



1891 тыс. т
В России за шесть месяцев выпуск мяса и субпродуктов птицы увеличился до 1891 тыс. т против 177,6 тыс. т по итогам аналогичного периода прошлого года (+8,55%).



4%
Доля нетрадиционной птицы в общем объеме производства этого вида мяса в России составляет около 4%. К 2020 году она должна увеличиться минимум до 10%.



16,7 млрд
За январь – май производство яиц в стране составило 16,7 млрд. штук, сократившись на 2,7% по сравнению с 2013 годом.

издается с января 2010 г.
www.sfera.fm

№4 (23) 2014

птицепром

Взлетит – не догонишь!

Производство мяса птицы ушло в отрыв

6



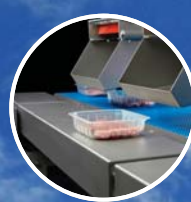
38



48



52

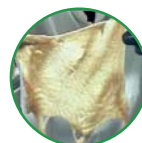
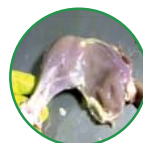


60

МАШИНЫ ДЛЯ СНЯТИЯ КОЖИ С КУРИЦЫ И ИНДЕЙКИ



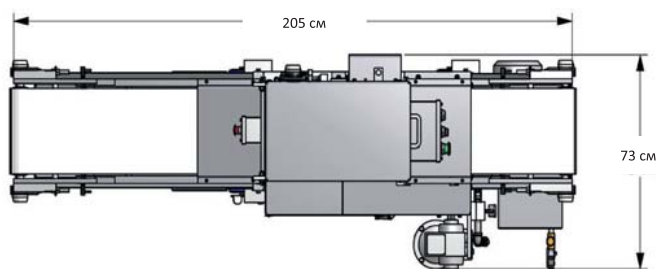
УЖЕ В РОССИИ И СНГ



Серия скиннеров CSK/TSK – наиболее эффективное и надежное решение для снятия кожи с окорока, бедра, грудки, большого и малого филе с курицы и индейки. Наша **запатентованная безлезвенная технология** для снятия кожи обеспечивает превосходную производительность, стабильную работу и высокое качество продукта.

Преимущества:

- сенсорный экран Pro-face на панели управления выводит информацию о работе оборудования **в режиме реального времени**;
- при использовании данных моделей **исключается ручной труд**, увеличивается производительность, улучшается качество продукции;
- специальная система H₂LOW **уменьшает потребление воды на 75%**.



Самое популярное применение скиннеров – снятие кожи со сдвоенных грудок после обвалки.

МАШИНЫ ДЛЯ СЕГМЕНТАЦИИ КРЫЛЬЕВ КУРИЦЫ И ИНДЕЙКИ

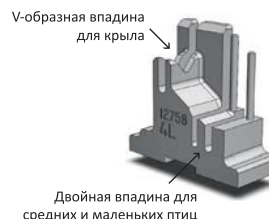
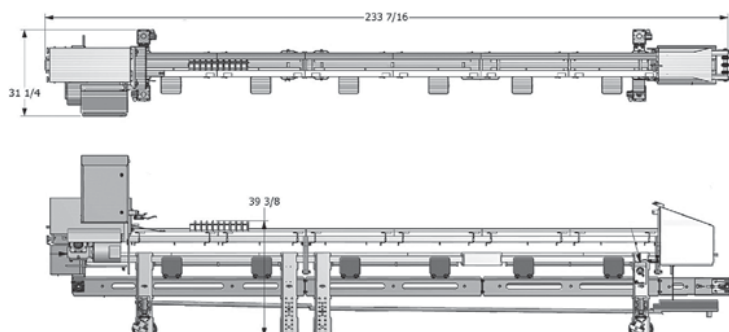


Серия моделей CWS/TWS – это безопасное и гибкое решение для сегментации крыльев. Разделяет крыло на 2 или 3 анатомических сегмента, а именно – **локоть (2-й сустав), плечо (1-й сустав) и кончик крыла**. Уникальная режущая конструкция производит более **95% высококлассных разрезов** и настроена на необходимый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

Преимущества:

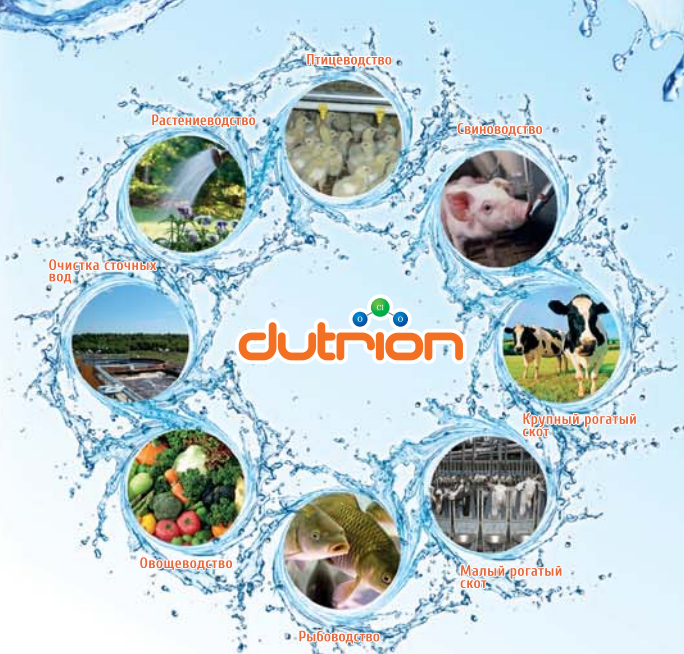
- безопасность по сравнению с дисковыми ножами и пилами;
- превосходное качество разреза;
- малые габариты;
- модульная конфигурация позволяет увеличить количество рабочих мест от 2 до 8;
- может работать не только как отдельная машина, но и встраиваться в различные линии разделки.

CWS обеспечивает точный анатомический разрез по суставу. Модульная конфигурация позволяет изготовить машину любой длины.



Системы кормления
Системы водопоеения
Автогнезда
Микроклимат

BA



Крематоры BURN MIZER™

**Экологичное быстрое безопасное
сжигание органических отходов**
Объем рабочей камеры от 45кг до 910кг
Энергоноситель: дизельное топливо или газ



100

МАСТЕРСКИЙ ВКЛАД В ПРЕВОСХОДНЫЙ ПРОДУКТ



АГРОПРОДМАШ-2014
с 6 по 10 октября
Москва, ВК «Экспоцентр»
павильон 2, зал 1
стенды 21B10, 21B01

SCHALLER®
PREMIUM

СЕКРЕТ ХРУСТЯЩИХ КУРИНЫХ КРЫЛЫШЕК

Аппетитные снеки, приготовленные из куриных крылышек и ножек, никого не оставят равнодушными. Горячее сочное куриное мясо, лёгкая хрустящая панировка и манящий аромат – неотъемлемые элементы фаст-фуда. Для получения идеального результата при производстве снеков из куриных крылышек и ножек в панировке необходимо придерживаться определённой технологии и использовать оптимально подобранные ингредиенты. В ассортименте SCHALLER PREMIUM есть подходящие решения для всех этапов производства куриных крылышек и ножек в панировке: рассольная система, придаст, баттер и сухая панировка. Всё, для того чтобы Ваш продукт пришелся по вкусу покупателям!

ЗАО «ШАЛЛЕР»
Россия, 115054, Москва, Павелецкая пл., д. 2, стр. 2
Тел.: +7-495-797 63 33, факс: +7-495-797 63 44
office.moskau@schalleraustria.com
www.schalleraustria.com

Excellence in Food
Совершенство в каждом продукте

ИННОВАЦИИ



Приглашаем Вас посетить наш стенд на выставке
«Агропродмаш» и ознакомиться с последними
инновационными решениями для Вашей
деятельности в области переработки
птицы – от работы с живой птицей
до филетирования и
последующей обработки.

НА ОСНОВЕ ПАРТНЁРСТВА



Наше автоматизированное оборудование полного цикла производства позволяет Вам производить широкий ассортимент высококачественной рентабельной продукции, от наиболее востребованных свежих продуктов из птицы до вкусных наггетсов и крылышек для поставщиков продовольствия и ресторанов быстрого обслуживания.

Давайте объединим наши усилия. Мы можем создавать инновации, установив партнерские отношения. Ждем Вас на стенде D60 (Зал 2.1), «Экспоцентр», г. Москва (6-10 октября).

Компании Marel Stork Poultry Processing и Marel Townsend Further Processing

Мировой лидер в области производства высокотехнологичного оборудования и систем управления производством с программным обеспечением для пищевой промышленности.

За дополнительной информацией просим обращаться:
По телефону +7 (495) 228 07 00,
по электронной почте info.ru@marel.com

STORK
POULTRY PROCESSING

TOWNSEND
FURTHER PROCESSING

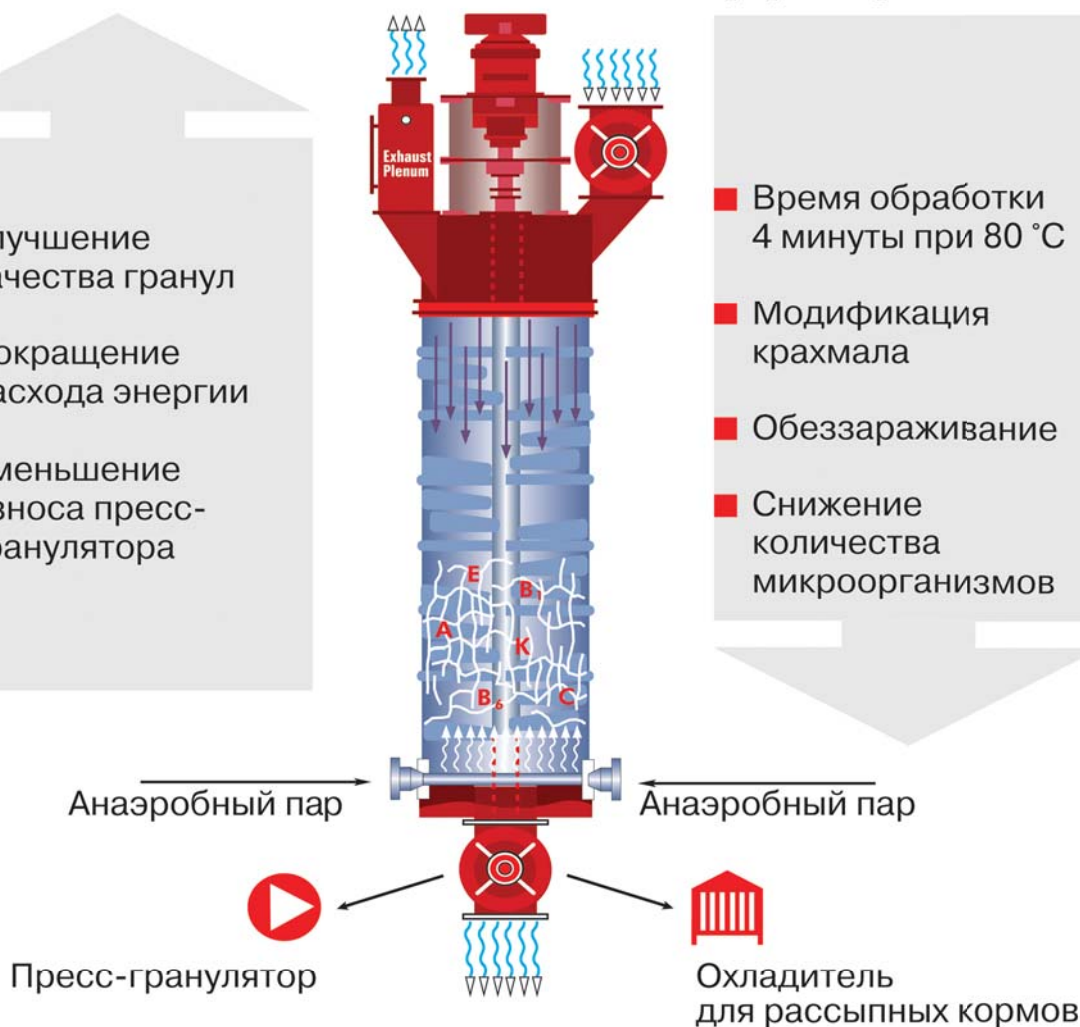
marel.com/russia

marel

Динамический кондиционер

- Улучшение качества гранул
- Сокращение расхода энергии
- Уменьшение износа пресс-гранулятора

- Время обработки 4 минуты при 80 °C
- Модификация крахмала
- Обеззараживание
- Снижение количества микроорганизмов



Оборудование и полная технология производства для комбикормовых заводов:
приемка, транспортировка, дробление, дозирование, смешивание, кондиционирование, гранулирование, премиксные линии и линии микродозирования, система ввода жидких компонентов, хранение, расфасовка и т. д.



Комплексные объекты под ключ
Реконструкция существующих объектов
Оборудование сертифицировано в РФ
Оборудование фирмы AWILA® — это признанные во всем мире немецкое качество и надежность

реклама

Гигиеничный и универсальный!

Для надежной упаковки птицы в пакеты.

MPL

Быстрое и простое управление

Подстраивается под любые размеры птицы

Соответствует самым строгим требованиям гигиеничности благодаря конструкции из нержавеющей стали

Комбинируется с клипсаторами Easy Clip Line® и системой этикетирования

НОВИНКА!



АгроПродМаш 

Ждем Вас на выставке
Павильон Форум, Стенд FC 120

лидерство • новаторство • надежность



информация: www.polyclip.com/5306
ООО Поли-клип Систем • Тел. +7 495 229-46-70 • polyclip@polyclip.ru

poly-clip®
SYSTEM

содержание

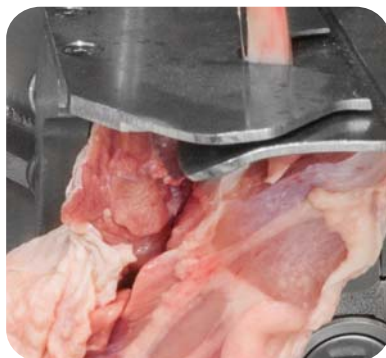
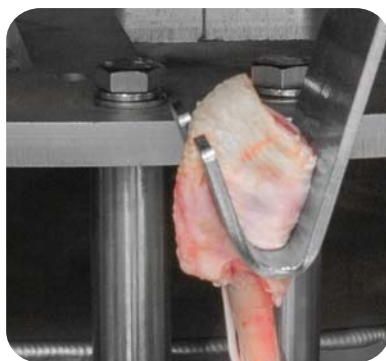
	отрасль	16
Рынок мяса птицы: за кем будущее?		28
инфографика	Нетрадиционная птица в приоритете	34



В мире свинина – самый популярный вид мяса, а на российском рынке она занимает только второе место, уступая лидерство птице.

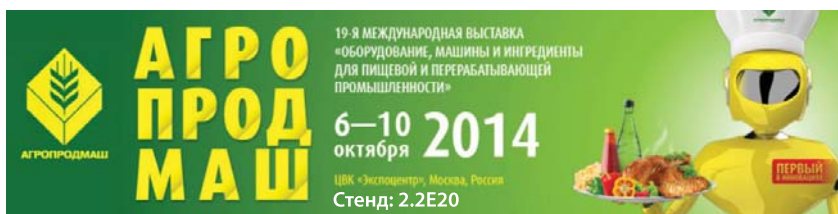
10

тема номера	Взлетит – не догонишь!	10	производство /оборудование	Рынок промышленного оборудования для переработки мяса птицы	54
отрасль /события и факты	Новости	16		Инновации на основе партнерства	58
	Мировые тенденции на VIV Europe 2014	20		У качества есть имя	59
/круглый стол	Бизнес и политические игры	22		Новый сортировщик: быстрый и универсальный	60
/исследование	Рынок мяса птицы: за кем будущее?	28		Зарабатывать на уменьшении затрат легче, чем экономить!	62
industry /research	Poultry meat market: whose is the future?	28		Обезжиренный фарш по новой технологии	64
инфографика	Нетрадиционная птица в приоритете	34		Эргономика в проектировании – требование времени	66
компании /события и факты	Новости	36		Первый инкубаторий BioStreamer для индейки в России	68
фоторепортаж	Мяса и зрелищ!	38		Безопасная транспортировка продуктов питания на любом этапе обработки	70
женские правила	Евгения Жучева: «Мы едим то, что мы едим!»	48			
производство /события и факты	Новости	50			
/автоматизация	Максимальная надежность поставок	52			



Посетите нас «Агропродмаше», Москва, Россия
6 – 10 октября 2014, Стенд: 2.2 E20

С нетерпением ждем встречи,
 чтобы ответить на все ваши вопросы!



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

содержание

производство	50
Диоксид хлора – не хлор	80
ингредиенты	Насыщение рынка
	специй продлится до 2020 года 90



Новый сортировщик Ishida FLEX-Grader использует отлично зарекомендовавшую себя технологию сортировки для работы на высокой скорости с продуктами, обладающими разнообразными характеристиками. В зависимости от области применения, скорость работы может достигать 200 упаковок в минуту.

60

производство <i>/оборудование</i>	Криогенное охлаждение мясных фаршей	72	производство <i>/ветеринария</i>	Ваш надежный бизнес-партнер	84
	Продукты «Халяль» – растущий сегмент рынка	74	<i>/упаковка</i>	RosUpack – главная отраслевая выставка в России и Восточной Европе	86
<i>/корма</i>	Импортозамещение в производстве комбикормов	76		Автоматизация и ее роль в повышении безопасности мяса птицы	88
<i>/санитария и гигиена</i>	Диоксид хлора – не хлор	78	<i>/ингредиенты</i>	Насыщение рынка специй, приправ и пряностей продлится до 2020 года	90
<i>/ветеринария</i>	Спецодежда – в аренду	80		Барбекю–2015 с ингредиентами «Керри»	94
	Профилактика некротического энтерита с «Биотек Хайджин Форте»	82			

птицепром

№4 (23) 2014

Информационно-аналитический журнал для специалистов птицеводческой индустрии, информационных технологий и массовых коммуникаций (Роскомнадзор)
Журнал СФЕРА/ПТИЦЕПРОМ
ПИ №ФС77-45774 от 6 июля 2011

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

Издатель:
ИЗДАТЕЛЬСКИЙ ДОМ «СФЕРА»

Генеральный директор:
Алексей Захаров

Заместитель генерального директора
по административным вопросам:
Лариса Цороева
l.tsoraeva@sfera.fm

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

Арт-директор:
Павел Хан
pavelhan2009@gmail.com

Реклама:
Виктория Паленова
v.palenova@sfera.fm
Надежда Антипова
n.antipova@sfera.fm

Наталья Баранцева
n.baranцева@sfera.fm
Анастасия Кочеткова
a.kochetkova@sfera.fm

Выпускающий редактор:
Виктория Загоровская
editor@sfera.fm

Дизайн и верстка:
Анастасия Баранова
a.baranova@sfera.fm

Корректор:
Галина Матвеева
korrektor@sfera.fm
Дизайн инфографики:
Нина Слюсарева

Перевод:
Бюро переводов itbFirst
Журнал распространяется
на территории России и стран СНГ.
Периодичность – 5 раз в год.

Использование информационных
и рекламных материалов журнала
возможно только с письменного
согласия редакции.
Все рекламируемые товары имеют
необходимые лицензии и сертификаты.
Редакция не несет ответственности
за содержание рекламных материалов.
Материалы, отмеченные значком ,
публикуются на коммерческой основе.
Мнение авторов не всегда совпадает
с мнением редакции.
Отпечатано в типографии «ПремимПресс».
Подписано в печать: 10.09.14.
Тираж: 3000 экз.





Курытина вытеснит свинину?

По прогнозу Организации экономического сотрудничества и развития, подготовленному совместно с Продовольственной и сельскохозяйственной организацией ООН, к 2020 году в мире произойдет реструктуризация потребления мяса всех видов. Основным потребителем (более 50% потребления) выступит Азиатско-Тихоокеанский регион, численность которого с каждым годом увеличивается. Страны Южной Америки выйдут на второе место, а Северо-Американский регион, наоборот, снизит объемы употребления мяса (до 8% мирового показателя). Грядущие изменения определяют направление развития мясной промышленности в целом, но главным все же остается вопрос о потребительских предпочтениях жителей разных стран.

В 2013 году объем совокупного потребления мяса в мире уже достиг более чем 236,4 млн тонн и продолжит увеличиваться благодаря росту платежеспособного спроса. В 2009–2013 годах в структуре мирового потребления мяса лидирует свинина, доля которой в указанный период оставалась в пределах 40% рынка мяса и мясопродуктов. Мясо птицы занимало второе место (чуть менее 35% совокупного мирового показателя). На говядину и телятину приходилась только пятая часть мирового потребления.

Свинина и курытина, как наиболее популярные в мире виды мяса, являются таковыми в первую очередь в Китае, который на данный момент стал абсолютным лидером по производству мяса свиней. Продукция китайских хозяйств сектора свиноводства полностью реализуется на внутреннем рынке, где спрос превышает предложение, и страна вынуждена импортировать свинину из других государств, чтобы целиком удовлетворить потребности населения.

По прогнозам к 2050 году потребление куриного мяса возрастет более чем на 120%. Согласно данным компании 2 Sisters Food Group, только в Китае потребление курытины возрастет от 12 кг на душу населения (на сегодня) до 23 кг к 2050 году. Основная доля ее производства в будущем придется на Африканский континент.

Аналитики уверяют, что курытина вытеснит свинину уже к 2020 году.

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



Тема номера

ВЗЛЕТИТ – НЕ ДОГОНИШЬ!

Производство мяса птицы ушло в отрыв



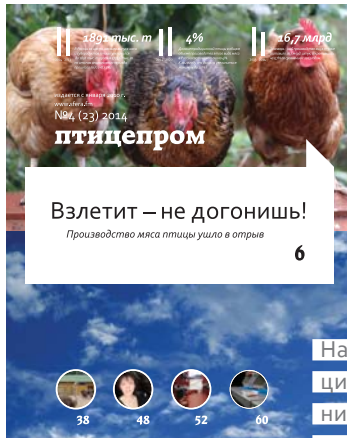
Автор:
Анастасия Алиева,
главный аналитик
по исследованиям свежих
продуктов Euromonitor
International



Иллюстрации: Тимофей Яркобых и Нина Кузмина

По оценкам Минсельхоза, в 2013 году российские птицеводы смогли произвести 3,8 млн тонн мяса в убойной массе (5,1 млн тонн в живой массе) против 3,55 млн тонн в 2012 году. Основную часть этого объема составила курица.

Отраслевая программа предусматривает увеличение производства к 2020 году до 4,5 млн тонн мяса птицы.



Население нашей страны традиционно ориентировано на потребление мяса и субпродуктов. Но развитие рынка мяса тесно взаимосвязано с доходами населения.

С увеличением уровня жизни в регионах увеличивается потребление мяса, в том числе мяса птицы. В 2013 году в структуре мирового мясного рынка оно занимало второе место. Эксперты прогнозируют, что в ближайшие пять лет птица может занять лидирующие позиции в потреблении мяса, обогнав свинину.

В мире свинина — самый популярный вид мяса, а на российском рынке она занимает только второе место, уступая лидерство птице.

Структура мирового производства, по данным Росптицесоюза за прошлый год, выглядит следующим образом: на свинину приходится 37,1%, на мясо птицы — 34,2%, доля говядины составляет 22,4%, баранины — 4,5%.

В структуре российского производства преобладает птица — 42%, затем следует свинина — 33% и говядина — 22%, потре-

бление которой с каждым годом снижается.

По итогам прошлого года уровень потребления мяса в мире увеличился на 3% и достиг 236,4 млн тонн. Наибольший рост — почти по 4% — пришелся на баранину, ягнятину и козлятину: это на несколько процентных пунктов превосходит показатели в таком традиционно быстрорастущем сегменте, как мясо птицы.

Объемы продаж свинины выросли так же, как и общие объемы продаж мяса. В 2013 году большая часть всех продаж, как и раньше, приходится на Азиатско-Тихоокеанский регион: почти 60,9 из 88,3 млн тонн. Наибольшая динамика отмечена в Восточной Европе и в Азиатско-Тихоокеанском регионе: продажи выросли на 5 и 3% соответственно. В обоих регионах свинина остается важным и доступным источником животного белка: в Азиатско-Тихоокеанском регионе она занимает лидирующую позицию по объемам продаж с долей 54%, в Восточ-

ной Европе — лишь немногим уступает птице с долей в 40%.

В период с 2008 по 2013 год птица, ягнати́на и сви́нина стали движущей силой для роста мирового спроса на мясо: увеличение объемов продаж составило 18, 14 и 12% соответственно.

Наиболее быстрорастущими рынками для мясной отрасли как в 2013 году, так и в долгосрочной перспективе являются развивающиеся страны Азиатско-Тихоокеанского региона, Латинской Америки, Ближнего Востока и Африки, где рост населения и повышение уровня жизни увеличивают спрос на мясо.

В ближайшие несколько лет потребление мяса птицы, прежде всего курицы, значительно возрастет (в силу его стоимости, удобства использования и медицинских рекомендаций), что отчасти компенсирует снижение по говядине и баранине. По прогнозам потребление мяса птицы увеличится как относительно от общего потребления мяса, так и в абсолютных значениях.

Потребление куриного мяса возрастет более чем на 120% к 2050 году, уверены специалисты компании 2 Sisters Food Group. По прогнозам курица вытеснит свинину уже к 2020 году.

Веганы и ученые угрожают мясному миру

На потребительских рынках наиболее развитых стран в отношении мяса наблюдалась отнюдь не лучшая ситуация в преддверии 2014 года. Предупреждения ученых об опасности деменции, диабета и рака, директивы органов власти, призывающие людей снизить долю красного мяса в рационе, совпали по времени со снижением уровня потребления в Западной Европе и Северной Америке. Мода на белковое питание, завоевавшая в последнее время огромную популярность, в ближайшем будущем может замедлить это падение, но в долгосрочной перспективе мясная отрасль вряд ли сможет вернуть былые объемы.

Темпы роста мясного рынка умеренные, потому что многие люди меняют свой рацион, включая в него больше рыбы и уменьшая количество мяса.

На рынке мяса птицы нужно выделить несколько нишевых сегментов. В-первых, это активно набирающая популярность индейка. Во-вторых, это утка и гусь.

Потребление свежего мяса в мире, % от годовичного роста

	2008/09	2009/10	2010/11	2011–12	2012/13
Азиатско-Тихоокеанский регион	41792,0	3,0	41642,0	41886,0	41793,0
Океания	1,0	0,8	0,9	0,9	1,0
Восточная Европа	–0,1	41700,0	41700,0	41702,0	41792,0
Латинская Америка	3,0	2,0	41673,0	41643,0	41793,0
Ближний Восток и Африка	41762,0	41762,0	41673,0	41822,0	41823,0
Северная Америка	0,3	–1,1	–1,8	–0,2	0,9
Западная Европа	–0,1	0,6	0,1	–0,4	–0,3

Объем производства свежего мяса в России, тыс. тонн, 2008 к 2013

	2008	2013	Рост за 2008–13 года, %
Мясо	5726,1	6862,6	41870,0
Говядина и телятина	1452,8	1246,6	–14,2
Баранина, ягненок и козлятина	85,0	97,7	15,0
Свинина	1601,2	1911,9	41748,0
Птица	2535,0	3544,3	39,8

В январе 2014 года Высший совет по здравоохранению Бельгии, научно-консультативное подразделение бельгийского правительства, дал следующую рекомендацию: во избежание таких заболеваний, как рак прямой кишки, норма потребления красного мяса не должна превышать 500 граммов в неделю на человека.

В феврале Школа медицины горы Синай опубликовала исследование, где была установлена связь между потреблением конечных продуктов усиленного гликозилирования, образующихся при приготовлении мяса, и болезнью Альцгеймера. По большому счету, экспертами был проведен опыт на мышах без доказанного влияния на процессы в человеческом организме, но он все же добавил масла в огонь.

Основной удар пришелся на март, когда Университет в Южной Калифор-

нии после выхода Национального исследования здоровья и питания опубликовал в журнале Cell Metabolism статью, в которой утверждалось, что риск смерти от рака среди людей до 65 лет, потребляющих большое количество животного белка, в четыре раза превышает показатели среди тех, кто потребляет лишь растительные белки. Риски смерти по другим причинам разнились вдвое. В исследовании принимало участие почти 6,4 тыс. человек в возрасте 50 лет и старше, обследовавшихся на протяжении 18 лет.

Самое сильное беспокойство среди представителей мясной отрасли вызывает то, что лозунг «ешьте меньше мяса» больше не представляет собой абстрактный совет по ведению здорового образа жизни от ученых и веганов-активистов. Жители развитых стран с насыщенным мясным рынком отка-

зываются от мяса в своем пищевом рационе. Вовсе не обязательно становиться для этого строгим приверженцем вегетарианства, но многие люди значительно снижают потребление мяса за счет включения в меню вегетарианских блюд, установления дней без мяса или уменьшения порций.

Финансовый кризис 2008 года, возможно, усилил существующую тенденцию, так как потребителям пришлось сокращать расходы на продукты питания. Распространение мнения о том, что потребление большого количества мяса вредно для здоровья, поддерживает спад в мясной отрасли.

Данные Euromonitor International показывают, что в 2013 году потребление свежего мяса в Западной Европе продолжало снижаться, пусть и незначительно. В то же время говядина и телятина, считающиеся наименее полезными видами мяса из-за сравнительно высокого содержания жира, показали более существенный спад – в 2%. Аналогичная тенденция наблюдалась и в Северной Америке: несмотря на то, что в целом потребление свежего мяса увеличилось в 2013 году на 1% (самый высокий прирост за последние пять лет), показатели по говядине и телятине снизились на 1%; в результате падение за 2008–2013 годы составило 11%.



По оценкам участников рынка, которые приводит Intesco Research Group, потребление мяса утки в России достигает 70 тыс. тонн в год, что составляет около 2% от общего объема производства мяса птицы. На фоне 114 тыс. тонн индюшатины это довольно высокий показатель.

Эксперты прогнозируют, что в ближайшие пять лет птица может занять лидирующие позиции в потреблении мяса, обогнав свинину.

Свинина и птица – движущие силы рынка

В России объемы потребления свежего мяса выросли за 2013 год на 3%, несмотря на пессимистичные прогнозы, связанные со вступлением страны в ВТО. Этому способствовало 11%-ное увеличение потребительских затрат на мясо, зафиксированное в прошлом году.

В то же время рост мясного рынка был достаточно скромным по сравнению с показателем в 9% по итогам 2012 года. Среди негативных факторов, повлиявших на его развитие – снижение спроса на определенные виды мяса, крайне высокие цены на корма, рост затрат на импорт из стран Таможенного союза и отсрочку платежей в рамках государственной поддержки производителей.

Наиболее быстроразвивающимися сегментами стали свинина и мясо птицы: рост объемов производства в данных категориях за 2013 год составил 6 и 5% соответственно. Увеличение поддержки со стороны государства, высокий уровень консолидации отрасли и положительные результаты инвестиций, сделанных в период 2010–2011 годов, стали для свинины важным преимуществом. Консолидация бизнеса и укрупнение производства помогло отрасли пережить трудности, связанные со вступлением России в ВТО и ущербом от вируса африканской чумы свиней (АЧС), когда из-за болезни потери поголовья на небольших российских фермах достигали 10%.

