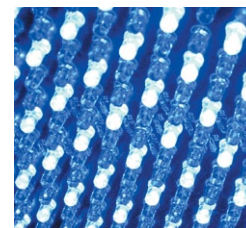


приложение к журналу **мясная сфера****птицепром****Формула для перепеловодства**

Несмотря на активный рост, объем российского рынка перепелиного мяса и яиц остается крайне небольшим по сравнению с развитыми странами. Однако по прогнозам, уже в ближайшие 2-3 года он увеличится вдвое, после чего будет ежегодно расти на 25-40%.

19

**Освещение как драйвер роста**

В современных условиях вопросы энергосбережения выходят на первый план и светодиодным технологиям отводится одно из главных мест в оптимизации затрат птицефабрик на энергоресурсы.

28

Пока петух не клюнет...

Мы уже привыкли, что до тех пор, пока петух не клюнет, в России никто ничего делать не будет. Так произошло и в этот раз. Погодные аномалии стали для властей достаточным поводом вернуться к вопросам господдержки АПК и подтолкнули птицефабрики к поиску способов снижения издержек и повышения эффективности производства. /стр. 6.

ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ МЯСОПЕРЕРАБАТЫВАЮЩИХ ПРЕДПРИЯТИЙ

UNITY

FOOD MACHINERY



- Волчки
- Фаршемешалки
- Загрузочные устройства

ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ МЯСОПЕРЕРАБОТКИ



- Гигиенические модули
- Мойки для рук
- Сушилки для обуви
- Мойки для фартуков
- Шкафы для сушки фартуков

ГИГИЕНА ПРЕДПРИЯТИЯ



- Колбасные рамы
- Емкости технологические
- Тележки транспортные
- Столы, стеллажи, шкафы
- Трапы, защита для стен и углов

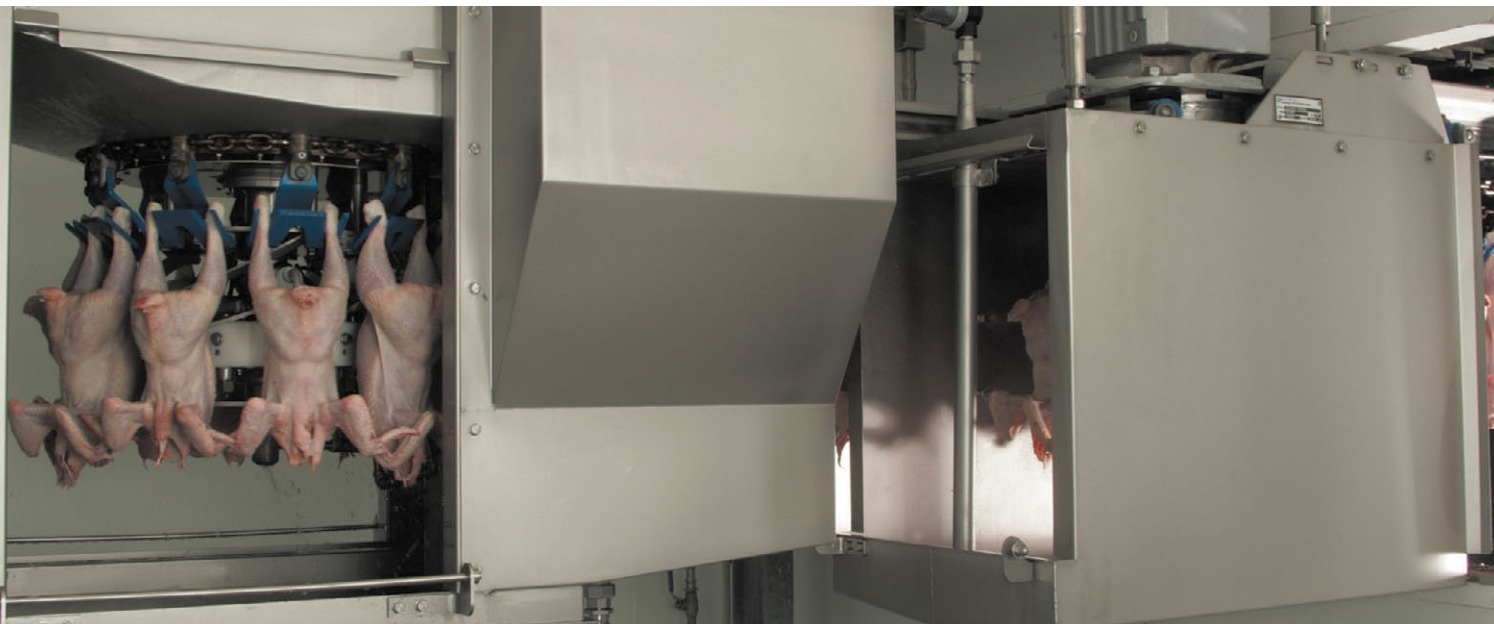
ВСПОМОГАТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

Россия,
г. Ярославль,
ул. Пожарского, д. 66А
email: trade@unitym.ru

тел.: 8-800-100-73-01
+7 (4852) 58-30-57
+7 (4852) 94-74-00
+7 (4852) 94-74-99

www.unitym.ru

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).

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!

Оптимизируйте ваш производственный процесс. Позвоните нам и узнайте подробности: +7 495 228 07 00
Russia.storkpoultry@marel.com | www.storkfoodsystems.ru

Сайт для топ-менеджеров
и специалистов пищевой
промышленности

лови
волну!

■ МЯСНАЯ СФЕРА

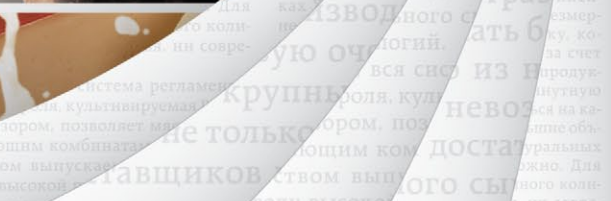
■ КОНДИТЕРСКАЯ СФЕРА /
ХЛЕБОПЕЧЕНИЕ

■ 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

содержание

	отрасль	11
Активный рост птицеводства		16
	стратегия	

Первая после курицы 24

В ситуации, когда каждый день появляются новые правила игры, сложно что-либо прогнозировать. Только возникает идея, как обойти конкурентов, – они разрабатывают новую технологию. Однако всегда можно найти интересный способ сделать так, чтобы компания процветала, а не переживать, что все идет не так, как задумано. Надо только знать про Эффект бабочки и следовать логике Черного лебедя.

6



тема номера	Пока петух не клюнет...	6	отрасль /крупным планом	Формула для перепеловодства	19
отрасль /события и факты	Новости	11	компания /события и факты	Новости	22
/тенденции	Потребители не верят!	14	/стратегия	Первая после курицы. «Евродон» «разморозит» индейку	24
/исследование	Активный рост российского птицеводства	16	/организация бизнеса	Освещение как драйвер роста	28

содержание

производство
Птицевозы «Тонар». Современные технологии
клининг

30
37

Чистый бизнес 46

Развитие российского рынка перепеловодства насчитывает не более 15 лет, что во многом определяет его специфику и тенденции развития. Фактически российский рынок перепелиного яйца и мяса начал развиваться в 90-е годы с появлением небольших перепелиных стад в личных подсобных хозяйствах и у частных фермеров.

19



38

Отсутствие времени на приготовление еды принесло популярность всевозможным полуфабрикатам, в упаковке которых используются полиэтиленовая и полиэстер-полиэтиленовая пленки. Такая упаковка не становится хрупкой в условиях холода и позволяет надежно защитить продукцию от внешних воздействий.

производство
/события и факты

Новости

30

/оборудование

Влияние предубойных факторов на качество мяса птицы

32

Птицевозы «Тонар». Современные технологии перевозок

37

производство
/упаковка

Сложная трансформация

38

/ингредиенты

Современные тенденции в производстве функциональных продуктов

42

/клининг

Чистый бизнес

46

птицепром

приложение к журналу
«мясная сфера»

№4 (04) 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,
БП 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
o.palenova@sfera.fm

Выпускающий редактор:
Виктория Загоровская
editor@sfera.fm

Реклама:
Виктория Паленова
v.palenova@sfera.fm
Зоя Титова
z.titova@sfera.fm

Лунева Екатерина
e.luneva@sfera.fm
Наталья Баранцева
n.barantseva@sfera.fm

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

Обложка:
Марьяна Успенская
Журнал распространяется
на территории России
и стран СНГ.
Периодичность – 5 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 **Р**,
публикуются на коммерческой основе.
Мнение авторов не всегда совпадает
с мнением редакции.

Отпечатано в типографии «ПремимумПресс».
Подписано в печать: 02.12.10.
Тираж: 1500 экз.





И послал Бог засуху...

Нельзя заранее правильно определить, какую сторону бутерброда мазать маслом.

Закон своегравия природы

Погода часто преподносит нам сюрпризы – дожди, морозы, палящее солнце... Но то, что произошло в этом году, нельзя назвать просто сложностями. Это чрезвычайная ситуация.

В результате аномальной засухи в России пострадали более 22 тыс. хозяйств в 800 районах страны. По данным Министерства сельского хозяйства, прямые убытки сельхозпроизводителей превысили 39 млрд руб.

Основной задачей Минсельхоза, по словам его главы Елены Скрынник, стало создание необходимых условий для нормального функционирования сельхозорганизаций, оказавшихся в сложных финансово-экономических условиях, и сохранение посевных площадей.

Для финансовой поддержки пострадавших хозяйств было выделено 35 млрд руб., из которых 25 млрд – бюджетные кредиты и 10 млрд – субсидии на покрытие прямого ущерба.

В целях снижения рисков потери урожая в результате неблагоприятных природно-климатических условий в будущем и сокращения убытков производителей Минсельхоз разработал федеральную целевую программу «Развитие мелиорации» и закон «О сельскохозяйственном страховании от катастрофических рисков». Впрочем, отгоро-

дить производителей от всех опасностей никому не под силу.

Погодные условия, с которыми в сельском хозяйстве связано большинство рисков, – сложности неконтролируемые, и никакие предупредительные меры не подействуют должным образом. Как показала практика этого года, аномалии нельзя ни предотвратить, ни предвидеть. Точно так же как невозможно подготовиться к шторму в море, землетрясению или извержению вулкана.

Но в любых обстоятельствах есть способ сделать так, чтобы компания процветала: достаточно перестать бороться с ветряными мельницами и сосредоточиться на том, что действительно можно изменить. Найти выход здесь можно только в развитии своего производства.

Начиная с 2004-2005 годов объемы производства в птицеводстве ежегодно росли на 15-18%. Но пик рентабельности пройден. И российским птицефабрикам в ближайшее время предстоит пересмотреть стратегические приоритеты. Наиболее важной задачей становится снижение собственных издержек и повышение эффективности производства, вывод на рынок новых продуктовых линеек, развитие и продвижение флагманских брендов.

Согласно прогнозам Мясного союза России, которые представил его президент Мушер Мамиконян в рамках форума Института Адама Смита «Пищевая промышленность России – 2010», в следующем году будет происходить замедление роста производства мяса птицы. И если по итогам 2010 года отечественные производители мяса птицы увеличили объем на 13%, то к концу 2011-го этот показатель опустится до уровня 10%. По его словам, инвесторы будут осторожнее развивать производство из-за давления импорта на российский рынок, которое вызвало снижение цены на продукт в оптовом звене. Кроме того, на возможное замедление роста влияет «неопределенная» таможенно-тарифная политика государства.

«Через три года на рынке мясопереработки наступит новая эпоха, – предсказывает Мушер Мамиконян. – Доходность птицеводства, как и свиноводства, станет более умеренной, и уже сегодня компаниям-переработчикам необходимо тщательно выбирать будущую стратегию, в первую очередь маркетинговую».

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



Автор:



Константин Коновалов,
МОУ «Биона», г. Кемерово
konovalov.clan.su



Пока петух не клюнет...

«...история – это любая последовательность событий, увиденная взглядом из настоящего в прошлое».

«Примеры для изучения, подобно мостам, связывают определенную ситуацию с вашими обстоятельствами. Принципы (теория) и опыт (практика) есть два полюса, между которыми вдруг возникают искры, – тогда и происходит процесс обучения».

Джон Адэр

Модель мировой экономики превратилась в огромный многофакторный клубок, в котором существенное влияние на систему в целом может оказать незначительное событие, произошедшее за тысячи миль. Вместе с ускорением темпов жизни случайности и совпадения начинают встречаться все чаще.

Парадигмы менеджмента, эффективные схемы бизнеса и экономические модели лишь описывают основные тенденции современности, в лучшем случае только зарождающиеся. Это обусловлено тем, что экономика и менеджмент – «науки» социальные и прикладные: сколько моделей ни создавай, сколько схем ни выстраивай, все равно появляется нечто, не укладывающе-

ся ни в одни рамки. Научные школы и экономические теории основаны на предпосылках, которые в современном мире постоянно меняются, сокращая период их жизни и полезность практического применения.

В ситуации, когда каждый день появляются новые правила игры, сложно что-либо прогнозировать. Только возникает идея, как обойти конкурентов, – они разрабатывают новую технологию.

Однако всегда можно найти интересный способ сделать так, чтобы компания процветала, а не переживать, что все идет не так, как задумано. Надо только знать про Эффект бабочки и следовать логике Черного лебедя.

Побеждают количеством, покоряют качеством

В большинстве индустриально развитых стран доля охлажденной продукции и полуфабрикатов из мяса птицы доходит до 80%. Российские птицефабрики постепенно наращивают производство «охлажденки», доля которой в общем объеме продукции из мяса птицы приближается к 45%. Позитивная динамика последних лет позволяет прогнозировать увеличение доли охлажденной продукции до 60%.

Тенденция закономерна: производители движимы экономической выгодой. Кроме того, следует отме-

Бережливое производство

(Lean Production) – системный подход к выявлению и устранению потерь путем непрерывного совершенствования, настройка производственных процессов в зависимости от потребностей клиента и стремление к безупречности во всем, начиная от организации рабочего места каждого сотрудника и заканчивая взаимоотношениями с поставщиками и конечными потребителями.

тить, что импортируется в Россию замороженное мясо птицы. Импорт осуществляется согласно квотам, распределенным между основными поставщиками: США и Бразилией. Конкурировать с бразильской курицей местным компаниям сложно в связи с очень высокой рентабельностью за счет огромной кормовой базы, хорошего климата и дешевой рабочей силы в Бразилии. Зато практически отсутствует конкуренция в сегменте охлажденной продукции.

Большинство покупателей уже давно отдают предпочтение охлажденному мясу птицы, и на это есть ряд причин: низкая по сравнению с говядиной и свининой цена, широкий ассортимент, отличные вкусовые качества и питательная ценность, высокая скорость приготовления (15-20 мин.). Популяризация здорового образа жизни и смещение потребительских предпочтений в сторону более дорогих продуктов премиального сегмента должны увеличить интерес.

Однако часть потребителей недостаточно осведомлена о свойствах охлажденного мяса цыплят-бройлеров и нередко делает выбор в пользу более дешевой «заморозки». Стоит задуматься, как сформировать в их сознании представление об охлажденном мясе птицы как о продукте более вы-

сокой вкусовой и диетической ценности. Один из способов – развитие ярких и привлекательных для потребителей брендов, подчеркивающих качество, свежесть и полезность продукта и идентифицирующих эти свойства с торговой маркой.

Перед маркетинговым отделом любой птицефабрики стоит задача – довести до потребителя понимание разницы в качестве охлажденного и замороженного продуктов. Как правило, пропагандой на профессиональном уровне занимаются компании, которые могут позволить инвестировать средства в раскрутку бренда, а также птицефабрики, имеющие собственные торговые дома или сильные и известные на рынке розничных операторов, которые заинтересованы в увеличении продаж и формировании устойчивого положительного образа партнеров.

Торговля «охлажденкой» – дело хлопотное. За небольшой срок в 5-7 дней продукция должна пройти по всей цепочке, от птицефабрики до конечного потребителя, что возможно толь-

ко при поддержании температурного режима во время хранения и транспортировки на уровне +1 °С, которое требует больших инвестиций в логистику. В летнее время срок реализации сокращается до 48 часов и региональные поставщики для предотвращения конфликтов с продавцами, опираясь

на опыт столичных коллег, устанавливают в магазинах холодильные прилавки за свой счет.

Крупные продуктовые сети, как правило, понимают специфику торговли охлажденным мясом. С одной стороны, кажется, что реализовывать замороженное мясо птицы проще, однако с дру-

гой, оказывается, что работать с ним розничному оператору не так уж выгодно. Расход холода на замораживание и хранение в разы больше, чем на охлаждение. Для «заморозки» требуется дополнительное оборудование, без которого можно обойтись при работе с охлажденной продукцией. Кроме того, «заморозка» не слишком привлекательно выглядит на магазинном прилавке. Ритейлеры, не смущаясь короткими сроками реализации, делают

«Важнейшим фактором развития интеллектуальных ресурсов являются технологические инновации, а их основными точками роста – университеты и институты».

заказ ежедневно, чтобы за день продать всю партию, – таким образом, скоропортящийся товар не успевает залежаться на полке.

Так что российским птицефабрикам следует не бороться с западными компаниями, а снижать собственные издержки и повышать эффективность производства.

Организация бережливого производства

Бережливое производство (Lean Production) – это принцип построения потоков и процессов в компании любого размера и практически любой отрасли, который позволяет в короткие сроки поднять предприятие на новую ступень развития.

Идеи и методы бережливого производства помогают выявить и устранить все виды производственных потерь, изменить культуру управления предприятием, а также систему ценностной ориентации сотрудников. Принципы бережливого производства предлагают систематический подход к повышению производительности труда и качества продукции, сокращению издержек и снижению себестоимости.

Перед предприятием всегда стоит задача повышения эффективности производства. Существует несколько возможных путей ее решения:

- закупка нового оборудования;
- модернизация действующего оборудования или закупка нового, более современного;
- применение современных материалов;
- подготовка специалистов.

При выборе следует учитывать такие факторы, как степень оснащенности производства, потребность рынка в продукте, время, необходимое для запуска нового оборудования. Небольшой рост объема производства лучше всего обеспечивается за счет модернизации имеющегося оборудования. Однако модернизация устарев-

Бизнес-ангелы

(Business Angels) – частные неформальные инвесторы, которые вкладывают средства в малоизвестные молодые компании. Они владеют не только финансами, но также опытом и деловыми навыками. Называются бизнес-ангелами эти инвесторы потому, что, как многие себе представляют, они спасают находящиеся в тяжелом положении фирмы, которым больше никто не поможет, используя как финансы, так и ноу-хау.

шей техники – не самое эффективное вложение инвестиций.

Для снижения риска при выборе оборудования рекомендуется построить трехмерную модель предполагаемой линии, что позволяет учесть пространственные ограничения. Кроме физического пространства, занимаемого самим оборудованием, необходимо предусмотреть достаточно места для операторов, чтобы они могли эффективно управлять линией. Здесь важно и эргономическое размещение всех пультов управления, и удобный доступ к линии для осуществления перехода на другой режим работы или техниче-

ского обслуживания. Необходимо также обеспечить хранение и стабильные потоки исходных материалов и готового продукта.

Для работы производственных линий требуются надежные источники электроэнергии, воды и дренажная система. Значимым является возможность оперативного технического обслуживания оборудования и поставки запасных частей, поэтому целесообразно получить информацию о наличии в стране представителей компаний-поставщика и происхождения деталей. Многие современные линии оснащаются компьютерными системами управления и анализа,

которые не только указывают причину и место неполадки, но и выдают рекомендации по ее устранению.

Поскольку капитальные вложения в оборудование могут оказаться существенными, необходимо принять во внимание сроки окупаемости проекта, предварительно проанализировав тенденции на потребительском рынке аналогичных продуктов.

Business intelligence: научные знания плюс опыт бизнеса

Термин «business intelligence» (BI) – «бизнес-интеллект» – появился доста-

точно давно, хотя у нас он употребляется мало из-за отсутствия адекватного перевода и четкого понимания. Согласно первоначальным определениям, BI – это процесс анализа информации и выработки интуиции для принятия наилучших бизнес-решений, а также инструмент вычленения из множества данных значимой для компании информации.

Большинство определений трактуют «business intelligence» как процесс, технологии, методы и средства извлечения и представления знаний. Бизнес-интеллект как результат извлечения знаний в широком смысле слова определяет:



Бизнес-ангелы, г. Кемерово.

Финансовый рынок бизнес-ангелов географически более разбросан, чем рынок венчурного капитала. Бизнес-ангелов можно найти везде, не только в крупных финансовых центрах.



- процесс превращения данных в информацию и знания о бизнесе для принятия улучшенных и неформальных решений;
- информационные технологии (методы и средства) сбора данных, консолидации информации и обеспечения доступа представителей бизнеса к знаниям;
- знания о бизнесе, полученные в результате углубленного анализа детальных данных и консолидированной информации.

В конкурентной борьбе выигрывают компании, которые создают благоприятные условия для реализации потенциала своих сотрудников, преимущества получают страны, богатые людскими ресурсами.

В отличие от природных, нематериальные ресурсы, а именно знания и технологии, не могут истощиться до тех пор, пока существуют создающие их люди. В связи с этим в новых условиях конкурентной борьбы повышается роль образования, учебных и научно-исследовательских центров.

Важнейшим фактором развития интеллектуальных ресурсов национальной экономики являются технологические инновации, а их основными точками роста – университеты, институты, академии наук и другие научно-исследовательские организации. Вместе с тем научные разработки могут превратиться в рыночный продукт только путем передачи их в промышленность – посредством процесса, получившего название трансфера технологий. Существует множество определений этого понятия, а также классификаций его форм. Однако на настоящем этапе формирования инновационной системы в России большую ценность представляет более узкое толкование, а именно – передача в промышленность «оформленной» и «упакованной» технологии. При таком подходе основными формами трансфера технологий являются лицензирование и создание startup-компаний. Эффективным способом государственной поддержки трансфера технологий оказывается финансовая помощь на ранних

Бизнес-интеллект

(business intelligence) – это процесс анализа информации и выработки интуиции для принятия наилучших бизнес-решений, а также инструмент вычленения из множества данных значимой для компании информации.

стадиях создания инновационных предприятий.

Существуют различные модели взаимодействия startup-компаний с университетом: от лицензионного соглашения до участия в бизнесе. Выбор модели определяется политикой конкретного университета, предпринимательской активностью в регионе, возможностями, предоставляемыми региональными и федеральными законодательствами, и... заинтересованностью бизнес-ангелов!

Бизнес-ангелы – это независимые инвесторы, способные вложить деньги в идею. То есть поддержать проект



Черные Лебеди, г. Кемерово.

До открытия Австралии жители Старого Света были убеждены, что все лебеди – белые. Случайность перечеркнула аксиому, выведенную на протяжении тысячелетий.

на этапе, когда бессмысленно обращаться в венчурный фонд или банк. Бизнес-ангел часто появляется в период между началом деятельности компании и получением первых инвестиций от венчурных фондов или банковских кредитов.

Обычно бизнес-ангелами являются предприниматели, заработавшие на своем бизнесе солидные деньги и теперь вкладывающие их в молодые инновационные компании с целью получения прибыли за счет продажи своей доли в будущем. Обычно бизнес-ангел вкладывает средства в одну или несколько отраслей, которые ему наиболее понятны и интересны.

