

Articles on English:

Global Trends of Poultry Industry Development 14

Strong Immunity as a Must for Healthy Birds 20

16

КРЕПКИЙ ИММУНИТЕТ – ЗАЛОГ ЗДОРОВЬЯ ПТИЦЫ

ОТ БОЛЬШИНСТВА ВИРУСНЫХ ИНФЕКЦИЙ
ВАКЦИНАЦИЯ ДЕЙСТВИТЕЛЬНО ЭФФЕКТИВНА.
ОДНАКО В СЛУЧАЯХ РАЗВИТИЯ ИНФЕКЦИЙ
БАКТЕРИАЛЬНЫХ ЗАЧАСТУЮ НЕ ОБОЙТИСЬ
БЕЗ АНТИБАКТЕРИАЛЬНЫХ ПРЕПАРАТОВ,
НАИБОЛЕЕ РАСПРОСТРАНЕННЫЕ ИЗ
КОТОРЫХ – АНТИБИОТИКИ.

АНАЛИТИКА / ИССЛЕДОВАНИЯ / НОВОСТИ

VIV EUROPE 2014 /

ПТИЦЕПРОМ

**УЧАСТНИКИ
О ВЫСТАВКЕ
VIV EUROPE
2014**

4

ВЛАДИМИР ФИСИНИН:
«СЕЙЧАС МЫ ДЕЛАЕМ ВСЕ,
ЧТОБЫ БЫСТРО РАЗВИТЬ
ИНДЕЙКОВОДСТВО».

10

ОДНО ИЗ КРУПНЕЙШИХ ПРЕДПРИЯТИЙ
ПО ПРОИЗВОДСТВУ ЯИЦ В НАШЕЙ
СТРАНЕ – ПТИЦЕФАБРИКА
«РОСКАР», КОТОРАЯ РАСПОЛАГАЕТСЯ
В ЛЕНИНГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ. ЕЕ
РЕГУЛЯРНО ПОСЕЩАЮТ ИНОСТРАННЫЕ
И РОССИЙСКИЕ СПЕЦИАЛИСТЫ.

32



СПЕЦПРОЕКТ ИД «СФЕРА»

**Мы не просто производим оборудование,
а создаем технологии для успешного
бизнеса.**

НА ФОТО: "ЭКСИМА" - СГЦ "ЗНАМЕНСКИЙ", ОРЛОВСКАЯ ОБЛ.

ИДЕИ, ТЕХНОЛОГИИ, ОТВЕТСТВЕННОСТЬ

Машиностроительная компания «ТЕХНЭКС» производит и поставляет на рынок комплексные решения для пищевой и перерабатывающей промышленности, в том числе комбикормовой: заводы «под ключ», отдельные технологические линии и установки. Также «ТЕХНЭКС» предоставляет услуги по инжинирингу, монтажу, пусконаладке, гарантийному и послегарантийному обслуживанию, по обучению персонала заказчика.



КОНТАКТЫ
+ 7/343/3-652-652
mail@technex.ru
www.technex.ru



Подготовили:



Елена
Максимова



Ольга
Паленова



Надежда
Антипова

Фото: www.viveurope.nl

VIV Europe 2014

ВЫСТАВКА VIV EUROPE ЯВЛЯЕТСЯ ОДНИМ ИЗ ВАЖНЕЙШИХ ОТРАСЛЕВЫХ СОБЫТИЙ ДЛЯ УЧАСТНИКОВ РЫНКА ПТИЦЕПЕРЕРАБОТКИ. О ТОМ, ЧЕМ СПЕЦИАЛИСТАМ ОТРАСЛИ ЗАПОМНИЛАСЬ VIV EUROPE 2014, РАССКАЖУТ ГОСТИ И ЭКСПОНЕНТЫ СМОТРА.

ВОПРОСЫ:

- **1.** Какие тематические разделы выставки VIV Europe 2014 пользовались наибольшей популярностью у посетителей и участников? Какие актуальные вопросы оказались в центре внимания?
- **2.** Какие инновационные технологии в птицеперерабатывающей отрасли появились в ответ на задачи нового времени?
- **3.** Расскажите об инновациях, которые заинтересовали вас больше всего.
- **4.** Что из представленного вами в этом году оборудования на VIV Europe вызывало у посетителей наибольший интерес?
- **5.** Оцените возможности развития российского рынка мяса птицы с учетом передового опыта европейских государств. Сотрудничество с какими странами в плане информационного обмена вам представляется наиболее перспективным?
- **6.** Каким образом на рынок России и его участников могут повлиять события на Украине? В каком направлении будет происходить развитие отрасли в ближайшем будущем?



ЕВГЕНИЙ ВАЛЬТЕР, ЙОРН РЕМКЕ, ОЛЕГ ВИЛКОВ,
специалисты отдела птицеводства
компании **Hartmann**



КОНСТАНТИН ЦИМПФЕР,
руководитель
сервисного отдела
компании **Hartmann**



ТАТЬЯНА АЛИФАНОВА,
менеджер по
региональному
развитию СНГ /
Центральная
Европа,
**Jamesway
Incubator
Company Inc.**
(Канада)



ОЛЕГ РЫСЕВ,
эксперт по
птицеводству
**AGRAVIS
Raiffeisen AG**



РИК ВАЙНХОРСТ,
генеральный
директор компании
Foodmate



МАКСИМ ПОМАДЧИН,
генеральный
директор
**Prime Equipment
Group** в России



**КРИСТ ВАН
ЗАНТВООРТ,**
директор Отраслевого
Центра переработки
птицы по России
и СНГ **Marel Stork**

О самом интересном



ЕВГЕНИЙ ВАЛЬТЕР,
ЙОРН РЕМКЕ,
ОЛЕГ ВИЛКОВ

■ **1.** В то время как оборудование систем кормления, поения и содержание птицы принципиально не меняются, развитие элементов создания микроклимата в птичниках впечатляет. Многие ведущие производители представили на VIV Europe 2014 свои новинки в этой области, в частности технологии для рекуперации тепла. К тому же возрос уровень систем автоматического контроля за микроклиматом. Производители используют инновационные информационные технологии, внедряя их в производство по выращиванию птицы.

■ **3.** Новинка, которую особенно хотелось бы отметить, – воздуш-

но-приточные клапаны, разработанные специально для регионов с умеренным и холодным климатом. Благодаря конструкционным особенностям клапана есть возможность решить вечную проблему образования наледи, препятствующей проникновению воздуха в птичник. Материал, из которого сделаны клапаны, является хорошим теплоизолятором. Еще одна интересная новинка – центральный компьютер управления Lumina F37-F38 touch. Несмотря на обширную функциональность, он стал намного проще в обращении. Машина предусматривает возможность индивидуальной настройки интерфейса для операторов. Производитель ушел от устаревшей кнопочной системы и применил современное управление посредством сенсорного дисплея.

■ **4.** Точкой притяжения посетителей нашего стенда стал выставленный образец трехъя-

русной клетки для выращивания бройлерной птицы в комплекте с головными частями и поперечным элеватором для выгрузки птицы. Наши гости также ознакомились с тремя вариантами чашечных систем кормления в клетках. Очень большой резонанс вызвало светодиодное освещение внутри клетки, разработанное нашей компанией специально для клеточных сооружений.



КОНСТАНТИН ЦИМПЕР

■ **3.** Больше всего мое внимание привлекли инновационные решения отдельных элементов системы вентиляции для осуществления экологически чистого производства мяса птицы и возможности устойчивого развития птицеводства.

Из всего спектра представленных на выставке экспонатов самыми интересными считаю решения по рекуперации воздуха для создания оптимального микроклимата в животноводческих помещениях и снижения текущих затрат.



МАКСИМ ПОМАДЧИН

■ **1.** По моим наблюдениям, наибольшей популярностью пользовались стенды производителей инкубаторов, а также оборудования для уоя и переработки птицы. Для большинства гостей выставки крайне актуальными вопросами были правильная разделка и обвалка птицы. Кроме того, посетителям были интересны технологии, позволяющие получить максимальный выход продукции.



Событие:
**Международная
выставка VIV Europe 2014**

Место: г. Утрехт, Голландия,
выставочный комплекс
Jaarbeurs Utrecht (6 залов)

Дата: 20–22 мая 2014 г.

Посетители: до 40 тысяч
специалистов отрасли

Участники: более
600 компаний, в том числе
коллективные стенды
Италии, Испании, Франции,
Китая, США

Периодичность выставки:
1 раз в 4 года



■ **2.** Сейчас производители оборудования предлагают много актуальных решений для уоя и первичной переработки: передовое оборудование по обеспериванию птицы, «халяльный» автоматический убой.

Кроме того, понимая, что потребители во всем мире сегодня предпочитают продукцию высокой степени готовности, поставщики оборудования предлагают установки для обвалки – традиционной или гидрообвалки; порционеры, нарезающие филе на кубики и стрипсы; слайсеры, нарезающие крупные куски филе на пласти толщиной от 1,5 мм, установки для снятия кожи.

■ **3.** Из представленных на выставке инноваций меня больше всего заинтересовали установки по обеспериванию, обеспечивающие снятие пера одной машиной до 90%. Также я обратил внимание на слайсеры для нарезки бескостной грудки на пласти толщиной до 1,5 мм. Аналогов пока на рынке нет. Уверен, такое решение будет пользоваться спросом у предприятий фастфуда, как и порционеры. Еще одна инновационная технология, с которой многие посетители выставки не были знакомы, – гидрообвалка – возможность извлечения филе с частей птицы (окороков, голени, бедра) даже при поврежденных костях с максимальным выходом по мясу. Наконец, я бы отметил скинеры, позволяющие снимать кожу с частей птицы – грудки, окороков, бедер – без потерь мяса, а также полуавтоматические и ав-

томатические машины по разделке и обвалке индейки!

■ **5.** Для успешного развития в нашей стране рынка индейки пригодился бы опыт Америки. Эта страна выращивает и перерабатывает данную птицу уже более 90 лет и может похвастаться передовыми технологиями, обеспечивающими большой выход по мясу. Лидер по переработке бройлера – Голландия, поэтому в данном сегменте был бы полезен опыт этой страны. Итальянские производители оборудования для переработки птицы являются лучшими поставщиками технологий уоя и обесперивания, а Франция – лидеры по производству оборудования для водоплавающей птицы. Соответственно, опыт данных стран тоже будет крайне полезен для России.

■ **6.** Пока ничего негативного не происходит. По крайней мере, санкций на поставку оборудования еще не ввели.



ТАТЬЯНА АЛИФАНОВА

■ **1.** Наиболее популярным на выставке был раздел птицеводства. Были представлены производители оборудования по птицеводству со всего мира – Азии, Западной и Восточной Европы, Америки, Канады. Посетители, интересовав-

шиеся данным сектором отрасли, были также из разных регионов – Западной и Восточной Европы, Ближнего Востока и Азии.

Популярными разделами выставки были комбикорма, ветеринария и технологическое оборудование. Большинство посетителей, проявивших внимание к этим разделам, были представителями птицеводческой индустрии (как частные предприниматели, так и представители крупных и средних агрохолдингов). Другими не менее популярными направлениями выставки были свиноводство и рыбная промышленность. К актуальным вопросам, оказавшимся в центре внимания, можно отнести генетические технологии, вопросы по улучшению выводимости разных кроссов, вопросы глубокой переработки птицы.

■ **2.** Одними из последних инновационных технологий, появившихся на рынке птицеводства в области инкубации, к примеру, стал датчик температуры и влажности, который позволяет автоматически отслеживать уровень температуры и влажности в одноступенчатых и многоступенчатых шкафах, показания температуры считываются с точностью до 0,1 °С, а показания влажности с точностью до 2%. Другим новшеством в плане инкубации можно считать систему, постоянно отслеживающую температуру скорлупы яиц для создания оптимальных условий инкубации. Данная система позволяет создать наилучший индивидуальный ми-

кроклимат для каждой партии яиц. Еще одной инновацией в области птицеводства стала компьютеризированная система, позволяющая полностью контролировать все процессы, происходящие в птичниках, такие как климат, подача воды и корма, поток яйца и взвешивание птицы.

Инновацией для переработки птицы стала система, позволяющая осуществлять точную сортировку и распределение бройлеров при максимально возможной скорости переработки.

В области ветеринарии заслуживающим внимания новшеством стала система по проведению оценки липидов – данная система обеспечивает кормовую рецептуру питательным рационом из масел и жиров для нормализующей диеты птицы и скота.

■ **5.** Государственная программа, нацеленная на поддержку агросектора в РФ в 2016–2020-х годах, будет снижена до 131,0 млрд российских руб., что, соответственно, повлияет на замедление роста производства в связи с частичной приостановкой финансирования агропроектов. По предварительным прогнозам, наша страна должна достичь порядка 6 млн тонн мяса птицы до 2020 года. Согласно данным Росстата, уровень производства курятины в предыдущем году составил 5,1 млн тонн в живом весе, или 42% от всего объема производства мяса. Большую часть производства составило мясо бройлеров. Импорт курятины равен 10%. На данный момент про-



изводство мяса птицы составляет порядка 26,6 кг на душу населения, в то время как потребление – 29,3 кг. В 2012 году РФ экспортировала порядка 25 тыс. тонн курятины, в 2013-м данный показатель удвоился и составил порядка 51 тыс. тонн. В 2014 году планируется достичь экспорта в размере 100 тыс. тонн. На сегодняшний день РФ экспортирует мясо курятины в 17 стран.

На данный момент в индустрии птицеводства наблюдается процесс слияния и поглощения. Ключевые игроки рынка активно взялись за его передел. В 2011 году ОАО «Группа Черкизово» приобрела ЗАО «Моссельпром». Была завершена сделка по приобретению вертикально интегрированного комплекса «Лиско Бройлер», также в 2011 году ЗАО «Сибирская аграрная группа» приобрело птицефабрику «Томская». На рынке появляется все больше продукции, и вывод нового товара на рынок становится более затратным процессом. Выходом из ситуации является поиск новых рынков для сбыта. Рынок птицеводства на данный момент имеет жесткую конкуренцию, и может наблюдаться перепроизводство внутри локального рынка.

В то же время значительная часть проектов заморожена, особенно что касается бройлерного направления (в частности, из-за сокращения финансирования). Есть определенное оживление в отрасли индейководства.

Стоит также отметить, что племенная база российского птицеводства нуждается в реконструкции. В по-

следние годы наблюдается тенденция уменьшения доли птицы отечественной селекции в структуре производимой продукции. Причиной этому является низкая конкурентоспособность отечественной племенной продукции, связанной с неудовлетворительной материально-технической базой племенных предприятий. Предприятия требуют переоснащения и модернизации, поскольку на сегодняшний день не предоставляется возможным обеспечить 100%-ное комплектование крупных партий птицы для современных агрохолдингов. Импортное яйцо – в частности, завезенное из Европы и Америки, – пользуется популярностью на рынке РФ и стран СНГ. Соответственно, представляется интересной работа со странами ЕС, США и Канады в плане информационного обмена. Генетика развивается семимильными шагами, заставляя развиваться производителей высокотехнологичного оборудования. К примеру, компания «Авиаген» (США) проводит совместные семинары и исследования с компанией «Джеймсвей», производителем инкубационного оборудования. Генетика задает тон развитию будущей птицеводческой индустрии.

Стоит отметить, что сектор птицеводства претерпел значительные изменения в плане модернизации производства начиная с 2000 года, когда зарубежные компании стали активно входить на рынок РФ и стран СНГ. Это не могло не сказаться на повышении качества изготавливаемой продукции.

ВНИТИП регулярно проводит тренинги в области развития отрасли птицеводства, привлекая зарубежных спикеров как из Европы, так и из США и Канады. Данные тренинги помогают не только перенять опыт зарубежных коллег, но также способствуют пересмотру производственных процессов с количественной точки зрения на качественную.



ОЛЕГ РЫСЕВ

6. Рынки России и Украины взаимосвязаны. В настоящий момент, насколько известно из СМИ, Украина не может выполнить на 100% объем поставки зерна в Европу. А это значит, что на европейском рынке начнется его дефицит и частично освободится ниша. Кто ее заполнит – основной вопрос. Из российских, казахских или белорусских элеваторов – не столь важно. Важнее то, что цена зерновой части пойдет вверх как на рынках СНГ, так и на европейских биржах. А следовательно, вырастут и внутренние цены, что приведет к увеличению себестоимости мяса и яйца.

С другой стороны, в составе Российской Федерации появилась новая территория, которая является хорошим рынком сбыта продукции для птицеводческих предприятий Южного федерального округа нашей страны.

Таким образом, с точки зрения птицеводческой отрасли, в сложившейся ситуации большое количество как минусов, так и плюсов.

В любом случае, события в Украине не будут оказывать сильного влияния на развитие птицеводства в России напрямую. Единственная отрицательная сторона – это влияние на стоимость конечного продукта за счет невыполнения контрактов украинской стороной. А значит, в основном будет страдать не производитель, а коммерческие структуры и собственно экономика Украины. Российские же и европейские рынки постараются заменить недостающие препараты и, частично, сырье из других источников.



РИК ВАЙНХОРСТ

1. Большим спросом у посетителей VIV Europe 2014 пользовался сектор разделки мяса, в частности, много внимания гости выставки уделяли установкам для отделения мяса от кости.

2. Мы заметили, что птицеперерабатывающий рынок очень изменился, конечный покупатель требует более высокого качества продукта и хочет минимизировать временные затраты на его приготовление. Для того чтобы соответствовать данным запросам, необходимо иметь на предприятии системы взвешивания, маркировки и классификации. Наши системы взвешивания и маркировки могут быть установлены как на новой птицефабрике, так и интегрированы в уже существующее производство.