Благодаря своей ценовой доступности мясо птицы, которое при этом является диетическим, легко усваивается и содержит большое количество белка, занимает первое место по популярности в России: на него приходится 52% объемов продаж. С 2008 года эта доля выросла на 8%. По темпам роста за последние пять лет мясо птицы занимает первое место с показателем 40%. Свинина также демонстрировала положительную динамику: с 2008 по 2013 год рост составил 19%. Говядина и телятина пе-

СПРАВКА

США является крупнейшим мировым потребителем мяса кур, следом идет Китай, который потребляет на 4% меньше. Если рассматривать потребление мяса на одного человека, то США являются бесспорным лидером – на каждого американца приходится около 43 кг в год. В среднем житель Китая потребил в 2013 году почти в четыре раза меньше. По данному показателю Россия находится на пятом месте среди отдельных стран (на шестом, учитывая Евросоюз). В 2014 году прогнозируется увеличение объемов потребления у большинства стран. Наиболее высокий темп роста ожидается в России и Индии, где предвидится увеличение более чем на 6%.

По данным Global Reach Consulting

режили значительное падение – объемы снизились на 14%.

Говядина и телятина остаются наиболее слабым сегментом российского мясного рынка: в 2013 году падение составило 5%. Причины этого кроются в самой структуре рынка говядины, где 90% мяса производится из молочных пород скота, в то время как доля специальных мясных пород составляет лишь 10%. Таким образом, мясное скотоводство не является приоритетным направлением, оставаясь в тени молочной промышленности: в результате процент импортной говядины в России остается высоким.

Что касается российского мясного рынка в целом, тенденция к снижению доли импорта в 2013 году была очевидна благодаря росту производства, к которому привела политика импортозамещения и провозглашенный курс на достижение уровня самообеспечения по

основным видам мяса. По данным группы компаний «Черкизово», с января по апрель 2014 года был отмечен двузначный рост объемов производства мяса: свинины – на 18%, говядины – на 17%, птицы – на 11%.

Изменение структуры потребления

Стремление к удобству и спрос на продукты быстрого приготовления, особенно среди ограниченных во времени городских жителей, способствует проявлению повышенного внимания к охлажденным и замороженным готовым изделиям. В то же время потребление продуктов высокой степени готовности с их добавочной стоимостью, способствующее комфорту и экономии времени, не сказалось негативно на сегменте свежего мяса. Различные виды сырого мяса лидируют благодаря сильной российской традиции домашней кулинарии и восприятию необработанного мяса со стороны потребителей как важной составляющей сбалансированной диеты. Среднестатистический россиянин съедает в год порядка 48 кг сырого мяса (охлажденного и замороженного) и лишь 8 кг готовых мясных продуктов.

Охлажденные мясные блюда занимают второе место по популярности после сырого мяса: их потребление на душу населения в 2013 году составило почти 6 кг, увеличившись на 5% (и на 13% в период с 2008 по 2013 год). Традиционные продукты, например колбасы и сосиски, занимают значительное место благодаря своей популярности среди различных возрастных групп, доступной цене и легкости приготовления. При этом сегмент готовых охлажденных мясных продуктов уступает по своему развитию европейским странам: выбор здесь не так велик, в особенности это касается продуктов для жарки и барбекю.

Черкизовский АПК сохранил свою лидирующую позицию в сегменте мясных полуфабрикатов с долей в 16%, оце-

Наиболее быстроразвивающимися сегментами стали свинина и мясо птицы: рост объемов производства в данных категориях за 2013 год составил 6 и 5% соответственно.

Объемы производства свежего мяса в мире (2013), млн тонн

В мире	236,4
Азиатско-Тихоокеанский регион	112,9
Океания	41761,0
Восточная Европа	41835,0
Латинская Америка	37,8
Ближний Восток и Африка	41689,0
Северная Америка	41877,0
Западная Европа	41780,0

Потребление свежего и приготовленного мяса в России, кг на душу населения, 2008 к 2013

	2008	2013
Свежие говядина и телятина	41680,0	41828,0
Свежие баранина, ягненок и козлятина	0,6	0,7
Свежая свинина	41681,0	41711,0
Свежая птица	41868,0	41844,0
Мясные консервы и пресервы	0,7	0,8
Охлажденные мясные полуфабрикаты	41886,0	41764,0
Охлажденные полуфабрикаты из мяса птицы	0,1	0,1
Охлажденные полуфабрикаты из красного мяса	41760,0	41821,0

ниваемой в стоимостном выражении в 4,8 млрд долл. США за 2013 год. Значительные инвестиции в кампании по продвижению и рекламу на телевидении помогают не только стимулировать продажи предприятия, но и продвигать весь сегмент рынка в целом. Останкинский МПК и Клинский мясокомбинат занимают второе и третье место с долями в 12 и 6% от общего объема продаж соответственно.

Отражая успех в сегменте свежего мяса птицы, замороженные полуфабрикаты из этого мяса также показали впечатляющий рост объемов производства – 22% за период с 2008 по 2013 год (3% в 2013 году) благодаря весьма актив-

ному расширению ассортимента. В то же время, потребление на душу населения осталось сравнительно невысоким – 0,1 кг в 2013 году. Мясо птицы в панировке стало лидером по продажам в данном сегменте – 30% от общего объема замороженного мяса птицы в 2013 году, в то время как доля мяса птицы в соусе и наггетсов составила 28 и 27% соответственно. Общая доля лидеров рынка – ООО «Продукты питания» и ЗАО «Приосколье» – составила 57%.

Сегмент замороженных полуфабрикатов из красного мяса в России находится на начальной стадии развития. По сравнению с другими странами ассортимент продукции ограничен, и 56% объ-

емов за 2013 год, или 1,8 млрд долл. США, составляют продажи замороженных котлет. Общая доля ЗАО «Качественные продукты» и Черкизовского АПК в сегменте замороженных мясных полуфабрикатов достигает 25%: в основном они предлагают продукты быстрого приготовления, позиционирующиеся как домашние и натуральные – с точки зрения маркетинга это беспроигрышная комбинация. Объемы потребления замороженных мясных полуфабрикатов в 2013 году были стабильными и составили 2 кг на человека.

Преобладание местных компаний в сегменте охлажденных и замороженных готовых мясных продуктов отражает их историческое положение. Россия обеспечивает себя отечественными мясными полуфабрикатами, особенно в таких традиционных сегментах, как охлажденные и замороженные полуфабрикаты из красного мяса и мяса птицы. Отечественные игроки рынка продают свою продукцию напрямую крупным торговым сетям и в то же время ищут дополнительные возможности сбыта, например через собственные фирменные магазины. Лидеры рынка АПК «Мираторг» и ГК «Черкизово» наращивают присутствие специализированных брендированных товаров постоянного и сезонного производства в дополнение к собственным сетям торговых домов и центров сбыта. Агрохолдинг «Мираторг» намерен открыть 500 фирменных точек продаж к концу 2015 года.

На что делать ставку?

Согласно всемирному исследованию Euromonitor, проведенному в 2014 году, потребители обращают наибольшее внимание на вопросы пользы для здоровья и питательности при покупке свежих продуктов в целом и мяса в частности. Следующими по значимости являются вопросы сознательности с точки зрения этики и экологии. В то время как мы узнаем все больше о роли сба-

С января по апрель 2014 года был отмечен двузначный рост объемов производства мяса: свинины — на 18%, говядины — на 17%, птицы — на 11%.

лансированной диеты в сохранении здоровья, поиск полезных продуктов начинает играть немаловажную роль. Свежая рыба и морепродукты, например, пользуются популярностью среди потребителей, заботящихся о своем здоровье, так как, по данным исследований, омега-3-насыщенные кислоты снижают риск заболеваний сердца.

Также, по данным исследования, потребители высоко ценят «экологичные» и «этичные» свежие продукты питания — почти так же, как и продукты, полезные для здоровья. Многие «экологичные» варианты, к примеру органическое мясо, выращенное без пестицидов в кормах и антибиотиков, благотворно сказывается как на состоянии окружающей среды, так и на потребителях. Вопросы этики, например гуманное содержание животных, также становятся все более актуальными во многих частях земного шара: в результате возрастает популярность яиц и мяса, выращенных на фермах без клеток и загонів. В сочетании с пользой для здоровья забота производителя об экологии и состоянии окружающей среды является наиболее веским доводом для потребителей. По данным нашего исследования, примерно 28% респондентов по всему миру готовы доплачивать 50% и более за продукты, выращенные с соблюдением экологических и этических норм, по сравнению с аналогичными товарами без данных характеристик.

Многие потребители (40–45%) готовы доплачивать за одну или несколько описанных выше характеристик, в то время как от четверти до трети опрошенных готовы переплатить за них 50% и более. Соответственно, небольшое поднятие цен может быть успешным ходом и способом увеличения прибыли от свежих продуктов.

На российском рынке присутствие подобных продуктов остается очень ограниченным. Продажи органических мяс-

ных изделий стабильны и составляют лишь 1% от всего свежего мяса, несмотря на рост потребительского интереса и волну публичных обсуждений данной темы. Правовое регулирование органического сельского хозяйства пока находится в стадии разработки Министерством сельского хозяйства; отсутствие законодательного регулирования остается основным препятствием развития

Благодаря своей ценовой доступности мясо птицы, которое при этом является диетическим, легко усваивается и содержит большое количество белка, занимает первое место по популярности в России.

рынка органических продуктов питания в целом и мяса в частности. Эта ниша должна быть занята основными продуктовыми сетями, а не только магазинами класса премиум, наподобие «Азбуки вкуса», «Призмы» и Stockmann. Если органические продукты появятся в магазинах, торговые сети могут облегчить разработку законодательной базы по их сертификации.

Кошерные и халяльные продукты, помимо их очевидного религиозного значения, также ассоциируются в сознании потребителей с качеством и безопасностью для здоровья, именно поэтому им все чаще отдается предпочтение. Халяль — это во всех смыслах чистые продукты питания. Они не содер-

жат ГМО, вредных консервантов и свинины. Халяльная продукция производится по особой технологии. К содержанию и процессу убоя также предъявляются строгие требования. Так, по мусульманской традиции убой животных совершается вручную при обязательной молитве. Кроме того, животное или птица должно быть полностью обескровлено, во время переработки мясо не должно соприкасаться с другими продуктами, а храниться в специально отведенных зонах. Все это объясняет рост популярности халяльного мяса в России среди немусульман.

Этот сегмент регулируется рядом комитетов и несколькими стандартами, и потому необходимость в едином стандарте и централизованном регулировании является сейчас предметом обсуждения.

Говоря о массовости мяса и мясopодуктов, не последнюю очередь играет уровень цен на рынке. Наглядно разницу между внутренним рынком РФ и мировым отражает динамика индексов цен производителей на мясо. В стоимостном выражении мясо животных по уровню продаж превосходило мясо птицы ввиду своей сравнительно высокой цены. Россияне пока еще не являются типичными покупателями и отдают предпочтение более доступной курятине.

Как уже отмечалось, популярность куриного мяса в мире также возрастает. В 2014 году прогнозируется увеличение объемов потребления в большинстве стран. Наиболее высокий темп роста ожидается в России и Индии, где предвидится увеличение более чем на 6%. Ожидается, что мировой рынок куриного мяса будет расти и в дальнейшем, обгоняя по темпам прироста свинину.

С другой стороны, активизация национального производства в России, связанная со щедрыми субсидиями в свиноводство, приведет к подъему в отрасли и постепенному отвоевыванию доли рынка у мяса птицы. ■

Техрегламент о безопасности мяса птицы

Россия внесла в Евразийскую экономическую комиссию первую редакцию технического регламента Таможенного союза «О безопасности мяса птицы и продукции ее переработки». Об этом сообщает пресс-служба Министерства сельского хозяйства России.



Документ предназначен для рассмотрения государствами – членами Таможенного союза и в дальнейшем будет размещен для публичного обсуждения.

Проект разработан Росптицесоюзом совместно с Всероссийским научно-исследовательским и технологическим институтом птицеводства и Всероссийским научно-исследовательским институтом птицеперерабатывающей промышленности. Документ нацелен на защиту жизни и здоровья человека, окружающей среды, жизни и здоровья животных, предупреждение действий, вводящих в заблуждение потребителей мяса птицы и продукции его переработки, обеспечение достоверной информации о продукции. Он также призван устранить противоречия между нормативными документами государств – членов Таможенного союза и установить единые обязательные требования к мясу птицы и продукции его переработки, к процессам его производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации, а также к маркировке и упаковке.

soyuz.by

Бразилия поставит 150 тыс. тонн курятины в РФ

Мясная промышленность Бразилии готова заместить поставщиков США на российском рынке куриного мяса после введения ограничений на поставки сельхозпродукции в Россию из ряда стран, сообщил в среду президент бразильской ассоциации животноводов-производителей мяса Франсиску Турра.



По его словам, Бразилия, являющаяся крупнейшим мировым экспортером курятины, готова отправлять в Россию 150 тыс. дополнительных тонн продукции в год в дополнение

к уже поставляемым 60 тыс. тонн (показатель 2013 года). Турра отметил, что в его стране 20 птицефабрик получили разрешение России на поставку курятины, и в дальнейшем их число должно увеличиться. «У нас есть огромные доступные возможности (для экспорта в Россию)», – сказал он.

Президент РФ Владимир Путин в среду издал указ, ограничивающий на год ввоз некоторых видов продукции на основании закона о специальных экономических мерах, позволяющий ему реагировать таким образом на недружественные действия иностранных государств. Антироссийские санкции ввели, в частности, США, Евросоюз, Канада, Австралия и Япония.

В свою очередь, аргентинские производители мяса также заявили о заинтересованности в расширении поставок в Россию и призвали Москву начать переговоры с Буэнос-Айресом об увеличении экспорта, сообщил президент Палаты мясной промышленности Аргентины Мигель Скиарити. Состоялись встречи с дипломатами Аргентины, Эквадора, Бразилии и Чили о перспективах расширения поставок продовольствия в Россию на фоне ограничения импорта из стран, принявших санкции против Москвы.

foodnewsweek.ru

Россиян обеспечат индейкой

Отечественные производители мяса индейки смогут обеспечить своей продукцией российских потребителей при поддержке со стороны государства, сообщила заместитель гендиректора по связям с общественностью ООО «Башкирский птицеводческий комплекс им. Мажита Гафури» Ольга Деобальд.



Предприятие, которое производит и реализует мясо индейки под маркой «Индюшкин» является одним из крупных птицеводческих комплексов в России с производительностью 30 тыс. тонн мяса в год. Розничная продажа продукции осуществляется в Уральском, Приволжском и Центральном федеральных округах страны. «Введение ограничений на импорт продуктов питания из стран, которые ввели против России санкции, открывает новые возможности для отечественного производителя. Тем более что предпочтения покупателей в последние годы изменились – люди больше покупают свежее и безопасное мясо, чем замороженную импортную птицу», – сказала Деобальд. По ее мнению, дальнейшее увеличение объемов производства и разви-

тие сельхозпредприятий будет зависеть от государственной поддержки. Это касается и вопроса субсидирования, строительства, закупки оборудования. Естественно, при поддержке на уровне государства мы сможем увеличить мощности производства и обеспечить отечественным мясом все регионы страны.

ria.ru

Биоциплята популярны в Германии

В технологической цепочке органические яйца вскоре заполнят важный пробел. Компания Bio-Brüterei GmbH, с основными мощностями в Финкентале (Мекленбург – Передняя Померания), запускает в эксплуатацию еще один биопроект для домашней птицы, а также поставит инкубатории для несушек в Кроге, Нижней Саксонии (около Дипхольца), для биопредприятия.



Как объяснил Юрген Реймерс, генеральный директор нового биоинкубатора, подготовительные работы находятся в завершающей стадии, и ориентировочно в начале – середине сентября можно будет начать поставки. Будущий поставщик биоциплят видит в расширении логистический шаг, чтобы покрыть недостаток в ассортименте товаров и повысить качество биоцикла. Поскольку органические птенцы на данный момент не были доступны, органические фермеры были ранее вынуждены использовать даже птенцов птиц, выращиваемых традиционно.

Поставщики биоциплят считают, что потребитель имеет право на последовательное, прозрачное производство органических яиц. Всем участникам стоит принять данную идею, потому что этот столь необходимый шаг относительно легко реализовать при повышении цены на яйцо в 1 цент и сделать это общедоступным. «Общий объем инвестиций для преобразования инкубатория и ввод в эксплуатацию родительского животноводства колеблется изначально на уровне 2–3 млн евро», – сказал Реймерс в официальном релизе.

agriacta.com

Крым нужны инвесторы

Крым в состоянии сам обеспечить себя мясом птицы, но, тем не менее, полуострову нужны инвесторы, готовые вкладывать средства в развитие птицеводческих комплексов.

Об этом сообщил министр аграрной политики и продовольствия республики Николай По-

люшкин. Он рассказал, что большая часть мяса птиц и куриных яиц производится в хозяйствах населения, в то время как местные птицефабрики закрываются или сокращают объем производства.



По словам Полоскина, этот рынок интересен многим иностранным инвесторам, однако большинство из них не хотят инвестировать в имеющиеся комплексы, а желают с нуля создать новое современное производство. Но есть и исключения. Например, израильские инвесторы планируют реализовать два проекта по производству мяса птицы и яиц на базе бывшего завода совхоза «Евпаторийский».

an-crimea.ru

Юбилейная выставка ЗКВ

С 27 по 29 января 2015 года в Москве во Всероссийском выставочном центре (ВВЦ) пройдет юбилейная XX Международная специализированная торгово-промышленная выставка «МВС: Зерно-Комбикорм-Ветеринария – 2015».



Бессменный организатор выставки – МСЕ «ЭкспоХлеб». Специальную поддержку осуществляют Российский зерновой союз, Союз комбикормщиков, Росрыбхоз, Союз предприятий зообизнеса, Росптицесоюз, Союзроссахар. С 2011 года выставку поддерживает Европейская федерация производителей комбикормов (FEFAC).

Международная специализированная торгово-промышленная выставка «МВС: Зерно-Комбикорм-Ветеринария», проводимая с 1996 года, является одним из крупнейших в мире традиционных ежегодных форумов по АПК и пользуется заслуженным признанием среди специалистов.

Каждый год в России проводятся десятки выставок агропромышленной тематики, но «МВС: Зерно-Комбикорм-Ветеринария» стала в последние годы одной из самых интересных, представительных и пользующихся международным признанием. На сегодняшний день для участия в ней зарегистрировалось 230 фирм и организаций из 22 стран: Австрии, Белоруссии, Бельгии, Болгарии, Великобритании, Германии, Дании, Ис-

пани, Китая, Латвии, Литвы, Нидерландов, Польши, Сербии, Словении, США, Турции, Украины, Франции, Чехии, Швейцарии, Швеции и 35 регионов России. Занимаемая площадь экспозиции составляет более 15 тыс. кв. метров.

Участники выставки имеют возможность не только представить свою продукцию, но в рамках деловой программы обменяться опытом с коллегами, наладить новые долгосрочные контакты с российскими и зарубежными партнерами, выявить актуальные проблемы отрасли и тенденции развития российского рынка в области АПК.

По информации
организаторов

Цены на птицу повсеместно растут

Мировые цены на птицу растут, что ведет к улучшению рентабельности мирового птицеводческого сектора, сообщают специалисты Rabobank.

Рост цен во II квартале текущего года был обусловлен относительной поддержкой со стороны рынков говядины и свинины, а также восстановлением спроса и более сбалансированными поставками в большинстве регионов.

Аналитик Rabobank Нандик Малдер сообщает, что «в улучшившихся условиях мирового рынка, во главе с североамериканским регионом, ожидается небольшое увеличение цен на мясо птицы. Сейчас мы наблюдаем рост сбалансированности рынка, что приведет, по прогнозам, к улучшению прибыли».

Мировые цены на корма, как ожидается, снизятся в III и IV кварталах в связи с хорошими прогнозами на урожай пшеницы и сои. Тем не менее волатильность цен на корма все еще остается в некоторой степени определенной угрозой, с учетом того, что мировые цены на зерновые и масличные культуры в настоящее время увеличились. Ситуация на Украине вызывает беспокойство у зерновых трейдеров, так же как и потенциальная угроза со стороны природного явления Эль-Ниньо.

Малдер добавляет: «Рынки остаются волатильными, и любые изменения, особенно в плане поставок или кормов, повлияют на мировые цены, поэтому производителям стоит с осторожностью относиться к увеличению объемов производства».

В США 2014 год, похоже, может стать одним из самых

прибыльных для птицеводов за последнее десятилетие, благодаря сокращению производства говядины и свинины, а также ряду других причин. В ЕС прибыли также растут, а рынок остается сбалансированным на фоне хорошего спроса и ограниченного производства.

Китайская птицеводческая индустрия восстанавливается после вспышки птичьего гриппа, и цены на птицу начинают расти. В Бразилии, по прогнозам, цены останутся высокими из-за роста стоимости других видов мяса и роста спроса со стороны внутреннего и внешнего рынков.

В России птицеводческий сектор все еще страдает от избыточных поставок, а производство в Мексике все еще не может восстановиться после сокращения в 2013 году.

Meatinfo

РФ: 4-е место в мире

В 2013 году Россия заняла 4-е место в мире по объемам производства мяса бройлера. Об этом сообщил президент Росптицесоюза Владимир Фисинин.



«Однако все разговоры о перепроизводстве мяса птицы в нашей стране беспочвенны, поскольку 35 субъектов страны имеют уровень самообеспеченности по мясу птицы менее 50% от нормы потребления», — подчеркнул эксперт.

По его словам, для дальнейшего динамического развития отрасли необходимо сохранить субсидирование процентной ставки по кредитам и займам и после 1 января 2015 года (сейчас госпрограмма предполагает отмену субсидий), а также включить в госпрограмму развития сельского хозяйства поддержку доходов товаропроизводителей по птицеводству, то есть ввести так называемую несвязанную поддержку. Также Фисинин предлагает развивать сеть социальных магазинов, в которых реализуют только отечественную продукцию, ориентированную на все слои населения.

«Кроме того, необходимо создавать отечественные селекционно-генетические центры по птицеводству, чтобы остановить импорт племенной продукции и избавиться

от зависимости в этом секторе аграрного производства», — заключил В. Фисинин.

meatbranch.com

Регионы не затронет сокращение импорта

Союз независимых сетей России (73 торговые сети, работающие в 52 регионах РФ) провел мониторинг представленности наиболее востребованных россиянами позиций мясной продукции в регионах. По социальным значимым категориям «Свинина» и «Мясо птицы» (курица) региональная розничная торговля обеспечена продукцией российских производителей.

По свинине доля продукции российских сельхозпроизводителей в большинстве сетей союза находится в диапазоне 85–100%, в зависимости от региона. В отдельных субъектах Севера и Сибири (Новый Уренгой, Мурманская область и др.) доля российской свинины составляет не менее 50–75%. В этих регионах есть куда развиваться местному производству.

Наиболее значимой позицией в категории «Мясо птицы» является курятина. В большинстве регионов присутствия союза доля российской курятины на полках независимых сетей составляет 98–100%. Более низкие показатели на уровне 75–86% отмечены в отдельных регионах Севера и Сибири.



«В стране есть куда развиваться производству говядины и, в отдельных регионах, свинины», — говорит директор Союза НПС Сергей Кузнецов. — Серьезных изменений в ассортименте мясной продукции независимых сетей, в случае ограничения импорта свинины и курицы, большинство российских потребителей не почувствуют».

Проведенный союзом мониторинг также подтвердил тенденцию замещения в ассортименте региональных сетей замороженной мясной продукции на охлажденную, поставляемую местными производителями.

Союз независимых сетей
России



CSB-System

Бизнес-IT-решение для
всего Вашего предприятия



Успех – вопрос
системы



Посетите нас на выставке
Агропродмаш 2014!
06 – 10 октября 2014 года
ЦВК «Экспоцентр», Москва
Павильон Форум, стенд № FF050

Быстрее
Надежнее
Эффективнее

Успешные компании
птицеперерабатывающей промышленности
во всем мире сотрудничают с CSB-System.
Повысьте Вашу конкурентоспособность
с нашим IT-решением.

Ваши преимущества:

- оптимально настроенные процессы
- соответствие всем требованиям отрасли
- быстрая окупаемость благодаря короткому сроку внедрения

CSB-System в России:

115054 г. Москва, ул. Пятницкая 73, офис 8
Тел.: 007 (495) 641-51-56 ■ Факс: 007 (495) 953-31-16

197342 г. Санкт-Петербург,
ул. Белоостровская 2, офис 423
Тел.: 007 (812) 449-42-63 ■ Факс: 007 (812) 449-42-64

e-mail: info@csb-system.ru ■ www.csb.com



РОССИЙСКОЕ ОТДЕЛЕНИЕ ВСЕМИРНОЙ НАУЧНОЙ АССОЦИАЦИИ ПО ПТИЦЕВОДСТВУ НП «Научный центр по птицеводству» приглашает принять участие в XVIII Международной конференции Российского отделения Всемирной научной ассоциации по птицеводству на тему «Инновационное обеспечение яичного и мясного птицеводства России»

Конференция состоится 19–21 мая 2015 года во Всероссийском научно-исследовательском
и технологическом институте птицеводства (ВНИТИП), г. Сергиев Посад

Организаторы конференции:

- Российское отделение Всемирной научной ассоциации по птицеводству (ВНАП) – НП «Научный центр по птицеводству»;
- Всероссийский научно-исследовательский и технологический институт птицеводства (ВНИТИП);
- Российский птицеводческий союз (РПС);
- Немецкое сельскохозяйственное общество (ДЛГ е.Ф.).

Участники:

ожидается, что в конференции примут участие около 400 специалистов, среди них:

- ведущие ученые и специалисты из научно-исследовательских учреждений и учебных заведений России и зарубежных стран, занимающиеся вопросами генетики и селекции птицы, кормления, содержания, а также ветеринарными и санитарными проблемами птицеводства;
- руководители и главные специалисты российских птицеводческих предприятий, племенных хозяйств: инженеры, зоотехники, ветврачи, экономисты, начальники производств;
- руководители и главные специалисты ведущих отечественных и зарубежных фирм – производителей оборудования, кормов и кормовых добавок, ветеринарных препаратов и средств производства для птицеводства;
- руководители национальных и международных организаций;
- представители средств массовой информации.

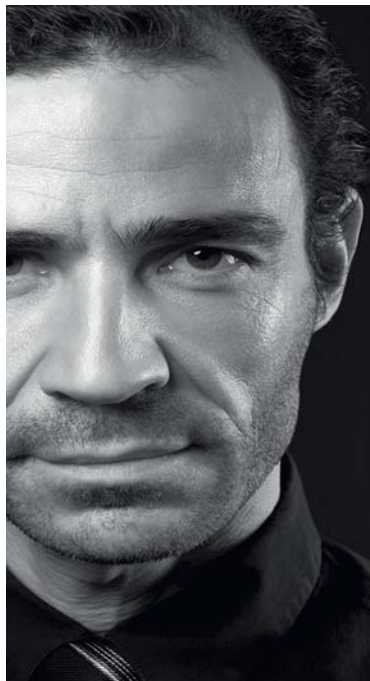
Для представителей научных учреждений и учебных заведений, руководителей и специалистов птицеводческих хозяйств участие в конференции – бесплатное*.

Данная конференция проводится один раз в три года и является ключевым мероприятием в области птицеводства. По результатам конференции издается сборник материалов, который является настольной книгой для специалистов отрасли. Компаниям предлагается уникальная возможность обратить на себя внимание, выступив в качестве спонсоров мероприятия.

Предварительная программа, форма заявки и требования к тезисам размещены на сайтах:

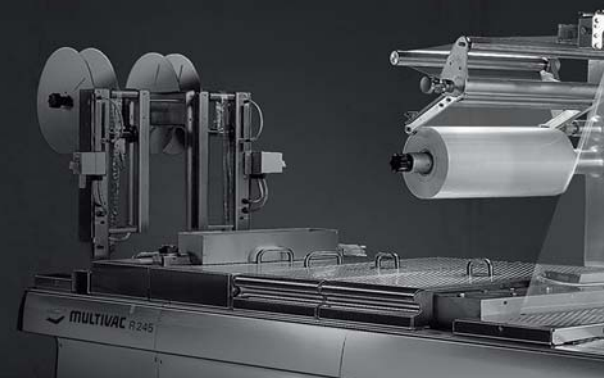
www.vnitip.ru; www.rps.ru; <http://ptizevod.narod.ru>; www.webpticeprom.ru; www.vniipp.ru
По вопросам участия обращайтесь в Российское отделение ВНАП:
Татьяна Владимировна Васильева,
тел./факс: +7 (495) 944 6313, доб. 443, vasilievatv@gmail.com

* Проживание и питание оплачивается всеми участниками самостоятельно.



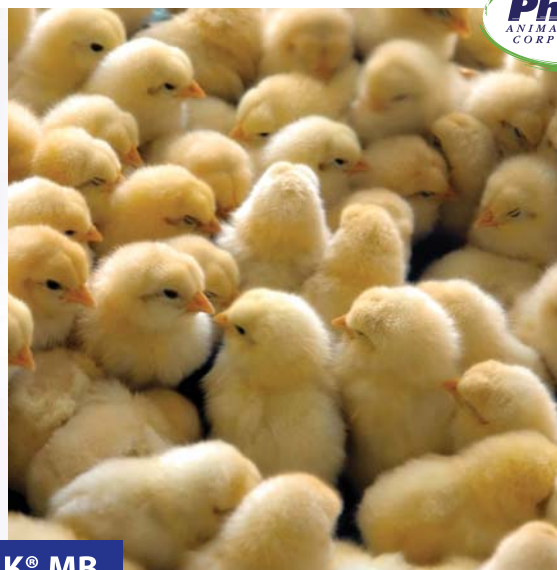
Технолог Джон Максфилд ожидает от упаковочной машины большего, чем просто рекламные обещания.

С Multivac он в надёжных руках благодаря:
130 000 проданным машинам,
900 лучшим консультантам и инженерам,
65 дочерним компаниям и
50-летнему опыту работы по всему миру.





www.multivacrus.ru



ТАБИК® МВ

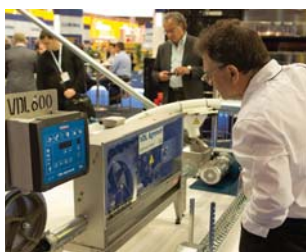
Живая вакцина против болезни Гамборо

PHIBRO ANIMAL HEALTH CORPORATION
 ПРЕДСТАВИТЕЛЬСТВО В РОССИИ
 119311, Москва, Пр-т Вернадского, 8А
 Тел./Факс +7(495)645-03-58; +7(495)645-03-59
 www.pahc.com, www.phibro-vaccines.com

ООО фирма «АБИК Сента»
 ГЕНЕРАЛЬНЫЙ ИМПОРТЕР И ДИСТРИБУТОР
 119526, Москва, Ленинский проспект, 146, офис 331
 тел.: +7(495)434-65-41; факс: +7(495)434-97-80
 www.abiksepta.ru



Событие:
**Международная выставка
VIV Europe 2014**



Мировые тенденции на VIV Europe 2014

С 20 по 22 мая в Утрехте (Нидерланды) состоялась Международная выставка VIV Europe 2014. Более 600 компаний в области животноводства, свиноводства, птицеводства, кормопроизводства и здоровья животных представили новейшее оборудование, технологии и инновационные разработки для специалистов агропромышленного комплекса со всего мира.