Под знаком «Черного лебедя»

Черным лебедем, или Эффектом бабочки мы будем называть событие, обладающее тремя характеристиками. Во-первых, оно аномально, потому что ничто в прошлом его не предвещало. Во-вторых, обладает огромной силой воздействия. В-третьих, поскольку человеческая природа заставляет придумывать случившемуся объяснения постфактум, это делает событие, сначала воспринятое как сюрприз, объяснимым и предсказуемым.

Эффект бабочки и Логика Черного лебедя делает то, чего вы не знаете, гораздо более важным, чем то, что вы знаете. Если вдуматься, многие Черные лебеди явились в мир и потрясли его именно потому, что их никто не ждал. Наша неспособность к прогнозам в среде, наполненной Эффектами бабочки, вместе с общим непониманием такого положения вещей означает, что некоторые профессионалы, считающие себя экспертами, на самом деле таковыми не являются. Если посмотреть на послужной список, станет ясно, что они разбираются в своей области не лучше, чем человек «с улицы» – только красноречиво говорят с аудиторией или, что опаснее, отвлекают внимание от главного, забывая память ненужными математическими моделями.

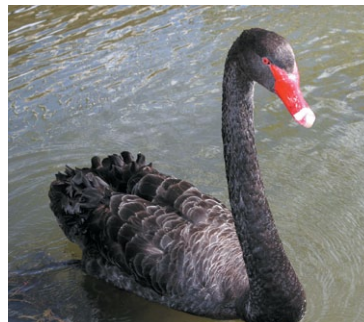
Поскольку Черные лебеди непредсказуемы и неуправляемы, следует приспособиться к их существованию,

вместо того чтобы наивно пытаться прогнозировать появление. Мы можем добиться многого, если сосредоточимся на антизнании, то есть на том, чего мы не знаем. Кроме того, можно настроиться на ловлю счастливых Черных лебедей (тех, что дают положительный эффект), по возможности двигаясь им навстречу. Почти все важные открытия и технические изобретения не являлись результатом стратегического планирования – они были всего лишь Черными лебедями. Ученые и бизнесмены должны меньше полагаться на планирование и как можно больше импровизировать, стараясь не упустить свой счастливый шанс.

Как все это связано с темой «Бережливое производство»?.. Когда необходимо определить наиболее яркую тенденцию или основную проблему, мы собираем статистику, обрабатываем данные, строим диаграмму Парето и любимся самым высоким столбиком, фактически закрывая глаза на другие, не столь внушительные данные, и начинаем работать с этой самой серьезной, как нам кажется, информацией. И тут совершаем большую ошибку: пренебрегая низкорослыми столбцами, мы не замечаем скрытого вторжения негативных процессов в нашу деятельность.

Причины нынешнего кризиса отчасти связаны именно с пренебрежением информацией, кажущейся вторичной, за которой на самом деле скрываются процессы, способные обернуться катастрофой для всего мира.

«До открытия Австралии жители Старого Света были убеждены, что все лебеди – белые. Их непоколебимая уверенность вполне подтверждалась опытом. Встреча с первым черным лебедем, должно быть, сильно удивила орнитологов и вообще всех, кто трепетно относится к цвету птичьих перьев. Но эта история важна по другой причине. Она показывает, в каких жестких границах происходит наше обучение и как относительно наши познания. Одно-единственное наблюдение может перечеркнуть аксиому, выведенную на протяжении нескольких тысячелетий, например когда лю-



ди любовались только белыми лебедями. Для ее опровержения хватило одной, причем, как говорят, довольно уродливой, черной птицы».

Именно поэтому парадигмы менеджмента применимы на практике лишь ограниченное время. При этом характер управления не должен постоянно меняться, следуя за изменчивым миром, – надо улавливать грядущие изменения и обращать любой внезапный поворот событий себе на пользу.

Технологическое предвидение – важнейший элемент развития общества, позволяющий формулировать технологическую политику и стратегию, ведущую к расширению инфраструктуры и интеграции. Кроме того, предвидение способствует созданию новых

технологий, помогает предприятиям в области управления и технологического трансфера, ведет к развитию бизнеса и росту производства.

В отличие от технологического прогноза, который базируется на вероятностном предсказании развития событий, сделанном на основе оценки влияния на общество давно существующих и новых технологий, технологическое предвидение представляет собой системный подход, опирающийся на анализ развития определенной сферы деятельности или направления науки, с целью выявления технологий, которые могут способствовать экономическому и социальному развитию общества, как на уровне отдельного предприятия, сектора рынка, отрасли, так и на национальном и международном уровнях.

В течение ближайших десятилетий Россия должна стать страной, благополучие которой обеспечивается не столько сырьевыми, сколько интеллектуальными ресурсами: «умной» экономикой, создающей уникальные знания, экспортом современных технологий, внедрением инноваций в производство, созданием и выводением на рынок принципиально новых продуктов.

Добиться этого можно лишь следуя интуиции и не позволяя фундаментальным знаниям, железной логике и рациональному мышлению заслонить собой Эффект бабочки. **МЛ**



Технологическое предвидение

способствует созданию инноваций, помогает предприятиям в области управления и технологического трансфера, ведет к расширению конкурентных преимуществ и росту производства.

Квота на импорт мяса птицы сокращена вдвое

Правительство сокращает квоты на импорт мяса птицы в 2011 году вдвое – с ранее запланированных 600 тыс. до 350 тыс. тонн.

В правительстве и отраслевых ассоциациях такой шаг объясняют угрозой демпинга со стороны производителей курятины США, пострадавших от «хлорного запрета» импорта в 2010 году. Впрочем, при дефиците поставок из США в 2011 году возможен рост цен на российскую продукцию.

О решении сократить квоты на импорт мяса птицы в 2011 году до 350 тыс. тонн объявил 23 ноября **первый вице-премьер Виктор Зубков**. Решение было принято на одном из закрытых заседаний комиссии по таможенно-тарифной политике и уже согласовано с комиссией Таможенного союза. В Белом доме



не скрывают, что таким образом отреагировали на октябрьское заявление премьер-министра Владимира Путина, предположившего, что Россия с 2011 года может обходиться без импорта мяса птицы, ссылаясь на значительный рост собственного производства. Виктор Зубков пояснил, что власти постараются распределить поставки по новой квоте равномерно в течение года.

Последний раз правительство устанавливало импортную квоту на мясо домашней птицы на 2010-2012 годы в декабре прошлого года. Тогда в 2010 году было разрешено импортировать до 780 тыс. тонн курятины, в 2011-м – 600 тыс. тонн и 550 тыс. тонн – в 2012 году. Основным поставщиком мяса птицы в Россию до прошлого года являлись США (около 80% поставок). Квота американских производителей на этот год составляла 600 тыс. тонн из общего объема. Но с 1 января ввоз мяса птицы в Россию из США был приостановлен из-за «хлорного запрета» и возобновился только в сентябре. По оценке Минэкономки, в результате американские поставщики успеют завезти в РФ в этом году всего около 250 тыс. тонн курятины.

Одной из причин снижения импортной квоты на мясо птицы в 2011 году **глава Национальной мясной ассоциации Сергей Юшин** назвал ожидаемое давление на ры-

нок от неравномерности поставок американской курятины. Он считает, что поскольку первая партия была растаможена после возобновления импорта только 1 октября, то значительная часть будет импортироваться в четвертом квартале 2010 года. «Продавать по низким ценам с гарантированным большим убытком для себя импортеры не будут, а станут просто класть товар на склад и перебрасывать для реализации в 2011 году. Я думаю, больше 100 тыс. тонн может перейти на 2011 год», – отметил эксперт. Другая причина, которую называет Сергей Юшин, – внутреннее производство в 2010 году также должно увеличиться на 250-300 тыс. тонн, таким образом будет закрыто сокращение импортных квот.

«Коммерсантъ»

Спор Бразилии и ЕС решит ВТО

Спор между Бразилией и ЕС о запрете импорта в Европу замороженного мяса птицы решит ВТО.

Министерство иностранных дел Бразилии считает, что имеет хорошие шансы выиграть дело. Правительство страны готовит аргументы по обоснованности введения запрета на импорт в ЕС мяса, а также подчитывает ущерб, который понесла отечественная промышленность. В частности, речь идет об определенных предлагаемых как свежие продукты из мяса птицы, для изготовления которых с мая 2010 года в ЕС запрещено использовать замороженное мясо. По данным производителей мяса птицы в ЕС, запрет касается приправленного специями и маринованного мяса курицы и индейки.

Таким образом, Бразилия, которая является крупнейшим в мире экспортером мяса птицы, считает, что ее производители понесли ущерб, так как поставляли в ЕС в первую очередь замороженное мясо. Брюссель, в свою очередь, приводит аргументы, что



ограничения касаются и европейских производителей мяса.

В 2008 году, перед финансовым кризисом, продажи от экспорта в ЕС бразильского мяса птицы составили 7 млрд долл., однако в первой половине 2010 года продажи сильно упали.

ЛПАБизнесИнформ



Россия увеличила производство мяса на 10,6 млн тонн

Министр сельского хозяйства РФ Елена Скрынник провела в Саранске совещание «О ходе реализации Государственной программы развития сельского хозяйства и регулирования рынков сельхозпродукции, сырья и продовольствия на 2008-2012 годы в ПФО в части развития мясного и молочного животноводства», сообщает пресс-служба Минсельхоза РФ.

Как считает Е. Скрынник, в целом ситуация в животноводческой отрасли остается стабильной. Этому способствуют эффективные меры государственной поддержки в виде субсидирования процентных ставок по кредитам, таможенно-тарифного регулирования. Кроме того, в этом году правительством принято решение о запрете экспорта зерна, что в целом стабилизировало ситуацию на зерновом рынке и поддержало животноводческую отрасль.

В результате, несмотря на аномальные погодные условия, производство мяса всех видов в 2010 года ожидается на уровне 10,6 млн тонн в живом весе, что на 646 тыс. тонн больше, чем в прошлом.

Министерством уже в этом году планируется направить дополнительно 1 млрд руб. на финансирование экономически значимых региональных программ по мясному и молочному скотоводству. В 2011 году господдержка этих программ составит 3 млрд руб., а расходы на проведение племенной работы – 4,5 млрд руб.

За последние 5 лет в отрасли было построено и модернизировано более 2 тыс. объектов. Производство мяса всех видов за этот период выросло на 29%, в том числе свинины – на 40%, птицы – на 76%. По объемам производства мяса, молока и яиц первое место среди федеральных округов занимает Приволжский федеральный округ. В округе сосредоточено около 30% поголовья крупного рогатого скота и коров, 25% свиней и 14% овец и коз.

Татар-информ, РИА Новости

В Сан-Франциско детей лишат бонуса

Окружной совет города принял законопроект, запрещающий закусочным прикладывать бесплатные игрушки к высококалорийным блюдам.

Объяснение простое: пластиковые персонажи мультиков привлекают юных покупателей фаст-фуда больше, чем само угощение. Стоит их запретить, и вредной еды дети будут есть меньше. Если закон примут, то под запрет попадут детские обеды закусочных «Макдональдс», в которые всемирно известная сеть ресторанов «быстрой еды» кладет бесплатные сувениры. А в Сан-Франциско таких закусочных хватает.



Компания «Макдональдс» уже высказала свои сомнения по поводу эффективности таких мер. Закусочные будут терять прибыль, город недоберет налоговых сборов, а дети в весе все равно наберут – будут есть гамбургеры и без «бонусных» игрушек.

«Комсомольская правда»

Роспотребнадзор снял претензии к замороженной птице

Кампания по запрету обращения на российский рынок замороженного мяса птицы, инициированная Роспотребнадзором, остановлена. С января 2011 года новая версия санитарных норм запретит лишь выдавать замороженную птицу за охлажденную.

Запрета на импорт для целей переработки, которого опасались переработчики, не предусмотрено. Инициативы **главного санитарного врача Геннадия Онищенко** ставили под угрозу переговоры России по присоединению к ВТО.

Участникам рынка мяса птицы удалось добиться успеха в смягчении запрета Роспотребнадзора на производство полуфабрикатов из замороженного сырья, вводящегося с 1 января 2011 года постановлением главного санитарного врача РФ Геннадия Онищенко №30 от 7 июня 2008 года. В действие упомянутый в документе полный запрет на переработку «заморожки»

должен был вступить с 2011 года. Однако после консультаций с производителями, ритейлерами, а также импортерами мяса птицы в РФ Роспотребнадзор переформулировал запрет: согласно «дополнению №21 к СанПиН 2.3.2.1078-01», утвержденному Постановлением главного санитарного врача РФ от 12 ноября 2010 года (документ направлен для регистрации в Минюст), он распространяется только на производство из «заморожки» охлажденных натуральных полуфабрикатов из мяса птицы, не прошедших термическую обработку» – фактически это означает,



что выдавать рубленую размороженную курицу за охлажденную с 2011 года будет нельзя.

Это единственное ограничение, содержащееся в новой версии санитарных норм с 2011 года. Напомним, в начале ноября Геннадий Онищенко анонсировал введение запрета на обращение на российском рынке замороженной птицы в целом – как в переработке, так и в рознице. Запрет в розничной торговле был дезавуирован Роспотребнадзором, пусть и не публично, через два дня, теперь же снято большинство угроз и для переработчиков.

Участники рынка выражают сдержанное удовлетворение победой, однако отмечают, что в противостоянии Роспотребнадзора и производителей птицы осталось неснятое противоречие между документом Роспотребнадзора и соглашениями Таможенного союза. Согласно решению комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 года №299 о применении санитарных мер в ТС, существует единственный запрет на переработку «заморожки» на территории стран – участников союза: согласно п. 16 «Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» ТС, «не допускается использование мяса птицы, кроме охлажденного» для производства продуктов детского и диетического питания и специализированных продуктов для беременных и кормящих женщин. Напомним, норма ТС опирается на соответствующий межгосударственный договор и обладает приоритетом над национальными законодательствами. Кроме того, если запрет Роспотребнадзора вступит в силу, он соз-

даст конкурентное преимущество на территории РФ производителям из Белоруссии и Казахстана, где такие ограничения не действуют.

Отраслевые ассоциации уже обратились в комиссию Таможенного союза с запросом, какой нормой (российской или ТС) производителям надлежит руководствоваться в своей работе. Обращение отраслевых ассоциаций в комиссию получено, как подтвердили в КТС, но документ «требует дополнительного изучения» и в связи с плотным графиком работы наднационального органа ответ на него будет дан не ранее следующей недели. «По регламенту Роспотребнадзор должна быть направлена официальная информация белорусской и казахстанской сторонам, и если они сочтут такое предложение приемлемым, могут быть внесены соответствующие поправки в документы ТС», – пояснили в комиссии.

Судя по всему, запрет снят под угрозой новых проблем со стороны ЕС на переговорах по присоединению России к ВТО. Большинство вопросов, связанных с регуляторной деятельностью Роспотребнадзора и фитосанитарного надзора в РФ, уже снято на многосторонних переговорах в сентябре-октябре 2010 года, и возобновление дискуссий в Женеве на эту тему Правительству РФ было бы совсем некстати. Впрочем, вопрос о политике импорта продовольствия, в том числе квот на импорт мяса, до сих пор является темой переговоров РФ в ВТО в 2010-2011 годах.

«Коммерсантъ»

ЕС открывает свободный транзит мяса птицы из РФ

Российская птицеводческая продукция может напрямую транспортироваться через территорию Евросоюза в третьи страны. Соответствующее решение принято Европейской комиссией по здравоохранению и защите потребителей (DG SANCO) в конце сентября 2010 года.

Регламент ЕС, в соответствии с которым Россия вносится в списки третьих стран, для которых не требуется особый ветеринарный подход при осуществлении транзита мяса птицы и продуктов из мяса птицы через территорию ЕС, подписан 15 октября 2010 года.



Теперь российская продукция птицеводства может транспортироваться через территорию Евросоюза напрямую или с промежуточным хранением, но без права на импорт, в соответствии с согласованными между странами сертификатами.

В первой половине октября DG SANCO провела инспекцию птицеперерабатывающих предприятий Калининградской области, заинтересованных в поставках своей продукции в страны Евросоюза. Как сообщили в Россельхознадзоре, ожидается, что итоги инспекции будут известны в ноябре.

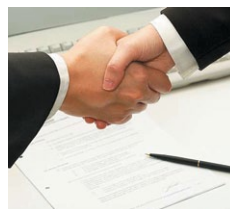
Впоследствии будут проинспектированы на соответствие требованиям Евросоюза калининградские предприятия, вырабатывающие свинину и говядину.

РИА Новости

Создан Межотраслевой экспертный совет по развитию потребительского рынка

Ведущие российские ассоциации, представляющие интересы компаний-производителей и розничной торговли объявили о создании Межотраслевого экспертного совета по развитию потребительского рынка (МЭС).

Целью объединения является анализ состояния и проблем отрасли, поиск путей ее эффективного развития, выработка предложений по совершенствованию действующего законодательства для обеспечения продовольственной безопасности страны и поддержания баланса интересов производителей, переработчиков и розничной торговли. Работа МЭС будет строиться на принципах гласности, от-



крытости и взаимного уважения взглядов всех участников обсуждений, включая заинтересованные отраслевые объединения и органы власти всех уровней.

В его состав вошли: **Агропромышленный союз России** в лице председателя Ивана Оболенцева, **Ассоциация компаний розничной торговли (АКОРТ)** в лице председателя президиума Льва Хасиса, **Комитет ТПП РФ по развитию потребительского рынка** в лице председателя Александра Борисова, **Национальная мясная ассоциация** в лице руководителя исполнительного комитета Сергея Юшина и др.

В качестве одной из приоритетных задач участники МЭС рассматривают сбор предложений по совершенствованию ФЗ №381 «Об основах государственного регулирования торговой деятельности в Российской Федерации».

По сообщению МЭС

Ученые раскрыли секреты аномальной жары

Атаковавшая Россию минувшим летом аномальная жара стала следствием нескольких независимых факторов, которые пересекаются очень редко, поведал завкафедрой метеорологии и климатологии географического факультета МГУ Александр Кислов.



По его словам, именно сочетание нескольких событий послужило причиной небывалой засухи, природных пожаров и длительного задымления. Речь идет об аномально устойчивом блокирующем антициклоне, сильной засухе в Прикаспийском регионе и общем повышении температуры из-за глобального потепления.

«Блокирующие антициклоны возникают относительно часто. Строго говоря, за каждой циклонической серией всегда приходит блокирующий антициклон. Это не уникальное явление. А уникальное – это сочетание немислимой жары и блокирующего антициклона», – рассказал специалист.

Блокирующий антициклон может возникать приблизительно раз в 20 лет, с такой же периодичностью возникает аномальная засушливость в Прикаспийском регионе. При этом сочетание этих событий может произойти примерно раз в 400 лет, поскольку вероятности независимых факторов перемножаются между собой. «Определенный вклад внесло и глобальное потепление: климат потеплел, и по сравнению с жарой 1972 года появилась некая добавка тепла», – добавил ученый.

Лето в России выдалось аномально жарким. Из-за засухи погибло зерно более чем на 11 млн гектаров (26% посевных площадей). В Москве были побиты десятки температурных рекордов.

agronews.ru

Импорт мяса птицы сократился на 60%

За девять месяцев импорт мяса птицы сократился на 60%, говядины – на 2%, заявила **министр сельского хозяйства Елена Скрынник**. По данным Минсельхоза, сокращение импорта стало возможным благодаря действенным мерам таможенно-тарифного регулирования.

В прошлом году импортную квоту на мясо птицы уменьшили на 300 тыс. тонн, а внеквотные ставки ввозных таможенных пошлин на свинину повысили. Скрынник напомнила, что в принятой Доктрине продовольственной безопасности России удельный вес отечественного мяса и мясopодyктов в общем объеме потребления предполагают довести до 85%. По прогнозам Минсельхоза, в этом году доля отечественного мяса составит около 70%.

Минсельхоз и регионы выполняют программу «Развитие птицеводства на 2010-2012 годы», предусматривающую доведение объема производства на убой птицы в 2011 году до 4,2 млн тонн, в 2012 году – до 4,5 млн тонн в живой массе. Это позволит в полном объеме обеспечить потребности в мясе птицы на российском рынке собственным производством.

В отраслевой программе развития свиноводства на 2010-2012 годы

также предусмотрены меры по увеличению поголовья свиней. Таким образом, считают в министерстве, предварительные итоги развития птицеводства и свиноводства дают серьезные основания полагать, что в ближайшее время отечественное животноводство не только полностью обеспечит потребности населения в этих видах мяса, но и превратится в экспортную отрасль России.

Весту.Ru

Вступление России в ВТО завершится в 2011 году?

Процесс вступления России во Всемирную торговую организацию (ВТО) завершится в 2011 году, заявил **помощник Президента РФ Аркадий Дворкович**.



«Шансы на вступление в ВТО в следующем году велики как никогда, в основном благодаря огромному прогрессу, который был достигнут на переговорах с Соединенными Штатами, – добавил помощник пре-

зидента. – Это один из основных результатов по итогам интенсивных переговоров, которые Россия в последнее время вела с США по разным вопросам. В этом смысле можно сказать, что «перезагрузка» заработала.

Мы усиленно работаем над тем, чтобы согласовать остающиеся технические вопросы, в частности как увязать наш Таможенный союз с Казахстаном и Беларусью с членством в ВТО. Но это уже не политические, а технические вопросы.

Мы сформулировали свою переговорную позицию таким образом, чтобы не создать существенных рисков для экономики, – сказал он. – Мы оговорили достаточно долгие переходные периоды для всех основных отраслей и секторов промышленности. Уверены, что эффект от вступления России в ВТО будет положительным, как для отдельных отраслей, так и для экономики в целом».

agronews.ru

Казахстан: птицеводству не хватает зерна

На заседании правительства Казахстана **премьер-министр Карим Масимов** поручил Минсельхозу решить вопрос обеспечения кормами птицеводческих предприятий. По сообщению **ответственного секретаря Министерства сельского хозяйства Евгения Амана**, в птицеводстве возникла сложная ситуация, и цены на яйца и мясо птицы выросли.

Если раньше снижение стоимости птицеводческой продукции достигалось благодаря низким ценам на зерно, то сейчас существенно увеличилась стоимость зерна нового урожая, что повлияло на рост цен. В стране мало фуражного зерна. Птицеводческие хозяйства, не имеющие собственных посевных площадей, вынуждены осуществлять закуп пшеницы 3 класса для корма.

В связи с этим Минсельхоз проводит внутри бюджета передвижки субсидирования из других видов на птицеводство. Е. Аман обратил-



ся с просьбой помочь в закупке необходимого резерва фуража. По его словам, «птицеводческие хозяйства все заявки сделали, с ними Продкорпорация отработывает сценарий, чтобы по соответствующему графику их обеспечивать ячменем, фуражной пшеницей и кукурузой, чтобы они не осуществляли сброс маточного поголовья».

В свою очередь, премьер-министр К. Масимов поручил Минсельхозу проработать предложения по комплексу мер для изменения ситуации.

agronews.ru



Импортёры из США несут убытки

Импортёры американского мяса в Россию несут огромные убытки из-за того, что им приходится для сохранения квот поставлять большие объёмы на российский рынок, тогда как оптовые цены в России падают, сообщил **вице-президент Международной программы развития птицеводства Альберт Давлеев** на форуме Института Адама Смита «Пищевая промышленность РФ 2010».