Оборудование от Foodmate может производить измерение веса как целой курицы, так и отдельных ее частей, в упаковки и без нее. В сочетании же с нашим передовым компьютерно-программным обеспечением процессы взвешивания и маркировки могут контролироваться полностью – с момента прибытия на завод сырья до момента контроля качества конечного продукта.

Для контроля качества клиенты все больше и больше останавливают свой выбор на автоматических системах камер наблюдения, которые, к примеру, проверяют курицу на различные повреждения: сломанные крылья, ушибы, кровоподтеки.

4. В ответ на желание клиентов максимально облегчить производственный процесс специалисты



Foodmate разработали инновационную систему OPTU-LTD для обвалки темного мяса, которая является первой на рынке машиной, способной обработать всю ногу птицы. Другими словами, на одной и той же установке можно отделить от костей, и бедро, и голень. Данная новинка была создана, чтобы помочь нашим заказчикам максимально эффективно осуществлять процесс обвалки темного мяса. В свою очередь, наши клиенты, благодаря гибкости и удобству в использовании установки, смогут быстро реагировать на потребности рынка.

— **5.** Наиболее интересными государствами для сотрудничества являются Россия, Узбекистан, где, к слову, недавно было открыто наше представительство, Таджикистан, Казахстан, Литва, Латвия и Эстония.

— **6.** До сих пор сложившаяся на Украине ситуация не оказывала большого влияния на наше сотрудничество с Россией. Спрос и интерес к нашему оборудованию растет, мы

постоянно стремимся к совершенствованию и внедрению новейших достижений науки в нашу продукцию. Несмотря на политическую ситуацию в Украине, русский рынок заметно развивается, спрос постоянно растет. Производители заинтересованы в инвестировании, чтобы соответствовать новейшим требованиям качества конечного продукта. Для нас как для поставщиков оборудования рынок этой страны представляется очень интересным и перспективным для развития.



КРИСТ ВАН ЗАНТВООРТ

— **2.** Учитывая существующие современные тенденции на российском рынке мяса птицы, актуальными становятся такие вопросы, как благосостояние продукта, увеличение сроков годности, отслеживаемость, оптимальное качество переработки в более широких весовых диапазонах, сокращение

трудозатрат, мониторинг и контроль производства.

— **4.** Любая компания, желающая быть конкурентоспособной, должна уделять внимание инновационным разработкам. Именно поэтому на своем стенде Marel Stork Poultry Processing представил инновационную систему оглушения в газомодифицированной среде CAS SmoothFlow, которая фактически устраняет риск переломов костей и кровоподтеков, гарантируя самое лучшее качество конечного продукта и максимальный срок годности. Данная установка вызвала интерес огромного числа посетителей. Также гости нашего стенда обращали внимание на высокоточный модуль взвешивания Smart Weigher, который в сочетании с интеллектуальной системой определения качества IRIS гарантирует высокую точность взвешивания и определения качества продукции. Наша линия филетирования грудки на кости AMF-BX FlexControl, позволяющая легко и быстро перенастроить оборудование в случае изменения весового диапазона обра-

батываемого продукта путем ввода настроек на сенсорном дисплее, тоже обращала на себя внимание посетителей выставки.

— **5.** На российском рынке переработки мяса и птицы охлажденная продукция пользуется все большим спросом, импорт ограничивается, а конкуренция ужесточается. Наша страна является очень важной площадкой для внедрения проверенных решений, индивидуально проработанных под каждого заказчика. Дальнейшая тенденция развития рынка и изменения предпочтений конечных потребителей открывают широкие перспективы для продуктов с добавочной стоимостью и различных полуфабрикатов.

— **6.** Мы не ожидаем отрицательного влияния. Россия становится сложившимся рынком с постоянно увеличивающимся внутренним спросом на различные виды мяса птицы, и для нас, как для поставщиков оборудования, рынок этой страны интересен независимо от политической ситуации. ■

MOBA

СОРТИРОВКА – УПАКОВКА – ПЕРЕРАБОТКА

Время новой Омнии: OMNIA – PX

- Мойка под давлением
- Автоматическая чистка и дезинфекция
- Лучшая обработка яйца
- Удобное управление
- Оптимизированное программное обеспечение

Потому что на счету каждое яйцо



Заинтригованы?
Отсканируйте QR код или
посетите сайт www.moba.net/px

 **AGROVO**

Agrovo Moscow
Roublevskoe shosse 11/2
121108 Moscow
Russia
Tel.: +7 495 937 68 45
Fax: +7 495 443 98 35

Agrovo HandelsgesmbH
Geusaugasse 8/8
1030 Vienna
Austria
Tel.: +43 1 710 65 27
Fax: +43 1 710 66 29

PROFIT STARTS WITH CARE

www.moba.net

Автор:



Владимир Фисинин,
президент Российского
птицеводческого союза

О ЗАРУБЕЖНОМ И РОССИЙСКОМ ОПЫТЕ ПТИЦЕВОДСТВА



Мировые тенденции развития птицеводства

Птицеводство активно развивается во многих странах мира.

ПРОИЗВОДСТВО ЯЙЦА

Прежде всего, если взять мировое производство яиц, то три года назад мы перешагнули планку в один триллион яиц. На сегодняшний день мир производит 1 трлн 360 млрд яиц. Лидирует по объемам данного продукта Китай – более 30% мирового производства, 436 млрд. На втором месте – США, 91 млрд. Россия находится на шестом месте – наши птицефабрики производят 41,3 млрд яиц. К слову, еще в 1990 году Советский Союз был на первом месте по производству яиц – 89,6 млрд. США в это время производили 81 млрд. И, заметьте, Китай был на третьем месте (78 млрд). И чуть более чем за 20 лет Китай вышел в лидеры. Возникает вопрос: каким образом Китай это сделал? Дело в том, что правительство данного государства, в отличие от нашего, столкнувшись с проблемой



Владимир Фисинин,
президент Российского
птицеводческого союза:

«Уже сегодня ряд птицефабрик активно использует новые органические одновалентные микроэлементы, в частности российский органический йод, марганец, цинк, железо, селен, кобальт и медь. Степень их усвояемости – 70–80%, а значит, их можно вносить в рацион птицы в значительно меньших количествах».

недостатка яйца, создает 6–7 небольших экспертных групп и дает им месяц-полтора на выработку вариантов ее решения. После выбора лучшего варианта составляется программа, под которой подписывается фамилия и имя автора, чтобы он нес ответственность за свое предложение. Если говорить о мировых тенденциях в яичном производстве, то прежде всего стоит отметить рост продаж бескорлупного яйца, то есть переработанного. К данной категории относится сухое яйцо и жидкие продукты. 25 млрд бескорлупного яйца в год продают США (27%). Лидером же по данной товарной категории является Япония – эта страна продает 48% яйца в переработанном виде. Россия, к сожалению, отстает, на нашу страну приходится только 8,6% продаж бескорлупного яйца. Тем не менее в нашей стране уже есть крупные заводы по переработке: 1,5 млн яиц в день перерабатывает птицефабрика «Боровская», 1,4 млн – фабрика «Роскар» из Ленобласти, 600 тыс. в день – «Волжанин».

Преимущество переработанных яиц – длительный срок хранения. Например, жидкое яйцо, обработанное новыми методами ультразвуковой пастеризации, сохраняет все свои качества в течение 6 месяцев.

ТЕХНОЛОГИИ

Одна из основных задач, которые сейчас решаются в мире специалистами в области птицеводства, – продление продуктивного периода кур-несушек. Некоторые зарубежные специалисты для решения этой задачи предлагали отпускать кур на вольный выпас. Однако, на мой взгляд, это решение было, скорее, не научным, а политическим. Да, птицеводы обеспечили свободу птице, но человек не должен платить за свободу продукта. Он должен платить за его количество и качество. По качеству и питательности яйца птиц, содержащихся в клетке, не отличались от тех, что несли птицы, находившиеся на выгуле. Яйценоскость же при выгульном содержании была ниже.

ДОЛЯ МЯСА ПТИЦЫ НА РЫНКЕ МЯСНОЙ ПРОДУКЦИИ

В общей сложности в мире производится 296 млн тонн мяса птицы. На сегодняшний день по потреблению лидирует свинина, в общей структуре она занимает 37,1%, мясо птицы находится на втором месте, его доля в общей структуре потребления составляет 34,7%. Многие крупные социологи мира считают, что в 2022 году на первом месте по потреблению будет стоять мясо птицы. Сегодня самое большое потребление мяса птицы приходится на ОАЭ – 101 кг на душу населения в год. Затем идет Израиль (68 кг), Сингапур (62 кг), США (59 кг), Бразилия (44,7 кг). Хорошо идут Украина (25 кг на душу населения) и Россия (собственное производство – 26,6, с импортом – 28).

По прогнозам ФАО, к 2050 году мировое производство мяса всех видов возрастет до 465 млн тонн.

Если говорить о бройлерах, то сегодня по их производству лидируют США – 19,6 млн тонн, за Штатами следует Китай – около 16 млн тонн, и 13 млн тонн бройлеров производит Бразилия.

В ближайшие годы развивающиеся страны обойдут развитые по мясу примерно в два раза, Европа к 2020 году превратится в крупного импортера, а не экспортера.

Согласно данным специалистов из Бразилии, в 2022-м производство бройлеров в этой стране будет составлять 21 млн тонн.



АКТУАЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ ОТРАСЛИ

Очевидно, что в число важнейших вопросов для птицеводов входят не только селекция и генетика, но это еще и глубина переработки. Чем она выше, тем выше рентабельность.

В России мясо птицы пользуется высоким спросом, но 90,2% всего рынка птицы в нашей стране составляют бройлеры. И сейчас мы делаем все, чтобы быстро развить индейководство. Для этого строятся крупные комплексы – сейчас в стадии строительства с пуском на ближайшие годы в России насчитывается 12 комплексов по выращиванию и переработке индейки. Сегодня самый крупный комплекс по производству индейки в России – «Евродон» в Ростове-на-Дону. Он дает

График 1. Мировое производство яйца (штук)

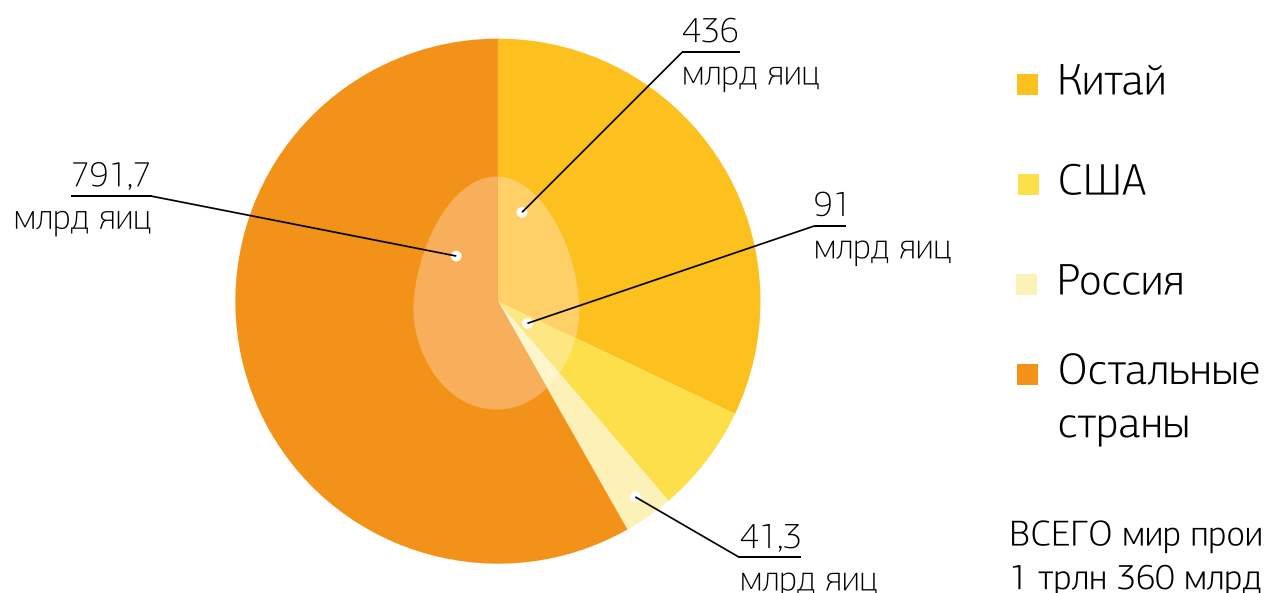
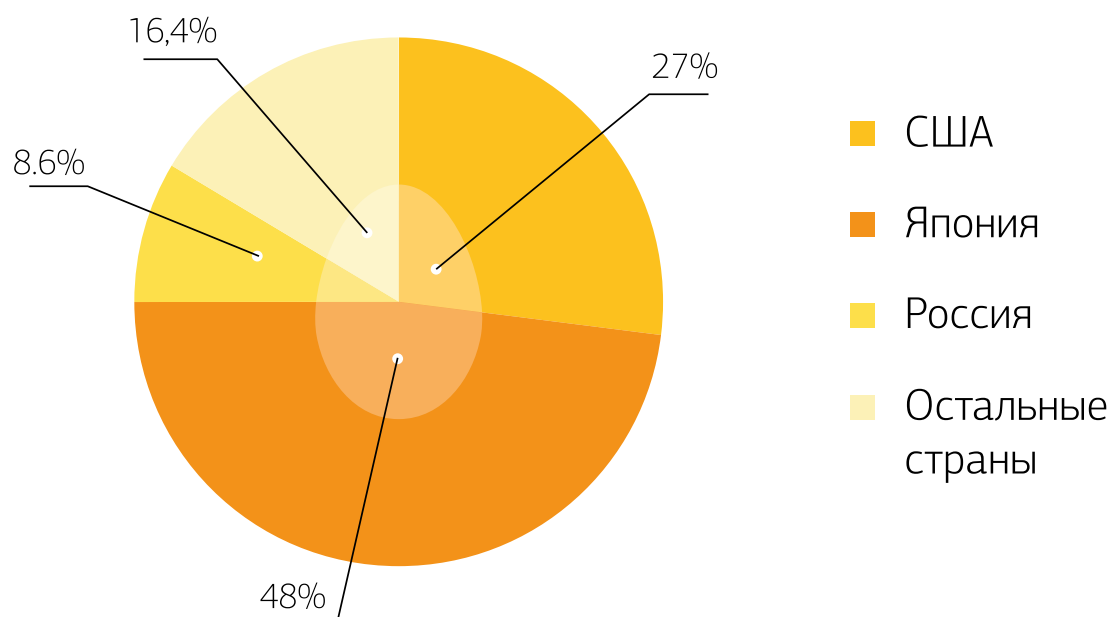


График 2. Мировые продажи бескорлупного (переработанного) яйца



43 тыс. тон продукции. 22 тыс. тонн на рынок поставляет предприятие «Краснобор» Тульской области, 17 тыс. – «Гафури» (Башкирия). Недавно я посетил новый комплекс «Домате» в Пензе, который в прошлом году произвел 15 тыс. тонн индейки, в этом году планирует нарастить объем до 32 тыс. тонн, а в следующем – до 60 тыс. тонн.

Также отдельные предприятия начинают разводить утку. Опять же, интересный опыт в этом плане уже имеет компания «Евродон». Помню, когда я работал в Сибири, мы выращивали утку. Срок выращивания составлял 60 дней, за которые птица дорастала до 2 кг. Утка в птичниках «Евродона» имеет циклы выращивания в 38 дней, и к концу выращивания птица весит 3,3 кг. Это новая популяция уток, у которых снижено содержание жира. А чем ниже жирность, тем лучше конверсия, ведь на образование 1 г жира уходит в 2 раза больше питательных веществ, чем на формирование мышечной ткани. Поэтому еще одна из мировых тенденций – это формирование чистой и функциональной продукции, обогащенной каротиноидами, витаминами, микроэлементами и т. д. Производство функциональной продукции в мире сейчас растет.

ИННОВАЦИИ

Говоря о новинках в области кормления, стоит учитывать, что мы стоим на пороге настоящей революции в области нормирования микроэлементов. Сейчас специалисты отрасли все еще продолжают давать птицам микроэлементы, получаемые из неорганических солей. При этом микроэлементы из неорганических солей усваиваются всего на 7–12%, а остальное выводится с пометом. Все дело в том, что микроэлементы в солях – трехвалентные, поэтому биологическая мембрана их не пропускает. Однако уже сегодня ряд птицефабрик активно использует новые органические одновалентные микроэлементы, в частности российский органический йод, марганец, цинк, железо, селен, кобальт и медь. Степень их усвояемости – 70–80%, а значит, их можно вносить в рацион птицы в значительно меньших количествах. Стоит отметить, что ряд российских разработок в области одновалентных микроэлементов не имеет аналогов в мире.

ВЕТЕРИНАРИЯ

Специалистам нашей отрасли не стоит забывать о контроле гриппа птиц. Новый штамм вируса, который разразился в марте прошлого



Утка в птичниках «Евродона» имеет циклы выращивания в 38 дней, и к концу выращивания птица весит 3,3 кг. Это новая популяция уток, у которых снижено содержание жира. А чем ниже жирность, тем лучше конверсия, ведь на образование 1 г жира уходит в 2 раза больше питательных веществ, чем на формирование мышечной ткани.