В официальной церемонии открытия выставки принимали участие: dr. Aalt Dijkhuizen, президент Dutch Topsector Agri & Food; Анастасия Алиева, руководитель отдела исследования свежих продуктов Euromonitor International; mr. Ruud Tijssens, президент Европейской федерации производителей комбикормов (FEFAC).

В этом году выставка превзошла ожидания специалистов и предоставила широкие возможности для обмена опытом и взаимовыгодного сотрудничества в производстве безопасной и качественной мясной продукции. Согласно статистическим данным, мероприятие посетили более 20 тыс. специалистов. По словам **руководителя международных проектов VNU Exhibitions Europe Рувана Беркуло**, VIV Europe 2014 получила исключительно высокую оценку специалистов агропромышленного сектора. «Благодаря совместным усилиям мы достигли своей цели: создали наиболее благоприятные условия для делового общения представителей отрасли со всего мира. Это результат особого дове-

рия компаний-участников к организаторам: представить свои инновационные технологии и разработки на VIV Europe 2014», – отметил г-н Беркуло.

Выставочная компания «Асти Групп», российский партнер VNU Exhibitions Europe, организовала для специалистов отрасли деловую поездку на VIV Europe. В состав делегации, помимо представителей профильных компаний, вошли главы Росптицесоюза, ВНИИПП, Национального кормового союза, Россоюзхолодпрома, Союза животноводов России, Межрегионального союза птицеводов и кормопроизводителей Украины, Союза птицеводов Казахстана.

Одним из важных событий выставки стало проведение круглого стола «Безопасность и качество продукции для России», организованного Федеральной службой Россельхознадзора. Тема вызвала огромный интерес не только у компаний, уже работающих или планирующих работать на российском рынке, но и у предприятий из России. В работе круглого стола приняли участие представители 180 отраслевых компаний: 120 ино-

странных и 60 российских, а также главы профильных ассоциаций и союзов России, Украины, Казахстана.

В рамках выставки впервые состоялся международный конкурс инноваций, в котором приняло участие 38 компаний. Победителями стали Marel Stork Poultry Processing в номинации «Переработка» за новое решение для высококачественной сортировки и распределения бройлеров; Hatchtech B.V. в номинации «Разведение и племенное дело» за инновационную систему HatchCare, ключевым элементом которой является раннее кормление только что вылупившихся цыплят; Kemin Europa N.V. в номинации «Здоровье и питание» за уникальный тест на содержание липидов в рационе кормления; Notraco Agri B.V. в номинации «Содержание животных и оборудование для ферм» за сенсорный компьютер Fortica с инновационным программным обеспечением, позволяющим полностью контролировать все процессы в агрокомплексе.

Следующая выставка VIV Europe состоится весной 2018 года в Утрехте (Нидерланды). ■

Индустрия птицеводства
и птицепереработки

Международная Конференция **ПТИЦЕПРОМ 2.0/14**

тема:

«За счет чего можно повысить
рентабельность производства?»



Москва / Экспоцентр /
конференц-зал

7 октября 2014

с 10.30 до 16.00

Подробная информация:



Паленова Ольга

Тел.: +7 915 246 55 39

Skype: olgapalenova

E-mail: o.palenova@sfera.fm

www.sfera.fm

Бизнес и политические игры

Запрет на ввоз в Россию сельскохозяйственного сырья и продуктов питания из стран Евросоюза, США, Канады, Норвегии и Австралии, постановление о котором подписал президент Владимир Путин 6 августа, повлиял на инвестиционный климат не только в продовольственной сфере, но и в смежных областях.



Василий Зябрев,
руководитель проектов
компании Amandus Kahl



Бернд Мерполь,
глава правления Big
Dutchman International



Мария Нижи,
генеральный директор
«ФАККО РУС»



*Михаэль
Хартманн,*
генеральный
директор «Хартманн
Лебенсмиттельтехник
Анлагенбау ГмбХ»

Мы решили узнать, что думают о последних событиях европейские поставщики оборудования для птицепереработки, а также комбикормовых производств, организовав заочный круглый стол.

Его участники – **Василий Зябрев, руководитель проектов компании Amandus Kahl, Бернд Мерполь, глава правления Big Dutchman International, Михаэль Хартманн, генеральный директор «Хартманн Лебенсмиттельтехник Анлагенбау ГмбХ», и Мария Нижи, генеральный директор «ФАККО РУС».**

– Насколько важен для вашей компании российский рынок? Какова доля России в структуре поставок оборудования компании и динамика объемов продаж в стране?



◇
**Михаэль
Хартманн:**

– Российский рынок – важнейший для компании: 93% наших поставок приходится на Россию, 7% – на Казахстан и Беларусь. На протяжении последних лет после кризиса, то есть с 2010 года, наблюдалась интенсивная положительная динамика объемов продаж в стране. В 2012–2013 годах показатели продолжали расти на 15% в год.



◇
**Мария
Нижи:**

– Итальянский производитель птицеводческого оборудования – компания FACCO S.p.A., – к сожалению, пришла на российский рынок только в 2005 году. «К сожалению» – по-

тому что максимально ранний выход на новый открывающийся рынок дает больше возможностей, и это ни для кого не секрет. На сегодня в нашем птицеводческом сегменте российский рынок занимает одну из ведущих позиций в мире. За последние годы АПК в России стремительно развивался, что было вызвано растущим потребительским спросом, а также государственными мерами поддержки развития местного производства в рамках целевых программ. Именно важность российского рынка, рост нашей доли на нем определили стратегию головного предприятия в Италии и его решение о создании официального представительства в России и странах СНГ. Так, в начале 2012 года в Санкт-Петербурге состоялось открытие дочерней компании FACCO S.p.A. – ООО «ФАККО РУС». Все эти обстоятельства вкупе с постоянной тесной работой с клиентами дают нам возможность совершенствовать оборудование, улучшать качество сервиса, тем самым открывая новые границы для роста компании на российском рынке.



◇
**Василий
Зябрев:**

– Российский рынок – очень перспективное направление деятельности нашей компании. Он динамично развивается, увеличивается производство комбикормов. Соответственно, растет потребность в строительстве новых комбикормовых заводов или в переоснащении уже имеющихся.

В России каждый год увеличиваются площади под посев технических высокобелковых культур, таких как рапс, соя, кукуруза и др. Переработка сои и рапса – высокотехнологический и сложный процесс, для него необходимо современное оборудование и технологии. Вот почему продажи нашей компании в стране демонстрируют положительную динамику.



◇
**Бернд
Мерполь:**

– На протяжении многих лет российский рынок, безусловно, был самым большим для компании Big Dutchman. За время работы в России удалось реализовать много успешных проектов, за что мы, несомненно, благодарны.

Поскольку мы занимаем довольно узкую нишу, то обычно не раскрываем особенности региональных рынков. Однако скажу, что доля России составляет более 10% от общего объема наших мировых продаж.

Надо отметить, что за последние несколько лет продажи незначительно снизились. Но прежде мы наблюдали невероятный подъем за счет реорганизации и переоснащения производства после кризиса 1990-х годов.

– Как вы восприняли решение Правительства РФ о запрете импорта продуктов питания и сельхозсырья из стран Евросоюза? Повлияло это на планы и стратегию развития компании? Как вы оцениваете риски ведения бизнеса в России?



◇
**Михаэль
Хартманн:**

– Получилось так, что заказчики нашей продукции оказались даже в выигрыше. Если клиенты компании будут дополнительно поддержаны Правительством России, то на нас это скажется только положительно. Что же касается ведения бизнеса в стране, то риск всегда был,

есть и будет. Но работать здесь нужно, тем более всегда есть заказчики, которые отвечают за свои слова и действия.



♦
Мария
Нижи:

– К решению Правительства РФ отнеслась с пониманием. Это не стало сюрпризом, так как ответ России на непрекращающийся санкционный «дождь» был вполне очевиден и логичен. Запрет импорта продуктов питания разумен, так как, помимо того, что данное действие отвечает своей прямой политической цели, он подстегнет местного сельхозпроизводителя к развитию, тем самым направив дальше вверх кривую роста экономики страны.

На планы и стратегию развития компании в России эта мера не повлияла, возможно, что в будущем запрет только увеличит спрос на нашу продукцию, предоставив более широкое поле для деятельности.

Мне не кажется, что риски ведения бизнеса в России велики. Больше следует побаиваться работать как в некоторых ближайших, так и в некоторых дальних странах, где законодательство, впрочем, как и правительство, меняется дважды в год. А Россия на сегодняшний день – стабильный и корректный партнер для ведения бизнеса.



♦
Василий
Зябрев:

– Любые запреты негативно сказываются на долгосрочных планах партнерского сотрудничества. Но на планы развития компании это никак не повлияло, так как мы не специализируемся на поставках продуктов питания, а занимаемся импортом

технологий и оборудования. Риски ведения бизнеса в России считаем минимальными. Взаимоотношения с российскими клиентами являются перспективными и важными для компании.



♦
Бернд
Мерполь:

– Запрет на импорт продуктов и сельхозсырья стал для нас неожиданным. В любом случае это сознательный шаг российского правительства. Данная ситуация, несомненно, доставит некоторые неудобства европейскому сельскохозяйственному бизнесу, который во многом ориентирован на российский рынок.

Запрет не изменил нашего мнения о высокой важности российского рынка для развития компании. Он по-прежнему остается для нас интересным, и мы намерены идти по пути дальнейшего сотрудничества. За время присутствия на российском рынке нам удалось выстроить целую систему логистических центров для удобства клиентов. Также мы постоянно стремимся расширить нашу номенклатуру за счет увеличения количества поставщиков в России, за счет локализации производства на местах с сохранением качества и надежности продукции. Это позволяет снизить затраты на транспортные, таможенные и прочие расходы, успешно конкурировать на рынке среди других производителей.

Мы всегда воспринимали Россию как привлекательное место для ведения бизнеса и как открытого и честного партнера. Но, конечно, есть отличия от ведения бизнеса в Европе.

– Как вы считаете, подтолкнет ли ситуация с санкциями европейских производи-

телей оборудования как пищевого, так и для комбикормовых производств к пересмотру взаимных отношений с РФ? Планируете ли вы удерживать место на российском рынке?



♦
Михаэль
Хартманн:

– Как мне кажется, и европейские производители, и наши российские партнеры не совсем согласны с введением ограничительных санкций. Все считают, что увязывать политику с экономикой нецелесообразно. Мы работаем в такой отрасли, где не должно возникать препятствий в торговле ни со стороны Европы, ни со стороны России.

В наших планах – продолжать поставки оборудования для пищевой промышленности и выращивания птицы нашим российским партнерам.



♦
Мария
Нижи:

– Конечно, в целом ситуация с санкциями повлияет на европейских производителей оборудования для пищевой промышленности – на кого-то больше, на кого-то меньше. Понятие пищевой промышленности достаточно широкое, поэтому некоторые ее отрасли уже были затронуты санкциями, некоторые нет. Причем влияние санкций может быть как прямым, так и косвенным. Например, если какое-то фермерское хозяйство в Финляндии планировало расширить производство молока, закупив новое оборудование, так как спрос на ее продукцию на россий-

ском рынке в последние годы увеличивался, то сегодняшняя ситуация однозначно приостановит все проекты подобного рода, даже если сделка предполагалась между двумя европейскими компаниями.

Вопрос о пересмотре отношений производителей оборудования с РФ неоднозначен; мне хочется верить, что до этого ситуация не дойдет. Возможны взаимные потери как с одной, так и с другой стороны, но вряд ли возникнет необходимость пересматривать всю систему отношений в целом.



◇
Василий
Зябрев:

– Нам бы не хотелось пересматривать отношения с Россией в контексте ситуации, которая складывается на мировой арене. Мы производственная компания и далеки от политики. Первоочередными задачами для нас являются поиски новых технических и технологических решений в сфере машиностроения. Развитие – приоритет нашей компании.



◇
Бернд
Мерполь:

– Я не думаю, что европейские производители пищевого оборудования будут пересматривать свои отношения с Россией. Я склонен считать, что они постараются сохранить партнерство и приложат некоторые усилия для его продолжения.

Компания «Биг Дачмен» постарается сохранить лидирующие позиции на российском рынке и, конечно, адаптироваться к изменившимся условиям, если это будет необходимо.

– Какие рынки сбыта могли бы заменить российский?



◇
Михаэль
Хартманн:

– Мы рассматриваем не возможности замены российского рынка каким-то другим, а возможности дальнейшей работы с российскими партнерами.



◇
Мария
Нижи:

– Завод ФАССО поставляет оборудование в страны на всех континентах мира, поэтому сказать, что в случае закрытия российского рынка мы пойдем, например, на китайский, нельзя. Не будет российского рынка – не будет существенной доли наших объемов продаж в мире. Поэтому мы однозначно будем делать все возможное, чтобы сохранить свои позиции в России.



◇
Василий
Зябрев:

– Слово «заменить» – не совсем корректное. Мы работаем в разных странах и с разными партнерами. Любые клиенты для нас важны. Мы стараемся применять различный подход в работе с каждой конкретной страной или фирмой. Строим разные отношения в зависимости от потребностей покупателей.



◇
Бернд
Мерполь:

– Спад на европейском рынке, а также возможный спад в России

вызывает некоторое беспокойство. Тем не менее мы проработали стратегию развития на многие годы вперед и располагаем широкой сетью логистических центров по всему миру. В случае непредвиденного снижения спроса мы приложим массу усилий для реализации возможности выйти на другие рынки сбыта. Тем не менее мы очень оптимистично настроены относительно продолжения деятельности компании в России.

– По вашему мнению, какова вероятность того, что следующие санкции могут коснуться рынка оборудования? В этом случае каким образом вы планируете обслуживать линии, уже установленные на российских предприятиях?



◇
Михаэль
Хартманн:

– С обслуживанием оборудования на российском рынке проблем возникнуть не должно, ведь половина наших сотрудников находится в Германии, а половина – в России. В нашем штате – 20 тысяч сервис-инженеров, занимающихся обслуживанием нашей техники.

В России пока нет оборудования для птицепереработки, которое могло бы заменить то, что поставляется из Европы. Я уверен, что до запрета Европой поставок оборудования для пищевой промышленности в Россию дело не дойдет. Также я убежден, что с российской стороны никаких санкций в отношении поставщиков техники никто не планирует.



♦
Мария
Нижи:

– Наше оборудование предназначено для содержания и выращивания живой птицы, это не касается птицепереработки. В нашем случае в мире всего несколько ведущих производителей данного типа высокотехнологичного оборудования, и для установки такового требуется его импорт. По моему мнению, вероятность санкций в данном сегменте достаточно низка. Правительство РФ разумно и рационально, поэтому прежде чем вводить пакет санкций, под которые подпадают производители оборудования, будут сделаны необходимые расчеты и взвешены все за и против. Доклад об итогах государственной программы развития АПК на 2008–2012 годы и текущей программы на 2013–2020 годы с цифрами, показывающими, на закупку какого оборудования предоставлялась государственная помощь еще пару лет назад, явно будет одним из основных документов, влияющих на решение. Было бы нелогичным рубить дерево, которое сами посадили еще недавно и которое только начинает плодоносить. Думаю, что в отрасли птицепереработки ситуация должна быть похожей.



♦
Василий
Зябрев:

– Мы считаем, что вероятность санкций для рынка пищевого оборудования очень низка. Экономические санкции – контекст политических решений. А тут имеет место вопрос конечного продукта производства, в данном случае животноводства. Мы не думаем, что Правительство России поставит под запрет ввоз высокотехнологического современного оборудования, которое может повысить качество и снизить себестоимость производства комбикормов и мяса как конечного продукта.



♦
Бернд
Мерполь:

– Мне кажется сомнительной перспективой дальнейшего расширения санкций со стороны России. Мы, в свою очередь, надеемся на мирное разрешение проблемы и совместные переговоры. Я верю, что санкции не коснутся рынка, связанного с перерабатывающим оборудованием.

Однако, учитывая такую возможность развития событий, мы уже увеличили складские площади запасных частей для наших клиентов в России. На данный момент активно расширяем количество поставщиков оборудования. На самом деле это долгий и медленный процесс, так как в первую очередь необходимо убедиться в их надежности – мы отвечаем за качество оборудования перед нашими клиентами.

– Теоретически, сможет ли Россия развивать производство, отказавшись от европейского оборудования? По каким показателям российская техника уступает импортной, и что необходимо, чтобы они конкурировали на равных?



♦
Михаэль
Хартманн:

– К сожалению для России, в стране нет производства оборудования, отлаженного в Европе и необходимого для выращивания птицы (к примеру, кормления и поения). Попытки сделать аналоги европейского оборудования предпринимались, но эти образцы оказались весьма далеки по качеству от оригинала. Насколько мне известно, инкубаторы для разведения птицы с советских времен выпускали в Пятигорске, но сейчас от этого

производства решили отказаться: цена изделий выше, чем у европейцев, а качество значительно им уступает.

Что же касается вопроса о конкуренции, то его стоит задать российским производителям оборудования. Возможно, России надо перенять европейские принципы производства подобной техники: во-первых, понять, для чего она предназначена, во-вторых, научиться делать действительно качественный продукт. К сожалению, для российского производителя эта задача сегодня действительно стоит на первом месте.



♦
Мария
Нижи:

– На сегодняшний день это, как мне кажется, невозможно. Существует слишком значительная разница между импортным оборудованием и российским – по технологическим показателям, качеству используемых материалов, уровню автоматизации и модернизации, а заводы серьезно отличаются по своим возможностям производства высокотехнологичных, качественных компонентов и узлов оборудования и т. п. Немаловажным остается вопрос о потенциальных возможностях мощностей производства российского предприятия. Спрос сегодня очень велик, вряд ли будет реальным удовлетворить его существующими локальными производственными мощностями.

Теоретически в будущем, конечно же, возможно, что российское оборудование не уступит импортному, но для этого потребуются время, причем не один год. Нет ничего невозможного, но надо понимать, что необходима существенная реорганизация производства, чтобы вывести его на уровень европейского, серьезные дополнительные инвестиции. Но, повторюсь, любой товар улучшается по качеству, по технологии и другим характеристикам только по законам свободного рынка в рамках конкурентных отношений. Какой смысл при отсутствии конку-

ренции тратиться на улучшения?.. То есть исключение конкурирующих европейских компаний вряд ли даст толчок для модернизации выпускаемого российскими производителями оборудования. А фермерам придется без права выбора работать с тем, что есть. Россия уже проходила этот исторический этап развития, когда была закрытой страной, – зачем возвращаться к прошлому, тем более когда оно не может служить примером?..



◇
Бернд
Мерполь:

– Попытаюсь ответить на ваш вопрос «теоретически». Я бы сказал, что это будет трудная и каменистая дорога для российских компаний, занимающихся разработкой оборудования для птицеводства. Оборудование, которые мы имеем сегодня, проектируется на основе десятилетнего опыта. Копирование и тиражирование занимает, естественно, меньше времени. Необходимо учитывать, что за короткие сроки достичь высокого уровня качества и применения ноу-хау невозможно.

При этом мы не должны забывать, что работаем с животными, которые не могут высказать нам своих пожеланий, и все новые разработки требуют длительного периода введения в эксплуатацию. Я просто уверен, нам в нашей сфере требуется более длительное время для создания и адаптации технологий ноу-хау.

Я хотел бы привести простой пример. Введение в производство системы альтернативного содержания кур-несушек происходило с 1987 по 2008 год. Мы должны понять животных и думать, как они, чтобы реализовывать проекты для содержания, полностью соответствующие их потребностям. То же самое правило действует для других систем и технологий хай-тек в кормлении, вентиляции и т. д.

– Многие российские предприятия, опасаясь, что упадут под санкции США и ЕС, готовятся к размещению заказов на комплектующие, ранее изготавливавшиеся в европейских странах, в Китае. Ощущаете ли вы падение спроса на свою продукцию, и насколько вероятно такое развитие событий?



◇
Михаэль
Хартманн:

– Конечно, после введения санкций на российском рынке стали появляться китайские производители оборудования, копирующие европейские образцы. Они, как и российские, пока не могут производить установки, аналогичные европейским по качеству. Единственное их выгодное отличие – это цена. Но те, кто покупает оборудование, со временем убеждаются, что скупой платит дважды, и лучше один раз заплатить больше и быть уверенным в бесперебойной работе техники и отсутствии проблем в ходе эксплуатации.

Если же санкции действительно распространятся на другие сферы, то я убежден, что ситуацию надо решать путем переговоров. Мы не хотели бы давать однозначных оценок того, кто прав, но все-таки армия не должна воевать против своего народа: надо решать все вопросы мирным путем, а не вводить войска на территорию тех или иных городов.

Я считаю, что в нынешней ситуации виноваты обе стороны, и сейчас надо садиться за стол переговоров и принимать совместные усиленные решения по борьбе за мир.



◇
Мария
Нижи:

– Замечу, что пока спрос на нашу продукцию ни сколько не упал. Более того, в связи с ответными санкциями Правительства РФ многие клиенты как раз наоборот разрабатывают планы увеличения мощностей своих птицефабрик, так что можно сказать, что спрос на оборудование компании даже растет. Вопрос об изготовлении комплектующих в Китае мы, например, не рассматриваем, ориентируясь на качество продукции.

Я думаю, что даже если предположить возможность введения запрета на ввоз европейского оборудования или его комплектующих в РФ, в чем я сильно сомневаюсь, мы в такой ситуации, скорее, рассмотрим вариант их производства в России, нежели открытие собственной линии в Китае.

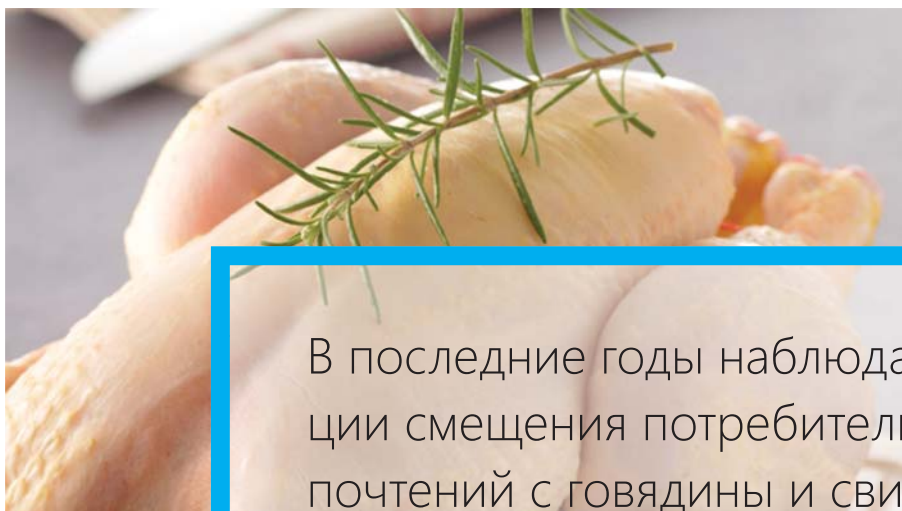


◇
Бернд
Мерполь:

– Повторюсь: я абсолютно уверен, что не будет таких санкций, которые ударят по нам и нашему бизнесу или клиентам в России. Я полагаю, что поменять европейских поставщиков на китайских не так-то просто.

Вы можете мне верить, многие виды оборудования действительно выглядят идентично оригиналу. Но это совсем не означает, что степень надежности и технологии ноу-хау соответствуют европейскому и американскому уровням качества. Мы видим это, когда посещаем китайские фермерские хозяйства и участвуем совместно с китайскими поставщиками в тендерах.

Работу на российском рынке мы рассматриваем в долгосрочной перспективе как приоритетное направление и рассчитываем на непосредственное партнерство с клиентами и друзьями. Мы не смешиваем бизнес и политические игры! ■



В последние годы наблюдаются тенденции смещения потребительских предпочтений с говядины и свинины в пользу мяса птицы, поскольку оно воспринимается населением как более полезное, так как содержит меньше жира.

Рынок мяса птицы: за кем будущее?

На сегодняшний день птицеводство остается одним из наиболее развивающихся секторов животноводства, несмотря на общемировые тенденции замедления темпов роста. При этом спрос на птицу продолжает расти преимущественно за счет рынка развивающихся стран, прежде всего Китая и Индии.

Эксперты объясняют подобные тенденции ростом численности населения, а также повышением уровня жизни. Кроме того, в последние годы наблюдаются тенденции смещения потребительских предпочтений с говядины и свинины в пользу мяса птицы, поскольку оно воспринимается населением как более полезное, так как содержит меньше жира.

В первом полугодии 2014 года в России было выпущено 1891 тыс. тонн мяса и субпродуктов домашней птицы, что на 8,55% больше, чем в аналогичном периоде предыдущего года. Согласно прогнозам экспертов Credinform, по итогам 2014 года можно ожидать увеличения объемов производства мяса и субпродуктов домашней птицы на 14,8% по сравнению с 2013-м. Вместе с тем эксперты отмеча-

Poultry meat market: whose is the future?

Nowadays poultry-breeding remains one of the most fast-developing sectors of animal-breeding despite the worldwide trends of slowing of the growth rates. At the same time, demand for poultry continues to grow mostly due to the developing countries market, China and India most of all.

Experts explain such trends by the population growth and the increase in living standards. Besides, in the last few years we can see the trend of moving the consumers' preferences from beef and pork to poultry, as it is considered by people as better for health, as it contains less fat.

In the first half of 2014, about 1,891 thousand tons of poultry meat and by-products were produced in Russia, which is 8.55% more than the similar last-year period. According to the forecasts by Credinform experts, we can expect the increase in poultry meat and by-products production volume to the end of 2014 by 14.8% compared to 2013. Together with this,

Автор:

**Оксана
Андрейченко,**
эксперт аналитической
группы ИА Credinform

Credinform
информационное агентство

Author:

**Oxana
Andreychenko,**
Credinform IA analytic
group expert

ют, что российский рынок птицы далек от насыщения, его потребление на душу населения составляет лишь 29,3 кг. Для сравнения: в США и Бразилии данный показатель превышает 45 кг.

В числе негативных факторов, оказывающих влияние на мировой рынок птицы, эксперты отмечают птичий грипп, продолжающий распространяться в некоторых азиатских странах, и растущие цены на корма. В прошлом году цены на корма били все рекорды. Ценовой максимум был достигнут в июне прошлого года, когда средняя цена взлетела на 146% по сравнению с июнем 2012-го. Столь сильное удорожание кормовой базы было связано с засухой 2012 года. К счастью в текущем году проблем с урожаем не было и цены на корм демонстрируют снижение по сравнению с прошлым годом.

Согласно данным экспертов Credinform, по итогам 2013 года наблюдалось сокращение импорта мяса и субпродуктов птицы на 3,45% в натуральном выражении. При этом за I квартал текущего года объем импорта составил 60 179 тонн.

