бизнеса развивались и осваивали производство недорогих, но качественных колбасно-кулинарных изделий из мяса птицы на оборудовании невысокой производительности. Происходящие в России изменения в экономике народного хозяйства существенным образом повлияли на производство и потребление мяса птицы, при этом особым спросом пользовались новые виды колбасно-кулинарных изделий из этого сырья. Последующее развитие глубокой переработки мяса птицы привело к модернизации производства, разработке технологий и приобретению нового современного высокопроизводительного оборудования и, как следствие, повышению эффективности использования сырья из мяса птицы и рецептурных ингредиентов, при этом повышалась покупательная способность, происходило изменение представлений у населения об отечественном производстве и повышение доверия к новым видам изделий из мяса птицы.

В настоящее время разработанные технологии и нормативные документы предусматривают не только традиционные вареные, полукопченые и варено-копченые колбасы, но и сырокопченые, вяленые и запеченные изделия, как из тушек птицы, так и их частей, ассортимент которых на отдель-

ных, наиболее крупных предприятиях и холдингах превышает 150 наименований. В ассортименте выпускаемой продукции предусмотрено использование высокосортных цельномышечных или измельченных до определенной степени кусков мяса птицы с кожей или без нее, доля которых составляет не менее 70%, затем их доля составляет от 30 до 70%, а в третьей группе доля кускового мяса составляет менее 30% за счет использования мяса, полученного способом сепарирования отдельных частей тушек, имеющих сложный геометрический профиль, малое количество мяса, обуславливающее нецелесообразность его обвалки вручную.

В производстве колбас из мяса птицы используют птичьи печень, сердце, мышечный желудок, содержащие до 21% белков и 6% жиров, а также жир-сырец с содержанием до 2% белков и 90% жи-

ров. Таким образом, обобщая характеристики мясных ресурсов, получаемых от убоя, разделки и обвалки потрошенных тушек птицы, вполне допустимо утверждать, что оно является хорошим сырьем для колбасного производства. Мускульная ткань птицы характеризуется большой плотностью и мелковолокнистостью по сравнению с мускулатурой из традиционного сырья. У птиц мясных пород и цыплят мышечные волокна несколько толще, сочнее и нежнее, чем соответственно у несущих и взрослой птицы, у водоплавающей птицы все мускульные ткани красного цвета. Более половины жировой ткани составляет подкожный жир, сама кожа тонкая и эластичная вследствие сильного разветвления подкожной соединительной ткани. Цвет кожи различен у разных пород птиц – от белого до желтого, разных оттенков,



В настоящее время разработанные технологии и нормативные документы предусматривают не только традиционные вареные, полукопченые и варено-копченые колбасы, но и сырокопченые, вяленые и запеченные изделия, как из тушек птицы, так и их частей

что учитывают при характеристике разных видов колбас. Мясо механической обвалки и кожа птицы являются чрезвычайно изменчивыми ингредиентами, поэтому при разработке рецептур колбасных фаршей используют широкий перечень доступных ингредиентов животного происхождения, многофункциональные и вкусоароматические пищевые добавки растительного и животного происхождения, белковый стабилизатор и белково-жировые эмульсии, разработанные во ВНИИПП.

Учитывая, что мясо механической обвалки является высокожирным компонентом, его используют в качестве связующей основы в рецептурах колбасного фарша в количестве до 95%, при этом количество используемых говядины, конины, свинины и шпика составляет от 10 до 30%. В действующих рецептурах допускается снижение общей доли мяса за счет добавления рецептурных ингредиентов животного и растительного происхождения, доля которых не превышает 30%, при этом посредством использования различных наполнителей (оливок, маслин, сушеных кураги – кайсы, перца сладкого красного, зеленого, желтого и др.) технологи на конкретном предприятии, используя вкусовую и цветовую гамму, могут вырабатывать вкусные и питательные мясные изделия нормируемого качества.

Сосиски и сардельки допускается вырабатывать с наполнителями (сыр, горчица, кетчуп и другие соусы), в тестовой оболочке или дополнительно обертывать плоским кусочком грудинки с целью последующего запекания или грилевания.

Вареная колбаса балычковая на разрезе имеет крупные куски филе, омлетная – крупные куски яичных продуктов, любительская куриная – кусочки шпика и филе. Рулеты изготавливаются из кускового мяса от грудной части и окорочков без кожи, ветчина – соответственно из кускового мяса с кожей, колбаса охотничья жареная вырабатывается с использованием кусочков потрохов и т. д.