года в Китае, H7N9, унес 285 человеческих жизней. В итоге в Китае, в котором прирост мяса бройлеров в прошлом году должен был составить 360 тыс. тонн, данный показатель оказался значительно меньше. В мае произошла вспышка гриппа штамма H7N9 в Мексике, за несколько месяцев до этого, в январе – марте, – во Вьетнаме. Самое страшное, что вирус наносит ущерб не только птице, но и человеку.

Для того чтобы предотвратить заболевание птиц гриппом, безусловно, есть вакцины. Однако очень многое зависит от санитарных условий в птичнике и от того, как выращена ремонтная молодка. Дело в том, что данный штамм вируса гриппа не очень силен, и если птица имеет оптимальный вес и выращена в хороших условиях, то ее собственного иммунитета будет достаточно, чтобы справиться с вирусом. Риск есть на предприятиях, где слабая птица. Именно поэтому во многих странах мира уничтожать слабую птицу является нормальной практикой.

Также важным моментом являются условия содержания родительского стада: чем лучше они, тем сильнее материнский иммунитет на уровне бройлеров, он удерживает от многих заболеваний. Сейчас программы содержания родительского стада особенно активно развиваются, причем в крупных масштабах.

РОССИЙСКИЙ ОПЫТ ВЫРАЩИВАНИЯ ПЕРЕПЕЛОВ

Спрос на перепелиную продукцию в России неплохой. Сейчас Угличская птицефабрика производит 1 млн перепелиного яйца в день. И не так давно предприятие начало изготавливать майонез из перепелиных яиц, в котором содержание яйца составляет 30–32%. К сожалению, продукция основной массы российских производителей на основе перепелиного яйца содержит менее 5% яйца. К слову, перепела обладают крайне высокой яйценоскостью: на

40-й день после рождения они уже дают яйцо, по одному в день. Недавно Угличская птицефабрика начала перерабатывать мясо перепелов: руководство предприятия приобрело оборудование, которое предназначено для отделения филе от кости у форели, оно подходит и для филетирования перепелов. Из полученного филе изготавливают копченую продукцию, 95% которой в упакованном виде напрямую поставляется в торговые сети. Данная продукция пользуется большим спросом. Российскими специалистами разработаны и другие виды продукции из перепелов и перепелиных яиц. Например, яичная колбаска, которая называется «Длинные яйца», сыр творожный из яйца на основе белка, причем по вкусу он очень похож на традиционный сыр.

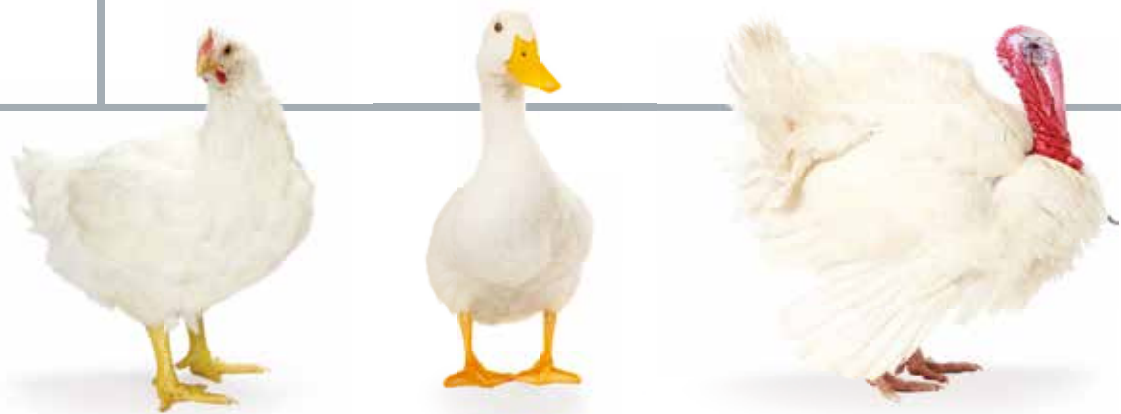
Очевидно, что мировая индустрия птицеводства развивается активными темпами, но при этом в отрасли все равно остаются актуальные вопросы, которые необходимо решать. ■

**Только используя лучшую технологию,
возможно получить охлаждённую продукцию
наивысшего качества!**

Marel Stork предлагает:

- Уникальные технологии для переработки бройлеров, утки и индейки
- Непревзойденное качество, максимальный выход
- Полная прослеживаемость и контроль производства
- Максимальная автоматизация
- Превентивный сервис в Вашем регионе

**Посетите нас на выставке Агропродмаш (6-10 октября)
в Москве и мы покажем Вам, как наши решения
повысят Вашу прибыль.**



Дополнительная информация:
+7 (495) 228 07 00
russia.storkpoultry@marel.com
marel.com/poultry



Author:



Vladimir Fisinin,
the Head of Russian
Poultry Union

ON INTERNATIONAL
AND RUSSIAN
POULTRY FARMING



Global Trends of Poultry Industry Development

Poultry farming is growing rapidly in many countries of the world.

EGG PRODUCTION

First of all, it should be noted that global production broke through a benchmark of one billion eggs three years ago. 1 trillion 360 billion eggs are produced today globally. China leads the pack in the terms of egg production with more than 30% of global volume, i. e. 436 billion. The second place belongs to the USA with 91 billion. Russia owns the sixth place; domestic poultry factories produce 41.3 billion eggs.

By the way, as recently as in 1990 the USSR headed the list of egg producers with 89.6 billion. 7 The USA produced 81 billion those times. And China, I would like to point out, was the third (78 billion). In as little as 20 years China took the lead. One may ask, how did China manage to do this? The reason is that Chinese Government as opposed to Russian officials facing the problem of egg shortage, forms 6 or



Vladimir Fisinin,
the Head of Russian
Poultry Union:

«A number of poultry factories have already begun using organic univalent microelements, including Russian organic iodine, manganese, zinc, iron, selenium, cobalt and copper. Their digestibility accounts for 70–80%, which means they can be added to the bird food in significantly less amounts».

7 workgroups that must offer several solutions to solve it. After the best one is chosen a corresponding program is developed by the author who signs the document as a responsible person.

Among global trends of egg production the most significant one is shell-free, or processed, egg sales growth. This type includes dried eggs and liquid products. 25 billion shell-free eggs are sold in the USA (27%). The leader in this niche is Japan, who supplies 48% of processed eggs. Unfortunately, Russia fell behind leaders and owns just 8.6% of shell-free egg sales. However, there are several large processing factories in our countries as well, for example, Borovskaya Poultry Plant that processes 1.5 million eggs per day, Roskar in Leningrad Region processing 1.4 million, and Volzhanin with 600 thousand per day.

The main advantage of the processed eggs is an extended shelf-life. For example, a liquid egg processed by the new ultrasonic pasteurizing techniques keeps all its properties within 6 months.

NEW TECHNOLOGIES

One of the main challenges that the poultry industry experts have faced nowadays is prolongation of layers' productive life. Some foreign experts offer to solve this task by a range-fed approach. However, I would rather consider this decision a political than a scientific one. Of course, poultry farmers gave freedom to a bird, but consumers should not pay for freedom of the product they buy. Quality and quantity are the only things one should pay for. Quality and nutrient value of eggs laid by the birds in cages do not differ from the products received from the birds on range. Laying capacity of range-fed birds appeared to be lower.

POULTRY SHARE OF THE MEAT MARKET

The total global production of meat makes 296 million t. As per today, the pork sets the pace with 37.1% of global volume, the poultry is on the second place, it counts for 34.7% in total makeup. Many respected sociologists foresee that chicken will be the most popular kind of meat in 2020.

Today poultry is consumed most actively in the UAE (101 kg per head annually). They are followed by Israel (68 kg), Singapore (62 kg), the USA (59 kg), Brazil (44.7 kg). Good consumption indices are shown by the Ukraine (25 kg per head) and Russia (domestic production – 26,6, inc. imports – 28).

The Food and Agricultural Organization forecasts that meat production will reach 465 million t by 2020.

Speaking about broilers, the USA leads in their production with 19.6 million t, followed by China with approximately 16 million t and the top three is rounded by Brazil with 13 million t of broilers.

In few coming years developing countries will outperform developed economies producing twice as much meat, and Europe will turn from a major exporter into a major importer by 2020. According to Brazilian experts, broiler production is to reach 21 million t in 2022.

INDUSTRY TOPICAL ISSUES

Processing depth is obviously one of the most important issues for poultry farmers, as well as line breeding and genetics. The more sophisticated processing results in the higher cost-effectiveness.

The poultry finds a quick sale in Russia, but 90.2% of the domestic poultry production belongs to broilers. And now we do our best to develop the turkey farming. We

Diagram 1. Global Egg Production

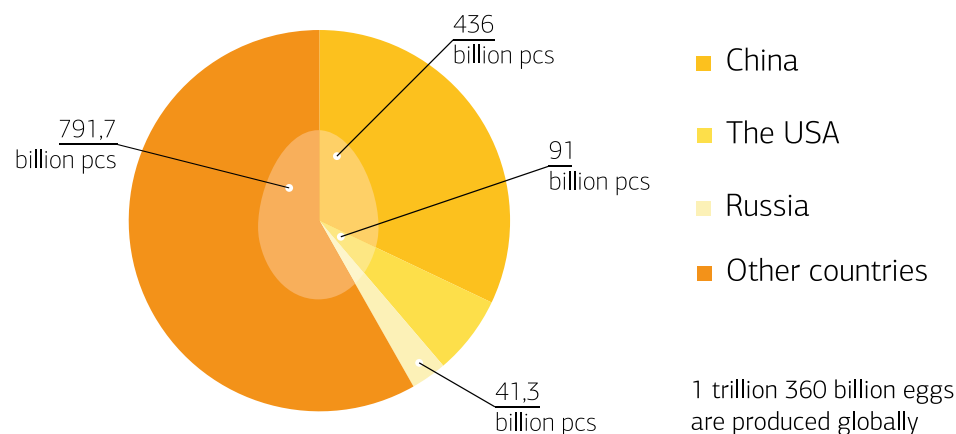
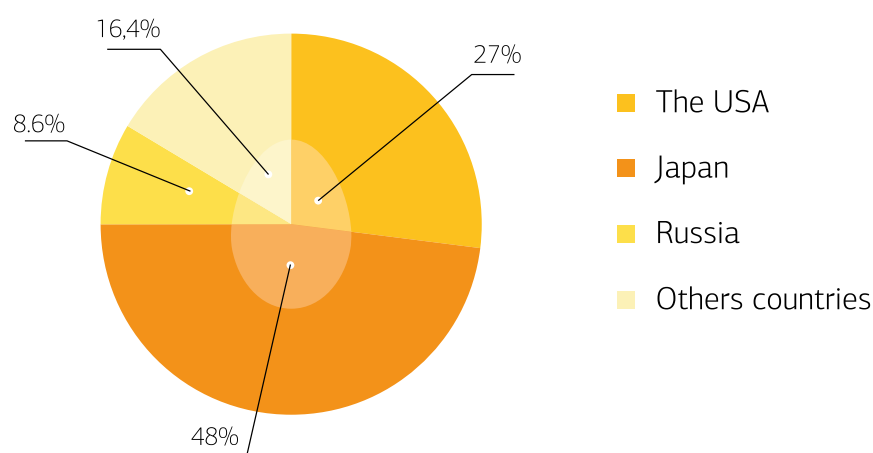


Diagram 2. Global Sales of Shell-free (Processed) Eggs



build large farms – now there are 12 turkey breeding and processing centers under construction in Russia that are to be commissioned in the nearest future. The largest turkey production center in Russia as per today is Eurodon in Rostov-am-Don producing 43 thousand t. 22 thousand t is supplied by Krasnobor in Tula Region, 17 thousand – by Gafuri in Bashkiria. Not long ago I visited a new breeding and production center in Penza named Domate that had produced 15 thousand t of turkey last year and plans to increase its production up to 32 thousand t this year, and the next year – to 60 thousand t. Besides, a number of enterprises have launched the duck production. Eurodon may share an extensive experience in this sphere as well. When I worked in Siberia, we bred ducks. Reproduction cycle made 60 days, within this period a bird approached 2 kg. The reproduction cycle in Eurodon birdhouses is 38 days and by the end of this period a bird's weight makes 3.3 kg. It's a new duck breed population with a low fat content. The low fat content improves the conversion while it requires twice as more nutrients to get 1 g of fat than to form the muscular tissue.

It leads to emerging of another global trend. It is clean and health functional food production enriched with carotenoids, vitamins, microelements, etc. Health functional food is growing all over the world these days.

INNOVATIONS

Speaking on new developments in feeding, we should remember that the world is at the cusp of a revolution in the microelements rationing. Nowadays the industrial specialists keep feeding the birds with microelements received from the inorganic salts. This being said, as less as 7-12% of the inorganic salts are ingested and the rest goes out as brood. The reason is that these salts contain trivalent microelements detained by the biological membrane. However, a number of poultry factories have already begun using organic univalent microelements, including Russian organic iodine, manganese, zinc, iron, selenium, cobalt and copper. Their digestibility accounts for 70–80%, which means they can be added to the bird food in significantly less amounts. I would like to emphasize that certain Russian developments in univalent microelements do not have any compatibles all around the world.

LIVESTOCK HEALTH

Working in our industry one should never forget about monitoring of avian influenza. New virus strain – H7N9 – that broke out in March of 2013 in China, claimed 285 people. As a result, the broiler production growth in China appeared to be significantly less that year than projected 369 thousand t.

In May an attack of H7N9 flu took place in Mexico, several months before – in January-March – it had happened in Vietnam. The most dangerous thing about this virus is that it can harm not only birds but humans as well.

Birds infecting can, of course, be prevented by certain vaccines. However, their effect depends on the sanitary conditions in the poultry-house and pullet breeding conditions. The point is that this virus strain is not very strong and can be defeated by the bird immunity alone if the bird has a sufficient weight and has grown in good conditions. This virus is dangerous for weak birds. That is why weak birds are killed in many countries and it is considered a normal practice.

Another important factor is parent stock welfare which ensures broiler mother's immunity protecting birds from various deceases. Various parent welfare programs are developing in industrial scopes at the moment.

QUAIL FARMING IN RUSSIA

Quail meat and eggs meet a rather good demand in Russia. Poultry factory in Uglich produces 1 million of quail eggs per day. The company launched the production of quail egg mayonnaise with egg content of 30–32%. Unfortunately, major part of quail egg-based products made by Russian manufacturers contains less than 5% of eggs. By the way, quails have a very good laying capacity: they produce an egg per day beginning with the 40 day after birth.

Not long ago Uglich Factory began to process quail meat. The management group purchased equipment for trout filleting and uses it now for quail processing which proved to be very effective. This fillet is used for various smoked products, 95% of which is delivered directly to the chain retailers and meets a very high demand.

Russian specialists have developed other products made of quail meat and eggs. For example, egg sausages called Long Eggs or protein-based cheese cream made of eggs tasting pretty much like the traditional cheese.

The global poultry industry is evidently growing very rapidly but it still has a number of problems waiting to be solved. ■

Гость:



Эдуард Джавадов,
директор
Всероссийского научно-
исследовательского
ветеринарного института
птицеводства

Беседовала:



**Елена
Максимова**

МЯСО И ЯЙЦО ПТИЦЫ – ОДНИ ИЗ
ВАЖНЕЙШИХ ИСТОЧНИКОВ БЕЛКА
ДЛЯ ЧЕЛОВЕКА. И КРАЙНЕ ВАЖНО,
ЧТОБЫ ВСЯ ПРОДУКЦИЯ ПТИЦЕ-
ВОДСТВА БЫЛА БЕЗОПАСНА ДЛЯ
КОНЕЧНОГО ПОТРЕБИТЕЛЯ.

Крепкий иммунитет – залог здоровья птицы

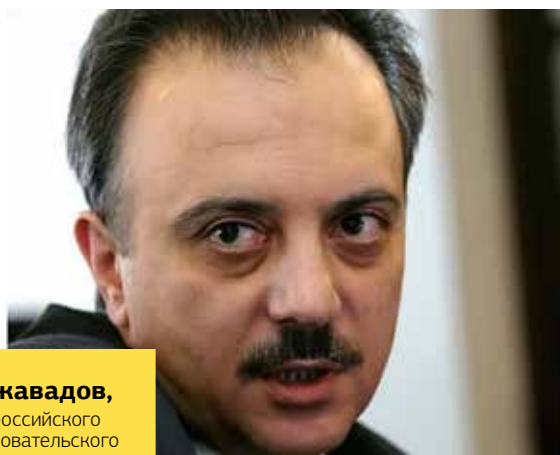
– **Э**дуард Джавадович, какие ветеринарные препараты сегодня используют российские птицефабрики?

– Если говорить о препаратах иммунобиологического плана, к которым относятся вакцины, то в принципе их на сегодня уже более десятка, особенно тех, которые применяются в яичном птицеводстве и в родительских стадах мясного птицеводства.

И таких препаратов с каждым годом будет больше и больше, так как постоянно появляются новые болезни, для профилактики которых необходимо разрабатывать вакцины.

– Какие новые болезни птиц появились в последнее время в мире? Насколько велика вероятность, что с ними столкнутся российские птицеводы?

– В последнее время спектр новых инфекционных болезней постоянно расширяется. Это связано с появ-



Эдуард Джавадов,
директор Всероссийского
научно-исследовательского
ветеринарного института
птицеводства:

«Будущее – за комплексными генноинженерными вакцинами. Некоторые специалисты считают, что в ближайшем будущем будет изобретен препарат, объединяющий все вакцины».