Крупнейшим импортером мяса птицы на территорию России по итогам I квартала 2014 года стали США, которые в стоимостном выражении зани-

Диаграмма 1. Динамика объемов производства мяса и пищевых субпродуктов домашней птицы, тыс. тонн

Diagram 1. Poultry meat and by-products production volume dynamics, thousand tons

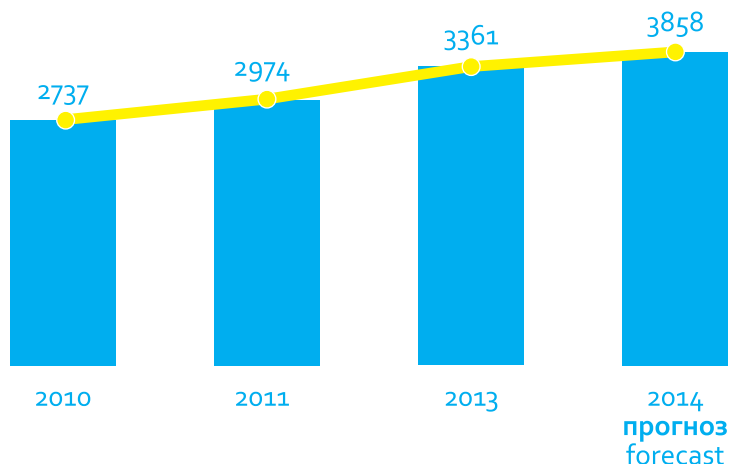


Диаграмма 2. Темп роста цен на кормовое зерно в расчете к аналогичному периоду прошлого года

Diagram 2. Price growth rate for feed grain compared to similar last-year period

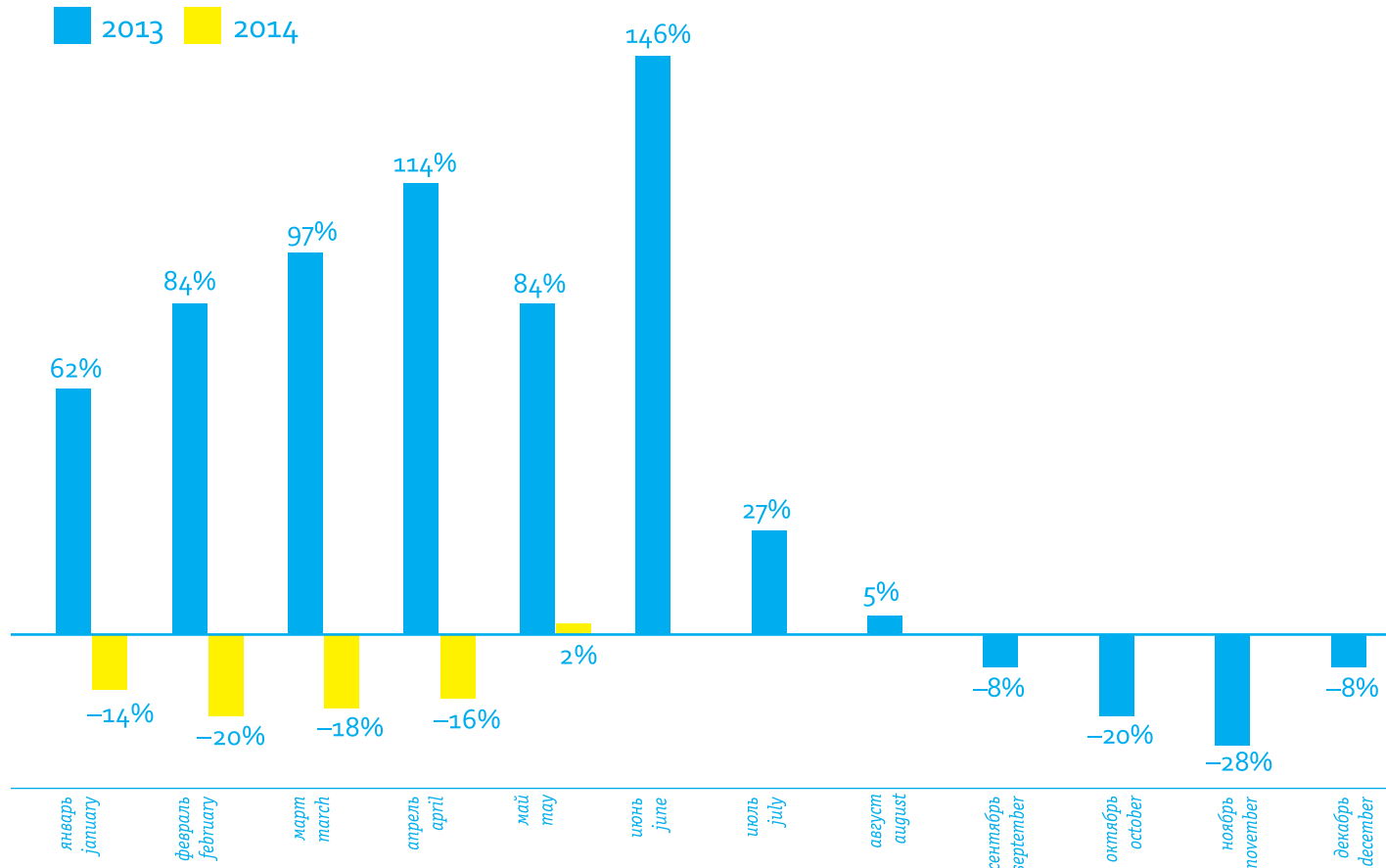
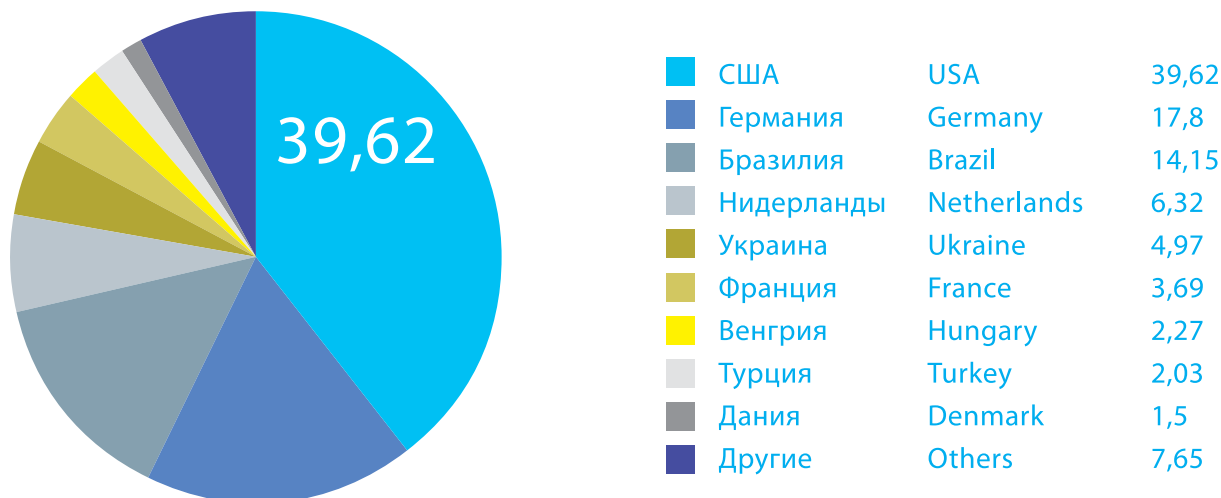


Диаграмма 3. География стран – поставщиков мяса и субпродуктов птицы на территорию России в стоимостном выражении по итогам I квартала 2014 года

Diagram 3. Geography of countries which supply poultry meat and by-products to Russia in money terms by the end of Q1 2014



мают более трети импорта – 39,62%, а в натуральном практически половину – 49,99%. В прошлом году на территорию России из США было поставлено 300 185 тонн мяса и субпродуктов птицы на общую сумму 1251 млн рублей (курс на конец I квартала 2014 года).

Среди крупных импортеров также следует отметить Германию (17,80 и 13,06% соответственно в стоимостном и натуральном выражении), Бразилию (14,15 и 7,11%) и Нидерланды (6,32 и 7,79%).

Сокращение импорта в прошлом году сопровождалось увеличением экспорта. Так, по итогам 2013 года объем экспорта мяса и субпродуктов птицы из России вырос в натуральном выражении на 59,2%. Таким образом, можно говорить о том, что вступление России в ВТО не сказалось негативно на отечественных производителях, а даже наоборот послужило отличным стимулом к наращиванию объемов производства и его оптимизации.

По итогам I квартала текущего года объем экспорта мяса и субпродуктов птицы из России составил 7751 тонну. Крупнейшим получателем российской птицы стал Гонконг (Сянган), на который приходится более половины всего экспорта как в стоимостном (66,5%), так и в натуральном (78,74%) выражении. В I квартале из России в Гонконг было поставлено 6103 тонны продукции.

Среди крупнейших экспортеров мяса и субпродуктов птицы из России следует отметить ООО «Ресурс-юг», ООО «Берег», ЗАО «Торговый дом «Приосколье», ООО «Балтийский Тандем» и ООО «Торговый дом Петелино».

analysts note that Russian poultry market is far from being fulfilled: its consumption per capita is only 29.3 kilos. To put this in perspective, in the USA in Brazil this value is more than 45 kilos.

Among the negative factors that influence the world poultry market, experts notice the bird flu which continues to spread in several Asian countries, and also the growing costs for feed. Last year, prices for feed beat all the records. The price maximum was seen last June, when the average price has risen 146% as compared to June 2012. Such a huge price increase in the feed base was the result of the 2012 draught. Luckily, this year there were no problems with harvest, and feed prices continue to fall in comparison to last year.

According to the data by Credinform experts, a 3.45% decrease in natural terms in meat and meat by-products imports was seen by the end of 2013. At the same time, imports volume in Q1 2014 were 60,179 tons.

USA became the main poultry importer to Russia in Q1 2014, in money terms they hold more than one-third of imports, or 39.62%, and almost a half, or 49.99%, in natural terms. Last year, 300,185 tons of poultry meat and by-products for 1,251 million rubles (rate to the end of Q1 2014) were imported to Russia to the USA.

Among the large importers, we can also note Germany (17.80 and 13.06% correspondingly in money and natural terms), Brazil (14.15 and 7.11%) and Netherlands (6.32 and 7.79%).

The decrease in imports last year went together with the increase in exports. Thus, by the end of

In the last few years we can see the trend of moving the consumers' preferences from beef and pork to poultry, as it is considered by people as better for health, as it contains less fat.

Диаграмма 4. География стран – получателей мяса и субпродуктов птицы из России в стоимостном выражении по итогам I квартала 2014 года

Diagram 4. Geography of countries importing Russian poultry meat and by-products in money terms by the end of Q1 2014



Отметим, что всего на территории России зарегистрирована 1891 птицеводческая организация. Топ-10 крупнейших российских птицеводческих организаций по обороту за 2012 год представлен в таблице.

По оценкам Credinform, на основании последних данных, представленных в Статистическом реестре (2012), у компаний ЗАО «Ставропольский бройлер», ООО «Птицефабрика «Ново-Ездоцкая» и ЗАО «Инжавинская птицефабрика», при существенном приросте выручки отрицательный прирост чистой прибыли. Подобный результат может свидетельствовать о возросших издержках, связанных с удорожанием кормов в прошлом году.

Объем российского рынка птицы с учетом внешнеторгового оборота по данным на апрель 2014 года составляет 111 831 млн руб. При этом, по мнению экспертов, данный сегмент животноводства является наиболее перспективным. Так, по оценкам представителей Мясного союза России к 2020 году потребление мяса птицы в России вырастет вдвое и составит более половины потребляемого мяса.

Среди наиболее перспективных сегментов российского рынка птицы эксперты отмечают рынок индейки. Сегодня на разных стадиях реализации находятся около 40 инвестиционных проектов по созданию ферм для разведения индейки в 27 регионах страны.

При этом специалисты отрасли отмечают, что для улучшения существующих результатов, птицеводческим организациям необходима поддержка со стороны государства в виде полноценного субсидирования процентных ставок по краткосроч-

2013, the volume of poultry meat and by-products exports from Russia has grown by 59.2% in natural terms. So we can say that Russia's entering the WTO had no negative impact on national manufacturers, even being an excellent stimulus for increasing production volumes and its optimization.

By the end of Q1 2014, the volume of poultry meat and by-products exports from Russia has reached 7,751 tons. Hong Kong (Xianggang) has become the biggest importer of Russian poultry with more than half of all exports both in money (66.5%) and in natural (78.74%) terms. In Q1, 6,103 tons of production were brought to Hong Kong from Russia.

Among the biggest Russian exporters of poultry meat and by-products, there are Resouce-Yug Ltd, Bereg Ltd, Priorskoye Trade House CJSC, Baltiyskiy Tandem Ltd and Petelino Trade House LLC.

It's worth noticing that there are 1,891 poultry-breeding organizations registered in Russia. The top ten biggest Russian poultry-breeding organizations by volume for 2012 is presented in the table.

According to the value by Credinform due to the recent data presented in the Statistics Registry (2012) such companies as Stavropol Broiler CJSC, Novo-Yezdotskaya Poultry Factory Ltd and Inzhavinskaya Poultry Factory CJSC have the negative growth of net profit even though the sales volume growth was significant. Such a result can sign to the grown costs due to the rise in feed prices last year.

The volume of Russian poultry market (taking into account the external trade) for April 2014 is 111,831 million rubles. At the same time, experts think that this

According to the forecasts by Credinform experts, we can expect the increase in poultry meat and by-products production volume to the end of 2014 by 14.8%.

Крупнейшие птицеводческие организации РФ (топ-10)

№	Наименование	Чистая прибыль 2012 года, млн руб.	Прирост чистой прибыли, %	Оборот 2012 года, млн руб.	Прирост выручки, %	Индекс платежеспособности ГЛОБАС-і*
1	ЗАО «ПРИОСКОЛЬЕ»	2538	108,65	27 851	11,06	203 (высокий)
2	ООО «БЕЛГОРОДСКИЕ ГРАНУЛИРОВАННЫЕ КОРМА»	2395	157,12	13 636	22,34	212 (высокий)
3	ЗАО «ПТИЦЕФАБРИКА СЕВЕРНАЯ»	2347	25,73	11 924	85,56	211 (высокий)
4	ОАО «Птицефабрика Васильевская»	1442	76,35	6653	44,51	214 (высокий)
5	ЗАО «Ставропольский бройлер»	597	-542,79	6543	59,75	255 (высокий)
6	ООО «ЧЕЛНЫ-БРОЙЛЕР»	1124	25,05	6516	31,94	146 (наивысший)
7	ООО «Птицефабрика Ново-Ездоцкая»	152	-229,28	6092	15,74	244 (высокий)
8	ЗАО «Инжавинская птицефабрика»	246	-190,78	5789	1393,97	279 (высокий)
9	ООО «Лискинская инвестиционно-строительная компания «Бройлер»	770	87,47	5140	20,54	248 (высокий)
10	ОАО «КУРИНОЕ ЦАРСТВО»	714	82,52	4835	12,32	220 (высокий)

Table of top ten Russian poultry-breeding organizations

№	Name	Net profit for 2012 millions of rubles	Net profit growth %	Sales volume for 2012, millions of rubles	Sales growth %	GLOBAS-i* profitability index
1	Prioskolye CJSC	2538	108,65	27 851	11,06	203 (high)
2	Belgorod Granulated Feed Ltd	2395	157,12	13 636	22,34	212 (high)
3	Severnaya Poultry Factory Ltd	2347	25,73	11 924	85,56	211 (high)
4	Vasilyevskaya Poultry Factory LLC	1442	76,35	6653	44,51	214 (high)
5	Stavropol Broiler CJSC	597	-542,79	6543	59,75	255 (high)
6	Chelny-Broiler Ltd	1124	25,05	6516	31,94	146 (highest)
7	Novo-Yezdotskaya Poultry Factory Ltd	152	-229,28	6092	15,74	244 (high)
8	Inzhavinskaya Poultry Factory CJSC	246	-190,78	5789	1393,97	279 (high)
9	Lisko Broiler Investment & Construction Company Ltd	770	87,47	5140	20,54	248 (high)
10	Kurinoye Tsarstvo LLC	714	82,52	4835	12,32	220 (high)

ным кредитам и дотаций на зерно. Также не лишним было бы получение квот для российских сельхозпроизводителей на поставку продукции в страны ЕС. К слову, такие квоты есть даже у Таиланда.

Производители, в свою очередь, пытаются решать существующую проблему низкой рентабельности производства. Сегодня создается все больше предприятий полного цикла, налаживая тем самым собственные системы сбыта продукции и кормовой базы. По мнению экспертов, именно за такими компаниями будущее. ■

branch of animal-breeding is the most prospective. Thus, Russian Meat Union representatives value that poultry meat consumption in Russia will grow twice by 2020 and will reach more than a half of all consumed meat.

Among the most prospective branches of Russian poultry meat market, experts note the turkey market. Today, about 40 investment projects of turkey-breeding farms in 27 regions of the country are on different stages of realization.

At the same time, industry specialists sign that poultry-breeding organizations need state support by the full subsidization of interest rates for short-time credits and grain dotations for increasing the existing results. Also, quotas for Russian agricultural manufactureres for supplying their production to the EU could help. By the way, even Thailand has such quotas.

In turn, manufacturers try to solve the existing problem of low manufacturing profitability. Nowadays, more and more full-cycle enterprises are being opened, so their own systems of production sales and the feed base begin to work. Experts think that such companies have the future. ■

Согласно прогнозам экспертов Crediinform, по итогам 2014 года можно ожидать увеличения объемов производства мяса и субпродуктов домашней птицы на 14,8%.



Надежная защита

Нобилис Rhino CV

Стойкая защита против
пневмовирусной инфекции птиц

РОСЕТ

Доля нетрадиционных видов птицы – индеек, уток, перепелок, цесарок – в общем объеме производства мяса птицы в России составляет около 4%.



Российское
производство птицы,
млн тонн мяса
в убойной массе

3,55

2012 ГОД

3,8

2013 ГОД

4,5

2020 ГОД

Пресытившиеся курятиной россияне через семь лет будут значительно чаще лакомиться индейками, цесарками и перепелами, считают эксперты Министерства сельского хозяйства. По оценке ведомства, к 2020 году потребление мяса нетрадиционных для российского потребителя видов птиц увеличится втрое. Ради благого дела чиновники готовы в первую очередь поддержать подобные региональные проекты. В настоящее время доля нетрадиционных видов птицы – индеек, уток, перепелок, цесарок – в общем объеме производства мяса птицы в России составляет около 4%, рассказал **директор Департамента животноводства и племенного дела Минсельхоза Владимир Лабинов**. Согласно концепции развития птицеводства до 2020 года, доля этих видов птиц должна составить не менее 10%.

По предварительным оценкам министерства, в 2013 году российские птицеводы смогли произвести 3,8 млн тонн мяса в убойной массе (5,1 млн тонн в живой массе) против 3,55 млн тонн в 2012 году. Основную часть этого объема составила курятина. Отраслевая про-

грамма предусматривает увеличение производства к 2020 году до 4,5 млн тонн мяса птицы.

Таким образом, если прогнозы Минсельхоза сбываются, россияне будут съедать 450 тыс. тонн индеек, гусей, уток, перепелок, цесарок и прочих видов птицы вместо сегодняшних 150 тыс. тонн. Развитие нетрадиционных видов птицы, в том числе на базе малых форм хозяйствования, является важным и перспективным направлением, так как будут эффективно использоваться альтернативные кормовые ресурсы и увеличится разнообразие ассортимента продукции отрасли, уверен Владимир Лабинов.

К концу 2014 года производство мяса нетрадиционных видов птиц во всех категориях хозяйств (промышленные предприятия, фермеры, личные подсобные хозяйства) в России составит примерно 180 тыс. тонн индеек, 20 тыс. тонн утки и примерно 10 тыс. тонн мяса гусей, индоуток, цесарок, фазанов, перепелов и страусов, прогнозирует **президент компании AgriFood Strategies Альберт Давлеев**. «К 2020 году эту цифру вполне возможно удвоить прежде всего за счет как минимум уве-

личения производства индейки, которая даже в этом случае даст среднестатистическое потребление на уровне 2 кг в год, в то время как в большинстве стран Европы оно составляет около 4 кг, в США – более 7 кг», – уверен эксперт.

Если индейку в России воспринимают как относительно новый продукт, то утка всегда считалась продуктом традиционным, считает **гендиректор компании «Евродон» Вадим Ванев**. «Общее между рынками индейки и утки то, что оба занимают небольшой процент от рынка птицы в целом – 1–2%, – заметил он. – Но ситуация быстро меняется. Мы начинали, когда индейку в России потребляли в количестве 200 г на человека в год, и все, в том числе именитые эксперты, говорили, что в России индейку есть не будут, так как это «куриная страна». Сегодня у нас более 50 последователей, которые хотят производить индейку».

По словам Альберта Давлеева, в разных странах производство «экзотических» видов птиц составляет от 1 до 20% рынка. «Правда, смотря что подразумевать под экзотикой», – говорит эксперт.

180

ТЫС. ТОНН

индейка

20

ТЫС. ТОНН

утка

10

ТЫС. ТОНН

гусь
индоутка
цесарка
фазан
перепел
страус

2014 ГОД

К концу этого года производство мяса нетрадиционных видов птиц во всех категориях хозяйств (промышленные предприятия, фермеры, личные подсобные хозяйства) в России.



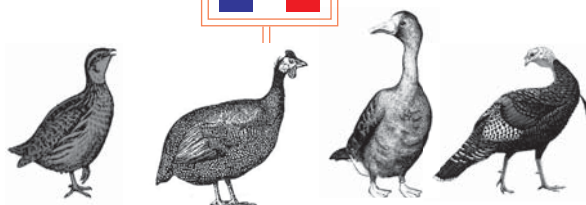
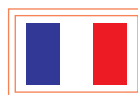
индейка



страус



утка, гусь



индейка, утка, гусь, перепел, голубь, цесарка, фазан

В США, Канаде, Израиле и Европе индейка считается традиционным видом птицы, тогда как в ЮАР привычный «гость» на столе – страусятина, а в Китае и Юго-Восточной Азии – утятина и гусятина. Самым разнообразным «птичий рынок» является во Франции, где благодаря историческим кулинарным традициям промышленное и фермерское поголовье индеек, уток, цесарок, гусей, перепелов, голубей и фазанов составляет около 20% от всей птицы на откорме.

«Продо» запускает инвестпроект в Пермском крае

Группа «Продо», владеющая в Пермском крае птицефабриками «Пермская» и «Калининская», инвестирует в птицеводческий комплекс региона свыше 3 млрд руб. Эти деньги будут потрачены на запланированный три года назад племенрепродуктор и убойный комплекс. Краевые власти обещают возместить до трети затрат на оборудование и инфраструктуру.



Группа компаний «Продо» приняла решение об увеличении в два раза объема производства мяса в Сибирско-Уральском кластере (ОАО «Птицефабрика «Сибирская», ОАО «Тюменский бройлер», ОАО «Птицефабрика «Пермская», ОАО «Калининская птицефабрика»). Как рассказал гендиректор птицефабрики «Пермская» и «Калининская» Николай Рошак, всего в развитие кластера будет инвестировано свыше 10 млрд руб., из которых треть – 3,315 млрд руб. – достанется пермским предприятиям группы.

Предполагается, что 1,5 млрд руб. будет направлено на создание племенрепродуктора в поселке Нижний Пальник и 1,17 млрд руб. – на строительство убойного комплекса в Сылве. Репродуктор будет производить 35 млн инкубационного яйца в год, что позволит получать ежегодно 60 тыс. тонн в живом весе.

Николай Рошак рассказал, что, кроме этого, ему поставлена задача: начиная с этой осени ввести в оборот большие объемы пустующих сельхозземель, всего около 5 тыс. га. Там предполагается выращивать зерно для откорма репродуктивного стада. «Сейчас мы зерно покупаем, но будем частично замещать, чтобы снизить стоимость. Себестоимость производства должна быть ниже, чем в других хозяйствах. Новые технологии будем привлекать. Путин сказал, что мы должны перейти на самообеспечение. А земля – это основа сельхозпроизводства», – добавил он.

«Ясно, что окупаемость этого инвестпроекта выходит за шесть лет точно, а если с дисконтированием, то еще больше. Надеюсь, что губернатор заинтересован, чтобы проект запустили. Ведь это тысячи новых рабочих мест», – пояснил господин Рошак.

Напомним, еще в сентябре 2011 года группа «Продо» представила краевым властям проект строительства фабрики по производству племенного яйца для бройлеров

стоимостью более 2 млрд руб. Строительство репродуктора планировалось в период с 2012 по 2014 год. С вводом объекта в строй «Продо» собиралась полностью обеспечить себя инкубационным яйцом, а также значительно увеличить производство мяса. Но в конце 2013 года мероприятия по строительству репродуктора были остановлены из-за отсутствия средств. Сейчас проект возобновлен, поскольку руководство страны, обеспокоенное возможным введением санкций в отношении России, решает задачу продовольственной безопасности.

foodnewsweek.ru

Морозовская перепрофилирована

«Руском-Агро» переоборудовала Морозовскую птицефабрику (Омская область) под выпуск мяса индейки. Первую партию мяса индейки «Руском-Агро» ожидает в феврале 2015 года, сообщает министр сельского хозяйства и продовольствия региона Виталий Эрлих.



«Годовой объем с выходом на полную мощность – 10 тыс. тонн мяса. Первые 2 тыс. тонн будут забиты в ноябре», – сообщил чиновник.

По словам Эрлиха, компания производит убой птицы в мясоперерабатывающем цехе в Калачинском районе, однако в феврале 2015 года введет на территории Морозовской птицефабрики собственный убойный пункт.

О намерении нового инвестора обанкротившегося ООО «Морозовская курочка» перепрофилировать предприятие под производство мяса индейки сообщалось в июне. Директор по развитию птицефабрики Николай Колокольников сообщил, что в течение года предприятие планирует освоить инвестиции на сумму около 900 млн руб.

Агроинвестор

В Тульской области строится птицекомплекс

Заместитель председателя правительства Тульской области Денис Тихонов посетил строительную площадку ООО «Воловский бройлер».

Как сообщили в управлении пресс-службы, в мероприятии приняли участие и. о. министра сельского хозяйства Тульской области Дмитрий Миляев, первый заместитель главы администрации МО «Воловский район» Сергей Пиший, а также руководство предприятия.

В настоящее время ведется строительство птицеводческого комплекса замкнутого цикла. Ожидаемая производственная мощность составит до 30 тыс. тонн мяса. В рамках проекта планируется также строительство инкубатория, убойного цеха, цеха глубокой переработки мяса птицы и комбикормового завода. Открытие первой очереди производства запланировано на осень текущего года. Общий объем инвестиций – более 3 млрд руб. В настоящее время инвесторами направлено на реализацию проекта 540 млн руб. собственных средств.



Правительство Тульской области оказывает всемерную поддержку в реализации проекта. Так, по словам Дениса Тихонова, строительство инфраструктуры для комплекса осуществляется за счет средств инвестиционного фонда Тульской области. В частности, в 2014 году муниципальному образованию «Воловский район» предоставлена субсидия на создание объектов транспортной инфраструктуры муниципальной собственности (газопровода и автомобильной дороги) к птицеводческому комплексу, соответствующие работы ведутся. «Для Тульской области важно, чтобы такой адресный способ поддержки инвестиционных проектов в сфере сельского хозяйства получил свое дальнейшее развитие», – отметил заместитель председателя правительства региона Денис Тихонов, он также добавил, что для области это экономически выгодный проект, но при этом крайне важно, чтобы все запланированные мероприятия были выполнены в согласованные сроки.

В ходе встречи обсуждался вопрос утилизации отходов. Руководитель предприятия сообщил, что на территории планируется построить биогазовую установку, которая могла бы производить экологически чистую энергию. Стороны договорились дополнительно проработать вопрос строительства завода по утилизации отходов производства.

Регнум

«Тамбовская индейка» заработает в 2015 году

Продукция комплекса «Тамбовская индейка» появится на российском рынке уже в следующем году, передает пресс-служба Группы «Черкизово».

Напомним, что масштабный проект по строительству комплекса «Тамбовская индейка» в Первомайском районе Тамбовской области реализуется Группой «Черкизово» совместно с Grupo Fuertes (Испания).

Как стало известно, основные строительные работы компания пла-

нирует завершить в текущем году, чтобы со следующего года начать продажи мяса индейки.

Производственная площадка, которая расположится на площади более 7 тыс. га, будет выпускать около 40 тыс. тонн индюшатины в год (в дальнейшем мощность комплекса может быть увеличена). Проект предполагает строительство ряда крупных объектов, а именно инкубатора мощностью в среднем 113 тыс. яиц в неделю, четырех площадок для доращивания по четыре корпуса каждая, комбикормового завода мощностью 150 тыс. тонн в год с возможностью хранения 120 тыс. тонн зерна, а также складских помещений и санитарных пропускных пунктов.

На сегодняшний день инвестиции в строительство комплекса «Тамбовская индейка» составили 1 млрд руб., из них 400 млн руб. «Черкизово» и Grupo Fuertes вложили в проект в 2013 году.



Власти Тамбовской области, в свою очередь, обеспечат комплекс необходимой транспортной, инженерной и энергетической инфраструктурой. На реализацию этих целей из областного бюджета выделено 1,4 млрд руб. Общая стоимость проекта оценивается в 7 млрд руб.

Столь высокие вложения в проект оправданны, считает Олег Бетин, губернатор Тамбовской области. Запуск производства стимулирует развитие сельских территорий, создаст новые рабочие места для местных жителей, а также обеспечит продовольственный рынок качественной продукцией. «Стране нужны новые мощности, новые рабочие места, высокопроизводительность», – резюмировал глава администрации.

Агроинфо



Межениновская наращивает производство

Межениновская птицефабрика завершает реконструкцию мясокомбината. В реконструкцию мощностей по глубокой переработке мяса Томская птицефабрика вложит 250 млн руб.

Это позволит увеличить производство с 400–450 тонн колбасно-деликатесной продукции в месяц до 1 тыс. тонн. В эксплуатацию запу-

скаются переоборудованные площади, которые строятся как отдельное производственное помещение на базе старых цехов.

На фоне принятия Москвой мер в ответ на «антироссийские санкции» многие птицеводы уже заявили о намерении сделать свой вклад в импортозамещение, для чего нарастят объемы выпуска.

Агроинвестор



Сбербанк профинансировал птицефабрику «Псковская»

В мае этого года на территории птицефабрики «Псковская» состоялось подписание договора аренды ее производственных площадей с компанией ООО «Племенная птицефабрика «Лебяжье», входящей в группу ЗАО «Птицефабрика «Синявинская».

Подписание договора и запуск производственного комплекса стали возможны благодаря плодотворному сотрудничеству администрации Псковской области и Северо-Западного банка Сбербанка России.

«У администрации региона есть четкая позиция по сохранению производства птицефабрики «Псковская». Совместными усилиями нам удалось привлечь в регион серьезного инвестора, и его намерения запустить производство до конца лета подтвердились на деле. В дальнейшем подобные шаги, надеюсь, позволят расширить мощности птицефабрики, увеличить количество рабочих мест», — отметил **вице-губернатор Псковской области Андрей Турчак**. В рамках запуска Псковской птицефабрики проводятся ремонтные работы оборудования, инженерных сетей, автотранспортной техники. «Выход на проектную мощность намечен на декабрь 2014 года. Уже к концу сентября планируется набрать 400 сотрудников», — рассказал **заместитель председателя совета директоров птицефабрики «Синявинская» Олег Мельников**.

«Как и планировалось ранее, при непосредственном участии «Синявинской» — компании с большим опытом работы в сфере птицеводства — запуск состоялся в кратчайшие сроки. Надеюсь, что инвестор пришел в Псковскую область надолго и сможет в полном объеме восстановить производственные мощности», — прокомментировал **председатель Северо-Западного банка Сбербанка России Дмитрий Курдюков**.

Напомним, банк является основным кредитором Группы компаний «Рубеж», в собственности которой находится птицефабрика «Псковская». Ранее Арбитражный суд Псковской области принял решение о признании ООО «Птицефабрика «Псковская» несостоятельным (банкротом), по решению суда было открыто конкурсное производство. Признание птицефабрики банкротом позволило назначенному судом арбитражному управляющему осуществлять оперативное руководство предприятием, в том числе провести мероприятия, направленные на возобновление работы фабрики.

rosinvest.com

Скандал в Китае снизит показатели McDonald's

Продажи McDonald's Corp. на отдельных рынках, включая рынок Китая и Японии, испытывают «значительное негативное влияние» вследствие скандала с поставками просроченного мяса в сети фастфуда в Шанхае, заявила компания.

McDonald's пришлось прекратить в этих странах продажи отдельных видов продукции, в том числе бигмаков. В Китае и Японии сеть ресторанов быстрого питания получает 10% общей выручки.

McDonald's признала, что скандал скажется на финансовых результатах в ближайшей перспективе, но пока не стала учитывать его в годовом прогнозе. Котировки акций McDonald's после открытия торгов в Нью-Йорке опустились на 0,7%, до \$93,69.



В конце июля в Шанхае были задержаны пять сотрудников предприятия Shanghai Hushi Co Ltd. (входит в американскую OSI Group) по подозрению в продаже просроченной говядины и курятины, которая затем поступала в сети фастфуда McDonald's, KFC и другие. Следствие пришло к выводу, что испорченная продукция отправлялась клиентам намеренно, и это было организованное нарушение. Власти Шанхая закрыли завод Shanghai Hushi Co Ltd., установив, что рабочие завода поставляли ресторанам просроченную мясную продукцию, которую смешивали со свежей, а также что они намеренно вводили в заблуждение проверяющих из McDonald's. Всю мясную продукцию этого предприятия изъяли из продажи. В Японии сеть McDonald's 20% мясной продукции получала от Shanghai Hushi.

vedomosti.ru

у нас есть ...



пастеризация.



расстойка.



охлаждение.



замораживание.

«... инженерный опыт — это то, что отличает решения идеальные от решений обычных!»

Манфред Прокоп (63), 34 года в Heinen

ОПЫТ.



www.heinen.biz

Встретимся на выставке?

АГРОПРОДМАШ
Москва / Россия

6 – 10 октября 2014 г.