Согласно последним подсчетам, из США в РФ до конца года будет поставлено, как и ожидалось в начале осени, 210-250 тыс. тонн мяса птицы при квоте в 600 тыс. тонн. После запрета Роспотребнадзора на ввоз американской курятины часть квоты – примерно 100-150 тыс. тонн – летом была перераспределена между другими странами.

«Это слишком большой объем для рынка за три месяца», – отметил Давлеев, напомнив, что поставки курятины из США, остановленные в начале 2010 года из-за «хлорного запрета», возобновились к осени.

По его словам, поставщики, как только был разрешен импорт, «бросили выбирать свою квоту, чтобы сохранить ее в следующем году», и были вынуждены покупать птицу в США по любой цене. Из-за этого цены на американском рынке достигли рекордного уровня. «Это привело к тому, что импортёры продают в России продукцию ниже себестоимости на 20-30%, – пояснил Давлеев. – С каждого корабля, который перевозит 6 тыс. тонн куриного мяса, импортёры теряют 3-5 млн долл.»

Оптовые цены на мясо птицы в стране снижаются в связи с тем, что предложение превышает спрос. Причем отпускные цены падают и у российских производителей. При этом импортёры столкнулись с тем, что не могут продать свой товар здесь, потому что решающим стало оптовое звено, а оптовикам нет смысла покупать товар, который завтра будет на 2-4 руб. дешевле. По прогнозу эксперта, до конца 2010 года средняя оптовая цена на мясо птицы снизится на 5-7% от средней цены за первые девять месяцев года. Однако розничные цены будут относительно стабильными.

РИА Новости



Конференция «Зерновая Россия 2010: Сиберский вектор»

Российский зерновой союз и ИА «АПК-Информ» при поддержке Министерства сельского хозяйства России, Министерства экономического развития РФ, полномочного представителя Президента РФ в Сибирском федеральном округе и Администрации Новосибирской области проведут с 6 по 9 декабря в Новосибирске IV-ую Международную конференцию «Зерновая Россия – 2010: Сиберский вектор».

В ее рамках предусмотрено проведение следующих сессий: «Государство и рынок зерна: 2010 год – момент истины», «Технологическая модернизация и инновационное развитие зерновой отрасли Сибири», «Конъюнктура рынка зерна: тренды, сценарии, прогнозы», «Инфраструктура и логистика зернового рынка Сибири: текущее состояние и проблемы», а также круглых столов: «Государственное регулирование сельского хозяйства – как повысить эффективность?», «Глубокая переработка зерна – есть ли будущее кроме биотоплива?», «Конъюнктура рынка зерна и муки во второй половине сезона 2010/2011 года и первые оценки урожая 2011 года», «Взаимоотношения железной дороги и операторов рынка зерна и муки, грузо-перевозчиков и грузоотправителей».

В дискуссии примут участие представители федеральных и региональных органов власти, руководители ведущих агрохолдингов и сельхозорганизаций, предприятий по переработке и хранению зерна, организаций портовой инфраструктуры и транспортной логистики, ведущие российские и зарубежные эксперты, руководители финансовых институтов из России, Казахстана и других стран – потенциальных потребителей российского зерна и муки. Предполагается участие более 200 человек из 20 стран мира.

Отметим, что в конференции прошлого года приняли участие 217 делегатов, представляющих 170 компаний из 18 стран мира.

По информации организаторов

Автор:



Виктория Загоровская

Потребители не верят!

Фактически текущий год продемонстрировал давно наметившиеся на российском рынке тренды: говядину покупают все меньше, свинину и мясо птицы – все больше. По данным компании inFOLIO Research Group, к концу первого полугодия мясо птицы, прежде всего куриное, занимало до 39% рынка, почти 31% принадлежал свинине и менее 27% – говядине.

Одной из особенностей развития рынка мяса птицы является рост спроса на охлажденную продукцию, доля которой сегодня составляет 60%.

На основе качественных исследований inFOLIO Research Group можно утверждать, что сдвиг потребительских предпочтений произошел только в отношении охлажденного мяса птицы, которое все больше респондентов обозначают как часто покупаемое.

Изменение структуры потребления в сторону охлажденной продукции обусловлено ростом благосостояния населения в прошлые годы и изменением качества жизни, формированием негативного отношения к импорту, стремлением вести здоровый образ жизни.

Производство охлажденного мяса птицы является более рентабельным и маржинальным по сравнению с замороженной продукцией, что заставляет участников рынка увеличивать его долю в структуре производства. А улучшение логистики и технического оснащения розничных магазинов ведет к росту возможностей для продаж «охлажденки». Ритейлеру, как правило, менее выгодно работать с замороженным мясом, так как расход

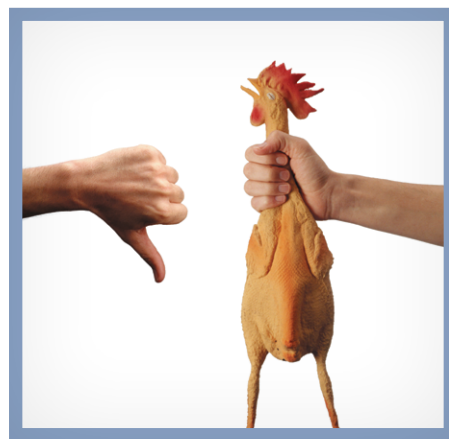
холода на его замораживание и хранение в разы больше чем на охлажденное. Кроме того, для замороженного мяса требуется дополнительное оборудование, а на прилавке оно выглядит менее привлекательно.

При всей кажущейся успешности российский рынок охлажденного мяса птицы имеет некоторые барьеры для развития, связанные с особенно-

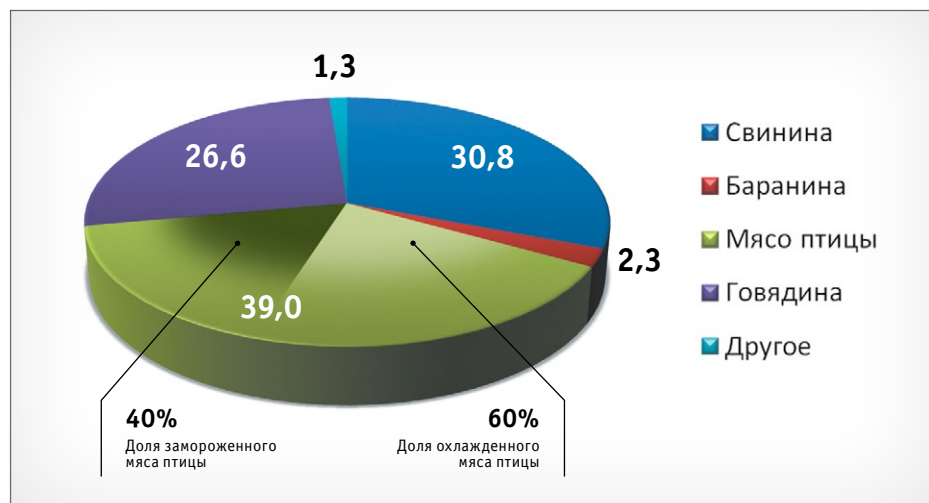
стями восприятия товаров данной группы потребителями.

Так, аналитики рынка уверены, что спрос на него бы гораздо больше, если бы производители активнее информировали население о полезных свойствах продукта. Результаты исследования компании «Прорыв» показали, что более половины потребителей не видят принципиальной разницы между охлажденным и замороженным мясом птицы, считая практически единственным преимуществом охлажденного удобство и быстроту приготовления.

Вместе с тем замороженное мясо часто воспринимается как «второсортное». Главная причина недоверия к нему – неуверенность в соблюдении условий хранения в розничной торговле. По большому счету, сегодня потребители не верят ничему: ни замороженному, ни охлажденному мясу.



Структура потребления мяса и мясной продукции в первом полугодии 2010 года, %



«Хотелось бы отметить, что ростом продаж охлажденного мяса обязано не рекламно-информационным кампаниям и не популярности, а общим разочарованием потребителей в качестве и свежести мясной продукции вообще, – подчеркивает **генеральный директор компании inFOLIO Research Group Олег Клепиков**. – Другими словами, охлажденное мясо птицы покупают не потому, что оно сохраняет больше полезных свойств, – просто покупатель надеется, что мясо «реже размораживали».

Он отмечает еще одну интересную деталь, характерную для региональных рынков: изменение отношения к полуфабрикатам из мяса птицы, а также к колбасной продукции с добавлением мяса птицы. «Если в 2007 году участники фокус-групп резко негативно оценивали весь спектр полуфабрикатов и продуктов из мяса птицы, то фокус-группы, проведенные летом 2010 года, продемонстрировали новую тенденцию – потребители привыкли к пельменям с куриным фаршем и к куриным сосискам, – рас-

сказывает эксперт. – Большинство участников дискуссий по-прежнему считают такую продукцию не настоящей, отмечая при этом, что и полуфабрикаты с традиционной начинкой также производятся с нарушением технологий, добавлением просроченного мяса, сои, ГМО и “неизвестно чего”. Таким образом, мы видим широкое распространение “потребительской апатии” как в отношении сегмента мяса птицы, так и мясного рынка в целом».

В таких условиях производителям необходимо не просто делать акцент в маркетинговой политике на качестве продукции, но и организовывать узкоспециализированные информационные кампании по формированию и продвижению положительного образа торговой марки, заниматься созданием ярких и привлекательных для потребите-

лей брендов, особенно в сегменте охлажденного мяса птицы.

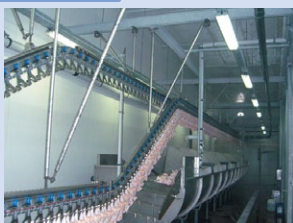
Согласно прогнозам, сегмент «охлажденки» продолжит расти, и в 2011 году его доля увеличится до 75%. Этому будет способствовать достигнутая в ноябре договоренность российской стороны с представителями Евросоюза о расширении объемов поставок и «объема циркуляции охлажденного мяса на рынках России и ЕС» (сейчас Евросоюз поставляет «копейки» этой продукции на российский рынок, так как мясо птицы там очень дорогое).

«В целом в течение ближайших пяти лет будет происходить постепенный отказ широких слоев населения от свинины в силу “диетических” причин и дальнейший рост спроса на курятину. Мясо птицы ждет светлое будущее: в 2011 году его доля превысит 41%», – уверен Олег Клепиков. **МП**

Одной из особенностей развития рынка мяса птицы является рост спроса на охлажденную продукцию, доля которой сегодня составляет 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



Автор:



Анна Евангелеева,
аналитик портала Meatinfo.Ru



Все цены на мясо
в России

Активный рост российского птицеводства

Сокращение сектора российского животноводства, которое отмечается в сентябре, продолжится, согласно сезонным факторам, вплоть до конца года и будет способствовать росту поголовья скота и птицы на убой и увеличению показателей производства мяса.



Уже в сентябре наблюдается положительная динамика производства мяса по всем секторам, она сохранится и в следующие месяцы. К концу года поставки из других стран увеличиваются, так как активнее используются оставшиеся квоты, и с осени по всем товарным группам прослеживается положительный тренд.

Считаем по осени

Поголовье птицы в хозяйствах всех категорий в сентябре 2010 года составило 467,3 млн голов, что превышает прошлогодний показатель на 4%. Во всех регионах за год зафиксирована положительная динамика. Лидером в данном сегмен-

те является Центральный ФО, которому принадлежат 28%, или 132,8 млн голов от суммарного показателя. На втором месте находится Приволжский ФО – 21%, или 100,1 млн голов.

По численности птицы лидирующие позиции принадлежат Белгородской области – 48,0 млн голов, далее идут: Краснодарский край – 24,2 млн голов, Ростовская область – 22,6 млн голов и Ленинградская область – 21,3 млн голов.

По сравнению с сентябрем 2009 года текущий показатель продемонстрировал максимальный прирост в Белгородской области – на 5,7 млн голов. Положительная динамика наблюдается также

в 47 регионах с приростом от 5 тыс. голов в Ханты-Мансийском автономном округе (Югра) до 1,8 млн голов в Архангельской области. Сократилась численность птицы в 33 регионах. Наиболее заметным оно оказалось в Московской области – 1,1 млн голов и в Самарской области – 939 тыс. голов, а также в Республике Башкортостан – 921 тыс. голов.

Порядка 74% голов птицы приходится на сельскохозяйственные организации и 25% – на хозяйства населения, в 2010 году увеличивших показатель на 5%. В сентябре в сельскохозяйственных организациях находится 345,1 млн голов птицы, тогда как еще месяц назад показатель составлял 339,8 млн голов.

Всего 1% рынка занимают крестьянские (фермерские) хозяйства и индивидуальные предприниматели, в которых относительно прошлого года наблюдается отрицательная динамика – 1%.

Максимум – в сегменте птицы

По итогам сентября объем птицы на убой в живом весе в сельхозорганизациях вырос на 7%, до уровня 289,9 тыс. тонн. По сравнению с прошлым годом текущий показатель увеличился на 12%. Белгородская область является лидером сре-

* СПРАВКА:

Meatinfo.Ru – крупнейший в России и СНГ информационный портал, специализированный на мясной промышленности. Проект создан в 2005 году и объединил тысячи компаний мясного рынка России, предоставив их менеджерам широкие возможности для работы в режиме онлайн.

ди производителей: по итогам 9 месяцев ей принадлежат 18% от общего показателя по России (443,3 тыс. тонн). Максимальный суммарный прирост за январь-сентябрь относительно аналогичного периода прошлого года также приходится на Белгородскую область: рост составил 52,8 тыс. тонн. Кроме того, одни из лучших результатов зафиксированы в Новгородской области – рост 39,2 тыс. тонн по итогам года, и Ростовской области – рост 33,8 тыс. тонн. Положительная динамика при сравнении с 2009 годом отмечена в 62 регионах, а сокращение произошло в 16-ти.

За девять месяцев 2010 года в хозяйствах всех категорий произведено 2721 тыс. тонн птицы на убой в живом весе (за год показатель вырос на 13%).

Максимальный прирост объема производства мяса по итогам сентября отмечен именно в сегменте «мяса птицы» и составил 13%, или 239 тыс. тонн. С января по сентябрь произведено 2,0 млн тонн продукции из мяса птицы, что выше аналогичного показателя прошлого года на 16%.

Дополнительная нагрузка

В этом году показатель импорта птицы в сентябре вырос по сравнению с августом на 19%. До этого два месяца подряд динамика была отрицательной. В среднем исходя из текущих объемов производства по импортным поставкам ежегодно ввозится 62 млн гибридных суточных цыплят, для комплектования родительских стад завозится 4,7 млн суточных цыплят мясных пород. Однако сокращение импорта продукции из США добавило нагрузку на отечественный производственный рынок, что вынудило Россию увеличить объем поставок племенной продукции.

В настоящее время птицеводческие предприятия (в большей степени мясного направления) испытывают определенный дефицит в племенных ресурсах, о чем свидетельствуют поставки по импорту. По итогам 9 месяцев в Россию ввезено 8,1 млн голов птицы, что на 8% превышает показатель прошлого года. В то же время по КРС и свиньям показатель упал на 28 и 41% соответственно.

После возобновления поставок из США объем импорта мяса птицы вырос на 28% за один месяц. Однако текущий показатель все равно ниже по сравнению с прошлым годом на 46% и составляет всего 50,3 тыс. тонн. За 9 месяцев в Россию ввезли 267,4 тыс. тонн мяса птицы против прошлогодних 649,1 тыс. тонн.

График 1. Распределение суммарного показателя за 9 месяцев объема импорта мяса птицы согласно странам-экспортерам, тыс. тонн. Доля каждой страны, %

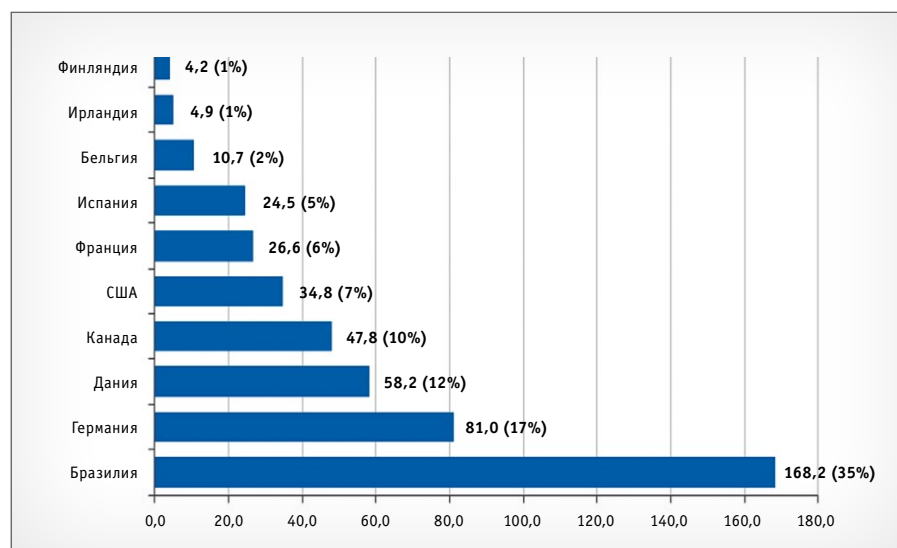


Таблица 1. Объемы производства, а также импортных поставок, определенные Постановлением Правительства Российской Федерации на ближайшее время

Годы	Отечественное производство, тыс. тонн	Квота, тыс. тонн	Общий объем продукции на рынке РФ, тыс. тонн	Удельный вес импорта в общих ресурсах мяса птицы, %
2009	2540	952	3526	28,0%
2010	2855	780 (выделено, использовано будет порядка 450)	3305	13,6%
2011	3035	600	3636	16,5%
2012	3255	550	3667	15,0%

Цена и производительность: взаимозависимости

В сентябре цена на птицу в России увеличилась на 2%, составив 54 904 руб./тону. Рост отмечен по всем без исключения Федеральным округам. Максимальный показатель в 3% зафиксирован в Северо-Западном и Центральном округах. Менее всего ощутили скачок цен в Дальневосточном и Приволжском ФО, где он составил менее 0,2%. В остальных округах показатель вырос на 1%.

Самая высокая ценовая планка по итогам сентября отмечена в Камчатском крае – 115 тыс. руб./тону, и Сахалинской области – 114 890 руб./тону. В Ярославской (36 898 руб./тону), Липецкой (38 203 руб./тону) и Тульской областях (39 674 руб./тону) ценник является самым низким на всей территории страны. За месяц максимальный прирост уровня цен на птицу отмечен в Астраханской и Тамбовской областях – 18 и 11% соот-

ветственно. В Ярославской области по итогам месяца произошло наиболее заметное снижение показателя – на 18%. Положительная динамика наблюдается в 65 субъектах, падение цен продемонстрировали 18 регионов.

В 2010 году средний показатель по России все же сократился на 1%. Этому способствовало снижение показателей в Дальневосточном ФО на 12%, в Центральном ФО на 4% и Приволжском ФО на 1%. Поскольку последние два округа являются лидерами по численности птицы, снижение цен здесь вполне объяснимо. В Дальневосточном ФО ценовая планка слишком высока (на 24% превышает средний уровень по РФ) ввиду плохо развитого собственного производства. Однако по итогам года именно в этом округе наблюдается максимальный отрицательный прирост – 12%. Расширение предложения продукции собственного производства провоцирует падение цен. За год сокращение отмечено в Приморском

Таблица 2. Прогноз динамики изменения производственных мощностей в хозяйствах всех категорий в разрезе Федеральных округов, тыс. тонн

Федеральный округ	2009	2010 (оценка)	2011 (прогноз)	2012 (прогноз)	Прирост объема производства в 2010 году относительно 2009 года, %	Прирост объема производства в 2012 году относительно 2009 года, %	Доля в 2009, %	Доля в 2010, %
ЦФО	946,0	1138,1	1335,4	1572,5	20%	66%	37%	40%
ПФО	423,8	473,8	643,0	814,6	12%	92%	17%	17%
ЮФО	282,2	342,5	428,2	495,2	21%	75%	11%	12%
СФО	256,0	307,1	346,1	375,6	20%	47%	10%	11%
УФО	226,1	243,7	286,7	334,9	8%	48%	9%	9%
СЗФО	219,0	258,3	326,9	393,8	18%	80%	9%	9%
СКФО	49,7	69,0	84,0	109,0	39%	119%	2%	2%
ДФО	42,7	44,8	45,0	50,3	5%	18%	2%	2%

крае – на 4%, и Чукотском автономном округе – на 5%.

В сентябре производственная цена на птицу выросла на 1%, составив 74,6 руб./кг. При этом основная тенденция по наращиванию объема производства способствует сокращению цен. Так, средний показатель в январе-сентябре 2010 года равен 69,9 руб./кг, в то время как в прошлом году за аналогичный период он составлял 71,2 руб./кг.

По итогам месяца производственная цена на мясо птицы сократилась на 3% в Северо-Западном ФО и на 1% в Южном и Уральском округах. Максимальный положительный прирост – 2%, отмечен в Центральном ФО, в остальных цены выросли на 1%.

Лидирующие позиции по увеличению ценового показателя за месяц занимают: Калужская область – 7%, Курская область – 6% и Ивановская область – 5%. Рост цены на мясо птицы отмечен в 31 регионе, сокращение – в 9. В Красноярском крае по итогам сентября зафиксировано максимальное сокращение 6%. В Свердловской области ценник снизился на 3%, в Ленинградской – на 2%. По остальным позициям снижение составляло от 0,5 до 1%.

Стимулы для латания дыр

Сектор птицеводства демонстрирует высокие показатели роста производственной мощи. До конца года согласно сезонным факторам объем производства мяса птицы продолжит расти. Также ожидается рост объема импорта, чему в значительной степени будет способствовать возобновление поставок мяса птицы американского происхождения. В сентябре в Россию уже ввезли более 4 тыс. тонн американских куриных окорочков. С начала года из США суммарно

Таблица 3. Основные страны-экспортеры птицы (ТН ВЭД 0105) согласно стране происхождения в январе-июле 2010 года, объемы импортированной продукции, тонн

Страна	Январь 2010, тонн	Февраль 2010, тонн	Март 2010, тонн	Апрель 2010, тонн	Май 2010, тонн	Июнь 2010, тонн	Июль 2010, тонн	Прирост июля 2010 к июню 2010, %	Прирост июля 2010 к июлю 2009, %
Нидерланды	2,4	3,9	10,4	8,4	6,0	15,0	16,5	10%	44%
Венгрия	16,5	11,7	10,4	11,9	11,9	12,7	14,9	17%	42%
Польша	7,2	7,7	3,4	7,6	11,8	4,6	5,5	18%	-24%
Великобритания	–	2,1	3,3	3,6	0,7	5,2	3,6	-30%	–
Финляндия	1,3	2,8	1,9	0,7	2,1	4,0	2,6	-34%	-48%
Германия	2,0	3,0	1,8	0,8	3,9	6,9	1,7	-76%	-27%
Франция	–	–	4,4	–	–	2,9	1,7	-44%	–
Дания	3,4	3,5	–	9,2	5,5	–	–	–	–
Бельгия	6,5	–	–	–	–	–	–	–	–
Украина	0,4	–	–	–	–	–	–	–	–

ввезено 25 тыс. тонн мяса птицы, в то время как объем квот на год, выделенных этому государству, составляет 600 тыс. тонн.

Конечно, объем тарифных квот в полной мере использован не будет. Однако около 200 тыс. тонн «ножек Буша» на российский рынок точно поступят. Так что в секторе мяса птицы до конца 2010 года будет наблюдаться рост импортных поставок.