лением вариантных штаммов реовирусов, вируса болезни Гамборо, новые аденовирусные инфекции, поражающие печень. На данный момент в России птица не страдает от перечисленных инфекций, однако нельзя исключать, что скоро с данными болезнями столкнутся и наши птицеводы. В Россию завозятся птица и яйцо из-за рубежа, а многие инфекции передаются трансвариально – через яйцо.

– *Постоянное появление новых инфекций – серьезная проблема для отрасли?*

– Очень серьезная. На сегодняшний день уже применяется множество вакцин, и врачи забыли о принципе соблюдения интервала между вакцинациями. А это неправильно. Птицу, особенно мясную, мы держим ограниченное время – сегодня в некоторых хозяйствах срок выращивания составляет 32–35 дней: за данный период бройлер дости-



Фото: РИА Новости, Иван Руднев

гает полутора килограммов в убойном весе, и его можно отправлять в переработку. В итоге за 32–35 дней нам приходится вакцинировать птицу до семи раз, а интервал между вакцинациями, по законам иммунологии, должен составлять в идеале две недели, самый минимум – 5 дней, причем последняя вакцинация должна быть проведена не позднее чем за две недели до забоя, чтобы у птицы успел выработаться иммунитет. Этот интервал соблюсти очень сложно. В яичном птицеводстве срок выращивания более длительный, поэтому вакцинаций еще больше.

– Вакцинация является панацеей от всех заболеваний?

– Если говорить о вирусных инфекциях, то от большинства из них вакцинация действительно эффективна. Однако очень много птицы заболевает в результате развития бактериальных инфекций. И в этих случаях зачастую не обойтись без антибактериальных препаратов, наиболее распространенные из которых – антибиотики.

– Сегодня птицеводы во всем мире стараются свести к минимуму применение антибиотиков. Наверное, не случайно?

– Антибиотики сыграли большую роль в лечении и человека, и животных еще со времен разработки пенициллина, но неправильное применение данных препаратов приводит к тому, что появляются формы микроорганизмов, устойчивые к антибиотикам.

Все началось с того, что животноводы, в том числе птицеводы, стали применять антибиотики как добавки для стимуляции роста. Это неправильный путь, ведь антибиотики действуют отрицательно на

Очень много птицы заболевает в результате развития бактериальных инфекций. И в этих случаях зачастую не обойтись без антибактериальных препаратов, наиболее распространенные из которых – антибиотики.

полезную микрофлору кишечника, что препятствует формированию полноценного иммунитета, а также нормальному перевариванию корма. Кроме того, антибиотики не полностью выводятся из организма и остаются в продуктах животного происхождения. При применении антибиотиков курам-несушкам в продуктивный период яйцо, содержащее антибиотики, напрямую попадает на стол потребителя. Потребление таких продуктов отрицательно влияет на человека.

– То есть антибиотики вредны даже в очень малых количествах?

– Я считаю, что в малых количествах они даже более вредны, чем в больших, так как в первом случае мы тренируем патогенные микроорганизмы противостоять антибиотикам, и потом даже в больших количествах данные препараты перестают действовать на патогенную микрофлору. И из-за употребления продуктов животного происхождения с остаточным количеством антибиотиков организм человека тоже перестает воспринимать лекарственные антибактериальные препараты.

– Есть ли альтернатива антибиотикам?

– Существует несколько способов избежать применения антибиотиков.

Покровский Завод Биопрепаратов

GMP



SPF

Надежный партнер вашего бизнеса

ОАО «Покровский Завод Биопрепаратов»

601125, Владимирская обл., Петушинский р-н, п. Вольгинский

Тел.: (49243) 7-11-73

www.pokrovbio.ru

Факс: (49243) 7-14-93

E-mail: pzb@pokrovbio.ru

Эксклюзивный дистрибьютор ТД «Биопром-Центр»

105120, Москва, 3-й Сыромятнинский пер., д.3/9, стр. 1

Тел.: (495) 739-42-17

www.bioprom-td.ru

Факс: (495) 739-42-19

E-mail: info@bioprom-td.ru

Против некоторых бактериальных заболеваний, таких как пастереллез, микоплазмоз, сальмонеллез, вызываемый некоторыми видами сальмонелл, разработаны вакцины, они гораздо более безвредны, чем антибиотики.

Для некоторых видов сальмонеллеза, колибактериоза нет вакцины, однако в качестве альтернативы антибиотикам для их профилактики и лечения могут применяться пробиотики (например, содержащие лактобактерии), пребиотики (органические кислоты), которые вытесняют из кишечника птицы патогенную микрофлору.

Существует заместительная терапия – так называемые ловушки для микробов, которые блокируют бактерии на определенных участках и выводят их из организма. К примеру, разработанные компанией Alltech препараты «Био-Мос» и «Актиген» на основе мананолигосахаридов для стимуляции роста и продуктивности, поддержания здоровья желудочно-кишечного тракта и иммунной системы. Препараты, попадая в кишечник, ингибируют его колонизацию патогенной микрофлорой, блокируя фимбрии типа 1, что препятствует прикреплению бактерий к слизистой оболочке пищеварительного тракта. Также в качестве альтернативы антибиотикам от некоторых инфекций могут использоваться бактериофаги, то есть вирусы, которые поражают бактерии.

Но самый лучший метод – не лечить болезнь, а создать условия, при которых иммунная система будет сама справляться с бактериями. Неправильное применение вакцин и антибактериальных препаратов способствует развитию иммунодепрессивных состояний организма, что приводит к возникновению секундарных (вторичных) инфекций, снижению эффективности вакцинаций и формированию неполноценного иммунитета.

– Какие страны являются лидерами по разработке вакцин?

– Если говорить о ветеринарных вакцинах, то в первых рядах – Голландия, Франция, США. Однако сегодня уже российские предприятия и научные учреждения достаточно хорошо умеют и разрабатывать вакцины, и производить их по уже готовым разработкам, в том числе зарубежным.

Например, сегодня в нашем институте разрабатываются и производятся вакцины не только против вирусных и бактериальных инфекций, но и против паразитарных болезней. Это при том, что далеко не



Эдуард Джавадов,
директор Всероссийского
научно-исследовательского
ветеринарного института
птицеводства:

«Существует несколько способов воздушно-капельной вакцинации: мелкокапельный спрей и крупнокапельный. Тот или иной метод выбирается исходя из инфекции, против которой они направлены. Преимущество воздушно-капельного метода (спрей-метода) в первую очередь в том, что его применение упрощает работу птицеводов: не надо делать инъекцию каждой птице».

многие ученые могут разработать вакцину против паразитов.

– Расскажите о вакцинации птиц спрей-методом? В чем его преимущества?

– Преимущество воздушно-капельного метода (спрей-метода) в первую очередь в том, что его применение упрощает работу птицеводов: не надо делать инъекцию каждой птице. Этот метод очень дешевый. Кроме того, воздушно-капельная вакцинация является наиболее оптимальным способом профилактики респираторных болезней, в частности инфекционного бронхита, метапневмовирусной инфекции и др. Существует несколько способов воздушно-капельной вакцинации: мелкокапельный спрей и крупнокапельный. Тот или иной метод выбирается исходя из инфекции, против которой они направлены. Мелкие капли проникают в нижние отделы респираторного тракта: бронхи, легкие; крупные – в верхние отделы: в носовые ходы, в лучшем случае – в трахею. Дело в том, что при некоторых инфекциях глубокое проникновение

вируса, даже вакцинного, является опасным, могут возникнуть осложнения.

Выбор вакцинации посредством мелкокапельного или крупнокапельного спрея зависит не только от вида инфекции, против которой проводится профилактика, но и от эпизоотической ситуации в хозяйстве. Например, если птицефабрика неблагополучна по респираторному микоплазмозу, птицу нельзя вакцинировать мелкокапельным спреем, так как из-за достижения препаратом нижних отделов респираторного тракта могут возникнуть осложнения.

Однако вакцинация спрей-методом полностью не может заменить традиционные методы вакцинации. В частности, инаktivированные вакцины подразумевают только метод подкожной или внутримышечной инъекции. Живые же вакцины можно применять и в инъекциях, и спрей-методом, и аэрозольно, и выпойкой, и даже с кормом.

– Добавки в корма для укрепления иммунитета в какой-то степени могут заменить вакцинацию?

– На сегодня создать иммунитет с помощью кормовых добавок невозможно, поэтому и добавки, и иммуностимуляторы, и препараты, повышающие устойчивость иммунной системы, хороши только в комплексе с применением вакцины.

– Расскажите об инновациях в области вакцин.

– Вакцины постоянно совершенствуются. Ученые уже научились делать вакцины генноинженерные живые и инаktivированные, но также иммунокомплексные. Отдельно бы я выделил рекомбинантные вакцины – когда с помощью генной инженерии в структуру генома одного вируса встраивают участок генома другого вируса. Такие комбинации формируют довольно хороший иммунитет и являются относительно безвредными.

– Сегодня во всем мире, в том числе в России, появляются экокосты, которые полностью отказываются от ветеринарных препаратов. Жизнеспособен ли такой метод птицеводства для нашей страны?

– Если говорить о мелких фермах, которые реализуют свою продукцию в премиальном ценовом сегменте, полный отказ от ветпрепаратов для них возможен, но вырастить птицу без использования вакцин крайне сложно, поэтому конечная продукция будет стоить очень дорого. Но все же Россия отличается от всех других стран наличием множества крупных птицефабрик, и им на сегодняшний день невозможно отказаться от вакцин. А вот обойтись без антибиотиков, в принципе, возможно – если применяются правильно разработанные схемы лечебно-профилактических мероприятий и качественные биопрепараты.

– За какими вакцинами и способами вакцинации будущее?

– Если говорить о способах вакцинации, то одним из перспективных я считаю метод введения вакцины прямо в эмбрион, пока цыпленок еще не вылупился. В этом случае цыплята выводятся уже защищенными.

В целом же будущее – за комплексными генноинженерными вакцинами. Некоторые специалисты считают, что в ближайшем будущем будет изобретен препарат, объединяющий все вакцины, хотя я не думаю, что он появится на рынке в скором времени. ■

Гость:



Михаил Гирин,
канд. вет. наук, руководитель
консультационной группы
по птицеводству Торгового
дома «Биопром-Центр»

Беседовала:



**Елена
Максимова**

СВОИМ МНЕНИЕМ ПО ПОВО-
ДУ ВЕТЕРИНАРНОГО АСПЕКТА
В ПТИЦЕВОДСТВЕ ДЕЛИТСЯ
РУКОВОДИТЕЛЬ КОНСУЛЬ-
ТАЦИОННОЙ ГРУППЫ ПО
ПТИЦЕВОДСТВУ ТОРГОВОГО
ДОМА «БИОПРОМ-ЦЕНТР»
МИХАИЛ ГИРИН.



Птицеводство невозможно без ветеринарных препаратов

– **М**ихаил, что из ветеринарных препаратов используется российскими птицеводами сегодня наиболее активно?

– Птицефабрики обычно используют препараты для иммунопрофилактики инфекционных болезней, антибиотики, общеукрепляющие витаминно-минеральные комплексы, пробиотики и пребиотики, противопаразитарные и дезинфицирующие препараты.

– Что из перечисленного вами обязательно к использованию, а от чего можно отказаться?

– Обязательна только вакцинопрофилактика ньюкаслской болезни (НБ). Поэтому повсеместно в России используются вакцины против НБ. Применение же остальных препаратов не регламентируется. Ветеринарный врач самостоятельно, по своему выбору, назначает препараты, обеспечивающие благополучие и здоровье вверенных ему животных.

– Расскажите о способах вакцинирования. Какие из них являются наиболее эффективными?

– Для введения инактивированных вакцин применяют инъ-



Михаил Гирин,
канд. вет. наук, руководитель
консультационной группы по
птицеводству Торгового дома
«Биопром-Центр»:

«В Евросоюзе и США имеется тенденция к повсеместному уменьшению применения антибиотиков и замене их на биологические (более естественные) способы борьбы с инфекцией».

екции. Живые вакцины можно использовать в зависимости от содержащегося в них агента различными методами. Как правило, наиболее практичной и удобной является выпойка живых вакцин с питьевой водой. Также для некоторых живых вакцин применяется вакцинация воздушно-капельным путем (спреем

или аэрозолем). Однако этот метод, на мой взгляд, имеет массу недостатков, в числе которых – поствакцинальные осложнения при наличии в стаде вторичных вирусных, микоплазменных или бактериальных инфекций. Кроме того, данный способ вакцинирования предполагает приобретение дополнительного оборудования и т. д.

– При каких случаях возможен полный отказ от ветеринарных препаратов?

– Только при создании стерильной среды в лаборатории. В реальных условиях полный отказ от ветеринарных препаратов невозможен.

– Насколько в России законодательно регламентировано употребление ветеринарных препаратов в птицеводстве?

– Существует закон о ветеринарии и о фармацевтической деятельности. Россельхознадзор осуществляет инспекционный контроль за выполнением требований данного закона. Также к каждому препарату прилагается инструкция по применению, которая регламентирует порядок его назначения.

– Западные государства сегодня в рамках тренда здорового питания отказываются от применения традиционных ветеринарных препаратов в птицеводстве. Как им удастся при этом сохранить здоровье птицы?

– В Евросоюзе и США действительно имеется тенденция к повсеместному уменьшению применения антибиотиков и замене их на биологические (более естественные) способы борьбы с инфекцией. Они основываются на отказе от применения экзобиотиков, как правило, путем создания иммунитета или особой среды с помощью пребиотиков или пробиотиков. В последние годы в развитых странах также произошел отказ от применения кормовых антибиотиков. ■

Guest:



Edward Dzhavadov,
the Head of Russian
Research and
Development Veterinary
Institute of Poultry
Farming

Interviewer:



Elena Maksimova

POULTRY MEAT AND EGGS ARE THE MAIN SOURCES OF PROTEIN. THUS, IT'S VITALLY IMPORTANT TO ENSURE SAFETY OF POULTRY PRODUCTS FOR THE END CONSUMER.



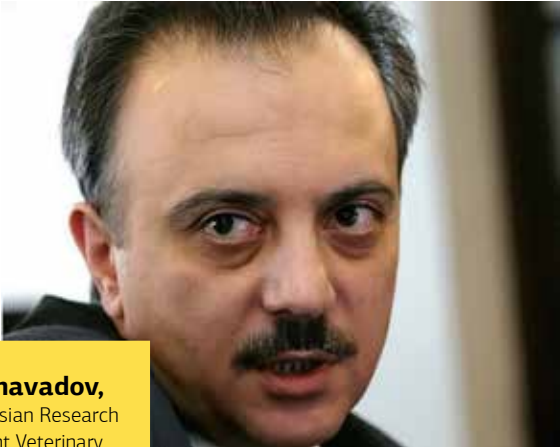
Strong Immunity as a Must for Healthy Birds

– **Mr. Dzhavadov,** what veterinary preparations are used by poultry factories in Russia today?

– Speaking on the preparations of immunobiological sphere which includes vaccines, it should be noted that they account for over dozen at the moment, especially those that are in use in egg production and parental stock breeding. And number of these medicines will grow from year to year while every year brings new deceases to prevent which it is necessary to develop vaccines.

– What new deceases of birds have appeared in the world lately? What are the risks that Russian poultry farmers will face them?

New infectious deceases are appearing constantly. It is associated with new variant strains, new Gumboro disease virus, new adenovirus infections affecting liver. At the moment the birds



Edward Dzhavadov,
the Head of Russian Research
and Development Veterinary
Institute of Poultry Farming:

«Future belongs to complex engineered vaccines. Some experts foresee a coming invention of a preparation that will unite all the vaccines».

in Russia do not suffer from the above infections, however one cannot exclude that soon our poultry farmers will face the above infections. Poultry and eggs are supplied to Russia from the foreign countries as well and many infections are transmitted in a trans-ovarial way, i.e. through eggs.

– Do you consider numerous emerging infections a serious problem of the industry?

– A very serious one. Today many vaccines are implemented already and physicians have forgotten about the principle of interval between vaccinations which is unacceptable. We keep poultry, especially meat one, for a limited time – breeding period in contemporary farms makes 32–35 days: this time is enough for a broiler to gain slaughter weight of 1.5 kg and it can be forwarded to processing. As a result, we have to vaccinate a bird up to 7 times, and immunology laws requires that period between vaccines should be 2 weeks ideally and 5 days

as a minimum, with the last vaccination done not later than two weeks before the slaughter to ensure the bird's immunity formation. This interval is very complicated to observe.

In egg farming breeding period is much longer which requires more vaccinations.

– So, would you name vaccination a cure-all solution?

– Speaking on virus infections, most of them can really be defeated by vaccination. However, in the most cases birds die in the result of bacterial infection. And in such cases one can't avoid using antimicrobials the most popular of which are antibiotics.

– Many poultry farmers all over the world are trying to minimize using of antibiotics today. Is there any reasonable cause for that?

– Antibiotics played a very important role in medical treatment of both humans and animals since penicillin invention, but incorrect application of these preparations results in emergence of antibiotic-resistant microorganisms.

It all began when stock farmers started to use antibiotics as growth-promoting agents. It's a wrong way while antibiotics affect intestinal microflora impeding strong immunity formation and normal food digesting.

Besides, antibiotics are not fully disposed from the body and remain in the products of animal origin. If laying hens are given antibiotics within the productive period eggs containing antibiotics will be delivered directly to the consumer's table. Consumption of these products can have an adverse effect on human health.

– Other words, antibiotics are harmful even in small amounts?