ЦВК «Экспоцентр», пав. 2.1, стенд 21B30





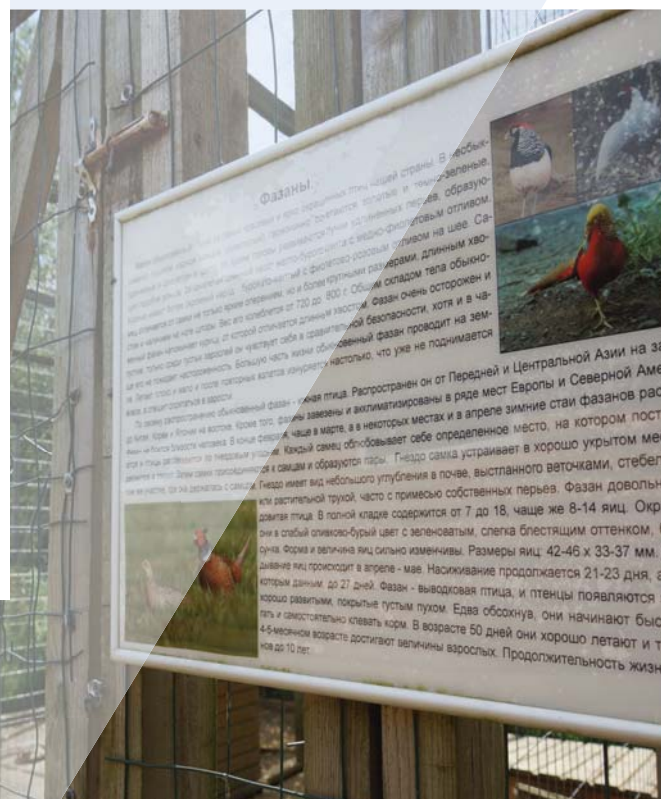
Предприятие:
ферма «Страусиный хутор»

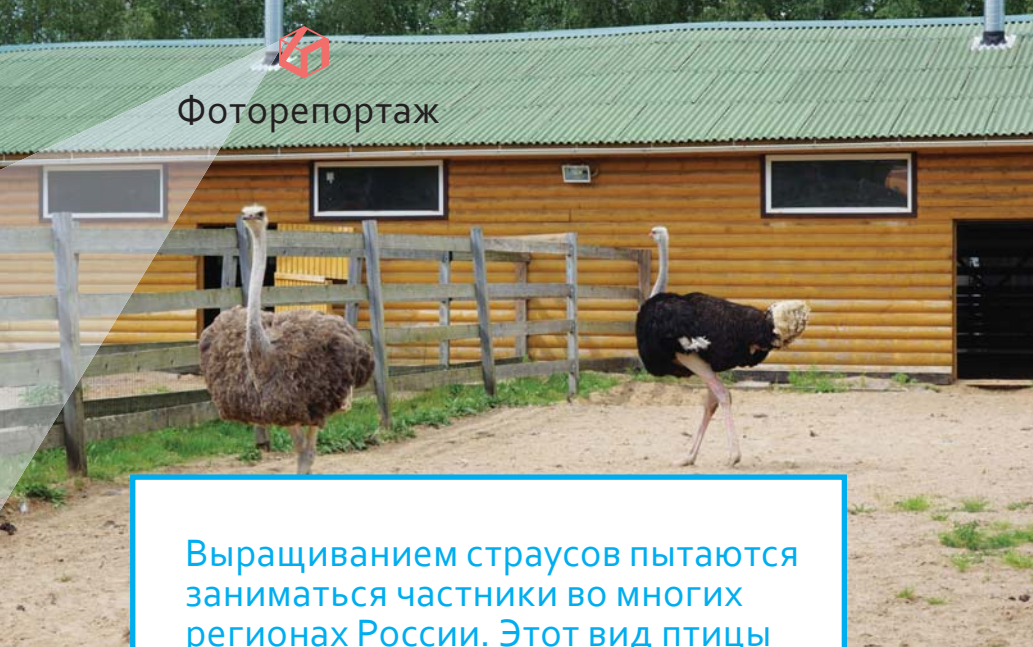
Дата основания:
2009 год

Место расположения:
Ленинградская область,
Всеволожский район,
поселок Белоостров

География поставок:
Санкт-Петербург и Ленобласть

Цифры:
На ферме содержится
более 40 страусов,
около 100 голов фазанов,
примерно 30 голов индейки
и 10 кур





Выращиванием страусов пытаются заниматься частники во многих регионах России. Этот вид птицы не относится к одомашненным формам, и в настоящее время бизнес развивается кустарно, без использования каких-либо научно обоснованных технологий.



Автор:
**Виктория
Загорская**



Фото:
**Татьяна
Путинцева**

Мяса и зрелищ!

Насыщение рынка мяса птицы подвигает фермеров к экспериментам. Кроме уток и гусей, птицеводы обращают внимание на перепелов, фазанов, куропаток и других диких птиц. А иногда разведение традиционных бройлеров и индейки сочетается с экзотическими видами.

Вы когда-нибудь пробовали мясо страуса? Оказывается, в Ленобласти выращивают не только привычных цыплят, но и этих экзотических животных. Мы смогли в этом убедиться, посетив ферму «Страусиный хутор» в поселке Белоостров.

Страус – это 25–30 кг филейного мяса!

«Идея организовать страусиную ферму возникла совершенно внезапно, – рассказывает **заместитель главы крестьянско-фермерского хозяйства Антон Каплуновский**. – Сначала на принадлежащем нам участке земли планировалось построить конюшню. Но уже в ходе реализации проекта

мы передумали, засомневавшись в выгодах данного предприятия. Нужна была новая идея. Искали что-то действительно необычное, и в результате, изучив опыт существующих хозяйств, остановились на черных африканских страусах».

Мясо страуса по своим диетическим свойствам близко к мясу индейки: нежирное и гипоаллергенное, оно отлично усваивается и рекомендовано для детского питания. Страусятина славится почти полным отсутствием холестерина в сочетании с высоким содержанием белка.

Блюда из этого мяса – пища людей весьма состоятельных: как гурманов, так и тех, кто заботится о здоровье.

«Стартовая цена на продукцию была около 1,4 тыс. руб. за 1 кг, но постепенно повышалась – вместе с ростом спроса, и сейчас позволить себе ее приобрести могут только потребители с достатком выше среднего», – объясняет Антон Каплуновский.

Уровень цен обусловлен тем, что страусов на всех желающих не хватает, – на ферме забивается не более двух птиц в месяц. Да и с одного страуса, как оказалось, можно получить не так много – 25–30 кг мяса при среднем весе живой птицы 120 кг.

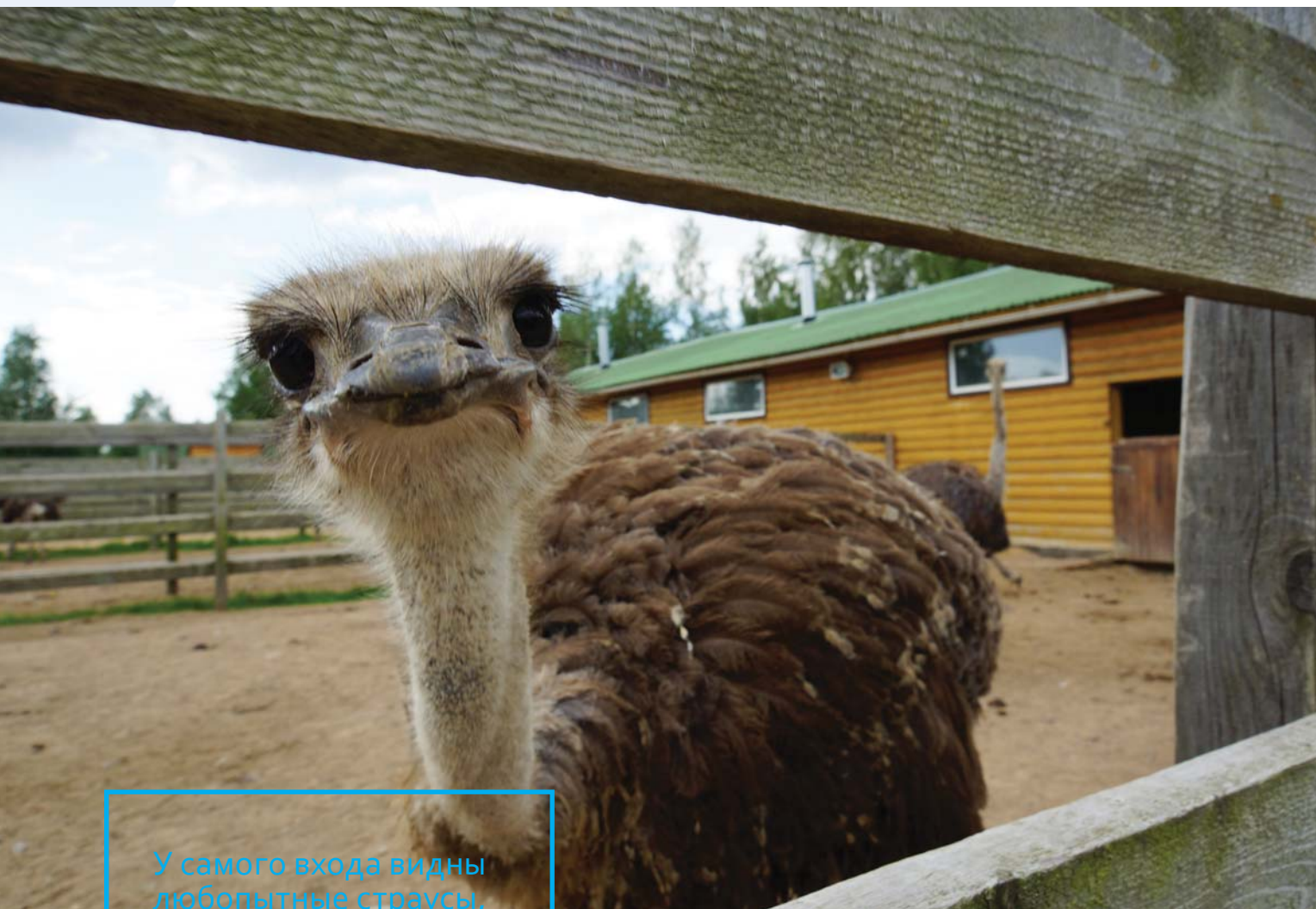
«Страусы у нас продаются быстрее, чем прирастает поголовье, потому что эту птицу очень сложно вырастить из яйца, а привозить из других стран и регионов дорого и тяжело – для этого необходимо получить множество различных разрешений, да и саму перевозку страусы переносят плохо – могут по дороге погибнуть. Получается, что риски слишком велики, поэтому мы выращиваем птицу в инкубаторах», – делится руководителем фермы.



Антон Каплуновский,
заместитель главы крестьянско-
фермерского хозяйства :

«Первый год мы занимались только страусами. На второй начали дополнять свое хозяйство другими видами сельскохозяйственной птицы – и не только для того, чтобы увеличить объемы продаж мяса, но и потому что нашим покупателям нужна была возможность приобрести разнообразную птицеводческую продукцию в одном месте».





У самого входа видны любопытные страусы, которым люди так же интересны, как они им. Страусы с удовольствием идут на контакт с посетителями, позируют для фотографий. Можно увидеть, как птицы танцуют, распушив крылья, или гоняются друг за другом.

С условиями содержания все намного проще. Птица не требует сложного ухода, стойка к заболеваниям и прекрасно переносит морозы до -25°C . Если молодые страусы достаточно уязвимы, то взрослые особи, старше полугода, в сущности, требуют только замены подстилки по мере загрязнения, а также чистой воды и качественного корма.

«Наши страусы питаются исключительно перемолотым сеном и зерновыми комбикормами. В межсезонье добавляем в воду витамины. Летом одна взрослая птица съедает за день 1,5 кг корма, зимой – до 2,5 кг», – говорит **Инна Захарова, специалист-экскурсовод.**

Кстати, у страусов нет зубов. Они глотают мелкие камушки и гальку, ко-

торые помогают измельчению пищи в желудке. У взрослой птицы там находится до 1 кг камней.

Как показывает практика, страусы не подвержены никаким характерным инфекционным болезням. Единственные серьезные проблемы этой самой быстрой на планете птицы связаны с ее ногами: часто случаются переломы и вывихи, особенно весной и осенью.

«Ноги – самое слабое место страуса, – комментирует Инна Захарова. – Самое сильное и в то же время – самое слабое. Если страус получил перелом или вывих ноги, мы ничем не можем ему помочь – лечение требует специального оборудования, проведения комплекса упражнений и, соответственно, огромного количества времени, которое нецелесообразно тратить на трав-



Следует отметить, что страусиные яйца обладают высокими диетическими свойствами. В одном яйце содержится 1000 г белка и 320 г желтка, что представляет собой изрядную порцию ценных питательных компонентов. При весе от 1,5 до 2 кг оно обходится покупателю в 1,5 тыс. руб.





мированную птицу, поэтому она сразу идет на убой».

«Забивать страусов лучше в возрасте около года (потом прибавка веса незначительная), но главное – сделать это до двух лет, пока мясо нежное, – продолжает Антон Каплуновский. – Сначала страуса оглушают, потом обескровливают, затем происходит снятие пера и шкуры. После этого с туши срезают куски мяса, кроме того, мы дополнительно удаляем все пленки, обилием которых отличается страусятина. Фасуется продукция в вакуумную упаковку».

Все этапы технологической цепи осуществляются на территории фермы, где находится и убойный цех, и крематор для утилизации отходов, и прочее.

«Упаковочное оборудование импортное, – говорит он. – Сначала пользовались российскими инкубаторами, теперь перевели их в разряд резервных, так как приобрели польское оборудование – оно лучше себя показывает в ходе эксплуатации, при этом характеризуется оптимальным соотношением цены и качества».

В техническое оснащение вложены немалые средства – частные инвестиции нескольких соучредителей предприятия.

Кенгуру, олени и павлины

«Первый год мы занимались только страусами. На второй начали дополнять свое хозяйство другими видами сельскохозяйственной птицы – и не только для того, чтобы увеличить объемы продаж мяса, но и потому что нашим покупателям нужна была возможность приобрести разнообразную птицеводческую продукцию в одном месте», – рассказывает Антон Каплуновский.

На данный момент в хозяйстве насчитывается около 40 голов страусов, но сейчас начинают появляться малыши, поэтому точное их количество на-



Ферма «Страусиный хутор» была организована на базе крестьянского (фермерского) хозяйства в 2009 году. Основным ее направлением является выращивание и разведение черного африканского страуса.





звать сложно. Кроме того, здесь обитают куры, фазаны, индюшки и даже пара павлинов – специально для развлечения гостей! Не так давно в хозяйстве можно было посмотреть на северного оленя, который спустя некоторое время уехал обратно на родину – в Карелию – продолжать свой род.

«В этом году планировали завести кенгуру, но пересмотрели свои планы и решили вместо него приобрести еще одно семейство страусов, потому что нужно дальше двигаться в первоначально выбранном направлении – увеличивать поголовье, количество яиц и другой продукции птицеводства, – делится он. – Тем не менее идею привезти на ферму кенгуру мы не оставили, животное обязательно появится здесь чуть позднее, чтобы привлекать внимание посетителей!»

Для них, кстати, регулярно организуются экскурсии, в ходе которых специалист рассказывает об истории и особенностях разведения страусов, их жизни и выращивании в условиях фермы, специфике мяса. После этого животных можно покормить.

Организация экскурсий – один из способов продвижения продукции, способствующих приобретению новых покупателей и постоянных клиентов, а также дополнительный источник дохода.

«Любям нравится проводить у нас время, особенно с детьми: территория большая, ухоженная, со специально оборудованной детской площадкой», – подчеркивает Антон Каплуновский.

По его словам, когда только начинали реализовывать проект, в области уже были люди, занимавшиеся страусоводством. Одно из таких хозяйств – «Австралийский хутор» – расположено под Выборгом. Другое – в деревне Ваганово во Всеволожском районе. Еще одна ферма – «Приют Белоснежки» – находится в Волосовском районе Ленинградской области, в 40 км от Кингисеппа. Кроме того, страусов выращивают в подворье Оптиной пустыни.



Инна Захарова,
специалист-экскурсовод:

«Наши страусы питаются исключительно перемолотым сеном и зерновыми комбикормами. В межсезонье добавляем в воду витамины. Летом одна взрослая птица съедает за день 1,5 кг корма, зимой – до 2,5 кг».

При этом у каждой фермы своя специфика. Так, монастырское хозяйство Оптиной пустыни рассчитано только на ее обитателей. «Австралийский хутор» – в большей степени туристический объект, многофункциональный развлекательный парк: на территории построены гостевые домики, отель с комфортными номерами, ресторан экзотической кухни. «Страусиному хутору» удалось найти свою нишу. Среди его клиентов – постоянные частные покупатели – любители деликатесного мяса, рестораны и интернет-магазины, которые специализируются на продаже фермерской продукции.

«В настоящее время мы сотрудничаем с ресторанами сети финских отелей Sokos, – отмечает Антон Каплунов-

ский. – Раньше мы также поставляли страусиное мясо в небольшие ресторанчики, но потом их перестала устраивать цена, хотя могу с уверенностью сказать, что стоимость нашего мяса полностью соответствует его качеству».

Помимо мяса, на ферме можно приобрести яйца и перья птицы. Правда, из яиц выгоднее выращивать страусов, поэтому они поступают в продажу, только если не подходят для инкубации (например, имеют неправильную форму или повреждена скорлупа). В среднем 25% получаемых от птицы яиц оказываются непригодными для инкубации и могут служить для пищевых целей.

Следует отметить, что страусиные яйца обладают высокими диетическими свойствами. В одном яйце со-

держится 1000 г. белка и 320 г. желтка, что представляет собой изрядную порцию ценных питательных компонентов. При весе от 1,5 до 2 кг оно обходится покупателю в 1,5 тыс. руб.

«Мы практически не занимаемся рекламой: хозяйство у нас небольшое, количество страусов невелико, и весь объем продукции расходуется быстро, – говорит Антон Каплуновский. – При наличии ресурсов продажи могли бы вырасти как минимум вдвое. Поэтому в наших ближайших планах – увеличение поголовья страусов, расширение представленных на ферме видов животных, а в долгосрочной перспективе – открытие собственного кафе, где посетители смогут попробовать и оценить нашу продукцию». ■

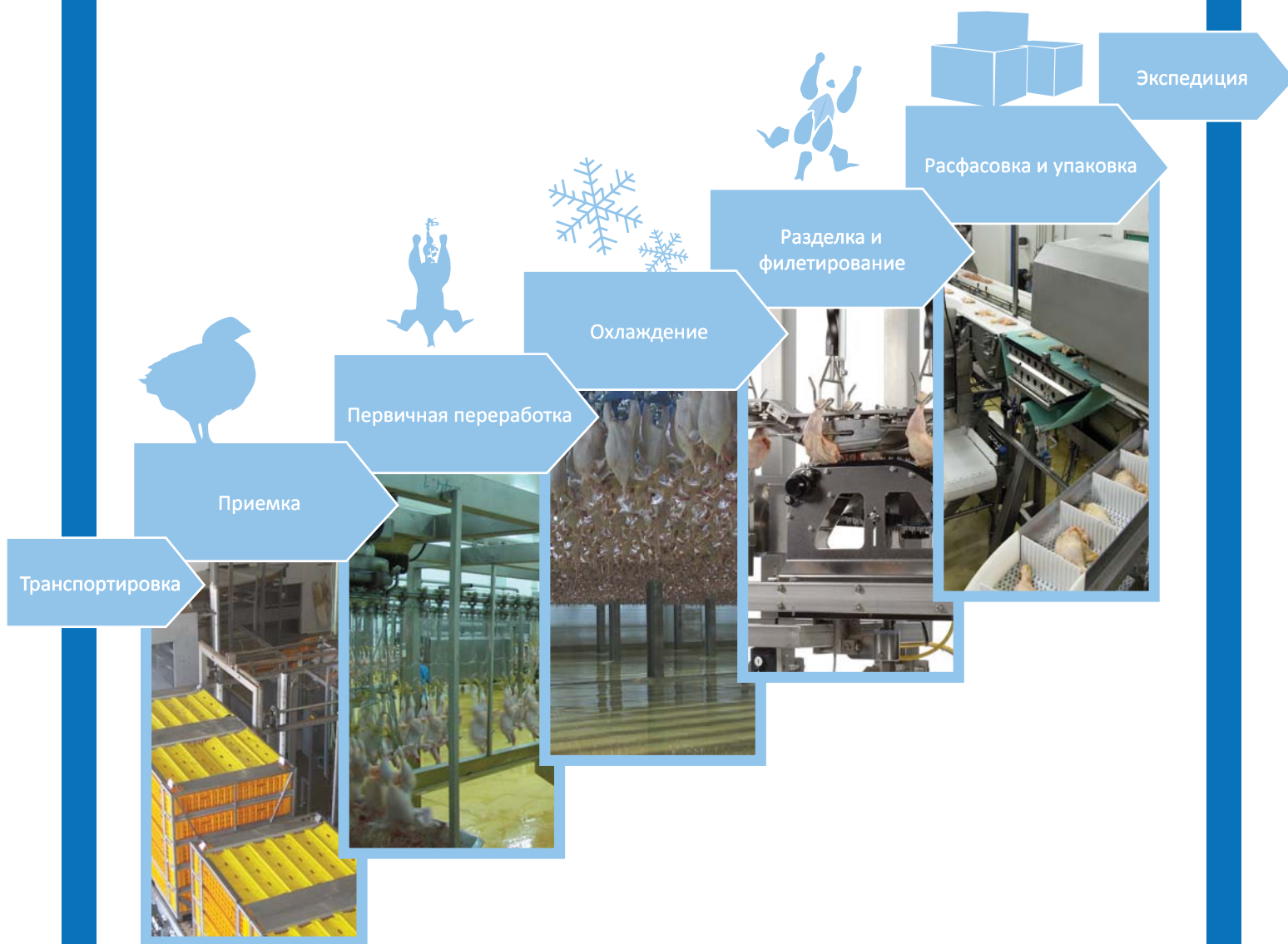


Food Processing Machinery



Сочетание знания процесса птицепереработки, уникальных партнерских отношений и обширного ассортимента продукции.

Комплексное решение



БААДЕР ЛИНКО поставляет

Представительство в России и СНГ:
Россия, 109004, г.Москва, ул. Александра Солженицына, д. 27, 5 этаж
Тел. +7 495 730-5271, +7 495 730-5270
Факс: +7 495 730-5272
E-mail: nml-mos@gmx.de, mos.office@baader.ru
www.baader.com

женские правила

Гость:
Евгения Жучева,
генеральный директор
ООО «ТД «Экоферма
«Алёховщина»

Беседовала:
**Виктория
Загоровская**

досье

Имя, фамилия:

Евгения Жучева

Место рождения:

г. Ленинград

Дата рождения:

1977 г.

Образование:

высшее

Название компании, должность:

ООО «ТД «Экоферма «Алёховщина»,
генеральный директор

Главные достижения в карьере:

создание и развитие собственного
бизнеса – экофермы «Алёховщина»

Сколько времени работает на

руководящей должности:

2 года

Семейное положение, дети:

не замужем, имеет пятилетнего сына

Как предпочитает проводить свободное время:

вместе с сыном, так как в будние
дни это редко удается



Евгения Жучева:

«Мы есть то, что мы едим!»

— **Расскажите, как и когда у вас появилась идея создания экофермы?**

— Как и у многих, кто занимается экологически чистым фермерским хозяйством, идея производства натуральных продуктов у меня появилась с рождением ребенка. Тогда об эко- или биопroduкции в России никто даже не слышал. Я стала искать, чем можно накормить малыша, и столкнулась почти с полным отсутствием достойных предложений. Нашелся человек, который ин-

вестировал деньги в проект, – и в феврале 2012 года появилась «Алёховщина».

– **В любой судьбе есть вехи, когда заканчивается один жизненный цикл и начинается другой. Вы можете определить основные вехи своей жизни?**

– До рождения сына и после, причем это касается не только личной, но и профессиональной жизни. Очень скоро я убедилась, что дело, которым я занялась, приносит ощутимую пользу лю-



Я думаю, успешное руководство зависит не от пола, а от набора индивидуальных качеств, уровня профессиональной подготовки, степени целеустремленности и амбиций, а также конкретной сферы деятельности. Каждый человек хорош на своем месте!



дям, стремящимся заботиться о своем здоровье и качестве питания.

Сегодня основным, но не единственным нашим покупателем являются женщины старше 25 лет, особенно те, у которых есть маленькие дети, заставляющие задуматься о первом прикорме и качестве детского питания в целом. Не говоря уже о матерях детей-аллергиков, которые, не желая рисковать, тщательно проверяют информацию, размещенную производителем на упаковке, и выбирают полезные для здоровья продукты, не содержащие никакой «химии». У ряда наших постоянных покупательниц дети с аллергией даже стали есть курицу и яйца с эко-фермы без каких-либо последствий.

– Какими качествами должна обладать современная бизнесвумен? Что отличает женщину в бизнесе?

– Твердость характера, умение доказать или обосновать свою точку зрения.

– Лучшие руководители – мужчины или женщины?

– Нельзя однозначно ответить на этот вопрос. Я думаю, успешное руководство зависит не от пола, а от набора индивидуальных качеств, уровня профессиональной подготовки, степени целеустремленности и амбиций, а также конкретной сферы деятельности. Каждый человек хорош на своем месте!



— Новые идеи
я черпаю
из жизни.
Главное –
внимательно
присмотреться
к тому, что
и кто вас
окружает!

– Каковы основные профессиональные заболевания женщин, которые занимаются бизнесом?

– Хроническая усталость.

– Откуда к вам приходят идеи?

– Из жизни, главное – внимательно присмотреться к тому, что и кто вас окружает!

– Какой принцип управления вам близок?

– Демократичный.

– Что помогает вам мотивировать сотрудников?

– Идеюность – мы дарим добро людям. Сотрудники сами «пропитываются» этой идеей и привносят ее своим друзьям и знакомым.

– Ваши коллеги становятся друзьями?

– Нас определенно связывают дружеские отношения. Но друзьями с большой буквы мы не являемся. Такие люди не принадлежат к моей профессиональной среде.

– Ценности, которые заложены в вас семьей, – приходилось ли их опровергать?

– Ответственность и честность – вещи неопровержимые.

– Карьера не мешает семейной жизни?

– Конечно, мешает – на семью остается очень мало времени. Это то, чем в какой-то степени приходится поступиться женщине, если она хочет стать хорошим руководителем и добиться успеха в бизнесе.

– Вы считаете себя успешным человеком? Чем измеряется успех?

– Думаю, да. Успех в моем деле – это количество звонков с благодарностью в адрес нашей фермы, поступающих от покупателей.

– Назовите любимый афоризм.

– Толстеют из-за вкусной еды. Поэтому вся здоровая еда – невкусная.

И еще один – древневосточная мудрость: «Мы едим то, что мы едим». ■

В Литве будут продавать яйца без скорлупы

Необычный маркетинговый ход придумала небольшая литовская птицеферма. Она объявила, что начинает продажу яиц без скорлупы.

Птицеферма компании Mažeikių rugelis в Илакайе (Скуодасский район) предложила особенный продукт – пастеризованные яичные белки, желтки и взбитую яичную массу, разлитые в небольшие стерильные упаковки, сообщает русская версия литовского портала DELFI.

По словам руководства компании, новая продукция – яйца без скорлупы – уже заинтересовала не только ежедневно использующие яйца в производстве еды кафе, пекарни и столовые образовательных учреждений, но и спортсменов.

Птицеферма внедрила новую, уникальную в Литве технологию, и планирует, в зависимости от потребностей, в сутки перерабатывать от одной до четырех тонн литовских яиц.



«В цехе по переработке яиц смонтировано современное итальянское оборудование. Белки и желтки механически отделяются от скорлупы, пастеризуются и разливаются в стерильные упаковки разной емкости», – сказал **председатель правления Mažeikių rugelis Гинтаутас Шмайжис**.

По его словам, хотя в Литве уже есть птицефермы, которые производят яичную массу для нужд пищевой промышленности, птицеферма компании Mažeikių rugelis – единственная в странах Балтии, разливающая эту продукцию в небольшие упаковки, предназначенные для розничного рынка.

Сегодня уже предлагаются три продукта – пастеризованные яичные белки, желтки и взбитая яичная масса. Изделия разливаются в емкости 0,5, 1, 5 и 10 литров.

На литовских интернет-форумах уже развернулась оживленная дискуссия по поводу появления на рынке яиц без скорлупы. Многие хозяйки скептически отнеслись к новинке и отметили, что 0,5 литра яичной массы сразу им не нужно ни для одного блюда. А разбить 3–4 яйца для яичницы или пирога они могут и сами. Однако кое-кто из хозяек написал, что в редких случаях приобретение яиц без скорлупы было бы удобно. «Бывает, мне нужно много яичных белков для приготовления безе. Желтки тогда остаются. Вот в этом случае купить в пакете один только белок было бы здорово. Важно, что все пакеты для яиц пастеризуют. Значит, никакого сальмонеллеза», – пишут литовские интернет-пользователи.

foodnewsweek.ru

Племенная база нуждается в реконструкции

Директор Департамента животноводства и племенного дела Минсельхоза России Владимир Лабин провел совещание по вопросу «Создание и реконструкция селекционно-генетических центров по птицеводству в РФ».



В ходе работы участники совещания обсудили ситуацию с обеспечением товарных хозяйств племенной продукцией и рассмотрели необходимые меры для развития селекционно-генетических центров. Отмечено, что в период с 2000 по 2013 год объем производства мяса бройлеров вырос с 1124 тыс. тонн до 5122 тыс. тонн. В то же время племенная база сохранилась на прежнем уровне.

Как отметили в профильном ведомстве, в последние годы продолжается тенденция уменьшения доли птицы отечественной селекции в структуре производимой продукции. Причиной этого является низкая конкурентоспособность отечественной племенной продукции, связанной с неудовлетворительной материально-технической базой племенных предприятий. Племенные заводы на сегодняшний день не могут обеспечить комплектование крупных партий птицы для современных агрохолдингов. При этом с ростом ввоза импортного яйца количество обязательных прививок, проводимых при выращивании птицы, увеличилось с 5 до 12 вакцинаций.

«В условиях высоких темпов наращивания бройлерного производства в России, выхода отечественной продукции на мировые рынки необходимо принятие ряда мер по расширению и совершенствованию отечественной племенной базы птицеводства», – подчеркнули специалисты.

В ходе обсуждения проблем селекционно-племенной работы большинством участников было высказано мнение о необходимости государственной поддержки мероприятий по созданию и реконструкции селекционно-генетических центров по птицеводству, возможности сохранения субсидирования новых инвестиционных кредитов, полученных на их создание после 1 января 2015 года, а также софинансирования экономически значимых региональных программ, предусматривающих развитие селекционно-генетических центров.

Казах-Зерно

Ученые нашли причину эпидемий птичьего гриппа

Главным барьером на пути эпидемий птичьего гриппа является вовсе не ограниченная способность вирусов к мутациям, а иммунитет отдельных популяций к близкородственным штаммам гриппа, утверждают ученые.

Иными словами, при расчете вероятности пандемии птичьего гриппа (и его передачи к человеку) экология важнее генетики, сообщается в журнале Proceedings of the National Academy of Sciences.