Объем отечественного производства по итогам года, судя по текущей обстановке, достигнет прогнозируемых Минсельхозом показателей – 2855 тыс. тонн, что выше уровня 2009 года на 12%. По итогам 9 месяцев он на 16% опережает прошлый год.

Необходимость закрыть «дыру», образовавшуюся из-за отсутствия на рынке американской продукции, в значительной степени способствовала ускоренному развитию отечественного птицеводства.

И вполне возможно, что объемы производства в России даже несколько превысят прогнозируемый уровень.

Цены на мясо птицы в этом году активно росли на фоне низкой активности импорта. После возобновления поставок началось их снижение, которое продолжится до конца года. Дальнейшему падению цен будет способствовать расширение продуктовых предложений со стороны производителей в ближайшее время. Ориентация на собственное производство также будет способствовать снижению ценового показателя.

Учитывая полученный опыт, в 2011 году мы если и не откажемся от импортных поставок полностью, то точно сведем их к минимуму.

Подробные данные рынка представлены в ежемесячном аналитическом отчете по мясной отрасли РФ на сайте www.meatinfo.ru. **МП**

Автор:



Сергей Иванчо,
генеральный директор
компании «АКМИ»



Андрей Голохвастов,
генеральный директор
Группы компаний «Агриконсалт»



Формула для перепеловодства

Российский рынок продукции перепеловодства находится в стадии активного роста, обусловленного относительно короткой историей развития, низким уровнем потребления на душу населения при высоком нереализованном потенциале, а также благоприятной рыночной и экономической конъюнктурой. В настоящее время здесь представлено значительное количество игроков, у которых нет четко сформированной специализации по видам продукции – как правило, перепелиные птицефабрики производят и яйцо и мясо.

Учитывая специфику, логично рассматривать конъюнктуру спроса и конкуренцию на рынке перепелиного яйца и мяса по России в целом.

Нелегкие первые шаги

Текущая емкость рынка перепелиного яйца в стране оценивается в 140-145 млн шт. в год. Емкость рынка перепелиного мяса составляет около 600 тонн в год. Более половины продаж продукции перепеловодства приходится на Москву и Санкт-Петербург, остальная часть реализуется в городах-миллионниках. На малые города и сельскую местность приходится менее 10%.

Развитие российского рынка перепеловодства насчитывает не более 15 лет, что во многом определяет его специфику и тенденции развития. Несмотря на то что первые проекты в сфере перепеловодства реализованы в России еще в 60-е годы прошлого века, объемы производства тогда были

незначительными и фактически вся продукция поставлялась в систему общепита высших партийных и государственных органов.

Всплеск интереса к перепелиному яйцу возник после Чернобыльской катастрофы на фоне информации об его полезности при реабилитации людей, пострадавших от воздействия радиации.

Фактически российский рынок перепелиного яйца и мяса начал развиваться в 90-е годы с появлением небольших перепелиных стад в личных подсобных хозяйствах и у частных фермеров. Тогда спрос был крайне мал вследствие высоких цен и низкого уровня жизни большей части населения. Основными потребителями перепелиного мяса были дорогие рестораны. Яйцо в основном было востребовано состоятельными гражданами в качестве лечебной терапии либо диетического питания при различных

«Несмотря на то что первые проекты в сфере перепеловодства были реализованы в России еще в 60-е годы прошлого века, объемы производства тогда были незначительными».

заболеваниях. В этот период возник спрос, пусть ограниченный, на перепелиное яйцо как продукт детского питания.

«Предложение порождает спрос»

Формирование полноценного федерального рынка произошло в конце 90-х – начале 2000-х годов с реализацией крупных проектов на отечественных птицефабриках. Его развитию способствовал существенный рост уровня доходов населения и расширение сетевой розничной торговли.

С появлением в России крупнотоварных производств в сфере перепеловодства развитие рынка пошло по формуле «предложение порождает спрос». Действительно, начиная проекты, производители сталкивались с фактическим отсутствием культуры потребления перепелиного яйца и мяса в России. Перед ними стояла задача создавать рынок «под себя», базируясь на опыте стран с развитым перепеловодством, в том числе путем формирования новых сегментов, основанных на более широкой мотивации потребления, чем медицинские показания.

В начале-середине 2009 года развитие рынка замедлилось из-за кризиса, но уже к концу года стали вновь преобладать позитивные тенденции.

К настоящему времени на рынке перепелиного яйца сформировались несколько целевых групп потре-

Рис. 1. Структура предложения перепелиного яйца в России (в натуральном выражении)

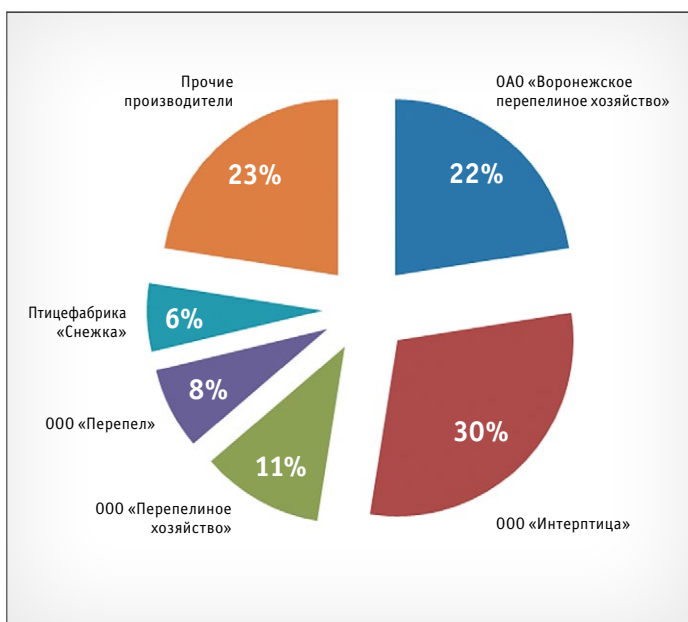
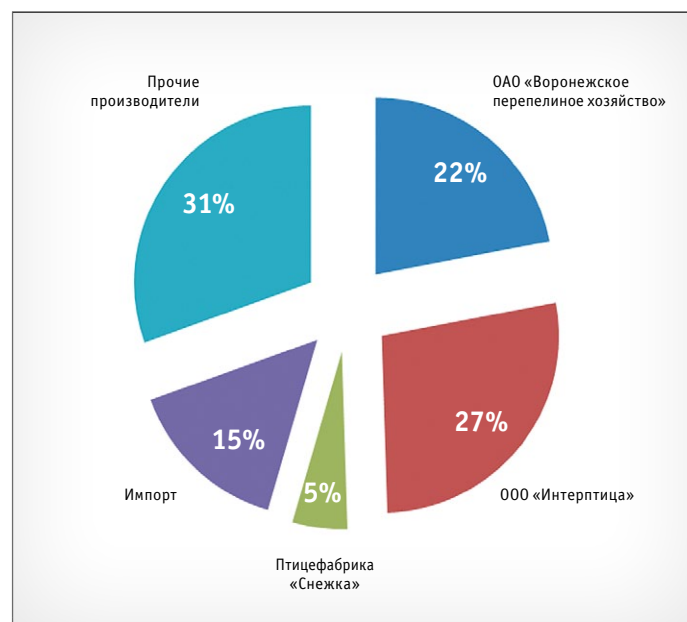


Рис. 2. Структура предложения перепелиного мяса в России (в натуральном выражении)



лей, характеризующихся различной мотивацией.

- **«Потребление по медицинским показаниям».** Старейший сегмент, который за последнее время существенно вырос, так как перепелиное яйцо стало намного доступнее для широких слоев населения.
- **«Детское питание».** Сегмент начал развиваться еще в 90-х на фоне многочисленных публикаций об исключительной полезности перепелиных яиц. Его быстрый рост в последние три-четыре года обусловлен в основном увеличением доходов и экспансией сетевой розницы.
- **«Здоровое питание».** В последние годы в России, по аналогии с развитыми западными странами, появилась мода на здоровый образ жизни, одним из элементов которого является здоровое питание.
- **«Продукт для среднего класса».** Наиболее перспективный сегмент. В конечном счете его развитие будет определять окончательный потенциал роста рынка. В контексте данного сегмента перепелиное яйцо рассматривается как один из широко распространенных для среднего класса продуктов. Мотивация потребления определяет

По мере насыщения рынка и ужесточения конкуренции прогнозируется усиление специализации перепелиных фабрик.

ся совокупностью факторов, включая вкусовые предпочтения (в том числе исходя из формирования национальных традиций потребления), высокое качество и полезность продукта для здоровья.

Мясо следует за яйцом

Рынок перепелиного мяса в настоящее время является по большей части производным от рынка перепелиного яйца и в целом несколько отстает от него в своем развитии. Перепелиное мясо в меньшей степени представлено в розничной торговой сети и в основном сконцентрировано в системе общепита, что во многом объясняет крайне низкий текущий спрос на тушки бройлеров. Дело в том, что тушки бройлеров весом 250-300 г слишком велики для одной порции, поэтому рестораны предпочитают закупать специально откармливаемую птицу (в основном петушков) яичных пород с весом тушек 100-120 г.

Потребительские сегменты на рынке перепелиного мяса в целом соответствуют яичному. Отставая от яичного, рынок мяса сохраняет высокий потенциал роста. Производители уже сегодня наращивают каналы сбыта в регио-

нах, расширяют продуктовую линейку, реализуя проекты по глубокой переработке. Появились такие продукты, как консервированные маринованные перепелиные яйца, меланж, копченое мясо перепелов.

В настоящее время развитие рынка перепелиного яйца и мяса определяется следующими тенденциями:

- становление массового рынка;
- увеличение емкости рынка, в первую очередь за счет регионов, так как более насыщенные рынки Москвы и крупных городов растут медленнее;
- рост спроса со стороны промышленности, появление принципиально новых продуктов, зарождение экспортного потенциала.

Несмотря на активный рост в течение последнего времени, текущий объем российского рынка продукции перепеловодства остается крайне небольшим по отношению к развитым странам. Так, при сопоставимой численности населения емкость рынка перепелиного яйца в России примерно в 20 раз ниже, чем в Японии.

При этом как яйцо, так и мясо сохраняют потенциал многократного увеличения уровня потребления, который скоро будет реализован. С учетом текущих тенденций прогнозируется, что в ближайшие 2-3 года рынок продукции перепеловодства в России как минимум удвоится и в последующие несколько лет будет расти на 25-40% в год.

В конечном счете динамика потребления будет определяться экономической ситуацией в стране и политикой властей на федеральном и региональном уровне в сфере поддержки сельского хозяйства.

От консолидации – к специализации и экспорту

Дополнительный импульс отрасль получила с началом национального проекта развития АПК, повысившего интерес предпринимателей к этому бизнесу.

Предложение перепелиного яйца и мяса в России представлено всеми категориями сельскохозяйственных производителей, включая крупные птицефабрики, фермеров и хозяйства населения. Несмотря на большое количество игроков, перепеловодство характеризуется высокой концентрацией производства, как по региональному признаку, так и по совокупной доле компаний-лидеров.

Безусловным лидером по объемам производства является Воронежская область, где на три птицефабрики приходится более половины всех мощностей страны. Значительным производственным потенциалом обладают также другие регионы Центрального и Южного федеральных округов: Краснодарский край, Ростовская, Самарская, Брянская области и т. д.

Структура предложения перепелиного яйца и мяса в разрезе основных производителей приведена на рис. 1 и 2.

Показатели ведущих хозяйств по итогам 2009 года представлены в табл. 1.

Отметим, что импорт перепелиного яйца в Россию фактически отсутствует, а на рынке перепелиного мяса его доля доходит лишь до 15%. Так в 2007 году импорт составил 85 тонн, в 2008 году – 98 тонн. Основные поставщики – страны Европы, в частности Германия и Франция.

В настоящее время в отрасли сохраняется тенденция консолидации. Фактически все крупные участники рынка имеют планы по дальнейшей экспансии и/или укрупнению производства за счет диверсификации. Однако по мере насыщения рынка и ужесточения конкуренции прогнозируется усиление специализации перепелиных хозяйств.

Кроме того, мясо перепелов-бройлеров оценивается как перспективный продукт для промышленной переработки и экспорта. Столкнувшись со снижением внутреннего спроса, многие предприятия, например ООО «Перепел» (Краснодарский край), стали переориентировать инвестиционные программы на организацию экспортных поставок. И хотя сегодня экспорт продуктов перепеловодства осуществляется в незначительных объемах, учитывая высокий потенциал отрасли, по мере насыщения внутреннего рынка у отечественных производителей появляются хорошие перспективы выхода на международные рынки. **МП**



* СПРАВКА:

Одна из особенностей перепелов – самая высокая среди сельскохозяйственных птиц температура тела. В связи с этим они не подвержены многим инфекционным заболеваниям, в частности никогда не болеют сальмонеллезом. Следовательно, перепелиные яйца, в отличие от куриных, можно употреблять сырыми, получая весь комплекс питательных веществ, которые значительно разрушаются при тепловой обработке. Также устойчивость к инфекционным заболеваниям позволяет содержать перепелов, не прибегая к вакцинации, что исключает накопление в организме и яйцах медикаментозных веществ.

По сравнению с куриными, в перепелиных яйцах содержится в 5 раз больше калия, в 4,5 раза больше железа, в 2,5 раза больше витаминов В1 и В2, а также значительное количество витамина А, фосфора, кобальта и никотиновой кислоты. Перепелиные яйца превосходят куриные и по содержанию белка. Высокая пищевая ценность перепелиных яиц обусловлена, кроме того, значительным содержанием разнообразных жиров и жирорастворимых витаминов в необходимом для человека объеме.

Мясо перепелов отличается нежностью, сочностью, ароматом. По химическому составу и вкусовым качествам его, как и яйца, относят к диетической продукции. Мясо перепелов вкуснее и полезнее куриного, свиного, говяжьего, содержит больше витаминов А, В1, В2, микроэлементов (железа, калия, кобальта, меди) и незаменимых аминокислот.

Таблица 1. Производственные показатели ведущих перепелиных хозяйств России, 2009

№ п/п	Наименование	Регион	Поголовье, тыс. гол.	Производственная мощность	
				Яйцо, млн шт.	Мясо, тонн
1	ООО «Интерптица»	Воронежская область	200	48	более 160
2	ОАО «Воронежское перепелиное хозяйство»	Воронежская область	150	36	более 130
3	ООО «Перепелиное хозяйство»	Воронежская область	н/д	18	н/д
4	ООО «Перепел»	Краснодарский край, г. Сочи	н/д	12	до 5
5	Птицефабрика «Снежка»	Брянская область	70	10	30
6	ООО «Производственное сельскохозяйственное предприятие»	Самарская область	6	1	до 2-3
7	Компания «Динарин»	Ростовская область	50	н/д	н/д
8	Ферма в п. Ржавки у Зеленограда	Московская область	25	н/д	н/д
9	Зоомир	Ярославская область	30	более 3	н/д

«БЗРК-Белгранкорм» построит предприятие по убою

Агрохолдинг «БЗРК-Белгранкорм» планирует в 2010 году начать строительство предприятия по убою и первичной переработке птицы в Ракитянском районе Белгородской области. Объем инвестиций, по первоначальным прогнозам, должен составить более 1 млрд руб.

Предприятие расположится близ поселка Ракитное, где находятся основные производственные мощности агрохолдинга. Там в настоящее время уже работают два предприятия по убою птицы, принадлежащие «БЗРК-Белгранкорму». Планируемый цех станет третьим. Строительство должно начаться в конце 2010 года, запуск анонсируется летом 2011 года.



В целом планируемое предприятие может обойтись более чем в 1 млрд руб., 80% которых составят привлеченные кредитные ресурсы со стороны ЦБ Сбербанка России. Мощность предприятия должна составить 12 тыс. голов в час, потенциал по объему производства – более 150 тыс. тонн мяса в год.

После ввода в эксплуатацию анонсируемого предприятия одну бойню, расположенную в черте Белгорода, компания планирует закрыть, объясняя это, во-первых, истощенными ресурсами, во-вторых, большой финансовой нагрузкой за загрязнение окружающей среды, которая ложилась на «Белгранкорм» за работу бойни.

mediatron.ru

Аналитики сравнили X5 и Магнит

Информационное агентство InfoLine представило аналитический обзор «Рейтинг торговых сетей FMCG РФ октябрь 2010 года», сравнив важнейшие финансовые показатели крупнейших российских ритейлеров на рынке продуктов питания.

Чистая выручка X5 за первые три квартала 2010 года составила 234,9 млрд руб. против 164,4 млрд у «Магнита». Рост сопоставимых продаж лидера рынка в годовом выражении составляет 5%, а у «Магнита» – 3%.

X5 Retail Group



МАГНИТ

На 5% выросли продажи сопоставимых магазинов и в «Дикси», чистая прибыль которой за первые девять месяцев составила 45,8 млрд руб. Наилучшие показатели продемонстрировали петербургские сети «Лента» и «О'Кей», увеличившие сопоставимые продажи на 22 и 20% соответственно. При этом X5 потеряла на рынке Петербурга около 20% выручки.

С начала года «Магнит» открыл около 550-600 новых магазинов и закрыл 100-150 неэффективных торговых точек. Совокупная площадь магазинов составляет 1,24 млн м² против 1,17 млн м² у X5 Retail Group, которая почти не практикует закрытия низкорентабельных торговых объектов.

Аналитики отмечают, что в борьбе за лидерство на рынке продуктового ритейла решающую роль может сыграть покупка X5 торговой сети «Копейка», в которую входит около 600 магазинов в 25 регионах России. В случае если сделка не состоится, в ближайшие годы «Магнит» может перехватить лидерство.

retail.ru

В Москве откроется кошерный супермаркет

Один из крупнейших ритейлеров Co-op выходит на российский рынок. До конца 2011 года компания намерена открыть первый крупный супермаркет кошерной еды в Москве.



Если проект окажется успешным, второй аналогичный магазин компания готова открыть в Санкт-Петербурге. Кошерная еда пользуется растущим спросом в России, причем не только среди евреев.

Израильская компания Co-op, объединяющая продуктовые сети Maman, Mr. Chear и ряд других, собирается открыть первый супермаркет в Москве, сообщили

в офисе ритейлера в Иерусалиме. Помогать израильтянам будет российский партнер, имя которого пока держится в тайне. Магазин площадью больше 1 тыс. м² откроется до 2011 года. Ассортимент будет состоять только из кошерных блюд, часть которых станут привозить из Израиля, в том числе под собственной торговой маркой Co-op – Star House (около 400 наименований продукции). В ассортимент также войдут продукты российского производства.



Глава департамента кашрута при главном раввине России раввин Иосиф Верзуб пояснил, что это будет первый крупный супермаркет кошерной еды в России. При этом, по его словам, в Москве работает небольшой специализированный магазин, торгующий исключительно кошерными продуктами. Кроме того, соответствующие отделы открыты в магазине «Утконос», продукты с сертификатом департамента кашрута встречаются в гипермаркетах X5 Retail Group, Metro и др. «С каждым годом все больше людей переходят на кошерную еду, сейчас их в России уже несколько тысяч. Среди них только треть евреи, остальные ценят кошерную еду за ее качество», – пояснил Верзуб.

unipack.ru



Уралбройлер объединяет активы

Агрохолдинг «Уралбройлер», являющийся одним из лидеров Уральского региона в области производства птицы и свинины, завершил процесс объединения аграрных активов в одну управляющую компанию.

«Вертикально интегрированные агропромышленные структуры уже доказали свою эффективность при внедрении инновационных технологий, организации контроля качества, повышении управления материальными и финансовыми потоками внутри объединения, – заявляет гендиректор агрохолдинга «Уралбройлер» Евгений Наруков. – Концентрация полного производственного цикла – начиная от производства кормов и заканчивая реализацией гото-

вой продукции через собственные торговые сети – позволяет поддерживать доступный уровень цен и обеспечивать стабильно высокое качество производимого продукта. Это, бесспорно, позволит организовать более эффективное управление активами и даст синергетический эффект для снижения себестоимости выпускаемой продукции, а также усилит позиции компании в каналах реализации».

На сегодняшний день в агрохолдинг входят Аргаяшская птицефабрика, Родниковский свинокомплекс, Комбикормовый завод, Комсомольская птицефабрика, Торговый дом «Уралбройлер».

В планах агрохолдинга – увеличение до 2011 года мощности Аргаяшской птицефабрики, выведение на полную мощность в 2011 году Родниковского свинокомплекса, увеличение к 2011 году мощности Комсомольской птицефабрики. Кроме того, планируется активное развитие фирменной розничной, а также введение в эксплуатацию к 2012 году в Кунашакском районе новой птицефабрики мощностью 50 тыс. тонн мяса птицы в год и нового свинокомплекса мощностью 20 тыс. тонн свинины в год. К 2012 году агрохолдинг рассчитывает войти в пятерку крупнейших российских сельскохозяйственных компаний.

webpticeprom.ru

Израиль хочет выращивать индеек в Татарстане

Израильская компания «LR GROUP» предложила построить на территории Татарстана птицеводческий комплекс с полным циклом производства от выращивания до готовой продукции.

Представители «LR GROUP» провели презентацию своих возможностей в рамках реализации проекта «Организация комплекса для откорма индеек на мясо мощностью 12 тыс. тонн в год в г. Чистополь Республики Татарстан».

Компания провела презентацию для заместителя премьер-министра РТ – министра сельского хозяйства и продовольствия Республики Татарстан Марата Ахметова.

Директор департамента сельского хозяйства Дорон Петер



сообщил, что «LR GROUP» – одна из ведущих израильских компаний, успешно реализующая проекты «под ключ» в области технологий сельского хозяйства, включая скотоводство и птицеводство.

Специализация сельскохозяйственного направления включает в себя развитие новых и реконструкцию действующих агропромышленных центров, в том числе организацию семейных ферм, тепличного хозяйства, птицеводческих ферм, разведение КРС, свиней и т. д.

agro.ru



«Евродон» нацелился на длинные деньги

Компания «Евродон» надеется получить кредит «Внешэкономбанка» на строительство нового комплекса по производству мяса индейки в Ростовской области в начале 2011 года.

При этом производитель рассчитывает на поддержку Правительства РФ. Сейчас компания готовит бизнес-планы аналогичных проектов в Саратовской, Воронежской областях и Ставропольском крае. По мнению экспертов, при комплексной государственной поддержке «Евродон» вполне сможет рассчитывать на длинные деньги госбанков.

Как сообщил **владелец «Евродона» Вадим Ванев**, кредит в размере 18 млрд руб. на строительство нового комплекса по производству и переработке мяса индейки компания может получить уже в январе-феврале следующего года. По его словам, сейчас бизнес-план проекта проходит экспертизу в ВЭБ. Кредитная линия может быть выделена на 10 лет. При этом в «Евродоне» рассчитывают на годовую ставку в 11,5% (для сравнения: в прошлый раз банк выдал компании кредит под 15% годовых).

«Проект в Октябрьском районе Ростовской области предусматривает строительство 160 птичников, нового инкубатора, мясоперерабатывающего комбината, производства по переработке отходов, очистных сооружений, логистических комплексов, а также собственного элеватора мощностью хранения на первом этапе порядка 150 тыс. тонн, на втором – 300 тыс. тонн зерна», – рассказал Вадим Ванев. Он добавил, что из 18 млрд руб. не менее 20% составит стои-

мость мясокомбината, а 15% пойдет на вложения в инфраструктуру.