– I think that small amounts of antibiotics are even more harmful while in this case we train pathogenic bacteria to resist antibiotics and, as a result, larger doses of these preparations do have any effect on pathogenic microflora. Consumption of products of animal origin containing antibiotics residuals leads to the loss of efficiency of antibacterial preparations in human's organism.

– Is there any alternative to antibiotics?

– There are several ways to avoid antibiotics application. Some bacterial diseases like paterellosis, mycoplasmosis, salmonellosis, provoked by certain salmonellas can be defeated by vaccines that are less harmful than antibiotics. For certain types of salmonellosis and colibacillosis there is no vaccine, how-

ever, as alternatives to antibiotics one may use probiotics (containing lactobacteria, for example), prebiotics (organic acids) that displace pathogenic flora from intestinal tract.

Besides, there is a substitution therapy, so called traps for microbes which block bacteria in certain areas and excrete them from the body. Alltech Company, for example, has developed mannan-oligosaccharide-based Bio-Mos and Actigen preparations that force growth and productivity, improve functioning of gastroenteric tract and immune system. Introduced into the intestinal tract, these preparations inhibit its colonization by the pathogenic flora blocking fimbria of Type I which prevents bacteria attaching to the digestive tract mucous membrane.

Furthermore, some infections can be cured by bacteriophages, or viruses that defeat bacteria, instead of antibiotics. But the best method is not to cure disease but to ensure conditions that will help the immune system defeat the bacteria. Incorrect vaccination and implementation of antibacterial preparations lead to immunodepressive state of the organism which may result in development of secondary infections, low effectiveness of vaccinations and immunity weakness.

– What countries are leading in vaccine development today?

– In terms of veterinary vaccines, the leaders are the Netherlands, France, the USA. However, Russian enterprises and research organizations can also develop effective vaccines as well as produce them on the basis of ready developments, foreign ones among them.

«There are several types of airborne vaccination: microdrop spraying and macrovesicular spraying. The main advantage of airborne method, or spraying, is its ease in application: there is no need to give an injection to every bird».

Our Institute, for instance, is developing and producing vaccines that struggle not only viruses and bacterial infections but also parasitic diseases, given that very few scientists are able to develop anti-parasite vaccine.

– Would you, please, tell us about bird vaccination by spraying? What are the advantages of this method?

– The main advantage of airborne method, or spraying, is its ease in application: there is no need to give an injection to every bird. This method is very cost-effective. Besides, airborne vaccination is the most effective method of respiratory diseases, including infectious bronchitis, metapneumovirus, etc.

There are several types of airborne vaccination: microdrop spraying and macrovesicular spraying. The choice should be made basing on the infection that is struggled against. Minor drops get into lower respiratory tract: bronchi and lungs; larger ones – into upper tract: nasal passages, trachea or worse. The point is that deep penetration of certain infection's virus, even if it is a vaccine, is very dangerous and can give rise to various complications.

Choice of vaccination method between macrovesicular and microdrop spraying depends not only on the infection type against which preventive measures are taken but also on overall epidemical situation at the farm. For example, if a factory had cases of respiratory micoplasmosis, a bird should not be vaccinated by microdrop spraying because preparations entering lower respiratory tract may give rise to various complications. However, spraying can't fully eliminate traditional vaccination meth-

ods. Thus, inactivated vaccines can be introduced only by hypodermic or intramuscular injection. Living vaccines can be implemented through injections, spraying, aerosol dispersing, with drinking and even feeding.

– Can feed additives replace vaccines to any extent?

– As per today it is impossible to form strong immunity with the help of feed additives that is why additives, immune stimulants, preparations improving immune system are effective only if accompanied by vaccination.

– Would you, please, tell us few words about innovations in vaccination sphere?

– Vaccines are upgraded constantly. The scientists have already mastered to make not only live engineered and inactivated vaccines, but also immune complexes. I would especially emphasize recombination vaccines, i.e. the vaccines produced by integration of one virus genome particle into another virus genome structure with the help of genetic engineering. Such complexes form rather a strong immunity and do not cause much harm to the organism.

– Nowadays we see growing number of ecofarms that have refused veterinary preparations completely. Do you consider this way of work feasible for our country?

– What concerns minor farms that serve premium niche, full elimination of veterinary preparations is possible but it is very complicated to grow a bird without vaccination that is why finished product will cost very high. But one of the specific features of Russian poultry industry is dominance of large factories that can't eliminate vaccination yet. However, one can avoid using antibiotics, if implement appropriate therapeutic and preventive measures and high quality biopharmaceuticals.

– What vaccines and vaccination method do you consider the most perspective ones?

– Among vaccination methods one of the most perspective ones is a method of embryo vaccination when preparation is introduced before the birth of a bird. In this case chickens are produced with protection.

Speaking on innovative technologies in general, I would say that future belongs to complex engineered vaccines. Some experts foresee a coming invention of a preparation that will unite all the vaccines though I do not believe that it will appear at the market in the nearest future. ■



Гость:



Тео Босс
из города Барневелда,
частный птицефермер

На фото:
Тео Босс (справа)
и Анвар Яфаров,
директор компании
Imkon Broyley

УТРОМ Я РАБОТАЮ В КУ-
РЯТНИКЕ, А ПОСЛЕ ОБЕДА
ЗАНИМАЮСЬ ПОЛИТИЧЕ-
СКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬЮ.



Бизнес – не марафон: качество важнее количества

– **Тео**, расскажите об истории ва-
шей птицефабрики.

– Участок земли, на котором распо-
лагается наша ферма, был куплен
моим дедом в 1932 году. С тех пор
здесь жила и работала вся моя се-
мья. Изначально это была тради-
ционная голландская ферма: здесь
были поля, на которых пасли коров,
разводили кур, одним словом, зани-
мались сельским хозяйством.

– *Вы с детства принимали участие в се-
мейном бизнесе?*

– Нет. Отучившись, я сменил не-
сколько мест работы. Лично занялся
курами только четыре года назад.
Раньше у нас были коровы, свиньи,
но в итоге я решил ограничиться
только курами, поскольку, помимо
бизнеса, занимаюсь политической
деятельностью – я активный член
Демократической партии, и это
тоже требует времени.

– *И как складывается ваш распоря-
док дня?*



Тео Бос
из города Барневелда,
частный птицефермер:

*«В Голландии сейчас наблюдается
тенденция так называемой свобод-
ной жизни для фермерской птицы.
И за яйца от птиц, выращенных на
вольном выпасе, я получаю больше
денег, чем за продукцию от кур, вы-
ращенных в клетке».*

– Утром я работаю в курятнике, а по-
сле обеда занимаюсь политической
деятельностью.

– *Сколько птиц содержится у вас
на фабрике?*

– Всего у нас 55 тысяч кур.

– *Сейчас во многих странах мира под
давлением природоохранных организаций
практикуется вольное содержание пти-
цы. Как с этим обстоят дела в Голландии
в целом и на вашей ферме в частности?*

– В Голландии сейчас наблюдается
тенденция так называемой свобод-
ной жизни для фермерской птицы.
И за яйца от птиц, выращенных на
вольном выпасе, я получаю больше
денег, чем за продукцию от кур, вы-
ращенных в клетке. Поэтому я оста-
новил свой выбор на такой системе
пастбищного птицеводства.

– *Сколько яиц приносит вам одна курица?*

– За цикл, который длится 80 не-
дель, мы получаем от одной курицы

380 яиц. Но я не гонюсь за производительностью, это же не марафон! Мне важнее, чтобы кладка была равномерной и постоянной.

– Как влияет способ содержания кур на расход корма? На каких птиц уходит больше корма: на тех, что содержатся в клетках, или вольного выпаса?

– Птицы, содержащиеся в клетках, как правило, потребляют 105–110 граммов корма в день (из расчета на одну курицу). При вольном содержании птица двигается, ей нужно больше энергии, поэтому у нас расход корма составляет 117 граммов на курицу.

– Каким образом вы реализуете свою продукцию?

– Яйца мы продаем через фирму-дистрибьютора, которая экспортирует их в Германию. Сотрудники компании-посредника сами приезжают к нам на ферму и забирают нашу продукцию. Закупочные цены мы с партнерами устанавливаем путем переговоров, но в любом случае цена зависит от рыночной стоимости продукта.



«После окончания цикла кур увозят, и я получаю 50 центов за каждую птицу. Насколько мне известно, в дальнейшем фирма, которая занимается переработкой моих кур, экспортирует мясо в Бельгию».

– Добавляете ли в корм какие-либо препараты, чтобы куры не болели?

– Никаких специальных медикаментов мы не используем, кроме противоглистных препаратов, по-

скольку курицы выходят на улицу. Необходимые же прививки делает фирма – поставщик кур. Однако помещение для молоди, которую привозят к нам на предприятие, всегда полностью дезинфицируется.

Кстати, согласно нашему законодательству, каждые три месяца куры проверяются на наличие сальмонеллы и птичьего гриппа.

– Какова маржа вашего бизнеса?

– Данный показатель варьируется. Бывает, что он составляет 10 евро на курицу, иногда – 7. Все зависит от ситуации на рынке: меняется цена на кур, на корма, на яйца. После окончания цикла кур увозят, и я получаю 50 центов за каждую птицу. Насколько мне известно, в дальнейшем фирма, которая занимается переработкой моих кур, экспортирует мясо в Бельгию. Оно идет на суповые наборы, корма для животных (кошек, собак).

– Как обстоят дела в Голландии с кредитованием малого бизнеса?

– Конечно, берем кредиты, и благодаря им недавно построили новый птичник – собственных средств на строительство у нас не было. Мы обратились в банк с бизнес-планом. В итоге банковская ставка составила 3,8%. При этом никаких субсидий от государства мы не получаем. ■



ДОВЕРИЕ, ЗАСЛУЖЕННОЕ ДЕЛОМ!

ПТИЦА РАСТЕТ – БИЗНЕС ПРОЦВЕТАЕТ!

ВЫСОКОКАЧЕСТВЕННЫЕ КОМБИКОРМА ГОЛДЧИК®, GOLDDOTT®

ПРЕМИКСЫ И КОНЦЕНТРАТЫ ЭКОНОМИКС®

ДЕЗИНФЕКТАНТЫ ДЛЯ ПОМЕЩЕНИЙ И ОБОРУДОВАНИЯ DESINTEC®



WWW.AGRAVIS.RU





Беседовала: **Ольга Паленова**



Гость: **Пауль Бисманн**,
пиар-директор
компании Moba

Упаковка яйца: нюансы производства

Куринные яйца – один из наиболее традиционных продуктов в потребительской корзине. Как правило, на прилавках супермаркетов они расфасованы в привычную для покупателей картонную упаковку. В последние годы на смену картону постепенно приходит пластик: он выглядит более прочным и зачастую более эстетичным. Но и у картонной, и у пластиковой тары есть свои достоинства, недостатки и нюансы: и дело тут отнюдь не только в экологичности либо экономичности. Более того, упаковка для яиц может стать объектом для неожиданных дизайнерских решений и удачных маркетинговых ходов. На Международной выставке животноводства VIV Eurore, проходившей в Утрехте с 20 по 22 мая 2014 года, некоторые оригинальные находки были представлены публике. Своим мнением по этому поводу поделился Пауль Бисманн, пиар-директор компании Moba, крупнейшего производителя оборудования для сортировки яиц в мире.

– Расскажите, в чем разница упаковки яйца в картонные и пластиковые контейнеры?

– Основная разница заключается в том, что картон – более гибкий и податливый материал. Наше оборудование по переработке или упаковке яйца так или иначе использует и пластик, и картон. Что касается погрешности при упаковке продукции, то для картонной тары этот показатель составляет 5–7%, а во влажной среде – даже больше. Это безусловный недостаток, так как в наших установках важна точность вплоть до миллиметра, иначе яйца будут биться. У нашего оборудования есть настройки точности, однако все же пластик в этом плане значительно выигрывает.



Наше оборудование по переработке или упаковке яйца использует и пластик, и картон.

С другой стороны, если посмотреть на уровень абсорбции, то в этом плане картонные упаковки намного лучше. Конечно, при грамотном дизайне пластиковой тары также можно добиться высокого уровня абсорбции, в противном же случае сама упаковка будет трескаться при перемещении. Разница между качественными и некачественными изделиями из картона не так существенна, как в случае с пластиком. Также важно отметить, что в пластмассовой упаковке яйцо оказывается гораздо более надежно запечатанным, защищенным от влажности и перепада температур. Бумага и картон впитывают влагу. В Европе не принято мыть яйца перед упаковкой, однако в США и азиатских странах это делают – соответственно, при упаковке в пластик они могут испортиться. Очень сложно однозначно ответить на вопрос, какой из перечисленных

вариантов лучше. В некоторых обстоятельствах – пластик, в других – картон.

– Вопрос к вам как к потребителю. Какой самый интересный вариант дизайна яичной упаковки вы когда-либо встречали?

– Я считаю, что если яйца видны сквозь упаковку, то это огромное преимущество. Скажем, если вы покупаете кондитерские изделия – шоколад, мармелад, пирожные, – упаковка, как правило, запечатана. А при покупке яиц в магазине люди стремятся открыть тару и посмотреть, не разбились ли они. Если же упаковка сделана из прозрачного пластика, в этом нет необходимости. Но это исключительно мое мнение. Многие потребители выбирают более «традиционные» бумажные виды упаковки, так как яйцо является одним из наиболее привычных



продуктов питания. Так что это, как мне кажется, дело вкуса.

– Обратили ли вы внимание на выставке на упаковки, сделанные в виде элементов конструктора LEGO? Что вы об этом скажете?

– По-моему, прекрасная идея с точки зрения маркетинга. Ребенок обратит внимание на эти кубики – и пообещает маме есть яйца.

– Как вам кажется, почему раньше никто до такого не додумался – изобрести какие-то решения, привлекательные для детей? Может, все дело в изготовлении такой упаковки, ведь она довольно объемная?

– Не думаю, что дело в технической стороне – здесь все как раз весьма удачно. Просто кому-то пришла в голову прекрасная идея именно сейчас.



Пауль Бисманн,
пиар-директор
компании Moba:

«Важно отметить, что в пластмассовой упаковке яйцо оказывается гораздо более надежно запечатанным, защищенным от влажности и перепада температур».

– Как вам кажется, можно ли использовать системы маркировки яйца с указанием, например, даты производства в маркетинговых целях за счет усовершенствования эстетической составляющей?

– Пока что вся маркировка делается с помощью чернил: это просто текст, без каких-либо украшений. Одна американская компания уже пыталась делать маркировку с помощью глазури и использовать ее в рекламных целях: они назвали это емким словом egg-vertising. Но пока эта идея не получила распространения. Я не знаю подробностей: возможно, виной всему стали технические проблемы, возможно, сама концепция не стала успешной. Также здесь существуют нюансы в плане пищевой безопасности, связанные с целостностью скорлупы. Потому пока все просто: на белых яйцах – коричневая маркировка, на коричневых – белая.

– Расскажите, пожалуйста, об упаковке яиц в тару различных размеров – по 6, 10, 12, 24 штуки. К примеру, российская компания «РОСКАР» сейчас стала выпускать яйца с двумя желтками по шесть штук в упаковке под торговой маркой «Пользики», предназначенной в первую очередь для детей. Какие решения вы предлагаете?

– Наши машины могут работать практически с любыми видами упаковки: по всему миру у нас есть более 900 вариантов. Так что все зависит от рыночных требований, потребностей клиентов и розничных торговцев. Любая подобная работа делается на одной и той же производственной линии: меняются только настройки. На нашем оборудовании без дополнительных усилий может быть сделано 99% любых яичных упаковок.

– Какие изготовители упаковки для яиц являются вашими клиентами? Есть ли у вас партнеры?

– Партнеров у нас нет. Наши клиенты – независимые компании, расположенные в разных странах мира, среди них есть такие гиганты упаковочной индустрии, как, например, Hartmann. Конечно же, мы постоянно взаимодействуем с ними, ведь каждый раз при создании новой упаковки технические специалисты этих компаний стараются узнать о возможности ее изготовления на нашем оборудовании. Соответственно, их технические специалисты непосредственно обращаются к нашим, мы проводим испытания, и лишь затем они уже занимаются изготовлением упаковки. Все соглашения, конечно же, остаются сугубо конфиденциальными.

– Какие новинки вы представляете на VIV?

– Наши главные новинки связаны с вопросами безопасности продукции из яйца. Еще 10–15 лет назад сортировочные машины для яиц не отличались чистотой, были проблемы с мухами, дурным запахом. При этом от природы яйцо хорошо защищено с помощью скорлупы – конечно же, если в ней нет трещин. Сейчас же супермаркеты задают достаточно высокие стандарты пищевой безопасности. Мы занимаемся гигиеной производства. Все детали оборудования, непосредственно соприкасающиеся с яйцом, дезинфицируются в процессе и тщательно моются после работы. Часть деталей очищается автоматически, часть – под высоким давлением, максимально чисто и быстро. ■



Готовые решения по замораживанию с помощью картон-боксов, индивидуальной быстрой заморозки, контактных, плиточных и спиральных морозильных аппаратов.

advanced

bringing food freezing to the optimum

ADVANCED FOOD SYSTEMS B.V. НА ВЫСТАВКЕ VIV EUROPE 2014

В этом году предприятие Advanced Food Systems B.V. стало одним из участников крупнейшей выставки для представителей птицеводческой отрасли VIV Europe 2014.

Компания базируется в городе Уден (Нидерланды). Основной вид ее деятельности – изготовление оборудования на заказ под требования клиентов для замораживания пищевых продуктов под брендом Advanced Freezers.