Допускается вырабатывать полуфабрикаты и кулинарные изделия, поверхность которых может быть покры-

та декоративной смесью пряностей и специй или без них, тонкого и грубого помола, смесью сухих овощей, соусов и масляных маринадов, что позволяет технологам самостоятельно принимать решения по формированию вкуса и цвета с учетом предпочтений и привычек покупателей. Совершенствуется



Допускается вырабатывать полуфабрикаты и кулинарные изделия, поверхность которых может быть покрыта декоративной смесью пряностей и специй или без них, тонкого и грубого помола, смесью сухих овощей, соусов и масляных маринадов



и развивается производство копченых, запеченных, сырокопченых и сыровяленых продуктов из мяса птицы в термокамерах и сушилках, установленных в действующих цехах и участках птицеперерабатывающих предприятий и позволяющих использовать традиционно протекающий процесс осадки (ферментации), копчения (вяления) и сушки, а также с использованием стартовых культур.

Значения пищевой и энергетической ценности отдельных видов колбасно-кулинарных изделий из мяса водоплавающей птицы свидетельствуют, что они сопоставимы с аналогичными значениями для колбас из традиционного сырья, а из мяса сухопутной птицы – ниже.

Современный рынок колбасно-кулинарных изделий последовательно развивается и претерпевает существенные изменения. Это происходит путем постоянного увеличения количества сортов новых колбасно-кулинарных изделий с необычным видом или вкусом, не типичных для таких изделий, но востребованных современным потребителем.

Отдельные виды колбас, производимые по действующим стандартам ГОСТ Р из высокосортного традиционного сырья с использованием специй

и пряностей установленных рецептур, достаточно понятным покупателям старшего поколения, доминируют на рынке, при этом эти продукты постепенно позиционировались по ценовым сегментам и стихийно стали подразделяться на «премиум», «высокий», «средний» («эконом») и «низкий». По-

следние два пользуются наибольшим спросом населения с невысоким ежемесячным доходом – до 10 тыс. руб.

С ростом ежемесячного дохода возрастает востребованность и доля потребителей, покупающих колбасы высокоценового сегмента и «премиум» («супер-премиум») – сырокопченых, варено-копченых и полукопченых.

Таким образом, одни и те же колбасно-кулинарные продукты классифицируются по сортам в соответствии с ГОСТ Р и одновременно по ценовым сегментам.

В условиях конкуренции на рынке особое значение приобретает объективная инфор-

мация о качестве продукции, при этом количественная информация обладает этими свойствами в большей степени, чем описательная, особенно если она получена на основе обобщения разносторонних характеристик. Многие производители в погоне за прибылью злоупотребляют добавлением к мясному сырью различного немясного сырья так, что соотношение между мясными и немясными компонентами изменяется в пользу последних, в результате чего становится сомнительным отнесение таких продуктов к группе мясных.

В работе Анастасии Семенович приводятся данные по новой классификации мясных и мясосодержащих продуктов, а также формулируется определение мясопродуктов по содержанию мышечной ткани (категории А, Б, В...), при этом автор статьи справедливо указывает, что приведенная выше классификация не является принципиально новым подходом, так как до настоящего времени существует деление мясопродуктов на три сорта (высший, первый и второй), но количественных критериев для определения сортности не имеется. Так, например, вареные колбасы высшего сорта вырабатывают с использованием говядины жилованной высшего сорта, а полукопченые колбасы высше-

го сорта – с использованием говядины жилованной первого сорта, однако по представлениям потребителей, в случае если контроль не осуществлялся и отсутствовали методы подтверждения и установления градации по сортности и качеству продукта, они, тем не менее, были общепринятыми и понятными населению. Автор ставит вопрос по допустимым отклонениям в качестве продукта второго сорта, перечисляет при этом базисные состояния товара по пищевой ценности, калорийности, показателям безопасности и приходит к выводу, что такие отклонения в отношении пищевого продукта не могут быть установлены. Кроме того, автор статьи указывает, что в оценке пищевого продукта использовать понятие «сортность» некорректно, поскольку оно вводит потребителя в заблуждение: сорта определяют различные отклонения от качественного состояния товара (изделия), принятого за базисный.