Сунетра Гупта из Оксфордского университета и его коллеги разработали модель эволюции вирусов птичьего гриппа в популяциях 15 видов диких и домашних птиц с различной продолжительностью жизни. Ученые взяли данные крупнейших исследований заражения гриппом европейских птиц и внимательно рассмотрели конкуренцию между более или менее патогенными штаммами вируса.



Результаты анализа указали на то, что наиболее опасные штаммы чаще возникают у птиц, живущих недолго: ведь состав популяции у них обновляется быстрее. Более того, контакты между видами с различной продолжительностью жизни способствуют «воскрешению» ранее подавленных вирулентных штаммов. Благодаря новым подходам к птицеводству домашних уток уже не держат в закрытых прудах, и те часто контактируют с дикими утками-долгожителями. Это и стало одной из явных причин всплеска высокопатогенного птичьего гриппа за последние 20 лет.

foodnewsweek.ru

ГМО не будет три года

Российский кабинет министров отложил введение государственной регистрации генетически модифицированных организмов на три года. Согласно сообщению на сайте кабмина, государственная регистрация ГМО и продукции, полученной с применением ГМО, возможна только после прохождения всесторонних экспертиз.

Перенос срока введения государственной регистрации ГМО поможет подготовить методики таких экспертиз и качественнее оснастить базы экспертных организаций.

«Разработка соответствующих методик, учитывающих достижения

науки и международный опыт, и дооснащение приборно-лабораторной базы экспертных организаций требуют длительного времени. Поэтому срок вступления в силу постановления переносится с 1 июля 2014 года на 1 июля 2017 года», – отмечается в справке к документу.



В сентябре 2013 года премьер-министр РФ Дмитрий Медведев подписал постановление, согласно которому с 1 июля 2014 года поля можно засеивать генетически модифицированными семенами. В феврале 2014 года в Госдуму был внесен законопроект о запрете выращивания пищевых товаров из ГМО. Вице-премьер Аркадий Дворкович заявлял, что постановление правительства, легализующее ГМО-посевы, будет скорректировано.

Агро.ру

Переход к полному использованию «вторичного продукта»

Ленинградская область ищет пути полной переработки отходов сельского хозяйства. Об этом шла речь 7 августа на совещании о создании технологических комплексов по глубокой переработке навоза и помета и производства органических удобрений на животноводческих и птицеводческих комплексах 47-го региона.

Россия, согласно своим международным обязательствам, должна резко сократить выбросы биогенных веществ (валовых азота и фосфора) в Финский залив, значительная часть этих веществ поступает с полей Ленинградской области, где используются минеральные удобрения. Между тем, если заменить их на лучше усвояемые растениями органические, – и залив будет чище, и урожай «органичнее».



Но, как отмечают специалисты, и навоз, и птичий помет обладают своими недостатками и требуют значительного времени для приготовления из них полноценных удобрений. Обойти «временный фактор» и приготовить удобрения быстро и качественно позволяет технология ускоренной биоферментации. Благодаря применению подобной технологии на одной из птицефабрик Ленин-

градской области помет превращается в удобрение уже спустя 72 часа. Разработчик программы ускоренного производства органических удобрений, **руководитель фирмы «Биозём» Игорь Малунов** предлагает за пять лет создать в Ленинградской области 19 комплексов ускоренной биоферментации. Эти комплексы смогут переработать весь образующийся на фермах и птицефабриках навоз и помет и выпустить столько удобрений, что нужна в использовании их минеральных аналогов исчезнет полностью.

Участники совещания сошлись на том, что использовать органические удобрения как для охраны окружающей среды, так и в целях экономии ресурсов правильно, а предлагаемая технология «Биозёма» является наилучшей доступной технологией из имеющихся на данный момент.

«Перейти к полному использованию «вторичного продукта» животноводства и птицеводства реально, рентабельно и экологически выгодно – вот для меня главный итог этого совещания, – комментирует событие **председатель Северо-Западного «Зеленого креста» Юрий Шевчук.** – Возможно, такое количество удобрений, которое можно произвести из всего помета и навоза, образующихся в Ленинградской области, потом внутри региона и не употребить. Тут речь идет скорее о создании новой отрасли производства удобрений, в основном, вероятно, для северных районов нашей страны, где почвы бедны в силу природных условий и куда благодаря наличию водных путей можно доставить удобрения с минимумом транспортных издержек».

Регнум



Мировой рынок кормов

Мировой рынок кормов для домашней птицы вырастет до \$252 млрд к 2018 году, или на 6,1% в сравнении с текущим уровнем, говорится в недавнем исследовании группы ученых из нескольких университетов Европы.

Объем рынка кормовых добавок для домашней птицы будет расти лишь немного медленнее. К 2018 году его объем составит \$7,8 млрд, что на 6% больше текущего уровня.

Показатели вырастут в первую очередь в странах Азиатско-Тихоокеанского региона, где в настоящее время наблюдается бурное развитие птицеводческой индустрии. В то же время в странах Европы и Северной Америки рост, вероятно, составит менее 1% из-за медленных

темпов развития птицеводства, а также улучшения среднего показателя конверсии, что предполагает снижение спроса на кормовую продукцию.

worldpoultry.net

На 1 кг курятины требуется 4,3 тыс. литров воды

Голландские ученые подсчитали, сколько литров воды тратится на производство одного килограмма продукта, калорию и грамм белка.

Самым водоемким оказалось производство говядины: для выращивания одного килограмма мяса необходимо 15 тыс. литров воды. Для производства 1 кг свинины нужно 6 тыс. литров воды, курятины – 4,3 тыс. литров. Такая разница определяется кормом животных: корове требуется больше пищи, чтобы наесть 1 кг мяса (по сравнению со свиной и курицей). А для выращивания корма (силос, сено, комбикорм) часто требуется полив.



В растениеводстве количество потребляемой воды намного меньше. Чтобы вырастить 1 кг бобов, нужно 4 тыс. литров воды, 1 кг сои – 2,1 тыс. литров и 1 тыс. литров воды требуется, чтобы вырастить 1 кг пшеницы. Чтобы вырастить 1 кг картофеля, нужно затратить 100 литров воды, а 1 кг риса – 4 тыс. литров воды. При определении расходов в расчете на 1 калорию и 1 грамм белка сравнение опять не в пользу мяса. К примеру, показатель 1 калории говядины в 20 раз превышает показатель картофеля и зерновых культур. А водные расходы на производство 1 грамма животного белка в 1,5–6 раз (в зависимости от вида животного) выше, чем на выращивание 1 грамма белка у бобовых культур.

2400 литров воды уходит на производство одного единственного гамбургера. Основными статьями расхода воды при приготовлении гамбургера являются выращивание пшеницы и поголовья крупного рогатого скота.

В сельском хозяйстве расходуется 70–80% всей потребляемой людьми пресной воды. Крайне неэффективное использование воды в сельскохозяйственной отрасли производства присуще всем странам мира. Улучшив лишь одни ирригационные системы, можно сэкономить 30% воды, используемой в сельском хозяйстве. Среднестатистический житель США и Европы посредством употребления мяса расходует 5 тыс. литров воды в день. В то время как для питьевых и гигиенических нужд расходует всего 100–250 литров в день.

ptichki.net

РЕАЛЬНЫЕ ЗАТРАТЫ НА ПРЕСС-ГРАНУЛЯТОР НАЧИНАЮТСЯ С МОМЕНТА ЕГО ПОЛОМКИ.



Ориентировочные затраты:

\$160,000

Надежность является фундаментальной характеристикой оборудования по производству комбикормов.

Гранулятор СРМ, в котором даже наименьшая деталь произведена в соответствии с наивысшими стандартами качества, обеспечивает непрерывность производства, высокую производительность и низкие эксплуатационные расходы. За дополнительной информацией обращайтесь к одному из наших консультантов по тел.

+31 75 6512 611 (Европа) или
+1 319-232-8444 (США) или
посетите www.cpmeurope.com.



СРМ. Производитель оборудования по гранулированию, плющению и дроблению для комбикормовой, маслосебяющей промышленности, промышленности по переработке биомассы и вторичного сырья. Основана в 1883 году.

ГЛОБАЛЬНЫЙ ПАРТНЕР С 1883 ГОДА



БИОМАССА

КОМБИКОРМА

МАСЛИЧНЫЕ

ДРУГИЕ

СРМ Европа. Ваш партнер в производительности



Компания:

CSB-System

ООО «ЦСБ-Систем»
115054, Россия, г. Москва,
Пятницкая ул., 73, оф. 8
Тел.: +7 (495) 641-51-56
Факс: +7 (495) 953-31-16
E-mail: info@csb-system.ru
www.csb.com

Авторы:



Герман Шальк,
директор по продажам
CSB-System AG



Игорь Демин,
генеральный директор
ООО «ЦСБ-Систем»
(Россия)

Максимальная надежность поставок

Бельгийское предприятие птицеперерабатывающей промышленности Volys Star повысило надежность и готовность к поставкам благодаря использованию CSB-System.



Анализируя показатели работы, можно сделать заключение, что с момента внедрения в 2007 году первого модуля CSB-System, предприятие Volys Star развивалось очень успешно. Годовой оборот фирмы, на которой заняты 430 человек, составляет сегодня около 100 млн евро.

Геерт Вербрук, IT-директор Volys Star, доволен решением: «Программное обеспечение CSB-System просто идеально подходит нашему птицеперерабатывающему предприятию. Рано или поздно мы будем использовать всего одну систему для управления предприятием, и это будет система CSB».

Стопроцентная готовность к поставкам

С CSB-System предприятие Volys Star достигло высоких результатов, особенно в отношении качества обслуживания и удовлетворенности потребителей. Программа оказывает существенную поддержку сотрудникам предприятия, начиная с процесса приемки заказов клиентов.

Здесь был внедрен модуль диспозиционного контроля, который предоставляет в распоряжение пользователя самую актуальную информацию о состоянии складских запасов, ресурсов и мощностей, производственных заданий и комплектации заказов клиентов. Благодаря этому уже в момент приемки заказа можно сообщить клиенту, сможет ли Volys Star поставить заказываемый товар к желаемому сроку. В случае, когда заказываемый клиентом товар отсутствует на складе, система незамедлительно автоматически рассчитывает ближайшую возможную дату производства и поставки или предлагает другую продукцию в качестве альтернативы.

«До внедрения CSB-System мы не всегда могли выполнить наши обещания в отношении поставки, что, разумеется, негативно влияло на наши отношения с клиентами. Сегодня, благодаря использованию модуля диспозиционного контроля, мы можем гарантировать клиенту 100%-ное обеспечение поставки», — говорит Геерт Вербрук.

Сейчас на предприятии Volys Star внедряется модуль бизнес-анализа (BI) и CSB-Data-Warehouse.



СПРАВКА

Компания Volys Star разрабатывает новые продукты, перерабатывает мясное сырье и продает по всему миру мясо курицы и индейки в виде колбасных изделий, полуфабрикатов и готовых к употреблению панированных продуктов.

Продукция компании поставляется в охлажденном или замороженном виде в сети розничной и оптовой торговли, предприятиям гастрономии и пищевой промышленности.

Минимизация ошибок при маркировке товаров

Что касается безошибочности выполнения поставок, предприятие Volys Star также постепенно достигло оптимального результата. Благодаря детально согласованным между собой процессам комплектации заказов, подготовки единиц маркировки и контроля отгрузки ошибки в поставках практически исключены.

Все продукты из производства поступают на организованный по принципу FiFo склад, где система CSB означает им места хранения. Комплектация осуществляется по заказам с использованием мобильного решения CSB (M-ERP). Мобильные оконечные устройства «направляют» работника зоны комплектации к искомому артикулам, вся информация о задании на комплектацию отображается при этом на экране устройства. Volys Star полностью отказалась от использования бумажных листов комплектации. Еще одним преимуществом мобильного подбора заказов является оптимизация пути движения работника по складу. Благодаря этому существенно возросла эффективность процесса комплектации и увеличились объемы отгрузки.

В завершение процесса на управляемых системой CSB ценовых маркировщиках осуществляется взвешива-

ние всех собранных продуктов и их этикетирование под клиента. При этом каждый клиент имеет возможность выбора индивидуальных этикеток. Уровень детализации информации на этикетках разных продуктов может существенно различаться,



CSB-System оказывает существенную поддержку сотрудникам предприятия, начиная с процесса приемки заказов клиентов.

информация на некоторых печатается на нескольких языках. В целом используется более 500 различных шаблонов этикеток, это непростая задача для работников предприятия Volys Star. Поэтому на предприятии были установлены промышленные компьютеры CSB-Rack, на экране которых визуализируется вся информация о том, какой заказ в данный момент обрабатывается, сколько артикулов и в каком количестве заказаны клиентом и какая этикетка должна быть наклеена на товар. При погрузке заказов на автотранспорт при поддержке системы CSB-System еще раз проверяется, что заказанные продукты отправляются соответствующим клиентам.

«Таким образом, система оптимально поддерживает наших сотрудников. В случае возникновения ошибки CSB незамедлительно автоматически сообщает о ней. Благодаря этому практически исключаются ошибки при маркировке и распределении артикулов по заказам», – поясняет Геерт Вербрук.

Кроме того, были сведены к минимуму ошибочные поставки, ведь при загрузке товаров на грузовой автотранспорт система CSB еще раз проверяет точность присвоения продуктов каждому клиенту.

Программа планирует, управляет и контролирует

Геерт Вербрук очень доволен тем, как работает CSB-System: «Раньше вся информация хранилась в головах наших сотрудников. И если один из них увольнялся с предприятия или по болезни оставался дома, то у нас неизбежно возникали сбои в производственном процессе. Сегодня мы от этого полностью избавились – планирование, управление и контроль производственной деятельности предприятия надежно выполняется системой».

Сейчас на предприятии Volys Star внедряется модуль бизнес-анализа (BI) и CSB-Data-Warehouse. Благодаря этому мы сможем еще более детально анализировать данные продаж и производительности нашего предприятия. Процесс разделки также вскоре будет управляться с помощью CSB-System. Вследствие этого мы сможем эффективнее планировать и управлять более чем 50 различными вариантами разделки, рассчитывать выход продуктов и более прозрачно и наглядно организовывать прослеживание продукции. **Р**



Рынок промышленного оборудования для переработки мяса птицы

Объем российского рынка промышленного оборудования для переработки мяса и мяса домашней птицы достиг в 2013 году 7,4 млрд руб. Таким образом, прирост составил 49% по сравнению с результатом 2012 года.

В целом за четыре года (2010–2013) рынок вырос более чем в 2,14 раза. Средний темп его прироста за указанный период составил 22,4%. Сегодня российский рынок промышленного оборудования для переработки мяса и мяса домашней птицы является импортозависимым. По результатам прошлого года соотношение объемов зарубежного импортного и российского оборудования в стоимостном выра-

жении составляет 96,5 и 3,5% соответственно.

По оценкам экспертов информационного агентства Credinform, доля рынка промышленного оборудования для переработки мяса домашней птицы составляет порядка 49–50% от объема промоборудования для переработки всего мяса. Исходя из данных границ, можно оценить объем рынка оборудования для переработ-

ки мяса птицы где-то в пределах 3,6–3,7 млрд руб. Также в прошедшем году импортные поставки новой техники для птицепереработки в денежном выражении составили 47% от импорта промоборудования для переработки всего мяса, достигнув при этом 3,5 млрд руб. (108,9 млн \$). Импортные поставки бывшего в употреблении оборудования были незначительными, поэтому не учитывались в оценках.

Диаграмма 1.

Структура импортных поставок промышленного оборудования для переработки мяса домашней птицы в стоимостном выражении в 2013 году, %

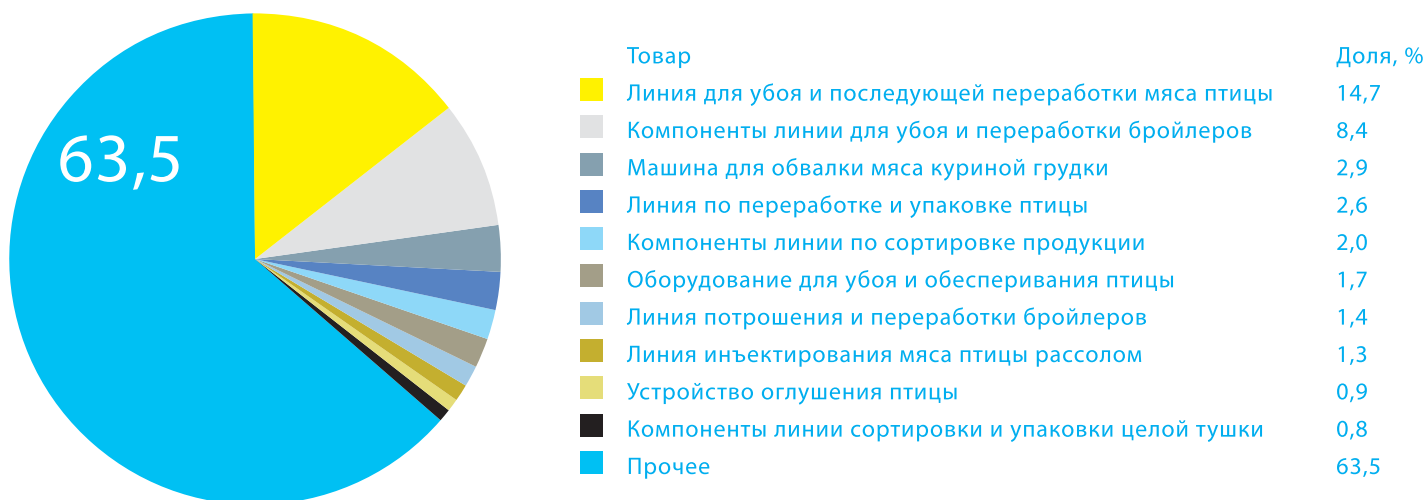
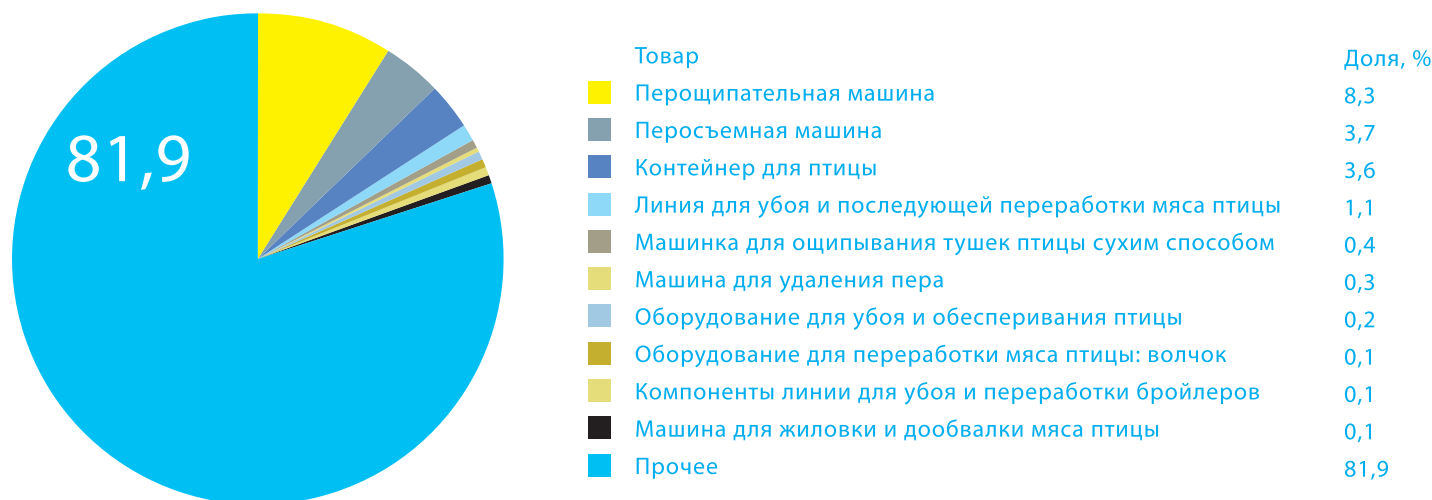


Таблица 1. Средние импортные цены на самое дорогое промышленное оборудования для переработки мяса домашней птицы в 2013 году

Наименование поставленной продукции	Количество, ед.	Средняя цена, \$ за ед.	Средняя цена, руб. за ед.
Линия по переработке и упаковке птицы	1	2 837 845,8	90 754 308
Линия по сортировке продукции птицеперерабатывающего предприятия (линия 1). Поставка отдельных компонентов	1	2 163 938,3	69 202 746
Линия потрошения и переработки бройлеров	1	1 505 061,1	48 131 855
Машина для обвалки мяса куриной грудки, машина для обвалки бедра	1	1 341 221,3	42 892 258
Компоненты линии для убоя и переработки бройлеров	7	1 304 033,3	41 702 984
Система распределения по партиям, платформа для мультиголовочного дозатора, панель управления на линии 2 грудки	1	877 663,6	28 067 681
Компоненты линии сортировки и упаковки целой тушки	1	819 331,3	26 202 215
Лотковый конвейер, насос для сердца, насос для печени	1	768 286,2	24 569 794
Технологическая линия по убою и переработке птицы (пекинской утки, курицы)	1	710 147,6	22 710 521
Линия инъектирования мяса птицы (тушек, крыльев, грудок, филе грудок, ножек) рассолом	2	683 878,6	21 870 439

Примечание. Средний курс доллара США в 2013 году составил 31,98 руб.

Диаграмма 2.
Структура импортных поставок промышленного оборудования для переработки мяса домашней птицы в натуральном выражении в 2013 году, %



В структуре импортных поставок в 2013 году в денежном выражении первую позицию занимают линии для убоя и последующей переработки мяса птицы с долей 14,7% (диаграмма 1). На второй позиции располагаются компоненты линии для убоя и переработки бройлеров (8,4%), на третьей – машины для обвалки мяса куриной грудки (2,9%).

В структуре импортных поставок в 2013 году в натуральном выражении первые три позиции заняли пероочистительные машины с долей 8,3%, пероъемные машины – 3,7%, контейне-

птицеперерабатывающего предприятия – 69,2 млн руб. (2,16 млн \$), линия потрошения и переработки бройлеров – 48 млн руб. (1,5 млн \$).

Крупнейшей страной – поставщиком промышленного оборудования для переработки мяса домашней птицы в Россию в стоимостном выражении в 2013 году являлись Нидерланды с долей 76,2%, в натуральном выражении – Литва с долей 43%. Появление Литвы на первой позиции в импортных поставках в натуральном выражении связано с тем, что данная страна в большинстве случаев является конечной стра-

ботки мяса домашней птицы в Россию в 2013 году в стоимостном выражении являлись Marel Stork Poultry Processing B.V., Meyn Food Processing Technology B.V., EOS Export B.V. (Нидерланды); Ishida Europe Limited (Великобритания), HARTMANN LEBENSMITTELTECHNIK ANLAGENBAU GmbH (Германия) и другие. Компании представлены в порядке убывания объемов поставок в денежном выражении.

Среди названных зарубежных компаний Marel Stork Poultry Processing B.V., Meyn Food Processing Technology B.V., Ishida Europe Limited являются непосредственными производителями промышленного оборудования для переработки мяса птицы в Россию. В первую пятерку производителей, чье оборудование поставляется в Россию, также входят E.M.F Lebensmitteltechnik-Anlagenbau GmbH (Германия) и Foodmate B.V. (Нидерланды). В таблице 2 представлен ассортимент крупнейших зарубежных производителей оборудования, поставленный в Россию в 2013 году.

Получателями данного оборудования в России в 2013 году в больших объемах отмечены следующие компании: ООО «Брянскагрострой» (Брянск), ООО «Птицефабрика «Акашевская» (Республика Марий Эл), ОАО «Птицефабрика «Рефтинская» (Свердловская обл.), ООО «Донстар»

Сегодня российский рынок промышленного оборудования для переработки мяса и мяса домашней птицы является импортозависимым. По результатам прошлого года соотношение объемов зарубежного импортного и российского оборудования в стоимостном выражении составляет 96,5 и 3,5% соответственно.

ры для птицы (комплектная линия для убоя и переработки мяса птицы) – 3,6% (диаграмма 2).

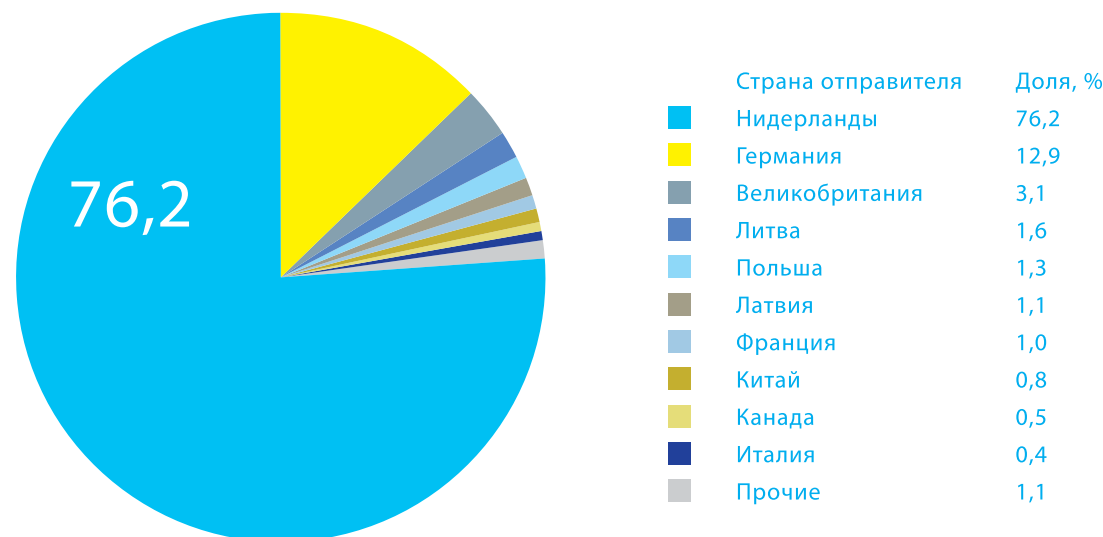
Самой дорогой из поставленной продукции в 2013 году оказалась линия по переработке и упаковке мяса птицы. Ее средняя стоимость составила 90,75 млн руб., или 2,8 млн \$ (табл. 1). Последующие позиции заняли линия по сортировке продукции

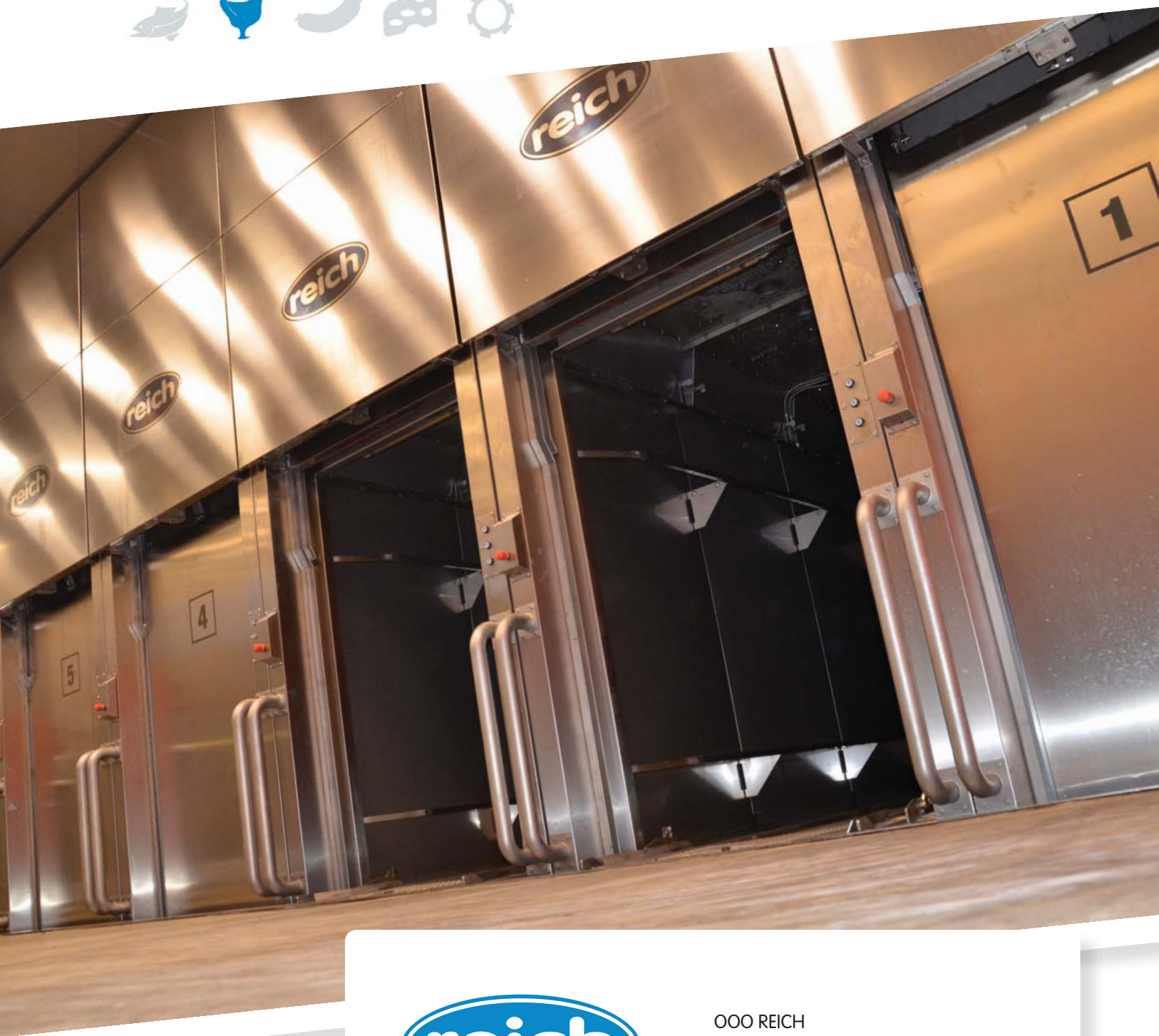
ной в цепи стран-поставщиков. А причина нахождения на второй позиции Китая свидетельствует о том, что указанная страна поставляет больше продукции по цене ниже, чем Нидерланды. Другие страны – поставщики оборудования в Россию представлены на диаграммах 3 и 4.

Крупнейшими поставщиками промышленного оборудования для перера-

Диаграмма 3.