Мощность нового комплекса превысит уже имеющиеся мощности в 2 раза и составит 60 тыс. тонн сырого мяса в год, из которых не менее 40% будут подвергаться глубокой переработке.

Кроме ростовского комплекса, аналогичные проекты «Евродон» планирует реализовать в Саратовской и Воронежской областях, а также в Ставропольском крае. Решение об их кредитовании, по словам господина Ванева, будет принято в следующем году на правительственном уровне.

По утверждению господина Ванева, проекты «Евродона» пользуются поддержкой правительства, что значительно увеличивает шансы инвестора на получение кредитных средств. В частности, о важности проекта неоднократно заявлял **вице-премьер Виктор Зубков**. **Премьер-министр Владимир Путин** во время недавнего посещения производственных площадок «Евродона» назвал проект «инновационным» и современным. Вадим Ванев также не исключил, что помощь в строительстве инфраструктуры под комплексом могут оказать и региональные власти.

Во Внешэкономбанке пока предпочитают не называть сроки предоставления кредитной линии.

«КоммерсантЪ»

«Ставропольский бройлер» запустил линию «Халаль»

Крупнейший производитель мяса птицы на Юге России «Ставропольский бройлер» запустил новый технологический процесс для производства оригинальной линейки продуктов. Новый ассортимент продукции от ставропольского производителя дозволен к пище исламом и во всем мире называется «Халаль».



«Производство продуктов «Халаль» – достаточно сложный процесс», – отмечает **директор по переработке Светлана Кузнецова**. – Вопрос стоял в соблюдении всех необходимых требований. Дело в том, что по традициям ислама убой животных совершается мусульманами, причем вручную. При этом во время процесса убоя обязательно читаются молитвы. Кроме того, птица должна быть полностью обескровлена, во вре-

мя переработки не должна соприкасаться с другими продуктами, а храниться в специально отведенных зонах. Контроль соответствия продуктов нормам шариата и проведение необходимых культовых действий может осуществлять только представитель Духовного управления мусульман или Совета Муфтиев России. Когда производство было только в проекте, мы решили, либо мы соблюдаем все необходимые требования, либо вообще не беремся за проект. Нам все удалось! Процесс производства мяса птицы «Халаль», базой для которого стал филиал «ПК «Пятигорский», полностью атлажен и отвечает всем традициям ислама».

«Все продукты «Халаль» от «Ставропольского бройлера» выпускаются под двумя нашими брендами – «Благояр» (охлажденная продукция) и «Ставропольские зори» (замороженная), – рассказывает **коммерческий директор предприятия Елена Шевякова**. – Причем в сертифицированном списке около 50 наименований продукции, таких же, как и основных: тушка бройлера, голень, бедро, крылышки и т. д. Продукты «Халаль» уже отправляются во все республики Северного Кавказа!».

unipack.ru



«Алтайский бройлер»: 63 тыс. тонн мяса в год

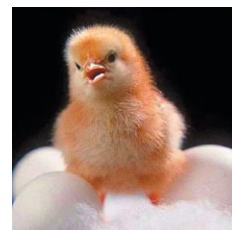
«Алтайский бройлер» – дочернее предприятие белгородской компании «Приосколье», в 2011 году завершит реализацию второй очереди проекта по строительству птицефабрики и выйдет на производство 63 тыс. тонн мяса птицы в год.

Об этом сообщил **начальник отдела инвестиционного кредитования и проектного финансирования Алтайского банка Сбербанка России (основной кредитор проекта) Антон Милютин**.

«Реализация второй очереди проекта компании «Алтайский бройлер» близка к завершению, в результате чего мощность производства мяса птицы должна составить 63 тыс. тонн в год», – сказал А. Милютин.

По его словам, на сегодняшний день предприятие достигло плановых показателей по реализации выпускаемой продукции.

ИНТЕРФАКС



Магнитогорских бройлеров экспортируют в ближнее зарубежье

Магнитогорский птицеводческий комплекс (МПК) получил право реализовывать племенное яйцо для выращивания цыплят-бройлеров в Казахстан и Беларусь, страны – участники Таможенного союза.

Птицефабрика включена в соответствующий реестр после проверки комиссией из специалистов управления ветеринарии, отдела животноводства и птицеводства минсельхоза Челябинской области, представителей «Россельхознадзора» и ветеринарной службы Агаповского района. По результатам обследования хозяйства комиссия дала положительное заключение и подписала акт о соответствии птицефабрики требованиям ветеринарного законодательства.

Племенной материал для получения цыплят-бройлеров на МПК получают в поселке Приуральский. За всеми ветеринарно-санитарными объектами птицефабрики ведется тщательный контроль. На въезде в производственные зоны функционируют дезинфекционные барьеры. Заканчиваются отделочные работы нового ветсанпропускника, рассчитанного на обслуживание персонала производственной площадки промышленных кур-несушек.

Воспроизводство цыплят-бройлеров перспективно и экономически выгодно, так как спрос на них постоянно растет. Поэтому магнитогорские птицеводы намерены наращивать производство племенного яйца популярного кросса, закладывать его на инкубацию на своих площадках, а также продавать в соседние государства.

В текущем году птицефабрика реконструировала часть производственных мощностей и увеличила выпуск продукции. За девять месяцев текущего года произведено 26,3 тыс. тонн мяса птицы, это на 34% больше аналогичного периода прошлого года.

Племенная продукция ООО «Магнитогорский птицеводческий комплекс» в самое ближайшее время будет представлена на рынке в странах ближнего зарубежья.

agropages.ru

Компания: «Евродон»

Первая после курицы «Евродон» «разморозит» индейку

Индейководство – вторая после производства бройлеров отрасль мясного птицеводства. Мясо уникальной птицы популярно во многих странах, однако мировым лидером является США, где индейка – традиционное рождественское блюдо и потребление индюшатины на душу населения достигает 9 кг. Американская индюшатина активно экспортируется, причем первые три места среди ее потребителей занимают Мексика, Гонконг и Россия.

Но несмотря на трудности, сектор индейководства в России развивается и остается привлекательным для инвесторов, в том числе пользующихся поддержкой государства.

Регионы и бизнес даже в сложных экономических условиях не сворачивали реализацию перспективных инвестиционных проектов. Более того, планы инвесторов стали более амбициозными, в том числе по объему инвестиций, и долгосрочными – появилось больше проектов со сроком реализации около 10 лет.

Одной из ключевых тенденций стал кластерный подход к организации производства, так как созданная структура помогает быстро наращивать мощности, ориентируясь на потребности рынка, а также реализация производства замкнутого цикла, что обеспечивает налаженные потоки сбыта всем звеньям цепи, позволяет предприятию снизить затраты и уйти от импортной зависимости.

«Сектор индейководства в России развивается и остается привлекательным для инвесторов, в том числе пользующихся поддержкой государства».

Ярким примером может служить инвестиционный проект компании «Евродон», рассчитанный на увеличение производственных мощностей по выращиванию и переработке мяса индейки до 240 тыс. тонн в год.

Кредит на проект будущего

В рамках долгосрочной программы развития компания «Евродон» приступила к строительству комплекса по производству и переработке мяса индейки общей мощностью до 180 тыс. тонн на юге России.

В настоящее время проект проходит госэкспертизу во Внешэкономбанке, который рассматривает вопрос о выделении кредитной линии в размере 18 млрд руб. на 8-10 лет для строительства в Октябрьском районе Ростовской области

первой очереди комплекса мощностью до 60 тыс. тонн. При этом в «Евродоне» рассчитывают на годовую ставку в 11,5%, тогда как в прошлый раз банк

выдал компании кредит под 15% годовых.

В случае положительного решения экспертизы строительство комплекса может начаться уже в марте 2011 года.

Как сообщает «Коммерсантъ», проект в Ростовской области предусматривает строительство 160 птичников,



Мясоперерабатывающий комплекс компании Владимир Путин посетил в конце октября в рамках рабочего визита в Ростовскую область и, ознакомившись с полным циклом переработки мяса индейки, назвал проект «инновационным» и современным.

нового инкубатора, мясоперерабатывающего комбината, производства по переработке отходов, очистных сооружений, логистических комплексов, а также собственного элеватора мощностью хранения на первом этапе порядка 150 тыс. тонн, на втором – 300 тыс. тонн зерна. Из 18 млрд руб. не менее 20% составит стоимость мясокомбината, а 15% пойдут на вложения в инфраструктуру.

Напомним, что это уже второй «индюшиный» проект, реализуемый «Евродоном» в Ростовской области. Первый – строительство крупнейшего в России индюшиного птицекомплекса мощностью 30,2 тыс. тонн мяса в год – начался 28 июля 2004 года и был завершен в текущем году.

В стадии реализации находится ряд других масштабных инвестиционных проектов. Среди них – строительство уникального комплекса по выращиванию материнского стада индейки в Усть-Донецком районе Ростовской области. На первом этапе проекта будет создано материнское стадо, способное производить 6 млн шт. инкубационных яиц в год. По словам **генерального директора компании Вадима Ванеева**, этого достаточно для формирования промышленного стада по производству 30 тыс. тонн мяса индейки в год. В перспективе мощность комплекса будет увеличена до 25 млн шт. инкубационных яиц в год. Главной целью реализации проекта является снижение рисков, связанных с зависимостью компании от зарубежных поставщиков, например Канады и Франции.

Также «Евродон» реализует проекты по созданию вспомогательных производств. В 2010 году в Октябрьском районе Ростовской области создан комплекс по производству сэндвич-панелей, металлоконструкций и горячему оцинкованию изделий из металла. Большая часть продукции заводов пойдет на обеспечение собственных нужд и снизит затраты на строительство будущих объектов.

Прилетит вдруг волшебник...

Новый комплекс является частью принятой год назад стратегии развития «Евродона», предусматривающей строительство трех аналогичных предприятий – по 60 тыс. тонн мяса в год, в Ростовской, Воронежской и Саратовской областях (зерновых регионах, так

как 70% себестоимости мяса индейки составляют зерновые корма). К 2012 году компания планирует увеличить объемы производства мяса индейки до 210 тыс. тонн.

Если планам суждено сбыться, то, как сообщает Expert Online, к 2020 году «Евродон» станет абсолютным лидером не только России, но и Восточной Европы в своем сегменте. Причем, по признанию Вадима Ванеева, один из комплексов он готов полностью ориентировать на экспорт. Заказчики продукции уже есть в странах арабского Востока.

О реальности планов можно судить хотя бы по тому, что руководству «Евродона» удалось показать предприятие премьер-министру России Владимиру Путину, специально прилетевшему сюда на правительственном вертолете.

Мясоперерабатывающий комплекс компании Владимир Путин посетил в конце октября в рамках рабочего визита в Ростовскую область и, озна-

комившись с полным циклом переработки мяса индейки, назвал проект «инновационным» и современным.

«Сейчас проекты индюшиных комплексов имеют широкую поддержку на уровне правительства, поэтому у их инвесторов есть все шансы рассчитывать на государственное финансирование. Индюшатину выгодно производить, в особенности на фоне дорожающей говядины и свинины. Высока ее функциональность и в плане глубокой переработки: из нее удобно производить, например, копчености», – отмечает **президент Мясного союза России Мушег Мамиконян**.

По его словам, российский рынок индюшатины насыщен крайне слабо и, если исходить из показателей развитых стран, имеет большой потенциал роста. В Европе потребление индюшатины на душу населения составляет около 5-7 кг в год, в то время как средний россиянин не потребляет и 1 кг.

* ВИЗИТНАЯ КАРТОЧКА КОМПАНИИ

«Евродон» был создан в Ростовской области в 2003 году бизнесменом Вадимом Ванеевым специально для реализации проекта по выращиванию и переработке мяса индейки.

На первоначальном этапе развития мощности производства составляли 11,2 тыс. тонн мяса индейки в год. Привлечение дополнительного инвестиционного кредита «Внешэкономбанка» позволило компании в конце прошлого года довести производство в Ростовской области до 30 тыс. тонн.

Сегодня ГК «Евродон» – крупнейший агропромышленный холдинг, специализирующийся на производстве и переработке мяса индейки. В состав комплекса общей площадью более 100 га входят 11 отдельно расположенных объектов, обеспечивающих замкнутый цикл производства, начиная от создания комбикормов и заканчивая выпуском мяса, готовой продукции и полуфабрикатов из индейки. Все объекты компании построены «с нуля» с использованием оборудования ведущих мировых производителей с полной автоматизацией управления процессами. Например,



работу инкубатора на 112 тыс. яиц обеспечивает всего один человек, а один сотрудник сектора выращивания обслуживает около 15 тыс. голов птицы. Мясоперерабатывающий завод «Евродон» предлагает потребителям полный ассортимент мяса индейки и более 30 наименований полуфабрикатов и продукции ветчинной и колбасной группы, выпускаемых под торговой маркой «Индолина».

Общая выручка мясного бизнеса «Евродона» в 2009 году составила 1,5 млрд руб. Всего в развитие было вложено 10 млрд руб. кредитных средств. В группу также входят заводы по выпуску металлоконструкций, горячему оцинкованию и производству сэндвич-панелей.



Новый комплекс является частью принятой год назад стратегии развития «Евродона», предусматривающей строительство трех аналогичных предприятий – по 60 тыс. тонн мяса в год, в Ростовской, Воронежской и Саратовской областях

Следует отметить, что Россия является крупнейшим импортером данной продукции в мире. Доля импорта, более 90% которого приходится на замороженные части и субпродукты из индейки, занимает около 40-50% рынка, соответственно, наблюдается серьезный потенциал импортозамещения. Сегмент традиционно считается весьма перспективным также в силу своей специфики – высокой скорости прироста живой массы, сравнительно невысоких затрат на корма, большой пищевой ценности мяса.

В ближайшее время эксперты ожидают ужесточения конкуренции – еще несколько новых проектов по производству мяса индейки находятся на разных стадиях реализации. Так, в этом году

начнется строительство фермы в Кировском районе Ленинградской области. Как сообщил **вице-губернатор Ленобласти, председатель комитета по**

АПК Сергей Яхнюк, финансовые вложения в проект составят около 70 млн руб. в этом году и столько же – в следующем.

Администрацией Борского района Нижегородской области в настоящее время ведутся переговоры с потенциальным инвестором, в планах которого строительство индюшатника производительной мощностью 10 тыс. тонн мяса в год.

Фермеры из Чистопольского, Нововешинского и Аксубаевского районов республики Татарстан берутся за реализацию проекта «Индейка», кото-

рый обойдется им в 420 млн руб. Десять человек объединились в сельскохозяйственный перерабатывающий кооператив «Индейка», внося равными долями стартовый капитал. В соответствии с проектом, в Татарстане появятся 30 птицеводческих предприятий по содержанию индеек с общим поголовьем 300 тыс.

По данным Института аграрного маркетинга, отечественный рынок оставался стабильным на протяжении последних нескольких лет и составлял около 120 тыс. тонн в год. В 2009 году в стране было выпущено примерно 60 тыс. тонн мяса индейки. В настоящий момент тройка лидеров индюшиного рынка России, по оценкам экспертов, выглядит следующим образом: «Евродон» – 30,2 тыс. тонн, Башкирский птицеводческий комплекс им. Мажита Гафури (бренд «Индюшкин») – 15 тыс. тонн, ЗАО «Краснобор» (Тульская область) – 8-9 тыс. тонн. **МП**

«В ближайшее время эксперты ожидают ужесточения конкуренции – еще несколько новых проектов по производству мяса индейки находятся на разных стадиях реализации».

БЕЗ ИНДЕЙСКОГО ПЕТУХА – НЕ ПОМЕЩИК

Со своей исторической родины Америки индейки попали в Европу в XVII веке. Нежное диетическое мясо настолько пришлось европейцам по вкусу, что индейка быстро вытеснила с рождественского стола фаршированного гуся. В России индеек, или индейских кур, стали держать в начале XIX века, появилась даже поговорка «Без индейского петуха и борзого кобеля – не помещик». И все же

настоящую популярность эта самая крупная из домашних птиц начала обретать в России только теперь. Переработчиков привлекает способность индейки принимать вкус любого другого мяса при их совместном использовании. Этой особенностью уже давно успешно пользуются многие производители колбас, копченостей, полуфабрикатов во всем мире.



ПРОД ЭКСПО

18-Я МЕЖДУНАРОДНАЯ ВЫСТАВКА
ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ, НАПИТКОВ
И СЫРЬЯ ДЛЯ ИХ ПРОИЗВОДСТВА

Центральный выставочный комплекс «Экспоцентр»
Москва, Россия

7–11 2011
ФЕВРАЛЯ



www.prod-expo.ru

Автор: **Дмитрий Гладин**,
главный инженер компании
«Техносвет групп»

Освещение как драйвер роста

В современных условиях вопросы энергосбережения выходят на первый план и светодиодным технологиям отводится одно из главных мест в оптимизации затрат птицефабрики на энергоресурсы.

Светодиодная система освещения птичника позволяет существенно снизить затраты предприятия на электроэнергию, увеличить рентабельность производства, повысить электробезопасность, снизить негативное влияние на экологию.

Исследования в области светодиодов проводились еще в начале XX века. В последнее десятилетие светодиоды стали чем-то большим, нежели просто электронными ком-

понентами. Сохранив свои сигнальные и индикаторные функции при малом энергопотреблении, новые сверхяркие и мощные светодиоды начали заменять обычные лампы накаливания, люминесцентные и неоновые лампы.

Освещение, основанное на светодиодах, позволяет сэкономить 40-70% электроэнергии, расходуемой на освещение птичников, сохранить окружающую среду благодаря их долговечности и тем самым способствовать сокращению объема отходов. Вдобавок светодиоды не содержат ртути и свинца, что значительно упрощает утилизацию.

Согласно подсчетам Департамента энергетики США, в течение ближайших 20 лет активное внедрение светодиодного освещения в Америке даст следующие результаты:

- сокращение спроса на электроэнергию на 62%;
- отказ от строительства 133 электростанций;
- экономию в примерном объеме 280 млрд долл.

По данным Министерства энергетики России, спрос на электроэнергию в нашей стране к 2015 году возрастет на 40%. А учитывая изношенность ЛЭП, трансформаторных подстанций, износ оборудования электростанций, это неминуемо приведет к удорожанию тарифов на электроэнергию и последующему отключению неэффективных абонентов.

Прогнозы аналитиков относительно перспектив рынка светодиодной продукции весьма оптимистичны. До 2012 года предполагается интенсивный рост, который будет составлять около 23% в год. Основным его драйвером станет замещение люминесцентных ламп и ламп накаливания на более эффективные и перспективные источники света – светодиоды.

Остановимся на основных преимуществах светодиодов

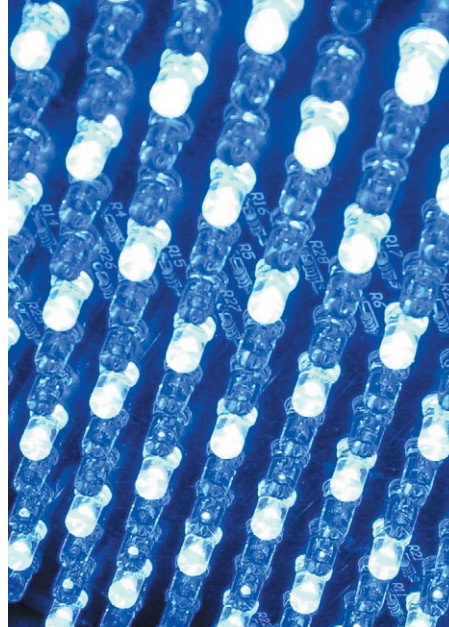
Энергоэффективность

Для ламп накаливания соотношение светового потока к мощности источника составляет до 30 люмен на ватт, для люминесцентных и энергосберегающих ламп – до 90 люмен на ватт. По оценкам экспертов, эта характеристика является предельной для данных источников света.

Для светодиодов в настоящее время достигнуты значения эффективности в 150-180 люмен на ватт, а в ближай-



Основным драйвером роста станет замещение люминесцентных ламп и ламп накаливания на более эффективные светодиодные системы освещения.



шее время ожидается появление светодиодов с соотношением до 300 люмен на ватт.

Большой срок использования

Отсутствие нити накала благодаря нетепловой природе излучения светодиодов обуславливает большой срок службы. Средний срок их использования составляет до 50 тыс. часов, или 6 лет непрерывной работы, – срок, сравнимый с жизненным циклом многих осветительных установок.

Прочность

Отсутствие стеклянной колбы определяет крайне высокую механическую прочность и надежность.

Безопасность

Малое тепловыделение и низкое питающее напряжение гарантируют высокий уровень безопасности. В то время как наличие паров ртути в люминесцентных и энергосберегающих лампах оказывает негативное влияние на экологию, что ведет в свою очередь к необходимости специальной утилизации.

Быстродействие

Безинерционность делает светодиоды незаменимыми в тех случаях, когда нужно высокое быстродействие, и позволяет осуществлять управление уровнем яркости с помощью широтно-импульсной модуляции.

Миниатюрность и встроенное светораспределение

Определяют другие, не менее важные достоинства. Световые приборы на основе светодиодов оказываются неожиданно компактными, плоскими и удобными в установке.

Исследования компании «Техносвет групп» в области светодиодной техники позволили в сентябре 2009 года разработать светодиодную интеллектуальную систему освещения для птицефабрик ИСО «Хамелеон». Система предназначена для освещения птичников с напольным и клеточным типом содержания. Применение энергоэффективных нанотехнологий в ходе разработки обеспечило возможность управления освещением по заданной программе.

* ВИЗИТНАЯ КАРТОЧКА КОМПАНИИ

Компания «Техносвет групп» основана в 2007 году в городе Череповец Вологодской области. Главной задачей предприятия является разработка и производство систем освещения на основе светодиодных технологий. Основной штат сотрудников состоит из специалистов с высшим техническим образованием. В настоящее время приоритетным направлением стала разработка систем светодиодного освещения для сельского хозяйства, отвечающих задачам президентской программы по внедрению энергосберегающих технологий.

Создана и успешно используется система светодиодного освещения ИСО «Хамелеон», которая позволяет значительно снизить затраты на электроэнергию, эксплуатацию и обслуживание светильников и повысить электробезопасность сельхозпредприятий. В настоящее время заканчивается разработка светодиодных светильников для уличного освещения, которые позволят сэкономить электроэнергию по сравнению с существующими лампами ДРЛ в 2-2,5 раза и обеспечить экологическую безопасность.



Система светодиодного освещения позволяет экономить электроэнергию в 10-15 раз по сравнению с лампами накаливания и в 2-3,5 раза по сравнению с энергосберегающими лампами.

Светодиодная система обладает следующими преимуществами перед другими существующими системами освещения:

- эффективное сокращение потребления электроэнергии по сравнению с лампами накаливания в 10 раз, энергосберегающими – в 2 раза и высвобождение мощностей при существующей системе электроснабжения предприятия;
- отсутствие в помещении потенциально опасного напряжения 220 В;
- отсутствие мерцания, характерного для энергосберегающих и люминесцентных ламп;
- отсутствие искажений параметров питающего напряжения 220/380 В, характерных для цепей управления яркостью люминесцентных ламп;
- увеличенный срок службы светильников – более 50 тыс. часов (лампы накаливания – 1 тыс. часов, энергосберегающие лампы – до 10 тыс. часов);
- отсутствие необходимости замены и утилизации ламп;
- возможность создавать сложные программы прерывистого освещения помещений с имитацией «рассвета-заката»;
- использование монохромного света (красный, зеленый, синий и их комбинаций), что влияет на продуктивность птицы и животных.