Advanced Food Systems B.V. имеет многолетний опыт и высокий уровень реализованных проектов во всех секторах пищевой промышленности, таких как хлебобулочная, молочная, рыбо-, мясо- и птицеперерабатывающая, замораживание морепродуктов. Большинство оборудования, изготовленного предприятием, экспортируется за пределы Нидерландов.

В этом году на стенде Advanced Food Systems B.V. были представлены решения по замораживанию с помощью картон-боксов, индивидуальной быстрой заморозки, контактных, плиточных и спиральных морозильных аппаратов. ■

WWW.ADVANCEDFREEZERS.NL

ГРЕЧЕСКИХ ПРОИЗВОДИТЕЛЕЙ КУРИНОГО МЯСА ОШТРАФОВАЛИ НА 40 МЛН ЕВРО

Тринадцать греческих компаний – производителей курятины выплатят штрафы на общую сумму почти 40 млн евро, после того как их признали виновными в фиксации рыночных цен. Греческая Комиссия по конкуренции (НСС) вынесла решение о наложении штрафов на ряд предприятий, работающих в сфере производства и поставок мяса птицы.

По результатам расследования единогласным решением судей установлено, что 13 птицеводческих предприятий Греции, а также ассоциации этих предприятий нарушили ст. 1 Закона 703/1977 (в настоящее время ст. 1 Закона 3959/2011) и ст. 101 TFEU, приняв участие в сговоре (соглашении и/или согласованных действиях), направленных на координацию их конкурентного поведения.

Доказательства, собранные в ходе расследования, показали, что вовлеченные в сговор предприятия координировали отпускные цены на свою продукцию (свежее и замороженное мясо птицы) для поставщиков (а именно оптовиков, супермаркетов, мясников и т. д.). Более того, они участвовали в разделе рынка путем распределения клиентов с целью стабилизации соглашения и/или согласованных действий по фиксации цен. Схема сговора была реализована в рамках регулярных встреч представителей компаний-производителей и обмена информацией о будущих ценах. В целом антиконкурентное поведение длилось более 10 лет (с 1996 по 2010 год), хотя не все участники были вовлечены в сговор в течение всего периода указанного времени.

Исходя из тяжести и продолжительности нарушения и принимая во внимание особенности и экономические условия в секторе, а такжеотячающие и смягчающие обстоятельства, НСС наложила штрафы на нарушителей на общую сумму 39,9 млн евро.

MEATINFO



Греческая Комиссия по конкуренции наложила штрафы на ряд предприятий, работающих в сфере производства и поставок мяса птицы.



Беседовала:
Ольга Паленова



Виктор Вальц,
директор по продажам
в Восточной Европе
Hartmann Verpackung GmbH



КАКАЯ ОНА –
РАЗНОСТОРОННЕ
ФУНКЦИОНАЛЬНАЯ
УПАКОВКА ДЛЯ ЯИЦ?

Пластик уступает картону?

Сегодня на мировом рынке существуют две наиболее популярные упаковки для яиц: контейнеры из пластика и из картона. О преимуществах, а также недостатках того и другого видов упаковки мы поговорили с Виктором Вальцем, директором по продажам в Восточной Европе компании Hartmann Verpackung GmbH.

– Виктор, на выставке VIV 2014 было представлено очень много пластиковой упаковки для яиц с различными маркетинговыми решениями. Почему же пластиковая упаковка не пользуется особой популярностью среди российских производителей?

– Пластиковая упаковка прежде всего предназначена для транспортировки продуктов из одной точки в другую.

Яйцо может находиться в нормальном состоянии без охлаждения 120 дней, но для этого оно должно быть или на открытом воздухе, при температуре 20 градусов, или попасть в бумажную упаковку.

Функция же тары из бумажной формованной массы несколько иная. История упаковки картонной более длительная, чем пластиковой. Впервые люди начали транспортировать яйцо тысячу лет назад. Раньше это происходило очень просто: брали корзину, укладывали в нее солому,

и яйцо от производителя поступало на стол потребителю напрямую. Как вы понимаете, солома – это тоже натуральный продукт, и на ее основе была разработана упаковка примерно 60–70 лет назад. Затем появилась упаковка на 30 яиц из бумажной формованной массы, это тоже натураль-

ный продукт. В итоге получается, что один натуральный продукт – бумажное волокно – контактирует с другим натуральным продуктом – яйцом. К слову, яйцо – самый известный продукт, который попадает на стол потребителю в переработанном виде. Те же молоко или масло поступают на стол потребителю в переработанном виде, то есть к ним прикасалась машина. С яйцом этого не происходит, оно покидает организм курицы живым и попадает на стол в точно таком же состоянии.

Важно отметить, что яйцо само по себе защищено специальной пленкой. Это биологическая защита яйца, которая позволяет регулировать обмен влаги и воздуха с окружающей средой. Если же закрыть сообщение между яйцом и окружающей средой, в частности посредством упаковки,



В такой таре бренд становится узнаваемым.

продукт, как правило, портится. Яйцо может находиться в нормальном состоянии без охлаждения 120 дней, но для этого оно должно быть или на открытом воздухе, при температуре 20 градусов, или попасть в бумажную упаковку, которая имеет микропоры и позволяет продукту дышать точно так же, как в природе, и обмениваться с окружающей средой влагой и воздухом.

Есть, конечно, и другие нюансы, в частности, связанные с процессами сортировки или транспортировки. Например, человек, который фасует яйцо, не порежет пальцы, контактируя с бумажной упаковкой. Еще один момент: при транспортировке периодически случается, что яйца бьются. Картонная упаковка многих производителей, за счет своей конструкции, обеспечивает впитываемость одного или двух разбитых яиц из 10, и это приводит к тому, что оставшиеся 8 или 9 сохранившихся яиц не портятся в этой упаковке. В пластиковой же упаковке, которая не впитывает влагу, вся жидкость остается внутри, и оставшиеся целыми яйца могут в ней полностью испортиться за 4–5 дней.

– Почему, на ваш взгляд, производители яиц не пользуются всеми маркетинговыми возможностями упаковки? Изображения на контейнерах для яиц, как правило, достаточно однообразные.

– Здесь многое зависит от производителя яиц и от степени развития розницы. В тот момент, когда торговля будет проявлять желание работать с продуктами в яркой, оригинальной упаковке, такая тара появится. Необычные маркетинговые ходы уже представлены в Западной Европе, самый известный из них – замена одного яйца в упаковке каким-нибудь подарком.

Сегодня многие производители упаковки для яиц имеют возможность наносить текст и информацию как на внутреннюю сторону контейнера, так и на оборот этикетки. Это могут быть информационные материалы любого характера, в частности рецепты приготовления. Данные варианты достаточно широко используются в Европе, в других странах мира. Думаю, что и в России тоже на каком-то определенном этапе, может быть, через 2–3 года, упаковка для яиц начнет развиваться в таком ключе.

– Что дороже: производить бумажную упаковку или пластиковую?

– Изготовление пластиковой упаковки существенно дешевле бумажной. Но если учитывать весь технологический процесс, который проходит пластиковая упаковка, в итоге они полностью сопоставимы по цене.

Дело в том, что изготовители бумажной тары, как правило, выпускают готовый продукт с наклеенной этикеткой, который можно ставить на полку. На пластиковую же упаковку, как правило, еще необходимо наносить определенную маркировку, наклеивать этикетку.

К тому же скорость работы сортировальной машины существенно ниже при работе с пластиковой упаковкой, чем с бумажной.

А если еще учесть тот факт, что сегодня конечные потребители все чаще задумываются о сохранении окружающей среды, делая выбор в пользу бумажной упаковки, то выявляется еще одно ее преимущество над пластиковой тарой.

Поэтому перед тем, как выбрать ту или иную упаковку для яиц, необходимо хорошенько сопоставить все за и против и только после этого принять решение. ■



**ПРЕДСТАВИТЕЛЬ
ХАРТМАНН
В РОССИИ КОМПАНИЯ
ФОГЕЛЬ ФЕРПАКУНГ**

+7 812 309 26 29
v o g e l p a c k . r u



Эксклюзивное предложение
по системе паллетирования яйца
СКИДКА 10% на прокладку
пластиковую под яйцо



+7 812 309 26 29 **megaplast.spb.ru**



Беседовала: **Ольга Паленова**



Гость: **Михаэль Грун**,
менеджер по маркетингу
компании Меуп

Новинки оборудования для переработки птицы от Меуп

Куриное мясо – один из наиболее популярных продуктов в повседневном рационе, различные блюда и изделия из него можно встретить в меню кафе, ресторанов, предприятий общественного питания. Тенденции в его производстве меняются в соответствии с нуждами конечных потребителей и требованиями сетей розничной торговли.

На состоявшейся в конце мая текущего года в нидерландском Утрехте Международной выставке VIV Eurore были представлены новинки оборудования для переработки мяса птицы. Именно в Нидерландах расположено центральное представительство компании Меуп, одного из признанных мировых лидеров в данной сфере. О новинках и современных трендах птицепрома рассказал менеджер по маркетингу предприятия Михаэль Грун.

– Господин Грун, какие новинки вы представляли на выставке?

– У нас много нового оборудования: в демонстрационной можно было увидеть его работу. Также среди наших новинок – оборудование для обвалки мяса куриных грудок и получения филе, принципиально новая филетировочная машина модульного типа «MEYN – RAPID HQ, версия 3.0», система обнаружения обломков костей в мясе «MEYN – Bone Detection System» и инновационная двухкамерная установка для оглушения птицы посредством углекислого газа CO₂, которая обеспечивает гуманное оглушение птицы. Самая важная для нас новинка – машина для изготовления филе, у которой доступны различные модули в зависимости от поставленных задач. С ее помощью можно делать нежную куриную вырезку, односторонние либо двусторонние куски. Производительность такого оборудования

Михаэль Грун,
менеджер по маркетингу
компании Меуп:

«При доставке куриного филе в сети быстрого питания, такие как KFC и McDonald's, необходим его осмотр на рентгене на предмет наличия костей. Мы производим оборудование, использующее для этих целей рентген, обладающее высокой производительностью и точностью: с его помощью можно обнаружить даже самые мелкие косточки».

составляет 6 тыс. куриных грудок в час, кроме того, оно не оставляет следов на готовой продукции. С одной стороны машины по конвейеру поступают куриные грудки, а с другой стороны выходит филе, готовое для продажи, никакой дополнительной обработки уже не требуется. Кроме того, у нас есть дополнительное оборудование для сбора мяса, которое обычно остается на костях во время разделки тушек. Очень часто во время разделки на костях остается 20–30 граммов мяса с каждой тушки, поэтому его использование также может приносить доход. При доставке куриного филе в сети быстрого питания, такие как KFC

и McDonald's, необходим его осмотр на рентгене на предмет наличия костей. Мы производим оборудование, использующее для этих целей рентген, обладающее высокой производительностью и точностью: с его помощью можно обнаружить даже самые мелкие косточки.

– Каковы сейчас тенденции в сфере упаковки птицы?

– Упаковки сейчас становятся больше, и эта тенденция наблюдается по всему миру, так как домохозяйства становятся меньше. В западных странах семьи в основном состоят из 2–3 человек, которым не нужно

покупать по полтора килограмма мяса курицы – достаточно гораздо меньшей порции. Проблема в том, что это значительно увеличивает сложность процесса, потому что упаковок нужно больше. Однако для этих целей у нас есть оборудование, делающее все нужным образом. Видеоролики, демонстрирующие работу наших установок, можно посмотреть на YouTube.

Другая проблема заключается в том, что продукция с фиксированным весом становится стандартом для розничной торговли. Поэтому смотреть на упаковку необходимо особенно тщательно. Обычно, если указан вес, например 500 граммов, то это вес нетто, без учета упаковки. Но на деле этот вес, как правило, неодинаков: для полукилограммовой тары он может отличаться на 20–30 граммов. Погрешность нашего оборудования составляет менее 1% – всего лишь доли грамма вместо десятков. Другие значимые нюансы процесса упаковки – это запайка швов и нанесение этикеток. Последнее особенно важно для автоматического контроля. У нас все процессы контролируются с помощью специальной системы автоматизации, которая называется I-Poultry. Буква «I» в названии расшифровывается как «интеллектуальная» и «интегрированная».

– Что из оборудования, на ваш взгляд, будет пользоваться наибольшей популярностью на российском рынке?

– Сейчас на выставке наибольшей популярностью пользуется машина для обвалки мяса куриных грудок – уверен, что и в России ее ждет успех. В принципе, все, что мы демонстрировали на выставке, становится популярным. Я могу уверенно сказать, что мы выпускаем оборудование для нужной продукции в нужное время и в нужном месте. ■



Беседовала: **Ольга Паленова**



Гость: **Рик Вайнхорст**,
генеральный директор
компании Foodmate

Инновационные решения для обвалки, и не только

Современное оборудование для разделки птицы от лидеров данной отрасли высокотехнологично, и, казалось бы, птицепереработчиков в данном аспекте уже ничем не удивить. Однако на прошедшей ведущей выставке отрасли были представлены инновационные решения для разделки. О новинках, которые могут максимально облегчить процесс обвалки, рассказывает Рик Вайнхорст, генеральный директор компании Foodmate.

– Рик, какие установки ваша компания продемонстрировала посетителям VIV Europe 2014 и что, на ваш взгляд, будет особенно интересно российским заказчикам?

– Мы представляем здесь новую филетировочную машину. Она называется MAXIMA. Установка отличается от своих предшественниц более высоким выходом филе, а также рядом дополнительных функций. Думаю, она найдет широкое применение на российском рынке, поскольку филетирование развивается у нас все активнее. У нас на стенде уже было немало посетителей из России, и все они проявили большой интерес к нашему оборудованию.

– А какова производительность этой машины?

– Три тысячи тушек в час.

– Это единственная новинка, которую вы представляли на стенде?

– Нет. Еще один новый продукт, который мы привезли, – линия для обвалки куриных окорочков OPTI LTD. Я знаю, обработка полностью всей ножки, включая бедро и голень, только начинает развиваться в России. Мы пригласили на наш стенд большое количество российских компаний, и все они поло-



Оборудование для обвалки грудки MAXIMA 2.0 от Foodmate может филетировать до 3 тыс. грудок в час и производить полуфиле и малое филе.



Рик Вайнхорст,
генеральный директор
компании Foodmate:

«Обработка полностью всей ножки, включая бедро и голень, только начинает развиваться в России. Мы пригласили на наш стенд большое количество российских компаний, и все они положительно оценили конечный продукт, который позволяет получить наше оборудование».

жительно оценили конечный продукт, который позволяет получить наше оборудование. Наша линия, состоящая из машин OPTI Drum для обвалки голени и OPTI TD для снятия мяса с бедренной части окорочка, способна выделять окорочковое мясо, и делает это очень быстро – производительность ее составляет шесть тысяч ножек в час. Также на нашем стенде представлена новая установка, которая позволяет проверить качество тушки и сортировать продукцию.

– А вообще у вас широкий ассортимент продукции? В вашу линейку входит, скажем, оборудование для нарезки мяса птицы на маленькие кусочки? Например, машины, которые бы отделяли мясо от кости, измельчали его и упаковывали?

– Вообще-то наш профиль – оборудование для разделки тушек и филетирования. Но, возможно, нарезание филе на мелкие кусочки после обвалки и дальнейшая упаковка – хорошая тема для размышления для нашего отдела новых разработок и исследований. ■



SMARTWEIGHER ПОЛУЧИЛ ДВЕ ПРЕМИИ НА ВЫСТАВКЕ VIV EUROPE



Вручение двух премий VIV за инновации (слева направо: Руван Беркуло (VIV), Ари Тулп (директор по продажам и маркетингу, Marel Stork), Антон де Вирд (исполнительный директор, Marel Stork) и Эдгар Флуиджт (VIV)).

На выставке VIV Europe 2014 система высокоточного динамического взвешивания на держателях подвешного конвейера SmartWeigher компании Marel Stork Poultry Processing получила две награды в категории «Птицепереработка» и общую премию за инновации. Новое решение от Marel Stork обеспечивает высокую точность взвешивания бройлеров на максимально возможных скоростях.

SmartWeigher с системой высокоточного взвешивания состоит из инновационных вращающихся подвесок, устройства SmartWeigher, новейшей интеллектуальной системы отчетности и контроля IRIS, новых станций разгрузки и последней версии программного обеспечения PDS-NT/Innova. Результат – непревзойденное, высокоэффективное взвешивание и распределение.

ИННОВАЦИОННЫЕ ВРАЩАЮЩИЕСЯ ПОДВЕСКИ

Чтобы решить проблему соприкосновения крыльев двух рядом находящихся продуктов на цепи подвешного конвейера, Marel Stork разработал вращающиеся подвески. Они состоят из двух роликов (троллеев), увеличивающих эксплуатационную стабильность, и прикрепляются к поворотному диску посредством фиксирующего механизма. Продукты идеально размещены при поступлении в SmartWeigher.

ВЫСОКОТОЧНЫЙ SMARTWEIGHER

Данное устройство взвешивает продукты на максимальных скоростях. Вибрации компенсируются электронной системой механизма взвешивания. Точность обеспечивается автоматическим тарированием каждой конкретной подвески.

«ВСЕСТОРОННЯЯ» ОЦЕНКА КАЧЕСТВА

Новая версия интеллектуальной системы отчетности и контроля IRIS соединяет в себе новейшие методы обработки данных и компьютерную визуализацию. Marel Stork IRIS одновременно анализирует весь продукт и все его анатомические части, как переднюю, так и заднюю. Это позволяет избежать процесса перевода продукта в более низкий сорт.