Структура импорта промышленного оборудования для переработки мяса домашней птицы в России в стоимостном выражении в 2013 году, по странам-поставщикам





taste the quality

ООО REICH
Санкт-Петербург
+7 812 380 42 14
vponomarenko@reich-germany.com
www.vk.com/reichsmoke
www.facebook.com/oooreich
INSTAGRAM - OOO_REICH

WWW.REICH-GERMANY.DE

ВЫСТАВКА №1 В РОССИИ*

803 УЧАСТНИКА, 36 СТРАН, 18 780 ПОСЕТИТЕЛЕЙ

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

www.agroprod mash-expo.ru



АГРО ПРОД МАШ

6—10
октября 2014

«АГРОПРОДМАШ-КОМПЛЕКТ-2014»

6-я международная выставка-салон
«Комплектующие, агрегаты
и материалы для пищевого прома»



ПЕРВЫЙ
В ИННОВАЦИЯХ

Реклама

* Лучшая выставка России 2011–2012 гг. по тематике «Пищевая промышленность: оборудование и ингредиенты» во всех номинациях. Рейтинг составлен ТПП РФ и РСВЯ. Все выставки – участники рейтинга прошли независимый аудит статистических показателей в соответствии с международными правилами

Организатор:



При содействии:

Министерства сельского хозяйства РФ
Министерства промышленности
и торговли РФ

Под патронатом:

Торгово-промышленной палаты РФ
Правительства Москвы

Генеральный
информационный
партнер:



Информационный
партнер:



Официальный
интернет-
партнер:



12+



(Ростовская обл.), ООО «Нижегородская торговая компания» (Нижегородская обл.).

Вместе с тем следует подчеркнуть, что в России имеются свои производители, поставляющие для птицеперерабатывающей отрасли конкурентоспособное промышленное оборудование для переработки мяса домашней птицы. Среди таковых можно выделить: ООО «Конструкторско-технологическое бюро машиностроения» (Челябинская обл.), КПЦ «Спрут Технолоджи» (Москва), ООО «Агропромсервис» (Нижегородская обл.), ООО «Арнея» (Челябинская обл.), ООО «Машкомплект» (Москва) и другие.

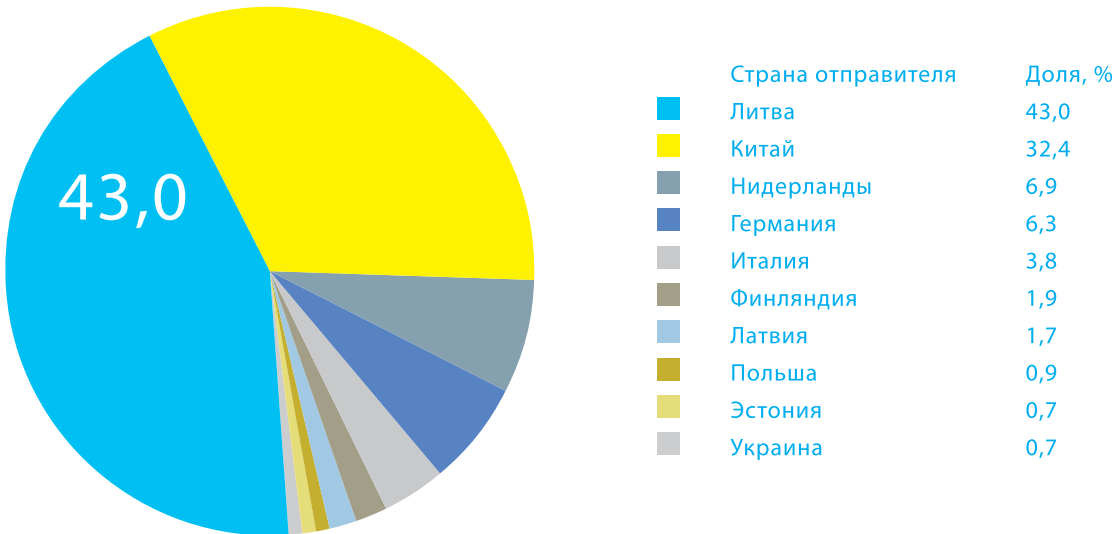
Потенциал рынка промышленного оборудования для переработки мяса домашней птицы далеко не исчерпан. Уровень потребления мяса птицы сохранится и, возможно, будет возрастать. Это подтверждает статистика: в I квартале 2014 года производство мяса домашней птицы достигло почти 95,0 тыс. тонн. Прирост, таким образом, составил 4,2% по сравнению с аналогичным периодом прошлого года (диаграмма 5). Ожидается прирост производства в натуральном выражении по базовому варианту по итогам 2014 года в пределах 4–5%. Дальнейшему развитию рынка будет также способствовать реализация Госпрограммы развития АПК на 2013–2020 годы. ■

Таблица 2. Ассортимент поставленного в Россию крупнейшими зарубежными производителями промышленного оборудования для переработки мяса домашней птицы в 2013 году

Наименование компании-производителя	Ассортимент продукции
Marel Stork Poultry Processing B.V.	– Компоненты оборудования для переработки мяса птицы; – линия для убоя и последующей переработки мяса птицы; – компоненты линии сортировки и упаковки целой тушки; – полуавтоматическая система филетирования; – секция подачи Stork; – линия для разделки тушки птицы; – прочее
Meyn Food Processing Technology B.V.	– Линия для убоя и последующей переработки мяса птицы; – машина для обвалки мяса куриной грудки; – компоненты линии для убоя и переработки бройлеров; – устройство оглушения птицы; – машина для отрезания кончика крыла; – насос для перьев; – прочее
Ishida Europe Limited	– Компоненты линии по сортировке продукции птицеперерабатывающего предприятия; – система распределения по партиям; – платформа для мультиголовочного дозатора; – ленточный конвейер сбора грудки на кости; – ленточный конвейер забора филе из системы контроля X-Ray; – прочее
E.M.F Lebensmitteltechnik-Anlagenbau GmbH	– Линия по переработке и упаковке птицы
Foodmate B.V.	– Линия потрошения и переработки бройлеров; – линия для нарезки бройлеров; – машина для удаления косточки куриного бедра; – устройство для выдергивания головы бройлера; – линия полуавтоматической филетировки (разделки) птицы; – прочее

Диаграмма 4.

Структура импорта промышленного оборудования для переработки мяса домашней птицы в России в натуральном выражении в 2013 году, по странам-поставщикам



Компания: **Marel Stork**
Тел.: +7 (495) 228-07-00
info.ru@marel.com
www.marel.com/townsend

Инновации на основе партнерства

Главная идея экспозиции компании Marel на выставке «Агропродмаш-2014» в Москве – долгосрочное партнерство с представителями пищевой промышленности, которое необходимо для разработки оборудования под маркой Marel, а также принятия решений, способствующих предоставлению инновационного конечного продукта перерабатывающими предприятиями и их клиентами.

Мы не стоим на месте и внедряем инновационные решения, отвечающие потребностям наших и ваших клиентов. Сочетая то, что лучше всего делаем мы, с тем, что лучше всего делаете вы, мы создаем инновации на основе партнерства, чтобы обеспечить максимальную прибыль для вас и ваших клиентов.

Во время выставки будет представлена возможность пообщаться

с профессионалами Marel и узнать, какую пользу можно извлечь из наших инновационных решений. От порционирования до производства колбасно-сосисочных изделий, от котлет до наггетсов – мы предлагаем высшее качество, инновационное оборудование и системы для каждого этапа производственного процесса.

Фокусируясь на вашем конечном продукте и всех его специфических

особенностях, мы воплощаем наши знания в пищевой индустрии и технологии производства в системы, которые применяются в самых различных производственных процессах. ■

**Станьте нашим партнером
на выставке «Агропродмаш-2014»,
посетив наш стенд 1D60
в зале 2.1.**



TOWNSEND
FURTHER PROCESSING

marel



Компания:

KARL SCHNELL

Andreas Litau

Tel.: 0049-7181-962-171

E-mail:

andreas.litau@karlschnell.de

www.karlschnell.ru



У качества есть имя

Учитывая индивидуальные потребности каждого производителя с его уникальными продуктами, KARL SCHNELL производит мультифункциональный процесс-автомат KS.

Все включено

Он объединяет все необходимые для производства технологические процессы в одной машине: предварительное измельчение сырья, дозирование воды и других жидких ингредиентов, добавление в случае необходимости порошкообразных ингредиентов (в том числе под вакуумом), перемешивание, тонкое измельчение, перекачивание, термическую обработку прямым впрыском пара в продукт, охлаждение при помощи двойной рубашки, выгрузку через эмульсатор для продуктов с нежной консистенцией, а также выгрузку, минуя эмульсатор, для продуктов с наполнителями и, наконец, насосную подачу до упаковки или фасовки.

С помощью терминала управления отдельные технологические шаги могут быть сохранены как производственная программа и активированы позже в автоматическом режиме. При этом архивация данных всех параметров контроля безопасности продуктов питания непосредственно на терминале управления гарантирует качество и безопасность продукта. Данные могут быть загружены в компьютерную систему управления клиента и там соответствующим способом обработаны.

Просто и убедительно

Этот современный способ производства имеет высокий уровень автоматизации, поэтому вероятность ошибок практически исключена. Трудоемкость уменьшается фактически на 40% (время на обработку, транспортировку и рабочие операции). Кроме того, за счет прямого нагрева сокращается энергопотребление. Исключены и тепловые потери, связанные с промежуточным хранением и транспортировкой. Так как необходимость во внешней термической обработке отсутствует, потери продукта можно сократить до 30%.

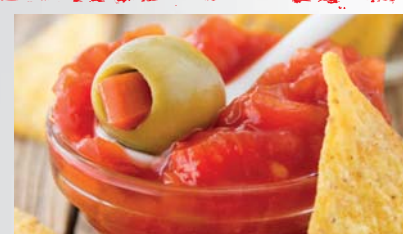
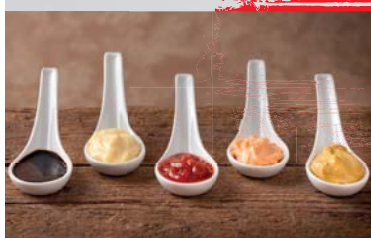
Эмульсии, произведенные с помощью процесс-автомата KS, стабильны, что в итоге повышает качество конечного продукта.

В итоге одна и та же машина, занимающая небольшую площадь, способна производить продукцию в широком ассортименте с дифференцированной степенью гомогенизации, а также продукты с наполнителями.

Помимо этого, существует возможность подключения всех машин к центральной станции СІР-мойки. Таким образом, производство уже сегодня отвечает гигиеническим требованиям будущего. **Р**

KS ПРОЦЕСС-АВТОМАТ

ВСЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ПРОЦЕССЫ В ОДНОЙ МАШИНЕ



**ОДНА МАШИНА
БЕСКОНЕЧНЫЕ
ВОЗМОЖНОСТИ**



**AGROPRODASH 06. - 10. ОКТЯБРЬ 2014
ЭКСПОЦЕНТР МОСКВА**

**СТЕНД KARL SCHNELL БУДЕТ РАСПОЛОЖЕН
В ПАВИЛЬОНЕ 2 ЗАЛ 1 СТЕНД 21В80**

KARL SCHNELL
PARTNER TO THE FOOD INDUSTRY





Компания: **Ishida Europe, Россия и СНГ**
129164, Россия, г. Москва,
Ракетный бульвар, д. 16
Тел.: +7 (499) 272-05-36
Факс: +7 (499) 272-05-37
www.ishidaeuropa.ru
info@ishidaeuropa.ru

Канал Ishida на YouTube:
[Ishidaeuropa](https://www.youtube.com/Ishidaeuropa)



Новый сортировщик Ishida для мясной продукции

Компания *Ishida Europe* разработала высокотехнологичное и простое в эксплуатации оборудование для сортировки и подбора партий мяса, птицы и рыбы.



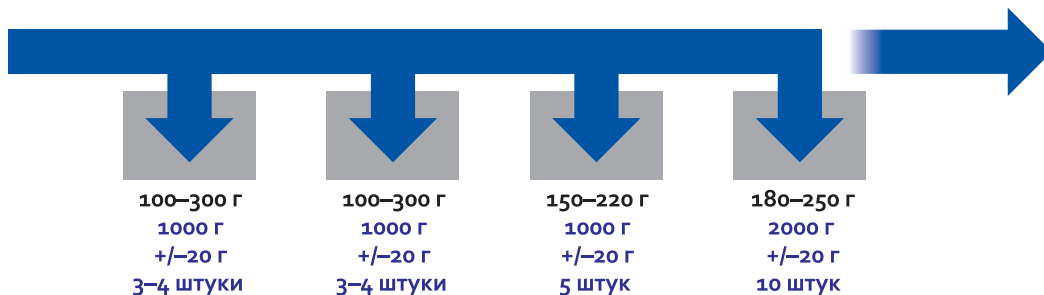
Установка желаемых параметров осуществляется с сенсорной панели пункта управления грейдером.



Новый грейдер Ishida позволяет сортировать по заданному или минимальному весу, а также нужному количеству единиц в упаковке.

Создание групп с фикс. весом + сортировка + допуски в граммах +/- + поштучный учет

Сортировка отдельных единиц продукта по весу в группу с фиксированным весом, заданными допусками и с определенным количеством единиц



Новый сортировщик Ishida FLEX-Grader использует инновационную технологию сортировки для работы с мясной и рыбной продукцией. Система подачи продукта играет ключевую роль в производительности сортировщика. Она должна обеспечивать стабильность «шага» (расстояния между кусками продукта), что является необходимым условием для точного и динамичного процесса взвешивания. Ishida предлагает интегрированные системы подачи для соответствия общей заданной скорости работы линии, начиная от систем с ручной подачей и заканчивая автоматическими, достигающими скорости в 230 упаковок в минуту.

Оборудование способно осуществлять сортировку по заданному или минимальному весу, а также количеству единиц в упаковке. Кроме того, возможна сортировка с заданным количеством и установка допусков и приоритетов.

Контейнеры Ishida Flex эффективно собирают отобранные единицы продукта, формируя необходимые порции. Пологий откос желоба, ведущего к оборудованным дверцами контейнерам, позволяет формировать порции практически любого размера. Также могут быть установлены специальные пакетодержатели, позволяя напрямую наполнять пакеты.

Прочная надежная конструкция гарантирует бесперебойную работу даже в самых сложных производственных условиях.

Открытая конструкция значительно сокращает время на мойку оборудования и перенастройку на новый продукт.

Модульная структура сортировщика FLEX-Grader идеально подходит для использования на любом предприятии, быстро интегрируясь в уже установленные производственные и упаковочные линии.

Появление нового сортировщика FLEX-Grader подчеркивает важность компании Ishida как крупнейшего производителя оборудования под ключ для эффективной переработки всех видов мяса, в том числе мяса птицы, а также рыбы. **Р**

Сортировщик Ishida Flex является модульной системой, которая способна увеличить производственные мощности без внесения изменений в систему всей линии.



Контейнеры эффективно принимают отобранные единицы продукта, формируя порции практически любого объема.



Сортировщик Ishida Flex подбирает каждый кусок продукта в соответствии с заданными параметрами, распределяя порции по отдельным контейнерам.



Компания: **ООО REICH**
Санкт-Петербург
+7 (812) 380-42-14

vponomarenko@reich-germany.com
www.vk.com/reichsmoke
www.facebook.com/oooreich
INSTAGRAM – OOO_REICH

Зарабатывать на уменьшении затрат легче, чем экономить!



Термокамеры REICH, пожалуй, самые универсальные камеры, представленные на российском рынке. Конечно, заставляя клиентов верить в эти слова, мы отвечаем за них действиями.

В чем же особенность термокамер для копчения немецкой фирмы-производителя REICH? Все очень просто, и производителю деликатесов и колбас из мяса птицы будет интересно узнать это! Производителю целесообразно иметь широкий ассортимент продукции, нацеленный на различные потребительские возможности покупателя. Но достигнуть разнообразия выпускаемой продукции можно не только различными вкусами специй, а еще и благодаря использованию возможностей термокамер для копчения REICH. Ассортимент клиентов компании может быть расширен по целым группам продуктов: запеченные, копчено-вареные и даже сырокопченые! Ножки, тушки и грудки, деликатесы и колбасы варено-копченые – с их приготовлением, наверное, смогут справиться и наши конкуренты. Но если вы хотите запекать рулеты, грудки, крылышки и целые тушки с красивой ко-

рочкой, то тут не каждый производитель оборудования может похвастаться, что именно их универсальная термокамера справится с поставленной задачей! Теплоизоляция, термозащита и увеличенный нагрев универсальной термокамеры REICH выполнены таким образом, чтобы в них можно было запекать продукты при температуре до 200 °С. Подобными особенностями может похвастаться не каждый конкурент, ведь изоляция других термокамер при температуре выше 100 °С просто «поплывет»!

Уже большое число производителей деликатесов из курицы расширили свой продуктовый ассортимент производством сырокопченых изделий, например таких, как куриные грудки «Карпаччо». Этот интересный и пикантный продукт пользуется постоянным спросом среди покупателей, но почему-то не каждая компания может позволить себе производить их. А ведь для производства, а именно его

термообработки, не требуется специального климатического оборудования, которое будет занимать дополнительную площадь. «Карпаччо» совершенно спокойно можно коптить в универсальной термокамере REICH с функцией охлаждения и на выходе получать презентабельный продукт, на термообработку которого тратится не очень много времени. При производстве варено-копченых деликатесов и колбас всегда стараются сократить потери, и на каждой стадии процесса этого можно добиться. Конечно, провести термообработку продуктов без потерь невозможно, но сократить их можно, причем серьезно, до нескольких процентов. И, возвращаясь к преимуществам коптильных термокамер, отметим, что именно оборудование для копчения REICH всегда справляется с данной задачей и уменьшает потери при термообработке. Такая лестная характеристика лежит в конструктивной основе самого оборудования.

Камеры REICH обладают:

- улучшенной системой воздухообмена за счет мощности вентиляторов;
- увеличенным объемом циркулирующего воздуха в самой камере за счет специальной крыльчатки на моторе;
- грамотной конструкцией воздухоканалов, установленных в камере.

Все это в комплексе помогает сократить время обработки на таких процессах, как сушка, до 20%, и, соответственно, повысить выход готовых продуктов. Правильно подобранные дымогенераторы для требуемого объема загрузки камеры также уменьшают время цикла копчения. Складывая сокращенное время, увидим, что термообработка сильно уменьшилась и потери, конечно, тоже! Но это еще не все. Как показала практика, при уменьшении рабочего времени термокамеры затраты на электроэнергию снижаются. Поэтому каждый производитель – он же предприниматель и просто хранитель своего состояния – умеет считать деньги и понимает экономику бюджета, одной из основ которого является сокращение затрат. Зарабатывать на уменьшении затрат намного легче, чем экономить!

REICH – это компания с профессиональным и индивидуальным подходом к каждому клиенту. У нас имеется отличный сервис, понимание и знание технологий, а наш огромный опыт в сфере переработки мяса птицы поможет заказчикам усовершенствовать имеющиеся либо раскрыть потенциальные способности лучшего производителя продуктов из курицы! **Р**



Международная выставка VIV Russia 2015

**МЯСНАЯ & КУРИНЫЙ
ПРОМЫШЛЕННОСТЬ & КОРОЛЬ
ИНДУСТРИЯ ХОЛОДА для АПК**

19-21 Мая
Москва, Крокус Экспо

Безопасность и качество производства мясной продукции «от поля до прилавка»

FEED to MEAT



Более 350 компаний из 36 стран мира в области животноводства, свиноводства, птицеводства, кормопроизводства и здоровья животных представят новейшее оборудование, технологии и инновационные разработки для специалистов агропромышленного комплекса.

Специальные разделы

Календарь выставок 2014-2015



VIV China 2014

23-25 сентября 2014
Пекин, Китай

VIV Asia 2015

11-13 марта 2015
Бангкок, Таиланд

VIV Russia 2015

19-21 мая 2015
Москва, Россия

VIV Turkey 2015

11-13 июня 2015
Стамбул, Турция



Организаторы:

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

Organized by:



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





Компания: **Альфа Лаваль**

Автор: **Александр Негоица**,
менеджер по развитию бизнеса компании
ОАО «Альфа Лаваль Поток»

Обезжиренный фарш по новой технологии

В связи с запретом России на ввоз мяса и мясных изделий из стран Евросоюза остро встал вопрос об импортозамещении. Например, из Нидерландов в Россию импортировались большие объемы обезжиренного мяса механической обвалки, содержащего менее 10% жира и более 20% белка. Такой продукт можно получать и в России, используя технологии компании Альфа Лаваль.

Мировой тренд

Обычно мясо механической обвалки (ММО) характеризуется значительной жирностью – свыше 18%, что ограничивает его применение в качестве сырья для изготовления диетических продуктов и формованных мясных изделий (наггетсы, гамбургеры) без добавления связующих ингредиентов.

Обезжиривание фарша из ММО – сравнительно новая технология, ставшая мировым трендом. Лидируют в ее применении компании Альфа Лаваль, Polskamp Meat Industry BV (Нидерланды), Inalca JBS (совместное итало-бразильское предприятие), Foster Farms (США).

Компания Альфа Лаваль была основана в 1883 году Густавом де Лавалем, изобретателем центробежного молочного сепаратора. Сегодня она стала ведущим в мире поставщиком оборудования для выполнения теплообменных, сепарационных и по-

токопроводящих процессов в различных отраслях промышленности. Альфа Лаваль продает свою продукцию приблизительно в 100 странах мира и имеет 27 крупных производственных предприятий (15 – в Европе, 7 – в Азии, 4 – в США, 1 – в Бразилии), а также 70 сервисных центров. Штат сотрудников составляет около 12 тыс. человек. Большая часть из них работают в Дании, Индии, США, Франции и Швеции.

Альфа Лаваль – одна из старейших иностранных фирм на российском рынке, ее представительство в Санкт-Петербурге открылось еще в 1903 году, а в 1993-м было создано производство на базе Болшевского машиностроительного завода (Московская область), который специализировался на выпуске пастеризационно-охладительных установок. Огромный сервисно-технический центр и офис компании расположены в г. Королеве и полностью соответствующим современным требованиям.

Альфа Лаваль – мировой производитель, сотрудничающий с которым российские мясопереработчики могут повысить конкурентоспособность продукции и доходность бизнеса.

Одна технология – два продукта

Сырье (каркасы, шеи, тушки птицы и др.) поступает в пресс механиче-

ской обвалки, где мясо отделяется от костей. Затем полученное ММО с высоким содержанием жира подается при помощи насоса в скребковый теплообменник Contherm и бесконтактно нагревается горячей водой до температуры 40–45 °С. Это позволяет вытопить жир и в то же время предотвращает денатурацию белка (он полностью сохраняет свою первоначальную структуру). Далее фарш поступает в декантерную центрифугу, которая разделяет его на обезжиренную массу и жир. Для лучшей стабильности при хранении продукт охлаждается в теплообменнике Contherm. Конечная температура составляет 0–4 °С. Готовый фарш доставляется в отделение упаковки или на дальнейшую переработку в качестве сырья для изготовления рубленых мясных изделий (например, гамбургеров, наггетсов и пр.).

Отделяемый от ММО жир можно использовать для производства вареных колбасных изделий или реализовывать как отдельный продукт после дополнительной очистки от взвесей в высокоскоростном сепараторе.

Реальные деньги для птицефабрик

Благодаря применению этой технологии содержание жира в ММО уменьшается в два раза, повышается его пригодность к формованию, улучшается структура, плотность и цвет (за счет удаления при центрифугировании кровяных пигментов). Такой продукт можно использовать как диетический. Цена реализации обезжиренного ММО в 1,5 раза выше стоимости обычного. Кроме того, производитель дополнительно получает еще один продукт – пищевой жир высокого качества. В таблице показана разница в характеристиках обезжиренного и обычного фарша из ММО.

Спрос на обезжиренный фарш из ММО на российском рынке может быть удовлетворен за счет отечественного высококачественного сырья, что принесет существенный доход российским птицефабрикам. Технология быстро окупается и приносит реальные деньги.

Компания Альфа Лаваль примет участие в 19-й Международной выставке «Агропродмаш», которая будет проходить 6–10 октября в ЦВК «Экспоцентр». В павильоне «Форум», на стенде FE090, наши консультанты будут рады предложить решения по вопросам переработки побочных продуктов скотобоен и птицефабрик. ■

Таблица. Характеристики фарша из ММО до и после обезжиривания

Показатель, %	Фарш	
	До обезжиривания	После обезжиривания по технологии Альфа Лаваль
Жир	18	8
Белок	14	25
Влага	67	65
Цвет	Красный	Светло-розовый

Технология преимущества



реклама

Показатели качества

	«Красный» ММО (до обезжиривания)	«Белый» ММО (после обезжиривания)
Жир	18+2%	8+2%
Белок	14+2%	25+2%
Влага	67+2%	65+2%
Цвет	Красный	Светло-розовый

АГРОПРОДМАШ - 2014
6-10 октября 2014
ЦВК «Экспоцентр»
Павильон «Форум»,
стенд FE090

Преимущества технологии

- получение на выходе фарша, сопоставимого с качеством фарша из филе: в ММО уменьшается содержание жира, в 2 раза, улучшается структура, плотность, способность к формированию и цвет за счет удаления при центрифугировании кровяных пигментов;
- возможность использования полученного фарша для диетического питания;
- цена обезжиренного ММО в 1,5 раза дороже стандартного ММО;
- получение жира пищевого качества.

ОАО «Альфа Лаваль Поток»
ул. Советская, д.73, мкр. Болшево, г. Королев,
Московская область,
Российская Федерация, 141060
www.alfalaval.ru



www.alfalaval.com

Компания: **Prime Equipment Group**
125445, г. Москва, Смольная ул., 24а
Тел.: +7 (495) 685-95-64
www.primeequipmentgroup.com

Автор: **Максим Помадин,**
генеральный директор

Эргономика в проектировании – требование времени

Проектирование производственных зданий, компоновка оборудования – эти этапы строительства или реконструкции очень важны для последующей эффективной работы предприятия. Неудобное размещение машин в цеху, непродуманные габариты производственных помещений не только снижают производительность труда, но могут стать причиной производственной травмы.

Как построить, к примеру, завод по убою и переработке домашней птицы? На первый взгляд, все просто: купить оборудование и возвести здание. Однако на деле нужно спроектировать и построить завод, а затем разместить в нем оборудование таким образом, чтобы максимально полезно использовать производственные площади. Непременными условиями правильной компоновки должны стать функциональность и удобство линий плюс это должно смотреться красиво!

Таким образом, начиная новый проект в мясо- или птицепереработке, очень важно выбрать опытного и профессионального проектировщика, который знаком со спецификой отрасли и имеет опыт реализации подобных объектов.

Таких проектировщиков на российском рынке не так уж много. Например, богатый опыт у проектных компаний из Белгорода, ведь их усилиями построены такие предприятия, как «Приосколье», «БЭЗРК-Белгранком», «Белая птица». Есть отличные проектировщики в Москве (проекты «Краснобор», «Русконтрактор»), Израиле («Ярославский бройлер», Вельская птицефабрика, «Евродон» и пр.) и США («Евродон», «Черкизово Групп» – тамбовский и елецкий проекты).

У поставщиков техники (к примеру, для убой и переработки) существует стандартный набор опций для отделений приемки, убой, потрошения, охла-

ждения, разделки и обвалки мяса. Но есть принципиальная разница между оборудованием европейского и американского производства. Притом что принципы конструкции оборудования для приемки, убой, потрошения птицы у этих производителей практически одинаковы, подходы к конструкции машин для охлаждения и разделки различаются кардинально.

К примеру, разделка тушек у всех европейских производителей оборудования осуществляется по последовательной схеме, в которой от тушки сначала отделяются крылья, затем грудка, и так – до разделения бедра и голени. Такие линии занимают довольно большую производственную площадь при производительности до 7 тыс. тушек в час.

Пример другого подхода к разделке птицы – линия с габаритными размерами 2 × 11 метров, выполненная на единой раме, на которой установлены все машины по разделке.

Это решение удобно для монтажа: не требуется много времени, главное, чтобы было достаточно места для размещения. Такую линию можно легко перемещать с места на место. На сегодняшний день у переработчиков птицы очень популярен вариант производительностью до 5 тыс. тушек в час.

Оба варианта имеют свои сильные стороны, однако занимают много производственной площади. В рамках этих решений довольно сложно реализовать некоторые особенности технологической схемы, к примеру, разделку и обвалку проводить в одном помещении, а выделение окороков или бедер и голени – в другом.

Для экономии площади (если высота помещения позволяет) можно внизу установить процессор грудки, а наверху, над ним, – процессор окороков.

По этому пути идут американцы. По их схеме сначала тушка птицы разделяется на верхнюю и нижнюю половины, затем верхняя половина отправляется на процессор грудки либо конусную линию, а нижняя часть одновременно направляется на процессор окороков (рис. 1).

Схема, безусловно, заслуживает внимания специалистов, потому что подобная компоновка отвечает принципам эргономики, обеспечивает эффективную работу персонала, повышает производительность труда и требует меньшей площади для размещения оборудования. **Р**

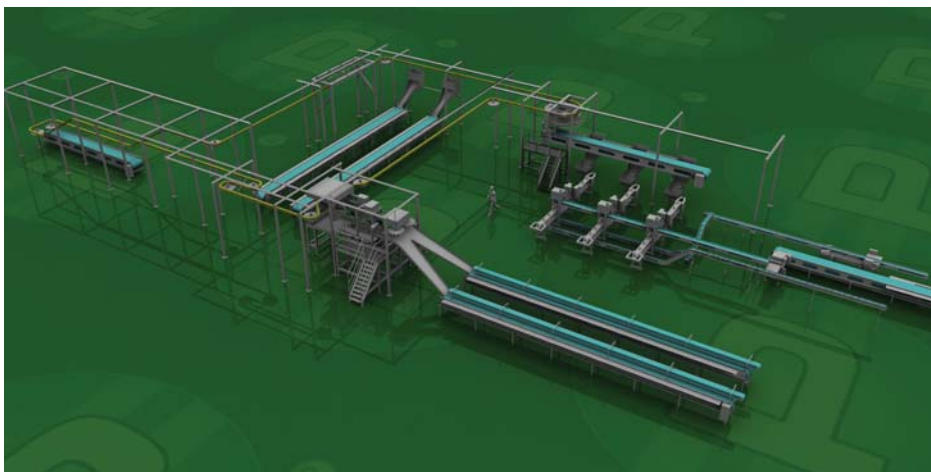
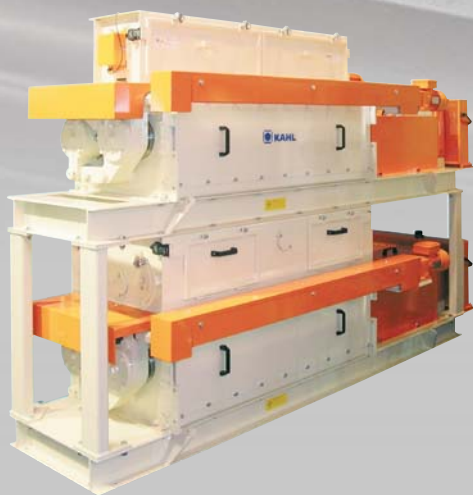


Рис.1 Линия разделки, «американский вариант»

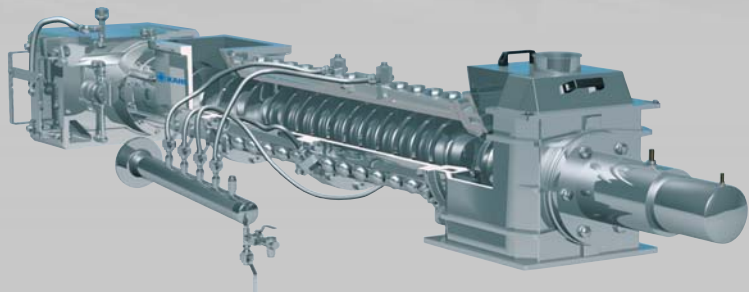
Комплексные комбикормовые заводы, установки и машины

Посетите нас в Москве на выставке
АГРОПРОДМАШ на стенде HEINEN
ЦВК «Экспоцентр», павильон 2.1, стенд № 21В30



Экономичное измельчение с вальцовыми дробилками "КАЛЬ"

для кормовых смесей, зерновых, бобовых и масличных культур



Кондиционирование под давлением в экспандере "КАЛЬ" с кольцевым зазором

технология кондиционирования для улучшения качества комбикормов



Представительство
"Амандус Каль"

121357 г. Москва, ул. Верейская, 17,
Бизнес-Центр "Верейская Плаза-2", офис 318

Тел. + 7 (495) 644 32 48
Факс + 7 (495) 644 32 49
info@kahl.ru
www.akahl.ru

S-line

Одноступенчатые инкубаторы для максимальной экономической прибыли

- Самый высокий вывод цыплят
- Минимальные затраты на рабочую силу, содержание и электроэнергию
- Технологии будущего - эксплуатация сегодня

Используются запатентованные Petersime технологии **Embryo-Response Incubation™**:

- **CO₂NTROL™** для оперативного измерения уровня CO₂ и обеспечения оптимальной вентиляции
- **OvoScan™** для оперативного измерения температуры скорлупы яйца и обеспечения оптимальной температуры в инкубаторе
- **Dynamic Weight Loss System™** для определения потери веса яиц и коррекции влажности воздуха в инкубаторе
- **Synchro-Hatch™** для сужения истинного окна вывода посредством контроля вывода первых цыплят в выводном шкафу

а также

- **Eco-Drive™** для снижения энергопотребления до 50%



Линейка S-line представлена двумя модификациями:

AirStreamerPlus™

Стандартная модель, обладающая всеми функциями и возможностями современного одноступенчатого инкубатора, включая технологии **CO₂NTROL™** и **Eco-Drive™**.