Таким образом, система светодиодного освещения позволяет снизить расход электроэнергии благодаря низкому энергопотреблению, уменьшить затраты на обслуживание систем освещения благодаря большому сроку службы светодиодных светильников и сократить расходы на замену и утилизацию ламп – так как светодиодные светильники не подлежат утилизации.

В настоящее время светодиодной системой оборудованы корпуса напольного и клеточного содержания бройлеров на птицефабриках «Балахоновская», «Климовская», «Ставропольский птицекомплекс», «Чебаркульская птица», «Ярославский бройлер». **МП**



Чудо техники REICH

С 1 октября в России стартовали продажи абсолютно новой промышленной камеры для высокоскоростной термообработки продуктов из куриного мяса, частей и цельных тушек птиц.

Камера ВКQ имеет на вооружении как электрический, так и газовый нагрев с возможностью набора температуры до 300 °C за несколько минут. Загрузка на стандартную европаллету может быть осуществлена на 26 уровнях благодаря инновационной системе распределения воздуха через камеру. Данный метод позволяет обрабатывать до 500 кг на одной тележке в 2-2,5 раза быстрее, чем на стандартной универсальной термокамере. На выставке «Агропродмаш-2010» были приняты первые заказы на «чудо» агрегаты. Первые камеры уйдут в Омск, Екатеринбург и Владивосток. Специальные цены на камеры будут действительны до 20 декабря 2010 года.



Спешите присоединиться к инновационным технологиям для модернизации страны!

REICH Klima-Räuchertechnik
Daimlerstraße 10
73660 Urbach / Germany
tel.: +49 (0) 7181-9877-0
fax: +49 (0) 7181-9877-11
web: www.reich-germany.de

Технологическая революция от Чубайса

Гендиректор «Роснано» Анатолий Чубайс обещает технологическую революцию в ритейле. По его словам, через несколько лет участие человека в управлении торговыми сетями будет минимальным. Но ритейлеры к этому не готовы – технологии будущего очень дороги.



РОСНАНО
Российская корпорация нанотехнологий

Госкорпорация «Роснано» совместно с производителем электроники «Ситрониксом» и розничной группой X5 Retail до конца 2012 года запустит проект «умного магазина», заявил гендиректор «Роснано» Анатолий Чубайс. Товар там будет маркирован не обычными штрихкодами, а радиочастотными идентификационными метками (RFID). Они позволят в режиме онлайн отследить весь путь товара от склада до магазина и корзины покупателя. Система на основе RFID

позволит лучше управлять складскими запасами, сигнализировать о пустующих полках в торговом зале и очередях на кассе. При выходе покупателя из магазина она сама подсчитает стоимость покупок и спишет средства с его счета, пообещал Чубайс.

Проект находится «на стадии активных переговоров». X5 Retail Group рассчитывает запустить пилотный проект «умного магазина» не раньше 2013 года, сказал **главный исполнительный директор X5 Лев Хасис**. По его словам, результаты опытной эксплуатации позволят говорить о сроках запуска новых технологий во всей сети, но пока речь идет о 2015-2017 годах.

«Роснано» рассчитывает, что ее продажи RFID к 2015 году вырастут до 1,3 млрд долл., а сопутствующего оборудования – до 7,5 млрд долл., указывается



в презентации Чубайса. Пока распространение радиотехнологий в продуктовом ритейле сдерживается дороговизной чипов и оборудования – метка стоит около 10 центов. Однако Чубайс прогнозирует трехкратное снижение стоимости RFID-технологий в ближайшие пять лет.

«Этого недостаточно, – отмечает **гендиректор и совладелец сети «Магнит» Сергей Галицкий**. – Средняя стоимость единицы товара в магазинах сети – около 25 руб. Значит, нанесение метки увеличит ее минимум на 12%. Поставщики клеить метки не будут, и вы представляете, сколько будет стоить отмаркировать весь товар? Эта технология будет иметь право на жизнь, когда метка будет стоить 1 цент».

Проблема внедрения новых технологий заключается не только в их цене, но и в недостаточном распространении в России Интернета или банковских карт, считает **управляющий партнер Management Development Group Дмитрий Потаненко**. Он отмечает, что банковскими картами в России оплачивается лишь около 1,5% покупок.

Кардинальных перемен в этом бизнесе в ближайшем будущем мы не увидим, – это развлечение, – отмечает он. – Наверное, торговля будет предлагать более персонализированный продукт. Например, человек сможет выбирать в магазине кусок мяса и тут же делать из него фарш или отбивную».

«Ведомости»



Принятие Концепции здорового питания

Принятие Концепции по здоровому питанию россиян, рассчитанной до 2020 года, будет способствовать развитию российского продовольственного рынка и увеличению доли отечественного производства молочных и мясных продуктов, рыбной продукции, овощей и фруктов, детского питания.

Как отмечает **исполнительный директор Союза пищевых предприятий Санкт-Петербурга Игорь Подлипенцев**, в последние годы российская пищевая промышленность активно развивает-

ся, увеличивая производство, как в целом по рынку, так и по основным видам продовольствия. Это одна из ведущих отраслей в экономике, ее доля в структуре промышленного производства России превышает 15%. Но, несмотря на рост объемов производства основных видов продовольственных товаров, среднестатистическое потребление таких продуктов, как мясо и мясопродукты, молоко и молокопродукты, рыба и рыбопродукты, овощи, фрукты, остается ниже рекомендуемых медицинских норм.

«Например, ежегодный дефицит белка в России оценивается специалистами в объеме 1 млн тонн. Постоянно растет количество людей, страдающих ожирением: за последние 8-9 лет оно возросло с 19 до 23%, увеличивая среди этой категории граждан риск развития сахарного диабета, заболеваний сердечно-сосудистой системы и других заболеваний», – говорит **Игорь Подлипенцев**.

Принятие Концепции здорового питания – официальный шаг не только к обеспечению здоровья россиян, но и развитию отечественного пищевого рынка. Ведь документ предусматривает, что до 90% всех продуктов будут производиться в России. Такие прогнозы внушают оптимизм руководителям пищевых предприятий.

unipack.ru

За утилизацию тары обяжут платить

Малые предприятия, производящие упакованные товары, обяжут доплатить за утилизацию тары. При этом для малых переработчиков упаковки рынок расширится.

Изменения на рынок должны прийти с принятием поправок в ФЗ №89 «Об отходах производства и потребления», которые проходят межведомственные согласования перед внесением на рассмотрение в Госдуму. **Вице-президент по развитию и общественным связям Национального тарного союза Петр Бобровский** предположил, что поправки могут вступить в силу уже в 2011 году.

За основу российскими законодателями взят опыт Евросоюза, применяющего Директиву 94/62, которая вводит нормы утилизации различных видов тары и упаковок. При этом для производителя каждого вида товаров в Евросоюзе существует свой процент выплат. Ее размер будет зависеть также и от величины фирмы – малый бизнес в случае принятия поправок будет платить меньше, чем крупные предприятия (объем выплат рассчитывается исходя из ущерба, наносимого окружающей среде).

Также поправки в ФЗ №89 должны урегулировать рынок переработки тары и упаковки. Существующее законодательство содержит много про-

белов, считают эксперты рынка. Например, в законе нет самого понятия «отходы тары и упаковки».

«Из-за этого у малых компаний, занимающихся их переработкой, возникают проблемы с проверяющими органами. Например, алюминиевые банки могут при-



равнять к лому цветных металлов, – рассказал **генеральный директор «НПФ «Алгран» Дмитрий Андреев**. – А значит, требуется соответствующая лицензия, покупка дополнительного оборудования».

Для привлечения малого бизнеса на рынок переработки отходов требуется прописать порядок обращения с тароупаковочными отходами, то есть определить, как должны осуществляться сбор, перевозка и переработка такого мусора. Также нужно прояснить переход права собственности на мусор – оно четко не регулируется, отмечают в Национальном тарном союзе.

По подсчетам организации, в сфере обращения с отходами в Петербурге работает 300-500 компаний. Основная масса состоит из предприятий малого и среднего бизнеса. Несмотря на это, почти во всех сегментах (сбор, перевозка, утилизация и переработка) лидирующие позиции по объемам занимают несколько крупных предприятий.

unipack.ru



«Уралкалий» сохраняет цену для аграриев

Компания «Уралкалий» сообщила об установлении предельного уровня цен для поставок калийных удобрений российским сельхозпроизводителям в первой половине 2011 года.

«Уралкалий» принял решение сохранить уровень цен второго полугодия 2010 года для поставок хлористого калия сельхозпроизводителям – 4250 руб. за тонну (FCA, без НДС, без упаковки), что существенно ниже цен на мировом рынке.

Напомним, что в марте этого года в целях поддержки отечественного АПК в период весенних полевых работ «Уралкалий» снизил

цены на хлористый калий с 4550 до 4250 руб. за тонну (FCA, без НДС, без упаковки) до конца первого полугодия. Позже компания решила сохранить льготные цены для агрокомплекса во втором полугодии 2010 года.

«У аграриев был непростой год, и мы считаем данную меру нашим вкладом в восстановление отечественного сельского хозяйства, – отметил **Павел Грачев, президент и генеральный директор «Уралкалия»**. – В будущем компания намерена продолжать оказывать системную помощь российским сельхозпроизводителям».

agronews.ru



Рецепты с улыбкой

Har!! – новый бренд румынского производителя Mandy Foods Grup, дизайн упаковки которого разработан местной студией Firestarter. В линейку вошли 3 вида паштета и традиционные тушеные бобы. В сентябре продукция появилась на полках румынских супермаркетов.

При разработке дизайна важно было подчеркнуть высокие стандарты качества Mandy Foods Grup. Работа над брендом прошла под лозунгом «Рецепты с улыбкой». Har!! – это возглас, выражающий одобрение вкусной еды. Название легко запомнить и в дальнейшем ассоциировать с продуктом.

Дизайн упаковки весьма отличается от традиционного. В нем использованы простые визуальные элементы и уникальная фотографическая техника. На этикетку помещены фотографические изображения куса хлеба покрытого паштетом в форме хрюшки, курочки и даже вегетарианского листочка.



«При беглом взгляде упаковка выглядит вполне свежо и легко, – комментирует **Александр Ляпунов, арт-директор брендингового агентства Derot WPF**. – Опустим слова о «уникальной фотографической технике» – если таких продуктов на полке будет появляться больше, то это,

по сравнению с унылым однообразием, уже хорошо. Поэтому критиковать стоит лишь исполнение. А оно оставляет желать лучшего. При более детальном рассмотрении видно, что дизайнеры так и не смогли найти грань между эскизом и рисованной иллюстрацией, от чего изображение выглядит скорее как набросок будущей упаковки и вблизи смотрится очень неярливо».

unipack.ru

Немецких цыплят «кормят» антибиотиками

За последние 10 лет в Германии стали чаще употреблять антибиотики в промышленном птицеводстве. Об этом сообщает Deutsche Welle, ссылаясь на информацию Министерства сельского хозяйства Нижней Саксонии.

По данным министерства, если ранее антибиотики давали в среднем 1,7 раза, то сейчас – 2,3 раза за месячный цикл. Применение антибиотиков стало нормой, говорит **руководитель отдела защиты прав потребителей министерства Хайдемари Гельмсмюллер**. По ее словам, без применения лекарств цыплята в клетках про-



сто не доживали бы до момента продажи.

Бывший руководитель ветеринарной службы в городе Клоппенбурге Германн Фокке считает, что в действительности масштабы применения антибиотиков в животноводстве больше. Он ссылается на официальные данные, согласно которым цыплята проходят от трех до шести сеансов терапии антибиотиками. В среднем они живут 32 дня.

Начиная с 2006 года в Германии запрещено употреблять антибиотики для стимулирования роста у птиц. Ветеринары могут применять эти медикаменты только в случае болезни животного. Некоторые эксперты считают парадоксом запрет использования антибиотиков как стимула для роста, однако применение их как медикамента, которое резко возросло.

biz.liga.net



ЦЕНТР СЕРТИФИКАЦИИ
ГОСТЕСТ

Предлагает широкий спектр услуг по сертификации оборудования, сырья и готовой продукции! А также:

- ◆ Декларации и сертификаты соответствия, в т. ч. на требования Технических Регламентов
- ◆ Разработка и регистрации ТУ
- ◆ Экспертные заключения Роспотребнадзора (ранее СЭЗ)
- ◆ Письма для таможни МИНПРОМТРОГа
- ◆ Сертификаты ISO

Доставка курьером по Москве БЕСПЛАТНО

г. Москва, ул. Профсоюзная, д. 3, оф. 624
Тел.: 8 (495) 781-34-34
Тел.: 8 (495) 771-00-56

www.gostest.com

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

ИЗДАТЕЛЬСТВО
ПРОФЕССИЯ

Влияние предубойных факторов на качество мяса птицы

Часть вторая

В прошлом номере мы начали рассматривать влияние на качество мяса птицы кратковременных предубойных факторов, к которым относят сбор, транспортировку, условия содержания на предприятии, выгрузку, фиксацию на линии и обездвиживание, оглушение и убой. Материал продолжает изучать влияние этих факторов на конечный продукт, за исключением последних трех, о которых речь пойдет в следующий раз.

Контаминация тушек

Контаминация тушек бройлеров происходит при попадании на них содержимого зоба или пищеварительного тракта вследствие надрезания или разрыва кишок при потрошении. Если это произошло, то загрязненные тушки удаляются с перерабатывающей линии для дополнительной ручной обработки (промывка, очистка и вакуумирование) с последующей повторной инспекцией. Дополнительная обработка и инспекция тушек снижает производительность перерабатывающего предприятия и увеличивает стоимость производства качественной продукции, особенно при поступлении на переработку партии птиц с высоким процентом контаминации. Частота контаминации тушек зависит от количества содержимого пищеварительного тракта и его состояния (жидкого или плотного), целостности кишок, эффективности оборудования и работы обслуживающего персонала.

Для установления взаимосвязи между кормовым голоданием и содержимым пищеварительного тракта было проведено изучение трех групп, состоящих из 50-125 бройлеров, отобранных на 3 перерабатывающих предприятиях США. Определялось количество содержимого зоба и мышечного желудка путем вскры-



Распространение инфекционных заболеваний заставляет производителей все больше внимания уделять условиям содержания живой птицы, ставя во главу угла не только извлечение прибыли, но и принцип безопасности продуктов «от фермы до стола».

Таблица 1. Содержимое внутренностей бройлеров после кормового голодания

Продолжительность голодания (час)	Содержимое зоба	Содержимое мышечного желудка	Форма кишок	Утончение слизистой оболочки кишок	Количество желчи в мышечном желудке, %
0-3	Корм	Влажный корм	Круглая	Нет утончения	0
9	Вода	Подстилка	Плоская	Небольшое утончение	30
12	Пусто	Подстилка	Плоская	Утончение	30
14	Пусто	Подстилка	Плоская и круглая	Утончение и сильное утончение	35
16-19	Пусто	Подстилка и помет	Плоская и круглая	Утончение и сильное утончение	40-70

тия, а также относительное количество желчи в мышечном желудке. Форма кишок описывалась следующим образом: 1 – круглая и содержит корм; 2 – плоская и свободна от корма; 3 – круглая и содержит кишечный газ. В табл. 1 приведены полученные в ходе исследования данные.

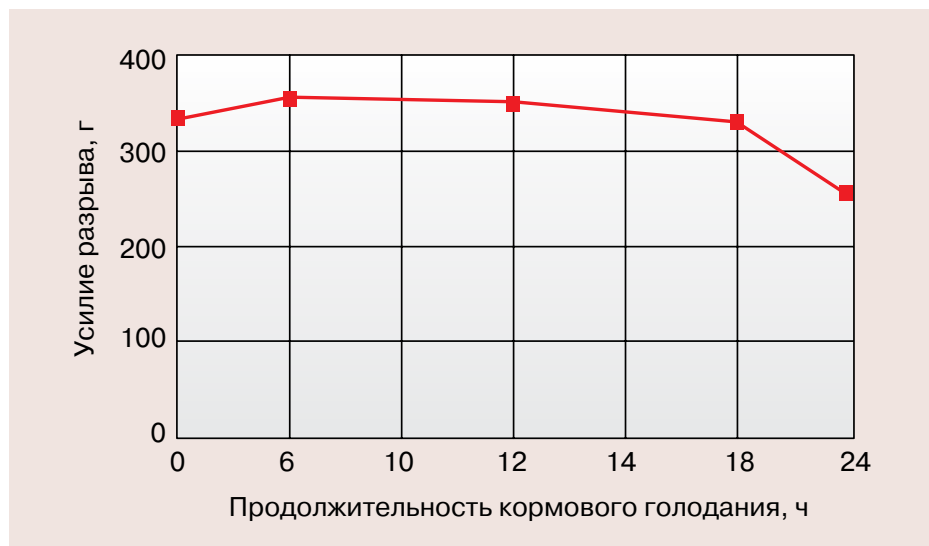
Продолжительность кормового голодания

При кратковременной предубойной выдержке (менее 6-7 ч для бройлеров и 4-5 ч для индейки) после забоя пищеварительный тракт будет заполнен кормом, кишки будут большими и круглыми (см. табл. 1). В случае накормленной птицы кишки занимают такое большое пространство в брюшной полости, что дуоденальная петля располагается очень близко к месту, где вскрывается задний проход при потрошении. По этой причине заполненные кормом кишки могут быть легко повреждены при его вскрытии. Кроме того, при переработке накормленной птицы увеличивается вероятность того, что усилия, прилагаемые при потрошении, могут привести к вытеканию содержимого кишечника внутрь тушки.

При очень продолжительной предубойной выдержке (более 13-14 ч) может возникнуть ряд проблем, увеличивающих вероятность контаминации тушек. Слизистая оболочка, покрывающая стенки кишечника, будет удалаться вместе с фекалиями, что приводит к утончению кишок и может вызвать нарушение целостности кишечника. Для более тонких кишок повышается вероятность разрыва в процессе потрошения. На рис. 1 показана зависимость прочности кишок бройлеров при разной продолжительности кормового голодания. Прочность кишок перед переработкой после 14 и более часов голодания оказалась на 10% меньше, чем у откормленной птицы. Кроме того, видно, что у самцов более прочные кишки, чем у самок.

Помимо снижения прочности кишок более длительное кормовое голодание зачастую приводит к контаминации тушек желчью. Так как желчь продуцируется непрерывно, то желчный пузырь увеличивается в размерах. Более крупные желчные пузыри легче повредить при потрошении, чем мелкие. Когда желчный пузырь достигает максимального объема, то избыток желчи возвращается обратно в печень, а также выходит внутрь кишок и в мышечный желудок посредством антиперистальтики. В результате изменяется внешний вид и за-

Рис. 1. Прочность кишок бройлеров после предубойной выдержки различной длительности



пах печени. При попадании желчи в мышечный желудок его внутренняя стенка приобретет зеленую окраску, что свидетельствует об излишне длительном кормовом голодании.

В процессе птица поедает все, что доступно, включая подстилку и помет. Таким образом, в пищеварительном тракте в более ранние периоды голодания будет находиться смесь корма, подстилки, воды и фекалий. Из-за присутствия подобных компонентов не так просто идентифицировать наличие фекалий в пищеварительном тракте до тех пор, пока птица не будет выдержана без корма в течение более 14 ч (табл. 1). Поедание помета необходимо исключить, поскольку это увеличивает вероятность загрязнения тушек и может повлиять на соблюдение установленных микробиологических стандартов для птицы.

Так как разные особи потребляют корм в разное время, предприятие получает на переработку птицу на разной стадии кормового голодания, реальная продолжительность которого варьируется в пределах 3 ч. Например, если запланирована 12-часовая схема голодания, то часть птицы поедает корм непосредственно перед его началом, а другая – на 2-3 часа раньше. В случае птичника, рассчитанного на 20 тыс. голов, бригаде из 10 отловщиков понадобится на освобождение 2-3 ч. На предприятии, перерабатывающем 140

тушек в минуту, на обработку птиц с одного трейлера (примерно 6 тыс.) уходит около 46 мин. Обработка 3 трейлеров, необходимых для вывоза продукции одного птичника, займет 2,5 ч до забоя последней птицы. Следовательно, учитывая, что реальное содержание бройлеров без корма за счет этих факторов изменяется в пределах 3 ч, становится очень вероятным значительное снижение прочности кишок в результате слишком длительного кормового голодания.

Влияние голодания на прочность кишок зависит от сезона. Были проведены эксперименты с бройлерами в возрасте 51-52 сут., выращенными в открытых с боковых сторон птичниках (занавешенных). Зимой усилие разрыва кишок оказалось на 15% больше, чем летом. Кроме того, их прочность, измеренная в течение зимы, не уменьшалась при увеличении продолжительности кормового голодания (в отличие от лета).

«Понижение pH и уменьшение содержания гликогена в грудке, бедрах и печени сразу после забоя при увеличении продолжительности кормового голодания подтверждается и другими исследованиями».

Микробиологические аспекты кормового голодания

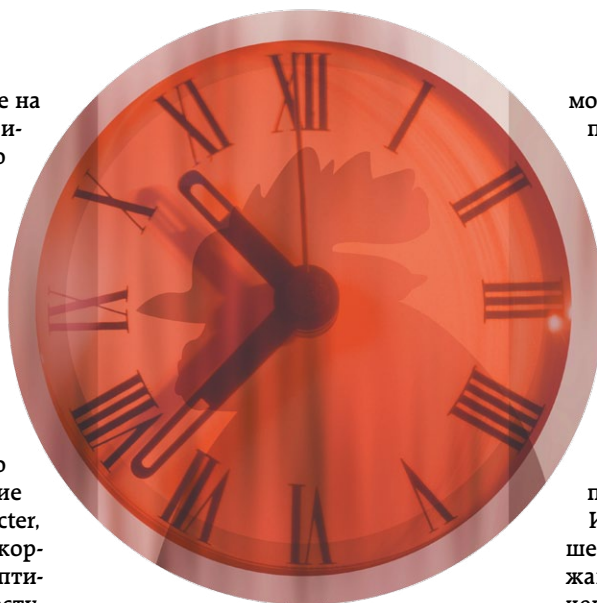
Особый интерес для перерабатывающих предприятий, а также для контролирующих органов министерства сельского хозяйства представляет микробиологическая контаминация продуктов, особенно если загрязняющие бактерии являются патогенными. Недавние исследования показали, что продолжительность кор-

мового голодания оказывает влияние на развитие патогенных бактерий в пищеварительном тракте птиц. Так, оно приводит к значительному увеличению количества образцов зоба, положительных на *Campylobacter* – с 25% образцов перед началом голодания до 62,4% после него. Аналогичная ситуация наблюдалась при исследовании образцов зоба, контаминированных сальмонеллами (*Salmonella*): доля этих образцов увеличивалась с 1,9% перед кормовым голоданием до 10% в его конце. Было обнаружено пятикратное увеличение тушек, положительных на *Campylobacter*, для бройлеров, содержавшихся без корма в течение 16-18 ч, по сравнению с птицами на подстилке со свободным доступом к корму. У бройлеров, содержащихся без корма в течение 24 ч, обсемененность зоба сальмонеллами была выше, однако скорость их распространения по остальным отделам кишечника – меньше, чем у птиц со свободным доступом к корму. Предполагается, что нормальная микрофлора зоба в процессе голодания изменяется, особенно наличие лактобактерий, продуцирующих молочную кислоту. Таким образом, количество конкурентных бактерий понижается, что способствует размножению сальмонелл. Аналогичные результаты были получены для бройлеров, содержавшихся без корма в течение 6, 12, 18 и 24 ч.