СТАНЦИИ РАЗГРУЗКИ

Станции разгрузки целых продуктов были перепроектированы для обеспечения правильной и точной разгрузки на самых высоких скоростях. После взвешивания и оценки качества место назначения каждого продукта определяется программным обеспечением PDS-NT/Innova. Способность соответствовать требованиям заказчика и извлекать наибольшую прибыль из каждого продукта крайне важна для любого процесса переработки. Со SmartWeigher – линией сортировки и распределения целой тушки – это становится возможным! ■



В РОССИИ СОЗДАНА ПЕРВАЯ КАФЕДРА ПО ИНДЕЙКОВОДСТВУ

30 июня состоялось подписание соглашения «О сотрудничестве и партнерстве» между ДонГАУ и ГК «Евродон», а также подписание договора об открытии базовой кафедры птицеводства, которая станет первой в России кафедрой по индейководству. По сути событие имеет огромное стратегическое значение для всей аграрной сферы и российской экономики в целом, так как создает прецедент наукоемкого подхода к формированию перспективного сегмента отрасли на примере успешного прорывного проекта, заложившего основы ее развития.

Кафедра – с лабораториями и площадками для практических занятий – расположится на территории компании «Евродон». Основные теоретические дисциплины будут преподавать лекторы ДонГАУ, а практику – специалисты агрохолдинга «Евродон». Практику, которая начинается с третьего курса, возьмут на себя специалисты агрохолдинга «Евродон». Специалисты компании, среди которых немало имеющих научные степени, будут проводить занятия со студентами непосредственно на предприятии, что позволит будущим профессионалам получить в процессе обучения реальное представление о возможностях профессии птицевода в передовых проектах. Учебный план составит 30% теоретических и 70% практических занятий, которые будут проводить руководители площадок «Евродона», в том числе уникальные специалисты (во всем мире таких – единицы) по селекции, безопасности, современным основам ветеринарии. Уже с 1 сентября 12 третьекурсников начнут получать практические знания в рамках проекта.

АГРО.РУ



АЧС В ЕС ПРИНЕСЛА ПРИБЫЛЬ ЛИТОВСКИМ ПТИЦЕФЕРМАМ

Запрет на ввоз свинины в Россию из стран Евросоюза в связи с обнаруженным вирусом африканской чумы свиней меняет перерабатывающую промышленность – россияне стали больше употреблять птичьего мяса, поэтому рост цен в Европе стал приносить прибыль литовским птицефермам.

«Россия – огромный рынок, находящийся рядом с нами, однако до сих пор выращивающие птиц на него не рвались. Просто цены были ниже, чем в Европе», – сказал в интервью литовской деловой газете Verslo zinios Витаутас Тевялис, президент Литовской ассоциации птицеводства.

Правда, фермеры, выращивающие индюков в Литве, заработали не на экспорте в Россию, а на повышении цен в Европе, а экспорт птичьего мяса в РФ из Литвы даже сократился по сравнению с началом прошлого года.

WEBPTICEPROM.RU



Основные теоретические дисциплины будут преподавать лекторы ДонГАУ, а практику – специалисты агрохолдинга «Евродон».



Фермеры, выращивающие индюков в Литве, заработали не на экспорте в Россию, а на повышении цен в Европе.



ОМАН ОСЛАБЛЯЕТ ТРЕБОВАНИЯ К БРАЗИЛЬСКОЙ КУРЯТИНЕ

Правительство Омана больше не будет требовать справок о вакцинации против вируса птичьего гриппа H5N1 для птицы, поставляемой из Бразилии.

По мнению Рикардо Сантины, вице-президента Бразильской ассоциации производителей животных протеинов (АВРА), это сделает процесс организации отгрузок на рынок данной арабской страны быстрее и дешевле. Г-н Сантин заявил, что Всемирная организация по охране здоровья животных (МЭБ) уже подтвердила статус Бразилии как территории, свободной от птичьего гриппа, и теперь оманское правительство признало этот факт. С данного момента вакцинации птицы на фермах страны уже может не проводиться.

По данным АВРА, в январе – мае текущего года Бразилия поставила на рынок Омана 27,604 тыс. тонн мяса птицы, что на 2,9% выше показателя аналогичного периода прошлого года. Позиция Омана по вопросу безопасности поставляемой птицы является, по мнению этой организации, публичным подтверждением уверенности в качестве поставляемой продукции.

FOODCONTROL.RU



Всемирная организация по охране здоровья животных (МЭБ) уже подтвердила статус Бразилии как территории, свободной от птичьего гриппа.

КУРЯТИНА ЛИДИРУЕТ ПО РОСТУ ЦЕН

Прошлый месяц ознаменовался удорожанием товаров, относящихся к категории бюджетных. В докладе Росстата сообщается, что за минувший месяц был зафиксирован рост цен, в частности на мясо птицы и куриное яйцо. Причем наиболее существенно прибавила в цене курятина – на 4,5%.



Удорожание ресурсов, используемых при производстве, вынуждает птицеводов повышать цены. Таким образом предприятия могут сохранить минимальную рентабельность, говорит глава Российского птицеводческого союза Галина Бобылева. К слову, по итогам прошлого года рентабельность производителей мяса птицы составила лишь 4%.

По словам эксперта, курица дорожает вслед за активным ростом цен на продукцию свиноводства. В России так сложилось, что один продукт – источник животного белка – «тянет» за собой все остальные.

Тем не менее курятина до сих пор остается самым дешевым из всех видов мяса. Если цены на говядину уже достигли того уровня, когда дальнейшее увеличение стоимости грозит падением спроса, то куриному мясу еще есть куда расти. Хотя существенного удорожания все же ожидать не стоит. Сегодня рост цен сдерживает высокая насыщенность рынка и дальнейшее наращивание производства мяса птицы. Также по этому товару мы полностью независимы от импорта.

AGROINFO.COM



Курица дорожает вслед за активным ростом цен на продукцию свиноводства. В России так сложилось, что один продукт – источник животного белка – «тянет» за собой все остальные.



Американское оборудование для птицепереработки

Prime Equipment Group
125445, Москва, Смольная ул., 24а
☎ +7 (495) 685-95-64

МАШИНЫ ДЛЯ СЕГМЕНТАЦИИ КРЫЛЬЕВ КУРИЦЫ И ИНДЕЙКИ



Серия моделей CWS/TWS – это безопасное и гибкое решение для сегментации крыльев. Разделяет крыло на 2 или 3 анатомических сегмента, а именно – **локоть (2-й сустав), плечо (1-й сустав) и кончик крыла**. Уникальная режущая конструкция производит более **95% высококлассных разрезов** и настроена на необходимый размер продукта.

Преимущества:

- безопасность по сравнению с дисковыми ножами и пилами;
- превосходное качество разреза;
- малые габариты;
- модульная конфигурация позволяет увеличить количество рабочих мест от 2 до 8;
- может работать не только как отдельная машина, но и встраиваться в различные линии разделки.



Автор:
Виктория
Загоровская



Фото:
Татьяна
Путинцева

На выставке VIV Europe 2014 огромным спросом пользовались стенды производителей оборудования для упаковки и переработки яйца. И это неслучайно: потребление яиц и яйцепродуктов пользуется спросом во всем мире, в том числе в России.



«Роскар» – курица – яйцо – покупатель

ОДНО ИЗ КРУПНЕЙШИХ ПРЕДПРИЯТИЙ ПО ПРОИЗВОДСТВУ ЯИЦ В НАШЕЙ СТРАНЕ – ПТИЦЕФАБРИКА «РОСКАР», КОТОРАЯ РАСПОЛАГАЕТСЯ В ЛЕНИНГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ.



Валерий Горячев,
генеральный директор
птицефабрики «Роскар»:

«Роскар» означает «Российская Карелия», такое название было выбрано, поскольку птицефабрика расположена на Карельском перешейке, между Ладожским озером и Финским заливом. Этот район по праву признан одним из самых экологически чистых в Ленинградской области».

Птицефабрика «Роскар» – предприятие с 40-летним стажем работы. Сегодня это один из крупнейших российских производителей яйца и продуктов его переработки, а также мяса птицы и полуфабрикатов. Продукция фабрики представлена на рынках Санкт-Петербурга, Москвы, Северо-Западного регио-

на, а также Центрального и Южного федеральных округов.

«Роскар» означает «Российская Карелия», – отметил **генеральный директор предприятия Валерий Горячев**. – Такое название было выбрано, поскольку птицефабрика расположена на Карельском перешейке, между Ладожским озером и Финским заливом. Этот район по праву признан одним из самых экологически чистых в Ленинградской области».

ЦЕХ СОРТИРОВКИ И УПАКОВКИ

«Роскар» – птицеводческий комплекс с замкнутым технологическим процессом от производства яиц до переработки мяса птицы. Добиться высочайшего качества продукции птицефабрике помогает технологичное оборудование ведущих мировых производителей, грамотно организованный производственный процесс и тщательный контроль на всех этапах производства.

Процесс производства яйца на птицефабрике полностью автоматизирован: первым, кто прикасается к яйцу, становится непосредственно покупатель, открывший упаковку дома.

Из птичников яйца поступают в цех сортировки и упаковки по утепленным галереям системы яйцесбора. Яйцесортировальные комплексы производительностью 120 и 180 тыс. яиц в час управляются с помощью компьютера и выполняют такие операции, как мойка, отбор яиц с насечкой, как

видимой, так и скрытой, сортировка по весовым категориям, упаковка в различную тару. Применение системы автоматической укладки обеспечивает снижение процента битых яиц.

Основа ассортимента портфеля птицефабрики – упакованное брендированное яйцо. При этом птицефабрика специализируется на выпуске обогащенных яиц, обладающих лечебно-профилактическим эффектом благодаря повышенному содержанию определенных полезных для здоровья элементов.

Первым на рынок было выведено яйцо под торговой маркой «ЭКСТРА», ярко-оранжевый цвет желтка которого обеспечивало введение в корм кур-несушек веществ, богатых каротиноидами. В 2002 году ассортимент пополнился яйцом «Омега-3 Актив», содержащим ПНЖК Омега-3. Также началось производство яйца «Счастливая курица» от несушек, содержащихся по уникальной для России бесклеточной системе. В 2006-м появилось еще две новинки – яйцо «Активита» с повышенным содержанием йода и селена и особо крупное яйцо «Мега». В 2007 году фабрика начала выпуск яиц под торговой маркой «Пользики» с повышенным содержанием йода. В 2010 году было выпущено столовое яйцо «Ярково», а в следующем – яйцо от молодой курицы Mini De Lux. Кроме того, в 2011 году производство было сертифицировано Советом муфтиев России, и появилась новая яичная торговая марка «Халяль».

ЦЕХ ГЛУБОКОЙ ПЕРЕРАБОТКИ

На «Роскаре» был построен первый и на сегодняшний день крупнейший в России цех по глубокой переработке яиц, где незаменимые в пищевой промышленности яичные продукты – желток, белок и меланж – производятся в сухом, жидком охлажденном и замороженном виде. Жидкие продукты фильтруются, пастеризуются и расфасовываются в асептическую упаковку.

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



Жидкие яичные продукты предполагают наличие на предприятиях холодильных камер, так как их транспортировка и хранение должны осуществляться при температуре от 0 до +4 °С. Сухие продукты обладают длительным сроком годности при хранении в обычных условиях, поэтому их удобно применять на предприятиях, не имеющих холодильных камер.

Яичный белок широко используется в кондитерском производстве (изготовление зефиров, меренг, кремов), рыбоперерабатывающей промышленности (изготовление крабовых палочек), колбасном производстве. Желток применяется для приготовления майонезов и соусов, выпечки бисквитов. Яичный меланж используется для приготовления бисквитного теста.

Большим спросом в гостиничном и ресторанном бизнесе пользуется еще один продукт птицефабрики – вареные яйца, очищенные от скорлупы.

С приобретением яйцеварочного комплекса в ассортименте фабрики появились вареные яйца в маринаде, расфасованные в пластиковые ведра по 75 или 150 штук. Также запущена автоматизированная линия по производству замороженных омлетов, готовых к употреблению. Аналогов подобному оборудованию в России пока нет.

НА УРОВНЕ МЕЖДУНАРОДНЫХ СТАНДАРТОВ

Качество продукции птицефабрики находится на уровне мировых стандартов. С 2003 года на предприятии действует система контроля качества НАССР, которую «Роскар» внедрила первой в России среди птицефабрик.

С 2009 года система качества предприятия сертифицирована по ISO 22000 «Система менеджмента безопасности пищевой продукции», охватывающей все производство от выращивания родительского стада, инкубации яиц до производства и доставки готовой продукции потребителю. Данный стандарт – основа сотрудничества птицефабрики «Роскар» с крупными зарубежными компаниями, имеющими производства в России. В 2012 года руководство предприятия приняло решение пройти процедуру сертификации в международной системе аккредитации по схеме FSSC 22000, и в компании были внедрены требования данной схемы, базирующейся на принципах НАССР и международном стандарте ISO 22000:2005. ■



Валерий Горячев,
генеральный директор
птицефабрики «Роскар»:

«Роскар» – одна из немногих птицефабрик, которая выпускает жидкие продукты переработки яйца в асептической упаковке с длительным сроком хранения, а также имеет возможность варьировать количество сухих компонентов по желанию заказчика».



Подготовила:



Елена
Максимова

Фото:

www.ptcplus.com



ГОЛЛАНДЦЫ ЧАСТО ГОВОРЯТ:
«МЫ НЕ ВОСПРИНИМАЕМ ДРУГ
ДРУГА КАК КОНКУРЕНТОВ,
С КОТОРЫМИ НУЖНО
БОРОТЬСЯ. МЫ ДОЛЖНЫ
РАБОТАТЬ ВМЕСТЕ».



Голландский подход к птицеводству

Принцип организации бизнеса в Нидерландах лучше всего описывает термин «голландский подход» (Dutch Approach). Он заключается в том, что все компании, работающие на рынке, тесно взаимодействуют друг с другом, поддерживают коллег. Коммерческие компании, образовательные учреждения, правительственные структуры – одна команда, образующая птицеводческий сектор. Такой подход особенно эффективен при подготовке специалистов отрасли, так как образовательные центры, готовящие кадры для сельского хозяйства, в том числе птицеводства, имеют возможность сочетать на своих курсах теорию с практикой. Одно из учреждений Голландии, работающих по такому принципу, – Экспертный центр птицеводства, в состав которого входят образовательные учреждения, а также различные коммерческие компании, в частности крупные игроки рынка, которые делятся своим профессиональным опытом и новыми идеями. Штаб-квартира центра находится в голландском городе Барневельде, но его специалисты работают по всему миру.



Цель центра – передать свои знания всем тем, кто работает в секторе птицеводства. Это могут быть студенты, планирующие работать в отрасли птицеводства, специалисты, которым необходимо повышение квалификации, представители государственных структур. Важен тот факт, что тренинги и курсы специалисты центра составляют под конкретный заказ для определенных групп слушателей. Таким образом, обучение получается максимально эффективным. В свою очередь, любая птицеферма может обратиться в центр за помощью в подготовке кадров. На-

«Голландский подход» (Dutch Approach) заключается в том, что все компании, работающие на рынке, тесно взаимодействуют друг с другом, поддерживают коллег.

пример, какая-либо птицеферма сталкивается с проблемой продуктивности – она оставляет желать много лучшего. При этом на ферме созданы все условия: установлено необходимое оборудование, отличные куры, хороший кросс. В этой ситуации обучающий курс

для специалистов не даст нужного эффекта. По мнению голландских специалистов, в такой ситуации необходимо на саму птицеферму пригласить экспертов, которые на месте проведут консультацию, проанализируют проблему. Менеджеры Экспертного центра птицеводства изучают список специалистов, по которому выбирают, кого лучше пригласить для решения той или иной проблемы. Например, находят высококвалифицированного вирусолога, если проблема в каком-то вирусном заболевании. Кстати, сотрудники центра работают не только с предприятиями Голландии, но и с иностранными компаниями. Сейчас эксперты данного учреждения помогают оптимизировать производство одному из предприятий Судана. Стоит также отметить, что услуги предоставляются на различных условиях. Для сторонних компаний – на коммерческой основе. Предприятия же, которые участвуют в работе центра, платят чисто символические взносы. Как утверждают сотрудники центра, для них важна не коммерческая выгода, а передача опыта и профессиональных знаний. ■

Автор:
Елена Туниева,
кандидат технических
наук, научный сотрудник
лаборатории технологии
колбас, полуфабрикатов
и упаковки ГНУ ВНИИМП
им. В. М. Горбатова
Россельхозакадемии

ТРЕБОВАНИЯ К БЕЗ-
ОПАСНОСТИ ПИЩЕВЫХ
ДОБАВОК И ИХ ПРИМЕНЕ-
НИЮ В ПРОДУКТАХ ПИТА-
НИЯ: ОСНОВНЫЕ АСПЕКТЫ.