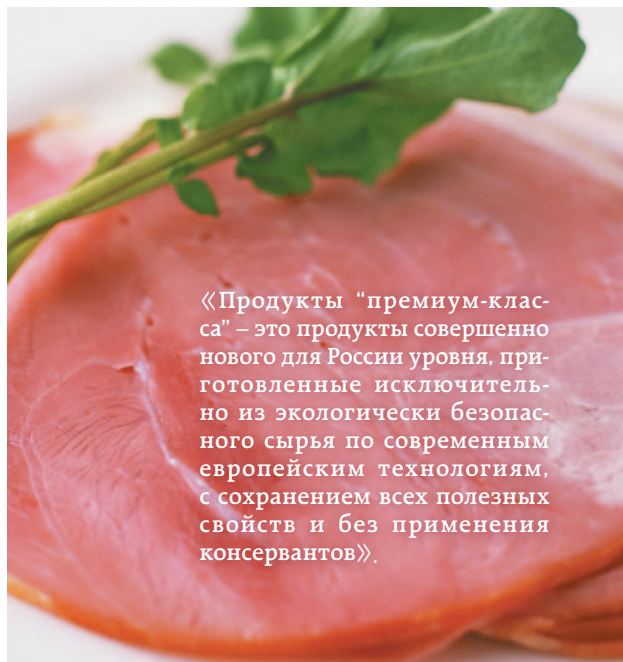
Термины, возникшие в среде производителей и бренд-менеджеров для характеристики сортности колбасно-кулинарных изделий по понятиям классов «супер-премиум», «премиум» и других не отражают, какая именно продукция будет относиться к конкретному ценовому сегменту. Пока условно считают, что «премиум» – это то, что дорого. Несмотря на нечеткую классификацию качества и сортности продукции по ценовому признаку, производители все же пытаются дать определение этого понятия. Продукты «премиум-класса» – это продукты совершенно нового для России уровня, приготовленные исключительно из экологически безопасного сырья по современным европейским технологиям, с сохранением всех полезных свойств и без применения консервантов. И некоторая часть производителей уже определилась, из каких ингредиентов можно сделать продукцию «премиум», а из каких компонентов складывается «эконом» (фирменная), при этом потребителю в возрасте до 35 лет, по-видимому, привычнее видеть «премиум» на этикетке, понятие же «деликатес» вызывает вопрос, то есть термины, классифицированные по понятиям, воздействуют на разные слои населения

с целью приобретения сегментированной по ценовому признаку продукции.

Известно, что любой продукт обладает комплексом полезных свойств, необходимых для удовлетворения нужд потребителя. Полезность товара определяется его потребительской стоимостью, которая зависит от совокупности потребительских свойств товара, способных удовлетворить определенные нужды человека. Потребительские свойства пищевых продуктов – это свойства, обеспечивающие удовлетворение физиологических потребностей человека, то есть потребности в питании.

Для объективной характеристики сорта и качества выпускаемой продукции необходимо изучение базисных состояний товара (продукции) для определения его потребительских свойств и соответствия позиции ценовому сегменту.

Применительно к мясу птицы и продуктам его переработки во ВНИИПП



«Продукты “премиум-класса” – это продукты совершенно нового для России уровня, приготовленные исключительно из экологически безопасного сырья по современным европейским технологиям, с сохранением всех полезных свойств и без применения консервантов».

проведены исследования по изучению базисных состояний продукции, определению индексов качества, а на их основе установлены коэффициенты потребительской стоимости по некоторым индексам качества (без учета индекса энергетической ценности), которые в своей совокупности дают возможность объективно характеризовать качество, сорт и стоимость товара.

Для определения отдельных частей потрошенных тушек цыплят-бройлеров с усредненными данными по массе в ди-

апазоне от 850 до 1850 г (с интервалом 200 г) проведены расчеты коэффициентов потребительской стоимости (КПС) по некоторым индексам качества с учетом индекса энергетической ценности и установлено, что показатель КПС для наиболее ценной грудной части изменяется в интервале от 2,32 до 1,43; для передней четвертины без крыла показатель изменяется от 2,17 до 1,73 и с крылом от 1,94 до 1,48; для задней четвертины – от 1,76 до 1,56; для крыла – от 1,42 до 1,25, при этом показатель для бескостного мяса крыла изменяется от 1,36 до 1,55, бескостного мяса тушки – от 1,32 до 1,55, для кожи от различных частей этот показатель изменяется от 0,04 до 0,76, а костей – от 0,01 до 0,55.