У голодающих птиц рН зоба был более высоким, чем у бройлеров на полном откорме (рН наполненного зоба был равен 5,5, а после 12 час голодания – 6,5). Такое повышение рН зоба может создать более благоприятные условия для размножения патогенных бактерий, а более низкий рН, характерный для накормленной птицы, соответственно создает менее благоприятные условия.

Потери живой массы и выход тушек

Уменьшение массы птиц в период от кормового голодания до забоя называют потерями живой массы. Этот показатель очень важен, так как он заметно влияет на выход тушек, а значит, экономические показатели переработки в целом. По разным данным, скорость потери живой массы составляет 0,18-0,42% от начальной массы тела за один час голодания. Как для бройлеров, так и для индейки потери живой массы в течение первых 5-6 ч голодания за 1 ч составляют в среднем от 0,3 до 0,6% живой массы, при этом у бройлеров-самцов наблюдаются более высокие потери



Исследования показали, что выход тушек максимален для бройлеров, содержавшихся без корма перед забоем в течение 6 ч; однако на практике схему 6-часового голодания очень трудно контролировать.

по сравнению с самками. Сходные данные были получены для индейки: 0,2-0,4% за 1 ч. Установлено также, что кроме пола, на потери живой массы влияет возраст птицы, температура окружающей среды, график потребления корма перед голоданием, условия предубойного содержания (продолжительность и температура содержания в клетях).

Вследствие потери живой массы бройлеры рыночных кондиций, содержавшиеся без корма перед переработкой дополнительно в течение 3 ч (например, 15 ч вместо 12 ч), будут весить примерно на 14 г меньше, чем такие же бройлеры, направляемые на переработку на 3 ч раньше. Для индейки потери еще больше. Самки индейки в возрасте 16 нед., содержавшиеся без корма дополнительно 3 ч (10 ч вместо 7 ч голодания), будут весить на 55 г меньше, чем такие же самки на 3 ч раньше. Это является комбинированным следствием увеличенного на 3 ч периода голодания и потери живой массы. Для компании, перерабатывающей 250 тыс. бройлеров в день (средний объем предприятия в США), в течение 5 дней в неделю, 3 ч дополнительного кормового голодания эквивалентно уменьшению в течение каждой недели перерабатывае-

мой живой массы на 3,5 тыс. кг. Для предприятия, перерабатывающего индейку (средний объем производства – около 60 тыс. птиц в день), дополнительные 3 ч кормового голодания снизят перерабатываемую живую массу на 16,5 тыс. кг в неделю. Это не означает, что без него птица даст наибольший выход по тушкам. На самом деле накормленная птица, весящая столько же, сколько и содержавшаяся без корма, даст меньший выход по тушкам, так как ее начальная масса включает содержимое пищеварительного тракта.

Исследования показали, что выход тушек максимален для бройлеров, содержавшихся без корма перед забоем в течение 6 ч; однако на практике схему 6-часового голодания очень трудно контролировать, кроме того, уровень контаминации тушек в этом случае может оказаться слишком высоким.

Биологические последствия кормового голодания

Исследования, проведенные на сельскохозяйственных животных в 1950-е годы, показали, что кормовое голодание приводит к снижению содержания гликогена в мышцах. Для птицы содержание гликогена в грудных и бедренных мышцах после 16-часового голодания уменьшается соответственно на 0,27 и 0,22%. Другие исследователи отмечали снижение содержания гликогена в мышцах бройлеров после 24 ч кормового голодания. Содержание гликогена в печени становится пренебрежимо малым после 6 ч, тогда как для снижения содержания гликогена в мышцах ног требуется более длительное время голодания.

Имеются данные о влиянии транспортировки на гликоген печени и мышц ног. Содержание бройлеров на перерабатывающих предприятиях более 1 ч приводит к повышению конечного уровня рН грудных мышц (5,84 вместо обычных 5,78). Эти результаты показывают, что гликоген грудных мышц израсходовался в процессе содержания птицы на предприятии, и этот расход гликогена происходит в основном тогда, когда птица активна или подвергается стрессам.

Понижение рН и уменьшение содержания гликогена в грудке, бедрах и печени сразу после забоя самок бройлеров при увеличении продолжительности кормового голодания подтверждается и другими исследованиями. Для грудных мышц исходный рН (менее 3 мин. после забоя) меняется от 6,97 для накормленных брой-



- 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.

Приглашаем посетить
наш стенд С160 на выставке
«ЗЕРНО-КОМБИКОРМА-ВЕТЕРИНАРИЯ-2011»
с 1 по 4 февраля 2011 г. в Москве,
ВВЦ, павильон №57.

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>



леров до 6,36 для птиц, голодающих 36 ч. Содержание гликогена в грудных мышцах после 36 ч кормового голодания снижается с 7,0 до 3,5 мг/г. Для бедренных мышц наблюдается аналогичная тенденция. Различий в конечном значении рН мышц (24 ч после забоя), связанных с влиянием голодания, не было обнаружено, хотя содержание мышечного гликогена и в грудных, и в бедренных мышцах бройлеров, содержащихся перед переработкой без корма в течение более продолжительных периодов, было значительно ниже.

Травмы птицы при отлове и содержании в клетях

Почти всю птицу отлавливают и помещают в клетки или транспортные контейнеры вручную. Бригада отловщиков обычно состоит из 7-10 человек и работает со скоростью примерно 1 тыс. птиц в час. Работники бригады переносят птиц вниз головой, удерживая их за одну ногу по 5-7 в каждой руке, и помещают примерно по

бройлерах в течение нескольких секунд после ушиба. Наиболее часто подвергаются ушибам с образованием кровоподтеков грудка, крылья и ноги. Было установлено, что 90-95% кровоподтеков, обнаруживаемых на бройлерах, появляется в течение последних 12 ч жизни птицы перед переработкой, при этом производитель ответствен примерно за 35% таких случаев, бригада по отлову – за 40%, а остальные повреждения образуются при транспортировке, разгрузке и фиксации. Кстати, кровоподтеки могут возникать даже в течение нескольких секунд после отрезания головы (не позднее 10 с), до того как давление крови в тушке упадет до нуля.

Выявляя закономерности

В конце 1950-х – начале 1960-х годов группа ученых Университета Джорджии начала изучение образования кровоподтеков у птицы и сельскохозяйственных животных. Они предположили, что давность возникновения

Продолжительная работа по выявлению влияния факторов жизнеобеспечения на качество и сортность тушек бройлеров, проведенная в промышленных условиях, показала, что частота случаев появления кровоподтеков, проблем с ногами, наминов на грудках, вывихов и переломов костей повышается с увеличением возраста и массы бройлеров. Также была обнаружена положительная корреляция между возрастом стада и смертностью птиц при их поступлении на перерабатывающее предприятие. Плотность посадки бройлеров, или размер пространства, приходящийся на одну птицу в птичнике, влияет на появление кровоподтеков – при ограничении пространства их число увеличивается.

На появление кровоподтеков влияют также микотоксины (токсичные продукты метаболизма плесеней), содержащиеся в зерне и кормах. Установлено, что афлатоксин увеличивает вероятность их образования вследствие повышения ломкости капилляров и уменьшения прочности скелетных мышц на разрыв. При падении в организм птицы всего лишь 0,625 мкг афлатоксина возникают обширные кровоизлияния в мышцах и внутренних органах.

Итак, на качество мяса влияет большое число предубойных факторов, особенно те из них, которые действуют в течение последних 24 часов жизни птицы. Эти кратковременные факторы оказывают влияние на выход тушек (потери живой массы), их дефекты (кровоподтеки, вывихи и переломы костей), микробиологическую контаминацию тушек и метаболические возможности мышц. А стрессовые условия при сборе, такие как отлов птицы и помещение ее в клетку, влияют на посмертные функциональные свойства мышц.

В последние годы обострились проблемы, связанные с пищевыми отравлениями мясной продукцией и распространением инфекционных заболеваний среди поголовья, что заставляет птицеводческие компании все больше внимания уделять условиям содержания живой птицы, ставя во главу угла не только извлечение прибыли, но и принцип безопасности продуктов «от фермы до стола». **МП**

На качество мяса влияет большое число предубойных факторов, особенно те из них, которые действуют в течение последних 24 часов жизни птицы.



20 шт. на каждый уровень автопогрузочной клетки. Поскольку этот метод отлова и погрузки не согласуется с требованиями защиты животных и связан с плохими условиями труда, высокой стоимостью рабочей силы и повреждениями тушек, было предпринято несколько попыток разработать альтернативные методы отлова.

Независимо от метода отлова (ручной или механический) бройлеры подвергаются воздействиям, которые проявляются у птиц не только в виде страха или стрессов, но и в виде повреждений и травм. Типичными повреждениями являются кровоподтеки, вывихи и переломы костей. Кровоподтеки обычно возникают в результате повреждения поверхности, не разрывающего кожу, а повреждающего подкожные клетки и капилляры. Это проявляется в характерном изменении цвета тканей, которое может проявиться на

кровоподтека может быть установлена по его цвету. Сразу после ушиба кровоподтеки имели красный цвет с умеренным распуханием ткани. С течением времени цвет менялся от красного до различных оттенков пурпурного, желтого, зеленого и оранжевого вплоть до возвращения к нормальной окраске кожи. Специалисты установили, что кровоподтеки у бройлеров исчезают в течение 3-5 дней в зависимости от окружающей температуры – у птиц, содержащихся при более низкой температуре (при ее понижении от 30 до 21,1 °C) на заживление уходило больше времени. При последующих исследованиях основное внимание было уделено развитию цвета кровоподтеков, гистологическим нарушениям тканей и функциональным свойствам птичьего мяса в процессе дальнейшей переработки.

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



Компания: **Машиностроительный завод «ТОНАР»**
142635, Московская область,
Орехово-Зуевский район, д. Ожерелки, д. 2а
(83 км шоссе Москва – Нижний Новгород),
тел.: +7 (4964) 16-32-49 (многоканальный),
e-mail: trade@tonar.net
www.tonar.info

Птицевозы «Тонар».

Современные технологии перевозок



Основные достоинства новой модели:

- крыша полуприцепа, опускаясь на контейнеры, удерживает их от бокового смещения своими продольными профилями;
- удобный шторный механизм и отсутствие стоек позволяют быстро разгрузить и загрузить полуприцеп;
- гидравлический механизм подъема крыши имеет как автоматическую, так и ручную (дублирующую) систему управления;
- гарантийный срок составляет 36 месяцев независимо от пробега.

«Гибкий подход к потребностям клиентов позволяет предприятию оптимизировать перевозки в каждом конкретном случае. В разнообразии кроется главный секрет успешной работы, – отмечает **Сергей Изотов, ведущий специалист направления «Птицеводство»**, – Мы стараемся удовлетворить любой запрос покупателя, каким бы индивидуальным ни был заказ».

Хотя всю технику для перевозки птицы изготавливают серийно, особые пожелания заказчика обязательно учитываются. Как правило, они связаны с типом перевозимых металлических контейнеров, который зависит от производителя убойной линии на предприятии, а также условиями погрузки-выгрузки.

Имеется возможность укомплектовывать полуприцепы для перевозки птицы на убой с подъемной гидравлической крышей следующими видами контейнеров.

Полуприцепы с подъемной гидравлической крышей успешно эксплуатируются на крупных птицеводческих предприятиях России. Интерес к технике проявляют также птицеводческие хозяйства и агрохолдинги ближнего зарубежья.

Отметим, что продукция завода «Тонар» аккредитована в «Россельхозбанке» и попадает под программу льготного кредитования под залог транспортных средств. **МП**



Контейнер тип 3
Габариты 1904×1015×1348 мм
Грузоподъемность – до 600 кг



Контейнер тип 1
Габариты 2412×1200×1483 мм
Грузоподъемность – до 900 кг



Контейнер тип 2
Габариты 2470×1170×1270 мм
Грузоподъемность – до 950 кг



Контейнер тип 4
Габариты 2460×1015×1348 мм
Грузоподъемность – до 800 кг

Машиностроительный завод «ТОНАР» продолжает расширение модельного ряда продукции для сельского хозяйства. На этот раз вниманию клиентов и партнеров представлена модель прицепа-птицевоза «Тонар-85793-0000020».

На трехосное шасси с поворотным кругом установлен специальный кузов с подъемной крышей, способный принимать 12 металлических контейнеров для перевозки птицы. Грузоподъемность прицепа составляет 15,5 тонн, объем кузова – 60 м³. Он предназначен для буксировки автомобилем «КамАЗ», имеющим точно такой же кузов, что позволит заказчикам перевозить в 2 раза больше птицы на убой.

Полуприцеп предназначен для перевозки металлических контейнеров различных производителей убойных линий «STORK», «MEYN», «LINCO» и др. Он имеет окна для вентиляции, пол покрыт рифленым оцинкованным металлическим листом. Передняя и задняя стенки оцинкованы горячим методом, что обеспечивает защиту от коррозии на длительный период. На полу предусмотрены элементы крепления контейнеров. На полуприцепе в базовой комплектации установлена подъемная ось.



Автор:



Виктория Загорская

Сложная трансформация

Основными видами упаковочных материалов на рынке продуктов из мяса птицы являются пакеты из полипропилена, прозрачные контейнеры из жесткого пластика и лотки, обернутые разного вида полимерной пленкой.

Отсутствие времени на приготовление еды принесло популярность всевозможным полуфабрикатам, в упаковке которых используются полиэтиленовая и полиэстер-полиэтиленовая пленки. Такая упаковка не становится хрупкой в условиях холода и позволяет надежно защитить продукцию от внешних воздействий. В качестве вторичной упаковки для полуфабрикатов часто используется картон. Картонные коробки привлекают внимание аппетитными изображениями готовых продуктов, но мешают увидеть сам продукт, поэтому производители стали вырубать в них прозрачные «окошки».

Стоимость упаковки может значительно варьироваться в зависимости от материала, способа нанесения печати, вида этикетки. По словам участников рынка, доля инвестиций в упаковку составляет около 10-15% общего бюджета.

Собери свой конструктор!

Самым недорогим и наиболее массовым решением при упаковке продуктов из мяса птицы считается использование фасовочного полиэтиленового пакета низкого давления. Продукцию вручную укладывают в пакет, который завязывают, заклеивают или клипсуют, а затем отправляют на прилавок. Товар в прозрачном пакете хорошо виден, особенно если он снабжен многоцветной застежкой «зип-лок». Но минусы очевидны – низкий уровень гигиены, маленькие сроки хранения, непривлекательный внешний вид продукта.

Появление в 70-х годах XX века линейного полиэтилена низкой плотности позволило в буквальном смысле произвести революцию в пищевой промышленности – появилась пластиковая пленка для упаковки продуктов, более

известная как стрейч-пленка. Этот материал способен обратимо растягиваться с удлинением 200-300%, по сравнению с обычным полиэтиленом обладает повышенной стойкостью к проколу, а также способностью разных слоев пленки прилипать друг к другу.

Использование простых вспененных подложек, обернутых поливинилхлоридной (ПВХ) стрейч-пленкой, стало более прогрессивным способом упаковки, который подходит как для охлажденной, так и для готовой продукции из мяса птицы, но также обеспечивает небольшие сроки хранения: от 1 до 3 суток для охлажденных изделий и от 5 до 10 суток для готовых.

Тенденции развития пищевой отрасли XXI века – рост сегмента готовых к употреблению продуктов, быстрозамороженных и заранее нарезанных, отказ потребителей от консервантов и стремление к сбалансированному питанию – трансформируют представление об упаковке. Усложняется ее структура, конструируются новые барьерные свойства

материалов, меняются критерии герметичности.

Производители и потребители упаковки отказываются от простых ее видов и переходят к сложным, в том числе полимерным и комбинированным. Уже сейчас на долю полимерной упаковки приходится свыше 60%, а на долю упаковки из различных пленок и ламинатов – более 50% (по общей площади ее поверхности). «На взлет» идет сегмент различных пластиковых контейнеров (закрытых и открытых – под пленку).

Для упаковки охлажденных натуральных и рубленых полуфабрикатов из птицы широко используются многослойные и комбинированные пленки на основе полипропилена, полиамида, поливинилхлорида, полиэтилентерефталата. Каждый из этих полимеров обладает своими преимуществами, а их сочетания в различных пропорциях с добавлением других материалов обеспечивают весь комплекс защитных свойств, необходимый для увеличения срока хранения.



Производители и потребители упаковки отказываются от простых ее видов и переходят к сложным, в том числе полимерным и комбинированным.

Контейнер многоразового использования

Ускорение темпа жизни способствует увеличению спроса на готовые блюда, которые чаще всего упаковываются в пластиковые контейнеры. Пластик – очень податливый материал, который легко обрабатывается и формируется при нагреве. Благодаря этому пластиковые контейнеры могут иметь различную форму и габариты, а себестоимость их изготовления весьма невелика. Кроме того, они отличаются богатыми возможностями графического оформления, которое выполняется методами флексографии, офсетной, глубокой печати и техникой in mould.

Ожидается, что сектор жесткого пластика будет расти в течение следующих пяти лет. Европейские потребители продолжают ценить функциональные свойства пластиковой упаковки, в том числе легкий вес, безопасность, привлекательность, удобство и возможность разогрева в микроволновой печи. Ритейлеры также предпочитают пластиковую упаковку, которая легче, прочнее, менее подвержена повреждениям и требует меньших расходов при транспортировке.

По большинству основополагающих показателей – барьерные свойства, жесткость конструкции, прочность при ударе, устойчивость к температурному и световому воздействию – в качестве оптимального упаковочного материала для одноразовых контейнеров лидирует ПЭТФ. Однако недостатком остается довольно невысокая допустимая температура контейнеров из ПЭТФ (70 °C) и низкая устойчивость к воздействию тепла.

«В ходе проведенных нами исследований выяснилось, что потребитель предпочитает многоразовые контейнеры. Большинство – 60% пользуется ими более шести недель», – рассказывает **Сьюзан Майлс, менеджер по проектным работам ресторанов сети быстрого питания KFC.**

Реакцией стало появление в мае этого года в американских ресторанах сети первых в истории фастфуда контейнеров многоразового использования. Новинка сразу стала победителем престижной премии 2010 Greener Package Awards.

Обладатель награды представляет собой прозрачную чашу с красной крышкой с выдавленным на ней сообщением «о повторном использовании». Кроме того, на контейнере присутствует напоминание, что его можно разогревать в микроволновой печи и мыть в посудомоечной машине. Отличительной чертой новинки яв-

ляется технология вентилирования без использования дополнительных отверстий. Это позволяет сохранить качество продукции за счет испарения излишней жидкости. Крышка предохраняет содержимое от протекания. Контейнер полностью изготовлен из полипропилена.

Полипропилен является одним из самых востребованных видов пластика в мире и, пожалуй, наилучшим материалом в производстве контейнеров. Он отличается высокими барьерными свойствами, которые обеспечивают большую сохранность аромата продукта в упаковке. Материал из полипропилена устойчив на излом, что делает его самым популярным для производства различного рода крепежа и крышек. Существенный недостаток – низкая морозостойкость, которая компенсируется добавлением специальных веществ и других полимеров, что позволяет снизить границу использования материала до -40 °C.



Интересные возможности для производителей создает так называемая «скин-упаковка» – skin package. Она представляет собой подложку с продуктом, упакованным под вакуумом в плотно прилегающую, растягивающуюся или усаживающую пленку, обычно прозрачную.

О природе веществ

С развитием сетей быстрого питания и магазинов самообслуживания растет популярность упаковки из вспененного полистирола (ВПС). Особенно интересна для производителей мяса птицы возможность изготовления упаковки из вспененного полистирола с впитывающим слоем – абсорбирующей лотков. Сделанные целиком из полистирола, лотки являются экологически чистыми (после утилизации допускают вторичную обработку). Их конструкция позволяет отводить сок от продукта из поверхности и накапливать его в высокоабсорбирующем слое внутри лотка.

Влагопоглощающие подложки имеют специальную многослойную структуру, что позволяет впитывать и удерживать влагу, выделяемую мясными изделиями. Спрессованные края не дают жидкости

просачиваться на пленку. Непрозрачная поверхность лотка скрывает цвет впитанной жидкости. Даже если предварительно упакованное мясо птицы или изделия из него будут неровно положены на прилавок, жидкость с боков не подтечет, пленка и прилавок останутся чистыми и не возникнет необходимости перепаковать влажные или липнущие продукты.

Упаковка не теряет свойств при температуре от -25 °C до +100 °C и может использоваться в микроволновой печи. Обладая великолепными теплоизоляционными свойствами, посуда из ВПС поддерживает температуру упакованного продукта в течение длительного времени (несколько часов). Вспененный полистирол по соотношению цены, качества и основных характеристик является наиболее приемлемым вариантом для упаковки многих продуктов. Такая упаковка имеет небольшую стоимость по сравнению со стоимостью товара, при этом выглядит красиво и аккуратно. Основной ее недостаток заключается в большом объеме, что требует увеличения площади для хранения, затрудняет транспортировку.

Аналитики прогнозируют, что в ближайшие пять лет объем потребления ВПС в мире вырастет с 30 до 34%, или с 3,8 до 5,1 млн тонн. Хотя в последнее время он испытывает значительную конкуренцию со стороны других полимеров, в первую очередь полипропилена. Многие считают, что применение полистирола в пищевой промышленности нежелательно и лучше заменить его упаковкой из более «чистого» полимера – полипропилена, мотивируя это возможностью миграции вредных веществ из полистирольной упаковки в продукт. На этот случай Минздравом России составлен список разрешенных марок полимерного сырья, в том числе полистирола, безвредных для здоровья человека.

К тому же надо учитывать, что полипропилен при всех своих достоинствах тяжело перерабатывается. На его переработку требуется на 20-30% больше энергии, чем на полистирол, при этом машины для переработки стоят дороже, сложнее в обслуживании и, как правило, менее производительны. Конечно, у полипропилена есть свои преимущества, например высокая теплостойкость и химстойкость, однако по морозостойкости он уступает полистиролу. По мнению экспертов, каждый из этих полимеров займет свою нишу на рынке и развиваться они будут параллельно.

За последние годы количество пластмассовой упаковки значительно возросло, улучшился ее имидж. Тем не менее до сих пор существуют противники пластика, говорящие о вреде, который он наносит окружающей среде. В августе 2010 года маркетинговая компания Freedonia Group провела опрос, который показал высокую заинтересованность потребителей в экологичной упаковке. Для того чтобы удовлетворить спрос на «зеленую» упаковку, производителям придется одновременно сделать упаковку экологичной и не допустить повышения конечной стоимости продукта. Именно поэтому они продолжают разрабатывать новые стратегии и искать альтернативы, которые позволят выпускать экологически чистые продукты.

Прорубить окно

Большой шаг вперед по увеличению сроков хранения позволили сделать вакуумные технологии. Все большее распространение получает применение в упаковках изделий из мяса птицы модифицированной газовой среды, обладающей дополнительными защитными свойствами. Данный процесс подразумевает удаление из упаковки воздушной среды и замещение ее модифицированной. Газы и газовые смеси, используемые при этом, являются обычными составляющими воздуха, меняется только их соотношение. Для упаковки охлажденных рубленых полуфабрикатов или охлажденных частей птицы часто используются газовые смеси, в которых преобладает содержание углекислого газа и азота, при небольшой концентрации кислорода.