Применение добавок по новым правилам

Значимым документом для отрасли, отражающим требования к безопасности пищевых добавок и их применению в продуктах питания, стал Технический регламент Таможенного союза 029/2012 «О безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Документ введен в действие с 1 июля 2013 года с целью установления единых обязательных для исполнения требований к пищевым добавкам. Объектами регулирования техрегламента являются выпускаемые и находящиеся в обращении на единой таможенной территории ТС: 1) пищевые добавки, комплексные пищевые добавки; 2) ароматизаторы; 3) технологические вспомогательные средства; 4) пищевая продукция в части содержания в ней пищевых добавок, биологически активных веществ из ароматизаторов, остаточных количеств технологических вспомогательных средств;

Таблица 1. Область применения красителей согласно СанПиН 2.3.2.1293-03 и ТР ТС 029/2012

Пищевая добавка	Область применения в соответствии с:	
	СанПиН 2.3.2.1293-03	ТР ТС 029/2012 (приложение 10)
Кармины (Е120) Понсо 4R (Е124) Красный рисовый	Копченые колбасы и сосиски, свиная колбаса	Свиные копченые и вяленые колбасы, в том числе с перцем (тип «Чоризо», «Сальчичон»)

Таблица 2. Гигиенические нормативы применения экстракта розмарина для производства мясной продукции (ТР ТС 029/2012, приложение 4)

Пищевая добавка	Мясная продукция	Максимальный уровень в продукции
Экстракты розмарина (Е392), в пересчете на сумму карнозола и карнозиновой кислоты	Мясо сушеное	150 мг/кг
	Мясные и рыбные продукты (кроме мяса сушеного и сухих (вяленых) колбас)	150 мг/кг (на жир продукта)
	Сухие (вяленые) колбасы	100 мг/кг

Таблица 3. Гигиенические нормативы применения камеди кассии для производства мясной продукции (ТР ТС 029/2012, приложение 15)

Пищевая добавка	Мясная продукция	Максимальный уровень в продукции
Камедь кассии (Е427)	Мясные продукты, обработанные термически	1,5 г/кг

5) процессы производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств. Техрегламент ТС 029/2012 опередил ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции», который вступил в силу 1 мая 2013 года. Согласно ему введены понятия «мясной продукт» (массовая доля мясных ингредиентов составляет более 60%) и «мясосодержащий продукт» (массовая доля мясных ингредиентов от 5 до 60% включительно). Такая классификация не предусмотрена в ТР ТС 029/2012, в связи с чем у специалистов мясной промышленности и контролирующих органов может возникнуть двусмысленное толкование в отношении применения ПД для производства продукции. Стоит отметить, это не единственный случай несоответствия терминов, встречающихся в документе. К примеру, сравним область применения красителей согласно СанПиН 2.3.2.1293-03 и ТР ТС 029/2012 (табл. 1).

В данном случае имеет место неадаптированный перевод текста европейских директив. Производство колбас типа «Чоризо», «Сальчичон», конечно, есть и в нашей стране, но нельзя не согласиться, что такая продукция не является традиционной для России, Белоруссии и Казахстана, стран – участников ТС, а также с тем, что данные типы колбас никак не описаны в нормативной документации на колбасные изделия, традиционно выпускаемые на территории Таможенного союза.

В соответствии с ТР ТС 029/2012 введены две новые добавки, разрешенные к применению в мясной промышленности. Это антиокислитель – экстракт розмарина (Е392), а также загуститель и стабилизатор – камедь кассии (Е427). Область их применения и максимальные уровни внесения при производстве представлены в табл. 2, 3.

В отношении этих двух пищевых добавок также, к сожалению, пока не согласованы термины двух регламентов. Так, в ТР 034/2013 отсутствуют понятия «сухие (вяленые) колбасы» и «мясные продукты, обработанные термически».

Существенные изменения в новом регламенте по сравнению с ранее действующим СанПиН 2.3.2.1293-03 коснулись требований по применению пищевых фосфатов для производства мясной продукции. Сложно переоценить их роль в формировании качества мясных изделий, при этом не стоит забывать о том, что фосфаты при их избытке в рационе питания оказывают негативное действие на здоровье человека, поэтому их содержание в готовом продукте должно быть строго регламентировано. В соответствии с ТР ТС 029/2012 ужесточаются требования к максимальному уровню внесения пищевых фосфатов, кроме того, введено дополнительное требование, регламентирующее общее количество фосфата, включая естественный на 1 кг мясного сырья (табл. 4). В связи с этим изменением производители комплексных пищевых добавок должны пересмотреть рецептуры фосфатсодержащих смесей и их рекомендуемые количества внесения с целью соответствия дозировок действующим нормам. Для этого им необходимо указывать на этикетке массовую долю фосфатов в пересчете на Р2О5. Это касается всех пищевых добавок, для которых регламентирован максимальный уровень внесения.

Новые требования не обошли стороной и стабилизатор окраски – нитрит натрия Е250. Так, с введением регламента нитриты при производстве мясных изделий должны применяться только в «виде посолочно-

Таблица 4. Гигиенические нормативы применения пищевых фосфатов для производства мясной продукции

Пищевая добавка	Мясная продукция	Максимальный уровень в продукции в соответствии с:	
		СанПиН 2.3.2.1293-03	ТР ТС 029/2012 (приложение 15)
Фосфорная кислота (Е338) и пищевые фосфаты: аммония (Е342), калия (Е340), кальция (Е341, 542), магния (Е343), натрия (Е339), пирофосфаты (Е450), трифосфаты (Е451), полифосфаты (Е452) – добавленный фосфат по отдельности или в комбинации в пересчете на Р2О5	Мясные продукты, за исключением необработанных и мясного фарша	5 г добавленного фосфата на 1 кг мясного сырья	3 г добавленного фосфата на 1 кг мясного сырья 8 г общего (добавленного + естественного) фосфата на 1 кг мясного сырья



При наличии пищевой добавки в составе продукции должно быть указано функциональное (технологическое) назначение и наименование, которое может быть заменено индексом.

нитритных смесей (растворов) или в составе комплексных пищевых добавок». Однако стоит отметить, что ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции» не предусматривает использование нитрита в виде комплексных пищевых добавок: «Нитрит натрия (нитрит калия) применяется только в виде нитритно-посолочных (посолочно-нитритных) смесей с массовой долей нитрита натрия (нитрита калия) не более 0,9%». Существенные изменения коснулись ароматизаторов, которые теперь выделены в самостоятельную группу веществ, с иной по сравнению с СанПиН 2.3.2.1293-03 классификацией. Действующие требования не предусматривают градацию ароматизаторов на натуральные, искусственные и идентичные натуральным. Согласно регламенту наименование ароматизатора может быть дополнено словом «натуральный», если он содержит только вкусоароматические

препараты и (или) натуральные вкусоароматические вещества, полученные из натуральных исходных материалов.

Особое внимание необходимо уделить маркировке добавок и ингредиентов в составе пищевой продукции согласно ТР ТС 022/2012 «Пищевая продукция в части ее маркировки».

«При наличии пищевой добавки в составе продукции должно быть указано функциональное (технологическое) назначение (регулятор кислотности, стабилизатор, эмульгатор, другое функциональное (технологическое) назначение) и наименование пищевой добавки, которое может быть заменено индексом пищевой добавки согласно Международной цифровой системе (INS) или Европейской цифровой системе (Е). Если пищевая добавка имеет различное функциональное назначение, указывается функциональное назначение, соответствующее

цели ее использования». Так, например, при внесении в состав продукта каррагинана информация о его использовании может быть представлена в следующем виде: «стабилизатор Е407» или «стабилизатор каррагинан». «При наличии в пищевом продукте ароматизатора маркировка состава должна содержать слово „ароматизатор(ы)“. Придуманное название в отношении ароматизаторов в составе пищевой продукции допускается не указывать».

Нововведения отразились также на маркировке продукции, содержащей красители азорубин (Е122), желтый хинолиновый (Е104), желтый «солнечный закат» FCF (Е110), красный очаровательный АС (Е129), понсо 4R (Е124) и тартразин (Е102), при использовании которых должна наноситься предупреждающая надпись: «Содержит краситель (красители), который (которые) может (могут) оказывать отрицательное влияние на активность и внимание детей».

ТР ТС 029/2012 принят решением комиссии Таможенного союза № 58 от 20 июля 2012 года. Документы об оценке (подтверждении) соответствия (свидетельства о государственной регистрации и др.), выданные или принятые в отношении пищевых добавок, ароматизаторов, технологических вспомогательных средств до дня вступления документа в силу, действительны до окончания срока их действия, но не позднее 15 февраля 2015 года. За исключением документов, выданных или принятых до дня официального опубликования решения комиссии Таможенного союза № 180 от 2 октября 2012 года и действительных до окончания срока их действия.

В настоящее время проводятся работы по согласованию текстов регламентов «О безопасности пищевой продукции», «Пищевая продукция в части ее маркировки», «О безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», «О безопасности мяса и мясной продукции» и других. ■

Гость:



Юлия Панова,
исполнительный директор
компании Sigitaspack s.r.l.

Беседовала:



**Елена
Максимова**

ТО, ЧТО В БИЗНЕСЕ ПОЗВО-
ЛЕНО МУЖЧИНАМ, НЕ ПО-
ЗВОЛЕНО ПРЕДСТАВИТЕЛЬ-
НИЦАМ СЛАБОГО ПОЛА.
ЖЕНЩИНЕ ВАЖНО БЫТЬ
НАЧЕКУ ПОСТОЯННО.

На женщину в бизнесе смотрят более пристально, чем на мужчину

— **В**ы с детства были лидером в компании?

— Да.

— У вас характер отца? Назовите три главные черты.

— Нет, у меня мамин характер. Три главные черты – точность, причем во всем: никогда не опаздываю, довожу все дела до конца; вдумчивость – я постоянно размышляю, наблюдая за всем, что происходит вокруг, – и в жизни, и в работе; предпринимчивость – в кризисных ситуациях всегда действую, ищу выход.

— Из всех решений, которые вам пришлось принимать в жизни, какое вы считаете самым важным?

— Наверное, когда я набирала людей на работу. Я понимала, что от того, правильно ли я выберу сотрудников, будет зависеть очень многое:



Юлия Панова,
исполнительный директор
компании Sigitaspack s.r.l.:

«Профессионалов много, но ты не можешь знать заранее, какой КПД у кандидата на ту или иную должность, сработается ли он с тобой как с руководителем, сможет ли стать частью команды».

прибыль компании, психологический климат в коллективе. И все, кого я приняла на работу, трудятся в нашей фирме по сей день.

— На какие критерии вы ориентировались, отбирая людей в свою команду?

— Профессионалов много, но ты не можешь знать заранее, какой КПД у кандидата на ту или иную должность, сработается ли он с тобой как с руководителем, сможет ли стать частью команды. Важно смотреть на реакцию человека на задаваемые вопросы, как быстро и грамотно он на них отвечает. Никогда нельзя забывать, что люди – самое главное в бизнесе.

— В вашей жизни был человек, которого вы могли бы назвать своим учителем?

— Таких людей было немного, но они мне встречались на каждом этапе жизни. Если говорить про сегодняшний день, то я бы назвала своим учителем моего непосредственного руководителя.

– Что отличает женщину в бизнесе от мужчины?

– То, что в бизнесе позволено мужчинам, не позволено представительницам слабого пола. Женщине важно быть начеку постоянно. В бизнесе все же больше мужчин, чем женщин, и на нас смотрят более пристально, и если мы оступаемся даже чуть-чуть, наш авторитет сильно падает.

– То есть бизнес не прощает женщинам их слабости?

– Бизнес не прощает слабости ни женщинам, ни мужчинам. И конечно, представительницам слабого пола не делается никакой скидки только потому, что они – женщины.

– А какими качествами, на ваш взгляд, должна обладать современная бизнесвумен?

– Она должна быть динамичной, постоянно развиваться. Кроме того, необходимо быть всегда собранной.

– Что вам приносит в работе наибольшее удовлетворение?

– Результат.

– Какие качества в людях вы не приемлете? И каким нужно быть, чтобы вам понравиться?

– Не приемлю лживость. Могу простить очень многое, но не ложь. И не люблю неаккуратность в работе. А вот людей, которые упорно добиваются своей цели, я уважаю. Считаю, что если поставлена задача, человек должен ее выполнить, если не получается выполнить самостоятельно, стоит обратиться за помощью к более компетентному человеку. У каждого человека бывают ситуации, когда не получается справиться с поставленной задачей, но это не значит, что нужно переложить ее решение на чужие плечи, просто необходимо потратить больше времени и сил на достижение положительного результата.

– Есть ли что-то, чему вы в жизни еще хотели бы научиться?

– Если вести речь о чертах характера, то сдержанности. Иногда мне ее не хватает. Если же говорить о бытовых навыках, то многому. Например, было бы интересно научиться писать компьютерные программы.

– Как вы определяете свой стиль в отношении с людьми?

– Вообще я – демократичный руководитель, но на определенном



уровне моя демократичность заканчивается. Когда я вижу, что человек работает спустя рукава, могу на него надавить, потребовать результат.

– Не секрет, что руководство фирмой отнимает много времени. Как вам удается сочетать дом и работу?

– Конечно, достаточно сложно сочетать работу и дом, но я стараюсь организовывать себя. А вообще домашняя работа меня очень расслабляет, выполняя ее, я отдыхаю.

– Что для вас является стимулом для развития?

– Новые знания, постижение новых горизонтов, трудности. Я считаю, что трудностей нет, мы их создаем себе сами.

– Как вы предпочитаете отдыхать – в компании или в одиночестве?

– Мне нужно совмещать. Как правило, на отдых я отправляюсь в одиночестве, но как только мне оно надоедает – очень быстро нахожу себе компанию для общения.

– С кем вам интереснее общаться – с коллегами по бизнесу или людьми, далекими от сферы ваших профессиональных интересов?

– Для меня это неважно. Главное – личные качества этих людей и наша взаимная заинтересованность друг другом.

– Вам приходится сталкиваться с проявлениями зависти?

– Насколько я помню, нет. Хотя, конечно, с негативом сталкиваться приходится.

– А как вы реагируете на людей, которые негативно к вам относятся?

«Людей, которые упорно добиваются своей цели, я уважаю. Считаю, что если поставлена задача, человек должен ее выполнить».

– Все зависит от ситуации. Иногда этих людей надо пожалеть. Может, причина их негатива вовсе не во мне, просто у них неприятности, стресс. Если мне нужно с этими людьми работать, я постараюсь свести негатив к минимуму, найти с ними общий язык.

– Если бы вам пришлось заниматься другим бизнесом, то каким?

– Я бы выбрала что-то, связанное с организацией, не важно, в каком секторе, – от праздников до перевозок.

– Как вам удастся, будучи руководителем, оставаться привлекательной женщиной?

– Нужно уметь отпускать себя, не подчинять работе всю свою жизнь. Приходя домой, я отключаюсь от работы.

– Что бы вы посоветовали женщинам, которые хотят сделать успешную карьеру?

– Никогда не отступать от задуманного. Если что-то не получается, не нужно лбом пытаться расшибить стену, необходимо просто найти дверь, посмотреть на проблему с другой стороны. Не падать духом. Если что-то идет не так, нельзя считать себя неудачницей. Нужно прощать себя за промахи – они бывают у всех. И наконец, научиться тонко ставить мужчин на место. ■



VIV EUROPE 2014/ ПТИЦЕПРОМ


СПЕЦИАЛЬНЫЙ ВЫПУСК

Информационно-аналитический журнал для специалистов птицеводческой индустрии.

Федеральная служба по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций (Роскомнадзор)

Журнал СФЕРА/ПТИЦЕПРОМ
ПИ №ФС77-45774 от 6 июля 2011

Использование информационных и рекламных материалов газеты возможно только с письменного согласия редакции. Все рекламируемые товары имеют необходимые лицензии и сертификаты. Редакция не несет ответственности за содержание рекламных материалов.

Материалы, отмеченные значком , публикуются на коммерческой основе. Мнение авторов не всегда совпадает с мнением редакции. При оформлении использованы материалы Интернета.

Отпечатано в типографии «ПремиумПресс». Подписано в печать: 9.07.14. Тираж: 2 500 экз.



Хотите разместить рекламу в журнале?
Звоните: +7 (812) 702-36-70



Адрес редакции:
Россия, 199034, Санкт-Петербург,
Большой пр. В. О., д. 18, лит. А,
БЦ «Андреевский Двор», оф. 358,
тел./факс: +7 (812) 70-236-70
www.sfera.fm

Издатель:
ООО «ИЗДАТЕЛЬСКИЙ ДОМ «СФЕРА»

Генеральный директор:
Алексей Захаров

Заместитель генерального директора
по административным вопросам:
Лариса Цораева
l.soraeva@sfera.fm

Директор по продажам и маркетингу:
Ольга Паленова
o.palenova@sfera.fm

Арт-директор:
Павел Хан
pavelhan2009@gmail.com

Реклама:
Надежда Антипова
n.antipova@sfera.fm

Виктория Поленова
v.polenova@sfera.fm

Наталья Баранцева
n.barantseva@sfera.fm

Выпускающий редактор:
Елена Максимова
konditer@sfera.fm

Дизайн и верстка:
Татьяна Путинцева

Корректор:
Галина Матвеева

Перевод:
Татьяна Некрасова

www.sfera.fm

ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ОБВАЛКИ ГРУДКИ MAXIMA 2.0

Максима: ультимальное обвалочное решение для сегодняшних потребностей.



Наша миссия заключается во внедрении **ИННОВАЦИОННЫХ**, **автоматизированных**, **экономически выгодных** решений в производство.



Стандартные конфигурации:
Предварительная разрезка
Модуль снятия кожи
Разделитель грудок / обвалка
Разгрузочный каркас

Опции в будущем
Разделитель внутреннего и внешнего филе



Foodmate B.V.
info@foodmate.nl | www.foodmate.nl

Röntgenstraat 18 • 3261 LK Oud-Beijerland, The Netherlands
Phone: +31 (0) 186 630 240 • Fax: +31(0) 186 630 249