Действующие европейские и национальные схемы разделки и обвалки потрошенных тушек и их частей отличаются друг от друга количеством выделяемых частей, что обусловлено особенностями потребления мяса и ассортиментом выпускаемых изделий, однако основные принципы разделки и обвалки в каждой стране являются похожими. К ним относятся: выделение лучших по пищевой ценности частей потрошенной тушки для продажи в натуральном виде, промышленная подготовка отдельных частей к кулинарной обработке, выпуск жилованного или бескостного кускового мяса и соответственно проведение дифференцированной ценовой политики в зависимости от пищевой ценности и кулинарных достоинств выпускаемого изделия, что благоприятным образом способствует удовлетворению спроса потребителей и повышению эффективности производства. Результаты проведенных исследований разделки и обвалки потрошенных тушек на части, как на кости, так

и бескостных, являются основой для определения сорта жилованного мяса птицы и, как следствие, сорта готовых продуктов, вырабатываемых из этого мяса, а также определения нормативов выходов отдельных частей потрошенных тушек птицы разных весовых категорий. Термин «сорт» мяса птицы и колбасно-кулинарных изделий из него впервые введен в проекты ГОСТ Р (Общие технические условия) на колбасно-кулинарные изделия из мяса птицы. **МП**

ПРИГЛАШАЕМ ПРИНЯТЬ УЧАСТИЕ



ШЕСТНАДЦАТАЯ МЕЖДУНАРОДНАЯ СПЕЦИАЛИЗИРОВАННАЯ
ТОРГОВО-ПРОМЫШЛЕННАЯ ВЫСТАВКА



ЗЕРНО-КОМБИКОРМА-ВЕТЕРИНАРИЯ-2011



1 - 4 ФЕВРАЛЯ

МОСКВА, ВВЦ, ПАВИЛЬОН № 57

СПЕЦИАЛЬНАЯ ПОДДЕРЖКА:



РОССИЙСКИЙ
ЗЕРНОВОЙ СОЮЗ



СОЮЗ
КОМБИКОРМЩИКОВ



РОССИЙСКИЙ
СОЕВЫЙ СОЮЗ



СОЮЗ РОССИЙСКИХ
ПРОИЗВОДИТЕЛЕЙ
СВИНИНЫ



СОЮЗ
ПРЕДПРИЯТИЙ
ЗООБИЗНЕСА



НАЦИОНАЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ
ДЕЗИНФЕКЦИОНИСТОВ



СОЮЗРОССАХАР



РОСПТИЦЕСОЮЗ

ГКО "РОСРЫБХОЗ"

ИНФОРМАЦИОННАЯ ПОДДЕРЖКА:

КОМБИ-КОРМА

Ценовик

КРЕСТЬЯНСКИЕ
ВЕДОМОСТИ

ЖИВОТНОВОДСТВО
РОССИИ

ПРОМЫШЛЕННОЕ И ПЛЕМЕННОЕ
СВИНОВОДСТВО

МОЛОЧНОЕ И МЯСНОЕ
СКОТОВОДСТВО

Информационно-аналитический журнал
ЭФФЕКТИВНОЕ
ЖИВОТНОВОДСТВО

ТЕХНОЛОГИЯ
ЖИВОТНОВОДСТВА

птицепром

сельский округ
СЕГОДНЯ

АГРОСНАБ

Агрорынок

БИО

Perfect
Agro Technologies



ВЕТЕРИНАРНЫЙ
ВРАЧ

ВЕТЕРИНАРИЯ

Техника
и оборудование
для села

РАЦВЕТ Информ

ХРАНЕНИЕ И ПЕРЕРАБОТКА ЗЕРНА

ОРГАНИЗАТОР ВЫСТАВКИ:

ЦЕНТР МАРКЕТИНГА "ЭКСПОХЛЕБ"

Член Всемирной Ассоциации Выставочной Индустрии (UFI)

Член Российского Зернового Союза

Член Союза Комбикормщиков



Россия, 129223, Москва, ВВЦ
Павильон "Хлебопродукты" (№40)
Телефон: (495) 755-50-35, 755-50-38
Факс: (495) 755-67-69, 974-00-61
E-mail: info@expokhleб.com
Интернет: www.breadbusiness.ru

15-Я ЮБИЛЕЙНАЯ МЕЖДУНАРОДНАЯ ВЫСТАВКА
«ОБОРУДОВАНИЕ, МАШИНЫ И ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ
ПИЩЕВОЙ И ПЕРЕРАБАТЫВАЮЩЕЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ»

АГРО

www.agroprod mash-expo.ru

П Р Д

ПЕРВЕНСТВО
В ИННОВАЦИЯХ

11—15
ОКТАБРЯ 2010

МАШ

Центральный выставочный комплекс
«Экспоцентр»
Москва, Россия



Ufi
Approved
Event



ТПП РФ



 **ЭКСПОЦЕНТР**
МЕЖДУНАРОДНЫЕ ВЫСТАВКИ И КОНГРЕССЫ
МОСКВА

Организатор:
ЗАО «Экспоцентр»
При содействии:
Министерства сельского хозяйства РФ
Под патронатом:
ТПП РФ
Правительства Москвы