Модифицированная газовая среда подавляет рост микроорганизмов на поверхности продуктов, поддерживая их микрофлору на необходимом уровне, сохраняет первоначальные пищевкусные, ароматические и другие свойства, регулирует выделение кислорода из продукта и его проникновение в упаковку, значительно увеличивает сроки хранения. Существенный недостаток вакуумной упаковки для розничной торговли связан с тем, что снижение содержания кислорода и низкий уровень его проницаемости через упаковочные пленки приводит к изменению цвета мяса, который является своеобразным индикатором свежести продукта.

Интересные возможности для производителей создает так называемая «скин-упаковка» – skin package. Она представляет собой подложку с продуктом, упакованным под вакуумом



Занятой и подвижный образ жизни потребителей способствует увеличению спроса на готовые блюда, которые чаще всего упаковываются в пластиковые контейнеры.



С развитием сетей быстрого питания и магазинов самообслуживания растет популярность лотков и подложек из вспененного полистирола



Укупоривание лотков с продукцией осуществляется помещением в пакет с его запечатыванием, в том числе под вакуумом или в среде сохраняющих продукт газов, а также оборачиванием полимерными пленками, в том числе, растягивающимися и усаживающимися.

Источник: Upakovano.ru

в плотно прилегающую, растягивающуюся или усаживающую пленку, обычно прозрачную. В 1930 году, когда skin package только появилась, в качестве усадочного материала использовали намоченный целлофан. Затем в практику вошло применение гибкой полиэтиленовой пленки, поливинилиденхлоридной, полиэтиленцеллофановой и полиамид-полиэтиленовой пленки, а также картонной упаковки, позволяющей надежно защитить продукт от внешних воздействий.

Скин-упаковка привлекает внимание покупателей натуральным рельефом продукта, создавая иллюзию неупакованности. Она может с успехом применяться для охлажденных и замороженных изделий, а также для полуфабрикатов высокой степени готовности и готовых блюд из птицы, в том числе с гарнирами и заливками.

В последнее время стремительно растет популярность упаковки с высокой прозрачностью, что обусловлено ее низкой стоимостью, внешней привлекательностью, удобством использования с точки зрения продавца. Так, согласно исследованиям компании Freedonia, спрос на упаковку с высокой прозрачностью для продуктов питания в США будет увеличиваться на 4% в год и к 2012 году составит 8,5 млрд долл. В данную категорию экспертов была включена створчатая упаковка clamshell, скин-упаковка, лотки, чаши и контейнеры.

Freedonia сообщает, что к 2012 году более 50% продуктов будут упаковываться в подобную тару, особенно это касается мяса, птицы, замороженных и готовых к употреблению продуктов. В частности, спрос на створчатую упаковку clamshell, которая преимущественно используется для фасовки свежих и готовых к употреблению продуктов, будет расти на 5% в год в течение ближайших 3 лет. Ее преимущества неоспоримы: жесткая, плотная и прозрачная, она обеспечивает сохранность и наглядность продукта. Если увенчаются успехом попытки сделать clamshell более удобной для вскрытия, ее популярность станет еще выше.

Производители во многом связывают развитие бизнеса с применением современных концепций упаковки, которые позволяют серьезно укрепиться на рынке, с каждым днем все больше ориентируемся на потребителя. Инновации в упаковке готовой продукции, по их данным, способны обеспечить прирост объемов продаж до 30%. **МП**



УПАКОВКА/ УПАК ИТАЛИЯ 2011

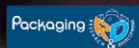
19-я международная специализированная выставка
Машины и оборудование для производства упаковки.
Упаковочные машины. Машины для производства и упаковки
кондитерских изделий. Упаковочные материалы, тара,
вспомогательные упаковочные средства. Логистика

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@messedi.ru
www.messe-duesseldorf.ru



Автор: **В. Л. Новикова**,
АНОВПО ЦС РФ «Российский университет
кооперации» Смоленский филиал,
Смоленск, Россия

Источник: Материалы международной конференции
ГУ ВНИИПП, 2009

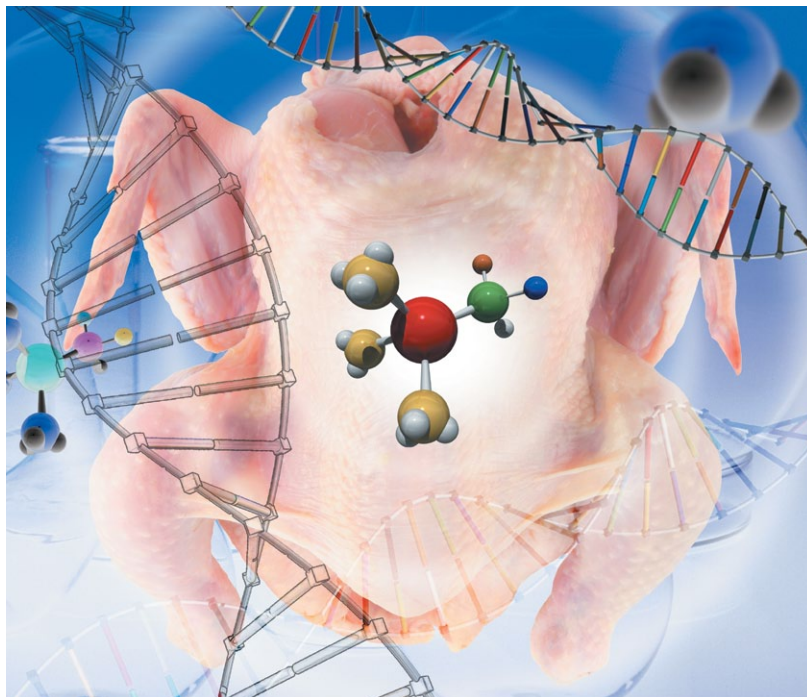
Современные тенденции в производстве функциональных продуктов

По мнению российских и зарубежных ученых, развитие индустрии функционального питания является самым перспективным направлением в пищевой промышленности, так как в наибольшей степени отвечает запросам потребителей.

В августе 1998 года правительством страны была одобрена «Концепция государственной политики в области здорового питания населения России», одним из принципов которой является следующий: «питание должно не только удовлетворять физиологические потребности организма человека в пищевых веществах и энергии, но и выполнять профилактические и лечебные функции». Выбранная тенденция в производстве продуктов питания актуальна и сегодня, что подтверждается положениями форума «Основы государственной политики в области здорового питания граждан Российской Федерации на период до 2020 года».

Его участники отметили произошедшие за последние годы существенные улучшения в питании населения из-за изменения структуры потребления, включая новые виды продуктов, обогащенных микронутриентами. Выявлено снижение распространенности дефицита ряда витаминов, однако проблема адекватной обеспеченности населения микронутриентами остается нерешенной, о чем свидетельствуют результаты массовых обследований различных групп населения. В документе прослеживается тесная связь между здоровьем, продолжительностью жизни, с одной стороны, и рациональным питанием, с другой.

Для поддержания здоровья, работоспособности и активного долголетия необходимо регулярное снабжение организма всеми необходимыми питательными веществами, в том числе полноценными по аминокислотному составу белковыми компонентами, микронутриентами – витаминами, минеральными веществами, а также балластными веществами. Изменение условий труда и быта привело к существенному изменению стереотипа питания и несоответствию химического состава рациона оптимальному уровню: сократилось по-



Функциональные продукты из мяса птицы могут быть получены традиционными методами или в результате технологических модификаций.

ребление овощей и крупяных культур, увеличилось количество рафинированных продуктов.

В то же время степень соответствия питания потребностям организма оказывает влияние на состояние иммунной системы, способность преодоления стрессовых ситуаций, темпы физического и психического развития человека в раннем возрасте, на уровень активности и трудоспособности и в значительной мере на репродуктивную способность. Помимо этого, все более агрессивное влияние как экологических, так и социально-экономических факторов вызывает потребность создания продуктов питания нового поколения, которые должны не только обеспечивать организм веществами, необходимыми для роста, развития и активной жизнедеятельности, но и стимулировать его защитные функции.

В связи с этим очевидна целесообразность развития линии функциональных продуктов, содержащих нутриенты направленного действия, для скорректированного питания с учетом конкретных показаний при различных состояниях и заболеваниях.

Функциональные продукты должны, кроме адекватного питательного эффекта, достаточно убедительно демонстрировать благоприятное воздействие на одну или более функций организма таким образом, чтобы состояние здоровья улучшалось и/или снижался риск заболеваемости.

Рассмотрим производство функциональных продуктов на основе мяса птицы. Основным признаком качества мяса и продуктов его переработки является пищевая ценность, которая характеризуется способностью мясных продуктов удовлетворять потребности организма в белках, липидах, минеральных веществах и обуславливается их химическим составом, а также органолептические показатели.

Мясо птицы содержит полноценные белки, жиры, углеводы, витамины, макро- и микроэлементы. Более

85% белковых веществ мышечной ткани птицы относятся к полноценным. Они содержат все незаменимые аминокислоты. Аминокислотный состав представлен различными аминокислотами. Наибольшее значение из них имеют лизин (8,7%), лейцин (7,8%), изолейцин (3,6%), валин (4,8%) и др. Содержание неполноценных белков (эластин, коллаген) в мясе птицы составляет 1,5%, в то время как в говядине – 3%, в свинине – 5%. Жир мяса птицы имеет больше ненасыщенных жирных кислот, которые не синтезируются организмом в достаточном количестве, однако играют важную роль в питании. В нем мало холестерина.

Углеводов в мясе птицы относительно небольшое количество. В состав мышечной ткани входят все водорастворимые витамины, жирорастворимых витаминов в нем очень мало.

Мясо птицы является для человека хорошим источником витаминов: группы В (мг%) – В1 – 0,2-0,4; В2 – 0,1-0,4; В12 – 0,1-0,4; В6 – 0,5-0,8; РР – 4-7 и С – 2-6. Другие витамины находятся в небольшом количестве. Мышечная ткань богата минеральными веществами – железом, фосфором,

калием, натрием, кальцием, магнием, цинком. Микроэлементы – медь, марганец, никель, кобальт и другие в мышцах находятся в незначительном количестве.

Мясо птицы обладает высокими вкусовыми качествами, что связано как с морфологическими особенностями

«Жир мяса птицы имеет больше ненасыщенных жирных кислот, которые не синтезируются организмом в достаточном количестве, однако играют важную роль в питании. В нем мало холестерина».

мышечной ткани, так и с его физическими свойствами – нежностью и сочностью. Мышечное волокно птицы тоньше и соединительной ткани между ними меньше, чем у других животных. В отличие от мяса скота, внутримышечная соединительная ткань

Открыта подписка на журнал «Птицепром»



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

птицы менее развита и не имеет жировых отложений.

С технологической точки зрения его использование в качестве исходного сырья для производства продуктов питания, в том числе функционального назначения, является целесообразным, так как птицеводство – наиболее наукоемкая и динамичная отрасль агропромышленного комплекса, характеризующаяся быстрыми темпами воспроизводства поголовья, интенсивным ростом, высокой продуктивностью и жизнеспособностью, наименьшими затратами живого труда и материальных средств на единицу продукции.

неблагоприятных в радиационном отношении территорий, для которых разработаны специальные «радиопротекторные» продукты.

Высокой степенью усвоения обладает кальций из минерального обогатителя, вырабатываемого из яичной скорлупы. Разработан ассортимент продуктов для детей и взрослых, а также беременных женщин, нуждающихся в обогащении рациона кальцием.

Помимо этого можно привести пример обогащения мясных продуктов кальцием путем введения минерально-белковой добавки (МБД), производимой из ног (плюсен) цыплят-брой-

питания массового потребления, обогащенных железом, можно выделить молоко, кефир «Биолат» и хлеб «Раменский», обогащенных сульфатом железа, печенье, конфеты. В этом перечне нет мясных и рыбных полуфабрикатов. Между тем, по данным мониторинга, они обеспечивают менее 10% от суточной потребности в макроэлементах. В проблемной лаборатории ВСГТУ были разработаны комплексы «Fe-эластин», «Fe-коллаген». В качестве матрицы они содержат растворимые формы белков соединительной ткани и неорганическую форму железа – сульфат железа (Fe^{2+}). Основной рецептуры служили котлеты мясные «Школьные». Проведенные опыты показали, что обогащенные полуфабрикаты способствуют восстановлению биохимических и морфологических показателей крови. Эти комплексы в составе мясных и рыбных систем могут выполнять профилактические функции и способствовать алиментарной коррекции железодефицитной анемии.

Большая часть территории России эндемична по йоду, дефицит которого крайне неблагоприятен и вызывает тяжелые расстройства здоровья. Наиболее физиологичным методом профилактики и лечения йододефицитных состояний является скорректированное питание с использованием продуктов, обогащенных натуральными йодсодержащими компонентами. В качестве источника соединений йода биологического происхождения может быть использована морская капуста. С учетом потерь йода в зависимости от способа обработки морской капусты и температуры обоснован уровень ее в рецептуре – до 2,5%. Такое количество не вызывает проявления специфических вкусоароматических характеристик и обеспечивает необходимый уровень йода в готовом продукте. Для профилактики йододефицита можно привести консервы для детского питания из мяса птицы «Петушок», «Ламина», «Садко». Исследования показали, что лучшая сохранность таких лабильных компонентов, как йод и железо, достигается в результате введения их в виде эмульсий с компонентами рецептуры.

В заключение следует отметить, что при всем сложившемся разнообразии перспективным направлением является разработка продуктов функционального назначения, среди которых одно из лидирующих мест должны занимать продукты из мяса птицы. **МП**



Мясо птицы обладает высокими вкусовыми качествами, что связано как с морфологическими особенностями мышечной ткани, так и с его физическими свойствами – нежностью и сочностью.

Функциональные продукты из мяса птицы могут быть получены традиционными методами или в результате технологических модификаций – за счет обогащения биоактивными веществами, исключения определенных соединений и непитательных веществ, повышения биодоступности питательных и других элементов.

В настоящее время серьезной проблемой является дефицит ряда минеральных веществ, который обуславливает вызванные им заболевания. Введение их в рецептуры представляет собой один из принципов создания профилактических и лечебных продуктов.

Широко распространен дефицит кальция. Недостаток этого элемента обуславливает такие заболевания, как рахит, остеопороз, ишемическая болезнь сердца. Необходим он в питании беременных женщин и населения из

леров (консервы «Светик», «Стефаша» и т. д., фарш и паштет куриный).

Для обогащения продуктов целесообразно использовать МБД, содержащую около 15% коллагена, 1,3% кальция и имеющую высокую водосвязывающую способность (1,8 г прочносвязанной влаги на 1 г белка). Введение ее в рецептуру (до 10%) обеспечивает увеличение доли кальция, балластных веществ за счет соединительнотканых белков и не снижает биологической ценности продуктов и их органолептических показателей.

Широкое распространение получило такое заболевание, как железодефицитная анемия. Железо из растительного сырья усваивается незначительно. Большое его количество содержится в печени птицы и убойных животных. Лучшим по усвоению является гемовое железо, содержащееся в мясе и крови убойных животных. Из продуктов

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**
ВЫСТАВКИ И КОНФЕРЕНЦИИ

Совместно с

NOVEX
The event management company

Информационный спонсор

 **сфера**
издательский дом

Автор:



Денис Пилипенко,
коммерческий директор
компании «Клин Тим»,
www.cleanteam.ru



Чистый бизнес

Современный мир не стоит на месте. С каждым годом в различных сферах жизни происходит масса изменений. Эти изменения направлены на то, чтобы человек жил в более комфортных условиях, чем предыдущее поколение. Комфорт дает нам уверенность, независимость, свободу и долголетие. Принципы профессиональной уборки основаны на создании комфортных условий окружающей среды.

На сегодняшний день многие иностранные и российские предприятия отдают предпочтение клининговым компаниям вместо содержания своей службы уборки. Аутсорсинг повышает качество уборки за счет профессионального подхода, экономит расходы на ремонт и дает возможность сосредоточиться на основном бизнесе.

Как это работает?

На предприятиях пищевой отрасли уборка – важный этап санитарно-гигиенической программы. От того, как правильно она производится, напрямую зависит качество выпускаемых продуктов. Поэтому прибегая к услугам клининговой компании, можно навсегда забыть головную боль, связанную с наведением чистоты.

Прежде чем клининговая служба приступит к работе, специалисты по уборке составят спецификацию работ, где учитываются площади предприятия, график его работы, виды убираемой поверхности, материалы убираемой поверхности и периодичность уборки. После анализа исходных данных выбираются необходимые техника, инвентарь, химические средства и рассчитывается персонал. При уборке предприятия, выпускающего продукты питания, особое значение уделяется чистке оборудования. Такие работы, как правило, проводятся при полной остановке производства на shutdown. Операторы клининга проводят работы по чистке в строго определенные сроки, применяя только специализированные химические средства и инвентарь.

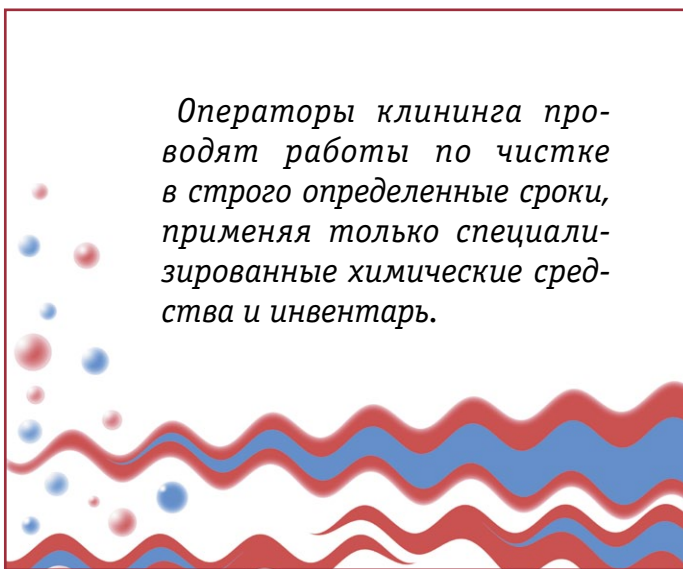
Очень важно при этом виде работ соблюдать строгую технологию уборки. Так, например, ворсинки от протирочных материалов или химия, оставшаяся после чистки оборудования, могут попасть в сырье и испортить целую партию продукции.



Также одним из важнейших факторов риска, влияющих на возможность получить на выходе некачественный продукт, является перекрестное загрязнение. Чтобы избежать перекрестного загрязнения на предприятии, необходимо использовать цветовую кодировку инвентаря, которая облегчает оптимизацию гигиены на производстве. Использование разноцветного инвентаря в определенных цехах и на производственных участках позволяет пользователям быстро определить, где может использоваться тот или иной инструмент, а также помогает избежать перемещения инвентаря из одной цветовой зоны в другую.

Для очистки посуды, инвентаря и рабочих поверхностей применяются только одноразовые протирочные материалы, которые после использования сразу выбрасываются. После каждой технологической операции (мытья посуды) проводится гигиеническая обработка поверхностей и инвентаря, при которой инструменты вытираются насухо.

Операторы клининга проводят работы по чистке в строго определенные сроки, применяя только специализированные химические средства и инвентарь.



Использование специальной системы биопрепаратов позволяет превратить доступный им жир и масло в эмульсию, которая затем собирается с пола и переносится в ведро при помощи хорошо впитывающей тряпки или всасыванием. Это именно то, что должны делать все высококачественные очистители.



Еще одна известная проблема пищевого производства – скользкий пол. Плиточные, бетонные или керамические полы это сложнейшие поверхности для поддержания чистоты. Незаметная пленка грязи, в виде бактерий, развивающихся и плодящихся в органической пищевой среде, заключенной глубоко в порах пола, является скользкой и может спровоцировать падение. Использование специальной системы биопрепаратов, которые превращают доступный им жир и масло в эмульсию, а затем собираются с пола и переносятся в ведро при помощи хорошо впитывающей тряпки или всасыванием – характеризует высококачественные очистители.

Если решено обратиться в клининговую компанию

Спектр предоставляемых услуг по борьбе с грязью необычайно широк, а в названиях процедур буквально можно запутаться. Не стоит ломать голову, самостоятельно выбирая виды уборки, выискивая на сайтах клининговых компаний фотографии, а затем сравнивая их с прайсом. Специалисты-профессионалы в кратчайшее время приедут к заказчику, рассчитают необходимые материалы, подберут химию и определят, за какие сроки может быть выполнен объем работ.

На крупные подряды объявляются тендеры, в которых принимают участие 5-7 клининговых компаний. Некоторые из них пытаются демпинговать, в надежде, что громкое имя клиента будет работать на них в будущем. Бывает и такое, что кто-то закладывает в предложение минимум услуг и соответственно минимальные цены, в надежде после заключения контракта увеличить его стоимость за счет дополнительных соглашений. Качество уборки в таких случаях оставляет желать лучшего. Такая тактика еще несколько лет назад давала определенный эффект, но сейчас заказчики стали лучше разбираться в клининге, и поэтому те, кто действует подобным образом, начинают терять объекты.

Для того чтобы не ошибиться с выбором, клининговой компании обязательно стоит ознакомиться с ее клиентами.

Крупная фирма обязательно пригласит заказчика на один или несколько своих объектов, чтобы наглядно показать, как организована служба уборки.

Хорошим преимуществом в клининговой компании может стать ее членство в профессиональных ассоциациях, свидетельствующее о том, что компания работает не только на высоком уровне, но и по заявленным стандартам.

Надежная компания обязательно пригласит заказчика на один или несколько своих объектов, чтобы наглядно показать, как организована служба уборки.

При этом на западный опыт ориентируются больше крупные клининговые компании, являясь членами таких ассоциаций как ISSA (Международная ассоциация поставщиков санитарных услуг), BSCAI (Международная ассоциация подрядчиков по обслуживанию зданий) и др. И на одну ступень выше будет стоять та компания, которая успешно прошла сертификацию

менеджмента качества в соответствии с требованиями: ГОСТ Р ИСО 9001-2001 (ISO 9001-2001).

Будьте бдительны!

К сожалению, пищевое производство – идеальная среда для распространения практически всех видов бактерий, в том числе тех, которые вызывают опасные пищевые инфекции. Полностью исключить риск их появления на производстве нельзя, особенно на тех участках, где используется ручной труд, а свести к минимуму – вполне возможно! Но все усилия могут быть неэффективны из-за нарушения самых простых правил, например несоблюдения личной гигиены персоналом или неправильного хранения продуктов. Необходимо помнить о проверке санитарных книжек, которые должны быть обязательны не только у сотрудников производства, но и у персонала обслуживающей клининговой компании. **МП**

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, bmjv@amscort.ru www.rosmarka.ru



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

МЕЖДУНАРОДНЫЙ ФОРУМ



Международная выставка
VIV RUSSIA



Международная выставка
КУРИНЫЙ КОРОЛЬ



Международная выставка
МЯСНАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ



Международная выставка
ИНДУСТРИЯ ХОЛОДА



17-19
мая
2011 года
Москва, Крокус Экспо

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



- **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
- **VIV Китай 2011**
22-24 сентября 2011, Пекин, Китай
- **VIV Индия 2012**
22-24 февраля, Бангалор, Индия
- **VIV Латинская Америка 2012**
18-20 октября, 2012, Гвадалахара, Мексика

Организатор:

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

Organized by:



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