BioStreamer™

Самая совершенная модель, в которой используются все технологии **Embryo-Response Incubation™**, улучшенный пользовательский интерфейс, мощный контролер **Bio-Iris™** и функция автопилот.

В России интересы компании «Питерсайд н.в. Бельгия» представляет ООО «Питерсайд», а также дистрибьютор - компания «Хартманн».

ООО «Питерсайд» - Российская Федерация - 142750 - Москва - Дер. Ликова, Владение 85
Тел.: + 7 495 788 3068 - www.petersime.ru



Компания:

ООО «Питерсайд»

142750, Москва, дер. Ликово, влад. 85

Тел.: +7 (495) 788-30-68

www.petersime.ru

Первый инкубаторий BioStream для индейки в России

«Краснобор» выбирает «Питерсайд»



Фото 1. Церемония открытия инкубатория компании «Краснобор»
 Фото 2. Справа налево: Аркадий Левин, владелец ЗАО «Краснобор»,
 Игорь Сметанин, генеральный директор ЗАО «Краснобор»,
 Анна Немецва, директор ООО «Питерсайд», Ирек Мусин, начальник инкубатора

Компания «Краснобор» – крупнейший производитель мяса индейки в России. Компания была основана в 2000 году в Тульской области и в последние 14 лет создала замкнутый цикл по выращиванию, переработке и выпуску готовой продукции из мяса индейки. Для совершенствования данного цикла «Краснобор» выбрал путь создания своего инкубатория.

В деревне Матово Новомосковского района 10 июня этого года состоялась торжественная церемония открытия инкубатория компании «Краснобор».

В церемонии приняли участие губернатор Тульской области Владимир Груздев, заместитель председателя правительства Тульской области Денис Тихонов, и. о. министра сельского хозяйства Тульской области Дмитрий Миляев, глава Новомосковска Анатолий Пророков, глава администрации Новомосковска Вадим Жерздев, генеральный директор компании «Краснобор» Игорь Сметанин.

После церемонии открытия глава региона осмотрел предприятие, сдача в эксплуатацию которого является третьим, завершающим этапом инве-

стиционного проекта, реализуемого «Краснобором» совместно с правительством Тульской области.

В России к 2000 году индейку не выращивали уже почти 20 лет, а с 1990-х годов она поступала по импорту чаще всего замороженной. Перспективы свободной ниши оценил ресторатор Аркадий Левин: он купил в Тульской области две обанкротившиеся птицефабрики, переоборудовал их под выращивание индейки.

Итак, предприятие «Краснобор» было основано в 2000 году в 15 км от Тулы и его производство расположено на трех площадках – в поселках Рассвет и Алёшня Ленинского района, а также в поселке Ширинский города Новомосковска. Ежегодный объем производства компании превышает 20 тыс. тонн готовой продукции в год. Продукция предприятия поставляется в Москву, Санкт-Петербург, Нижний Новгород, Воронеж, Брянск, Курск, Белгород и другие регионы страны.

Мысль построить свой инкубаторий возникла в связи с птичьим гриппом,

в 2005 году спровоцировавшим резкий скачок цен на индюшат, которых бизнесмен до этого покупал в Германии. Из-за ветеринарных ограничений пришлось перейти на закупку яйца в Канаде, а инкубацией заниматься в Польше. Оборудование для инкубатория было решено приобрести у бельгийской компании Petersime, которая лучше всех зарекомендовала себя на рынке инкубации индюшиных яиц.

Общая мощность проекта составляет 12 млн яиц в год. Инкубаторий оснащен самым современным инкубационным оборудованием производства компании «Питерсайд». Установлены инкубаторы последнего поколения S-line, модель BioStream BioS-8S – инкубационные шкафы и BioS-4H – выводные шкафы. Инкубаторы работают по запатентованной «Питерсайд» технологии обратной связи с эмбрионом Embryo-Response Incubation™. Датчики, установленные внутри машины, позволяют контролировать температуру воздуха внутри шкафа посредством контроля температуры скорлупы яйца (OvoScan™), влажность за счет контроля и прогнозирования усушки каждой партии яиц (DWLS™) и технологии сужения окна вывода (Synchro-Hatch™). Инкубаторы управляются контролером Bio-Iris и соединены в общую компьютерную сеть.

«Проект инкубатория – это наше дитя, для которого мы постарались выбрать все самое лучшее. Выбирая инкубаторы, мы последовали рекомендациям и успешной традиции производителей индейки, использующих оборудование «Питерсайд» уже в течение нескольких десятилетий не только в Европе, но и на американском континенте», – сказал **генеральный директор компании «Краснобор» Игорь Сметанин.** **Р**



Компания:

Intralox

Бесплатный номер телефона: 800-333-51-68

Бесплатный номер факса: 800-333-51-69

E-mail: russia@intralox.com

Безопасная транспортировка продуктов питания на любом этапе обработки



Конвейерные ленты, используемые в пищевой промышленности, соприкасаются с продуктами питания на каждой стадии производства. Для соблюдения всех санитарно-гигиенических требований рекомендуется применять конвейерные решения, разработанные для простой, основательной и не усложняющей производственного процесса санитации.

Партнерские отношения с поставщиком надежных конвейерных лент, который может предложить вам полный спектр гигиенических технологий и порекомендовать ленты, подходящие для конкретного применения, – это еще один шаг к обеспечению безопасной и гигиеничной транспортировки продуктов питания. Оборудуя ваше предприятие гарантированными экспертами решениями, разработанными специально для борьбы с загрязнениями, вы обеспечите отличные санитарные условия на производстве на долгий период времени.

Технологии FoodSafe от Intralox – это результат 40 лет исследований в области безопасности продуктов питания. Данные инновационные решения были созданы непосредственно для упрощения и повышения эффективности са-

нитации. В линию FoodSafe входят революционные ленты ThermoDrive®, обладающие такими достоинствами, как позитивный привод, низкое натяжение и однородная легкоочищаемая плоская поверхность. К гигиеническим решениям Intralox также относятся модульные ленты SeamFree™ – современное решение для производств, нуждающихся в прочном и долговечном оборудовании.

Ленты ThermoDrive не требуют предварительного натяжения, приводятся в движение звездочками, благодаря чему не имеют таких характерных для плоских лент проблем, как натяжение и схождение. Кроме того, ленты ThermoDrive выполнены из неармированного однородного материала, который быстро сохнет, легко очищается и снижает уровень загрязнения. Это выдающееся решение

широко применяется на производствах с высокими санитарными требованиями и там, где необходимы ленты с возможностью лоткообразования или полностью замкнутой поверхностью.

Пищевым предприятиям, использовавшим ленты ThermoDrive, удалось достичь непревзойденного уровня безопасности продукции. С ThermoDrive клиенты отмечают, что частицы продуктов не остаются на ленте, снижается риск взаимного загрязнения продуктов аллергенами, поскольку структура поверхности без пор предотвращает скопление бактерий.

Полностью замкнутая поверхность этих лент имеет возможность выскабливания и лоткообразования, за счет чего в процессе производства получается меньше отходов и больше товарной продукции.

Модульная лента SeamFree™ также является прекрасным гигиеническим решением. Легкий материал облегчает установку и ремонт, а также, в отличие от металлических лент, не имеет на своей поверхности карманов или острых углов, в которых могли бы скапливаться загрязнения. Модули SeamFree, самые широкие модули на рынке лент, выполнены из непьющейся пластмассы без пор и позволяют сборку ленты без швов. Высокая прочность и непрогибаемость направляющих в модулях SeamFree повышает жесткость ленты, а запатентованная конструкция выводит загрязнения к краям ленты, предотвращая скапливание в петлях и упрощая последующую очистку. Было доказано, что в производстве с высокими требованиями к гигиене ленты SeamFree и ThermoDrive также снижают расход воды и связанные с ним затраты на электроэнергию, а также трудозатраты на очистку.

Примером тому могут служить ленты, недавно установленные на предприятии одного из европейских производителей свинины. При среднем объеме производства 220 тонн свинины в день повышение эффективности санитации было чрезвычайно выгодно для данного предприятия. Установка лент SeamFree позволила устранить неэффективные процедуры очистки, сократив потребление воды на 25%.

Intralox – глобальный поставщик конвейерных решений – предлагает прямое обслуживание клиентов более чем в 40 странах. Благодаря лучшей гарантии качества на ленты, своевременным поставками и значительному опыту применения в разных отраслях Intralox стала мировым лидером по разработке актуальных конвейерных решений. **Р**



Intralox предлагает широкий спектр решений для надежных и эффективных конвейерных систем.



Технологии FoodSafe от Intralox обеспечивают оптимальную производительность и надежность процессов.

Конвейерные решения на все случаи

Модульные пластмассовые конвейерные ленты произвели революцию в мясоперерабатывающей промышленности благодаря улучшению санитарии и обеспечению надежности и простоты производственных процессов. Intralox является экспертом в данной технологии. Модульные пластиковые ленты были изобретены компанией более 40 лет назад.

На сегодняшний день Intralox является глобальным поставщиком конвейерных решений и услуг для широкого ряда потребностей клиентов. Новатор и эксперт в разных промышленных отраслях, Intralox обеспечивает продукцию, клиентскую поддержку и гарантии, качество которых не имеет аналогов.



Бесплатная линия: 800 3335168 • Факс: 800 3335169 • Эл. почта: Russia@intralox.com



Компания: **ОАО «Линде Газ Рус»**,
Тел.: +7 (495) 212-04-61
www.linde-gas.ru

Автор: **Алексей Смирнов**,
инженер направления
«Пищевая промышленность»

Криогенное охлаждение мясных фаршей



Повышение качества продукции, рентабельность и безопасность производства – все это лишь некоторые из требований, предъявляемых к производителям пищевых продуктов. Передовые решения, предлагаемые Linde, позволяют производствам извлекать ощутимую выгоду при их внедрении и применении.

В последнее время планомерно наращиваются производственные мощности изготовления куриных фаршей и субпродуктов. Производство данных продуктов связано с рядом технологических проблем, в первую очередь с необходимостью охлаждения продукта при обработке.

Данную проблему с успехом решает система ACCUCHILL™. Применение этой технологии позволяет добиться отличного качества продукции, сохранить свежесть, внешний вид и цвет продуктов.

Пример установки системы подачи жидкого газа на фаршемешалках.



Система ACCUCHILL™ используется при охлаждении фарша для пельменей с целью предотвращения разрывов теста при дальнейшей заморозке, для охлаждения фарша при мясопереработке или слоеного теста при замесе.

Преимуществами системы для точного регулирования температуры являются:

- быстрое охлаждение фарша (несколько минут);
- сокращение и предотвращение роста микрофлоры;
- высокое качество конечного продукта (однородная консистенция, равномерное охлаждение);
- исключение использования льда для охлаждения.

LIXSHOOTER® – это устройство, которое монтируется на дно емкостей (например, мешалок), и предназначено для впрыска жидких криогенных продуктов (жидкой углекислоты или жидкого азота) с целью охлаждения пищевых продуктов.

Скажем несколько слов о принципе его работы. Жидкий хладагент впрыскивается определенными дозами прямо в продукт в процессе его перемешивания в миксере. Жидкий газ, испаряясь, забирает часть тепловой энергии из продукта, тем самым охлаждая его. Далее холодный газ продолжает охлаждать продукт, а отработанный газ сбрасывается в атмосферу.

Преимущества устройства – быстрое охлаждение продуктов, высокая эффективность (98%), предотвращение развития микроорганизмов, сохранение вкусовых качеств продукта, может быть установлен на новом или уже действующем оборудовании, компактный, не требует очистки.

LIXSHOOTER® применяется для охлаждения мясных продуктов, овощных пюре, супов, соусов, пастообразных продуктов, детского питания, пюре, слоеного бездрожжевого теста.

Используя более чем 40-летний опыт работы с системой криогенного впрыска в процессе измельчения или смешивания, компания Linde Gas предлагает своим партнерам полный комплекс услуг по установке специализированного оборудования. Систему ACCUCHILL™ можно устанавливать непосредственно на технике для смешивания. Для наших клиентов мы предлагаем широкий спектр услуг от первоначального консультирования и планирования до проектирования и монтажа, с последующим снабжением газами и сервисным обслуживанием.

Более подробно о высокоэффективной технологии и системе ACCUCHILL™, а также о других прикладных решениях применения газов в пищевой промышленности можно ознакомиться на сайте компании или в представительствах Linde Gas. **Р**

Продукт в миксере	Мясной фарш
Объем	1400 кг
Температура сырья на входе	+4,5 °С
Температура на выходе	От -1,5 до -2 °С
Время охлаждения	100 с
Температура отработанных газов	-15 °С
Эффективность использования хладагента	90%
Тип хладагента	Жидкая двуокись углерода с температурой -78 °С
Потребление хладагента	0,25 кг CO ₂ /кг фарша
Количество инжекторов LIXSHOOTER®	6

ПРИГЛАШАЕМ ПРИНЯТЬ УЧАСТИЕ

20-АЯ МЕЖДУНАРОДНАЯ СПЕЦИАЛИЗИРОВАННАЯ ТОРГОВО-ПРОМЫШЛЕННАЯ ВЫСТАВКА



МУС: ЗЕРНО-КОМБИКОРМА-ВЕТЕРИНАРИЯ - 2015

ufi
Approved
Event

27-29 ЯНВАРЯ

МОСКВА, ВДНХ, ПАВИЛЬОН № 75

СПЕЦИАЛЬНАЯ ПОДДЕРЖКА:



**СОЮЗ
КОМБИКОРМЩИКОВ**



**ЕВРОПЕЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ
ПРОИЗВОДИТЕЛЕЙ КОМБИКОРМОВ**



**РОССИЙСКИЙ
ЗЕРНОВОЙ СОЮЗ**



РОСПТИЦЕСОЮЗ



**СОЮЗ
ПРЕДПРИЯТИЙ
ЗООБИЗНЕСА**



СОЮЗРОССАХАР

ГКО "РОСРЫБХОЗ"

ИНФОРМАЦИОННАЯ ПОДДЕРЖКА:



WORLD GRAIN

**ЖИВОТНОВОДСТВО
РОССИИ**

Perfect
Agro Technologies



**СОВРЕМЕННЫЙ
ФЕРМЕР**
ЖУРНАЛ ПРЕДПРИЯТИЙ АПК

**ВЕТЕРИНАРНЫЙ
ВРАЧ**

ВЕТЕРИНАРИЯ

**АПК
ЭКСПЕРТ**



АГРОМАКС

**КРЕСТЬЯНСКИЕ
ВЕДОМОСТИ**

Vetkorm

сфера
издательский дом

Ценовик

**ТЕХНОЛОГИЯ
ЖИВОТНОВОДСТВА**
ПОДРОБНЫЙ ПОРЯДОК ВЕТЕРИНАРИИ

АгроРынок

РВЖ
ПРОДУКТИВНЫЕ ЖИВОТНЫЕ

FARM ANIMALS
НАУЧНО-ПРАКТИЧЕСКИЙ ЖУРНАЛ



**МОЛОЧНОЕ И МЯСНОЕ
СКОТОВОДСТВО**

**Техника
и оборудование
для села**

РАЦВЕТ ИНФОРМ
Журнал для специалистов ветеринарии и зооинженерии

**АГРАРНОЕ
ОБОЗРЕНИЕ**

ОРГАНИЗАТОР ВЫСТАВКИ:

ЦЕНТР МАРКЕТИНГА "ЭКСПОХЛЕБ"

Член Всемирной Ассоциации Выставочной Индустрии (UFI)



Член Российского Зернового Союза



Член Союза Комбикормщиков



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



Компания: **ЗАО «ШАЛЛЕР»**
Россия, 115054, г. Москва,
Павелецкая пл., д. 2, стр. 2
Тел.: +7 (495) 797-63-33
Факс: +7 (495) 797-63-44
E-mail: office.moskau@schalleraustria.com
www.schalleraustria.com

Продукты «Халяль» – растущий сегмент рынка

Интерес к продуктам «Халяль» среди покупателей растет из года в год, и производители готовы откликнуться на спрос в этом товарном сегменте продуктами из мяса птицы, учитывающими строгие требования стандарта «Халяль».

«Халяль», или «Халал», в переводе с арабского языка означает «дозволенное», «разрешенное» в соответствии с нормами Ислама. Одно из главных условий производства такой продукции – чистота. Это относится к используемому сырью, производственному процессу, гигиене и призвано обеспечить высокое качество и свежесть выпускаемых продуктов питания. Как потребителю быть уверенным, что приобретаемый им продукт промышленного производства, состоящий из множества ингредиентов, является халяльным (разрешенным)? Самый простой ориентир – это наличие сертификата «Халяль», которое может быть отражено на упаковке готового продукта специальным отличительным знаком. При этом подобная сертификация проводится производителем добровольно.

Благодаря большому опыту работы в традиционных регионах с преобладанием населения мусульманского вероисповедания компания SCHALLER® предлагает целый ряд ингредиентов из ассортимента SCHALLER PREMIUM, которые прекрасно подходят для производства продуктов «Халяль». Заменители свиного шпика, комплексные смеси для всех категорий колбасных изделий из мяса птицы, а также ингредиенты для производства мясных полуфабрикатов – все эти продукты соответствуют стандартам «Халяль», что подтверждено соответствующим сертификатом.

Заменители свиного жира

Примерно одну треть в рецептурах классических вареных колбас и сосисок из

мяса птицы занимает жирное сырье. Жир, используемый при изготовлении фарша вареных колбасных изделий, выполняет технологическую функцию, а также важную роль усилителя и носителя вкуса. Для рецептур халяльных продуктов компания «Шаллер» разработала специальный заменитель свиного жира, который идеально воспроизводит все его значимые характеристики. Заменитель жира «ФэтЭкс» позволяет получить полный насыщенный вкус в вареных колбасных изделиях, содержащих всего 3% жира. При этом он обеспечивает хорошую текстуру и отличную кусаемость продукта, имеет нейтральный вкус и не перегружает букет пряностей, а также не содержит Е-кодов. Кроме того, «ФэтЭкс» гарантирует отсутствие желейных отеков в готовом продукте после пастеризации (например, сосиски в упаковке).

При производстве полукопченых колбас из мяса птицы жир также является важной составляющей рецептур. Для современного покупателя характерной особенностью традиционной полукопченой колбасы является контрастный рисунок кусочков мяса и жира на срезе. Каким образом в данной ситуации можно обойтись без шпика? Для замены мелкой шпиковой структуры можно использовать жировые эмульсии на основе куриного жира, изготовленные с применением эмульгатора FX 40. Для этого заранее подготовленную эмульсию нужно просто измельчить на волчке и добавить в колбасную массу.

Халяль-салями из мяса птицы

Использование мяса птицы для производства сырокопченых колбас ставит перед производителем множество, на первый взгляд, неразрешимых вопросов. Это и микробиологическая стабильность как в процессе созревания, так и в готовом продукте, и характерный вкус, задаваемый исходным сырьем, и внешний вид продукта – в мясе птицы слишком мало миоглобина, чтобы сделать готовую салями достаточно привлекательной для потребителя. Решить такую сложную задачу поможет ноу-хау SCHALLER PREMIUM в области стартовых культур и сопутствующих вспомогательных продуктов.

Стартовые культуры из ассортимента SCHALLER PREMIUM позволяют в кратчайшие сроки снизить значение pH до уровня менее 5,0, а стремительная усушка сравнительно быстро приводит значение aw к безопасному с точки зрения роста бактерий уровню <0,95. В это же время положительная молочнокислая флора, внесенная со стартовыми культурами, бурно размножается, создавая конкурентную среду нежелательным микроорганизмам.

Используемые для стартовых культур микроорганизмы выбираются таким образом, чтобы максимально задействовать приведенные механизмы для конкурентного подавления сальмонелл. Во время фазы усушки снижается активность воды, в результате чего повышается концентрация соли и нитрита, что также является сдерживающим фактором для патогенной микрофлоры. Таким образом, в процессе созревания создаются сразу несколько барьеров для развития сальмонелл, которые совместно существенно ограничивают и подавляют их рост.

Система стартовых культур в сочетании с функциональными смесями SCHALLER PREMIUM создает слаженную технологию, учитывающую все параметры для подавления и устранения нежелательной микрофлоры, в том числе сальмонеллы. Тем не менее контроль входного сырья и применение рекомендуемой технологии не исключают необходимости микробиологических исследований готового продукта на предмет обнаружения сальмонелл с целью исключения всех остаточных рисков.

Для придания пряного, островатого вкуса халяльной салями стоит использовать специальную функциональную смесь из ассортимента SCHALLER PREMIUM, идеально подходящую к мясу птицы. Технологи компании «Шаллер» с удовольствием проконсультируют по всем вопросам применения этих и других продуктов из ассортимента SCHALLER PREMIUM для производства халяльных продуктов из мяса птицы! **Р**



КОМБИКОРМОВЫЕ ЗАВОДЫ “ПОД КЛЮЧ”



ОБОРУДОВАНИЕ



АВТОМАТИЗАЦИЯ



СЕРВИС



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





Импортозамещение в производстве комбикормов



Машиностроительная компания «Технэкс» из Екатеринбурга, специализирующаяся на производстве полного комплекта оборудования для выработки комбикормов, начала заниматься вопросами импортозамещения задолго до западных санкций. В итоге был накоплен большой опыт, сформирована система взглядов и знаний, которыми поделился президент компании «Технэкс» Сергей Черепанов.

Сергей Черепанов,
президент компании «Технэкс»:

«Уход от импортозависимости – это тот путь, который должен стать стратегическим для развития производства в России».

– Чем вызвана политика импортозамещения на предприятии?

– Главное, что нами руководило, – это стремление выпускать качественный продукт, не зависящий от рисков, которые могут подстергать российское предприятие, закупаящее продукцию машиностроения за рубежом. Помимо санкционных, это ценовые риски, когда при изменении курса валюты продукция, в производстве которой используется импортная составляющая, становится дороже, но при этом никто не позволит вам изменять зафиксированную контрактом цену. Не менее серьезными являются риск европейского транзита товаров из Юго-Восточной Азии, риск низкого качества комплектующих и т. д. Когда

поставщик рядом, мы в состоянии контролировать уровень качества его изделий. Но когда он за сотни верст, даже возможность сервисных обращений ограничена.

Осознание уязвимости бизнеса от возможного негативного влияния этих рисков и стало одной из причин, побудивших нас активнее решать проблемы импортозамещения.

– В какой степени «Технэкс» сейчас зависит от импорта?

– Предприятие сохраняет зависимость от зарубежных поставщиков в части электроники, в основном это контроллеры и программный продукт от Siemens. Учитывая вероятность, что санкции могут коснуть-

ся определенных видов контроллеров, мы предприняли ряд контрмер: создали и периодически обновляем складские запасы ключевых комплектующих на год бесперебойной работы, приобрели дорогостоящее оборудование, позволяющее предприятию самостоятельно производить часть деталей, ранее закупавшихся в европейских странах. В первую очередь это касается программы выпуска грануляторов и других сложных механических деталей. Сформирован пакет заказов, в случае благоприятного экономического сценария мы готовы на 50% увеличить объем выпуска продукции. Это может быть актуальным, если раскроется потенциал российского сельскохозяйственного производства.

– Какая динамика по импортозамещению?

– Еще 10 лет назад импортная составляющая в общем объеме выпускаемой нами продукции в стоимостном выражении составляла 55%, сейчас это 15–20%. Однако понятно, полностью заместить весь импорт по комплектующим невозможно. Это сопряжено с серьезными финансовыми, технологическими, временными затратами, это плата за приверженность россий-

ской экономики в прошедшие 20 лет теории глобализации.

Поэтому мы не можем и не намерены совсем отказываться от импорта. Главное, чего, на мой взгляд, не хватает сегодня политике импортозамещения в кормопроизводстве, – это системы, правил игры, четкого понимания того, что сокращение импорта является толчком для развития отечественной промышленности, а значит, идет на пользу не только конкретному предприятию, но и отрасли, государству в целом.

Примечательно, что этого понимания не хватает именно крупным участникам рынка кормопроизводства. Тезис о необходимости импортозамещения пока остается декларацией. Ряд самых крупных проектов в отрасли, осуществленных при поддержке государства, реализуется исключительно на основе закупок импортного оборудования. Руководители сельскохозяйственных холдингов, получая деньги здесь, тратят их там, приобретая не лучшее, а то, что подешевле. Но уже сам факт, что оно импортное, компенсирует в их глазах его недостатки. «Импортное» оборудование в новейшей российской истории зачастую является синонимом «лучшего» оборудования.

Чтобы понять реальные последствия политики тотального импорта в сфере кормопроизводства, достаточно проанализировать проекты комбикормовых заводов, реализованные в последние годы крупными сельскохозяйственными холдингами на основе импортного оборудования. Их высокая стоимость, главной составляющей которой является импортное оборудование, не подкреплена ни соответствующей эффективностью, ни технологической целесообразностью. Кроме того, такие проекты дороги в эксплуатации. Видимо, по этой причине руководители Союза комбикормщиков, перечисляя в февральском докладе введенные в эксплуатацию комбикормовые заводы, обошли молчанием их эффективность и не пытались анализировать затраты.

– Как найти баланс между необходимостью импортозамещения и осознанием невозможности (да и нецелесообразности) абсолютно все производить у себя?

– Стремление к балансу – как миг между прошлым и будущим. На каждый момент времени баланс свой. Двадцать лет назад мы использовали контроллеры российского производства, но где они сейчас? Сегодня мы вынуждены покупать импорт, но при этом стараемся купить лишь то, без чего не можем обойтись, – технологию, а де-

тали, входящие компоненты изготавливаем сами. Уровень локализации для нашего производства примерно 80%.

Логика развития отечественных компаний должна быть сведена к тому, чтобы любыми законными способами приобретать лучшие мировые технологии и как можно меньше приобретать готовый продукт, то, что можно производить в своих компаниях, в своей стране.

Однако российский сельскохозяйственный бизнес оставляет у себя производство бройлеров или свинины, а главные составляющие – витамины, ферменты, генетический материал, продукцию химической промышленности, технологии – опять по-

Сергей Черепанов,
президент компании «Технэкс»:

«В случае благоприятного экономического сценария мы готовы на 50% увеличить объем выпуска продукции. Это может быть актуальным, если раскроется потенциал российского сельскохозяйственного производства».

купают за рубежом. И получается, что промышленность вроде наша, российская, но ключей от нее у нас нет. Опасный путь, который ведет к разрушению базовой отрасли, обеспечивающей продовольственную безопасность страны...

– Многие российские предприятия, опасаясь, что попадут под санкции США и ЕС, готовятся к размещению заказов на комплектующие, ранее изготавливавшиеся в европейских странах, в Китае. Не планируете ли вы партнерства с Поднебесной?

– Мы – противники размещения заказов в Юго-Восточной Азии, так как их качество и надежность не соответствуют предъявляемым требованиям. А в сфере кормопроизводства надежность оборудования имеет первостепенное значение. Комбикормовое оборудование работает 24 часа в сутки, у него высокая энергопотребляемость, от него зависят большие пищевые цепочки в кормлении сельскохозяйственных животных. Прибавьте к этому особенности российской эксплуатации, когда приходится работать с сырьем различного качества, в том числе с включением в него металла или камней. Мы учитываем все

эти особенности и поэтому не хотим сотрудничать с Китаем, но мы планируем расширять сотрудничество с компаниями из Южной Кореи и Японии.

– Нужна ли, по-вашему, господдержка для развития программы импортозамещения?

– Самой лучшей господдержкой будет контроль за расходованием бюджетных средств, которые сегодня бессистемно тратятся на приобретение импортного оборудования для сельхозпредприятий. Господдержка в большей степени нужна нашим партнерам – потенциальным покупателям комбикормового оборудования. Если они будут развиваться – будет востребована и наша продукция.

– А компании «Технэкс» не нужна помощь государства?

– Единственное, пожалуй, что нам бы хотелось, – это содействие государства в формировании некоего эмоционального фона, общественного мнения. До людей нужно донести мысль: проводя политику импортозамещения, мы должны оставаться на рынке, ориентироваться на рыночные механизмы. Надо стремиться приобретать эффективное, совершенное, экологичное оборудование. Не должно быть: «Оно хорошее, потому что импортное».

Российское машиностроение нарабатало большой опыт в конкурентной борьбе с зарубежными поставщиками и в состоянии поставлять комбикормовой промышленности оборудование высочайшего качества, у нас есть традиции.

История нашего предприятия насчитывает больше 20 лет, номенклатура выпускаемых изделий превышает тысячу наименований машин и устройств, мы обслуживаем около 50% рынка комбикормового оборудования и хорошо знаем: нельзя создать качественное изделие с нуля, на пустом месте. Для этого нужны наработки, опыт предыдущего развития. Качество, сервис и цена – три главных фактора, по каждому из которых мы не уступаем европейским производителям.

Сейчас такое время: приложив усилия сегодня, мы сможем заложить основу для будущего развития отрасли. Санкции, которые, с одной стороны, являются проблемой, с другой – могут стать импульсом для развития российской промышленности.

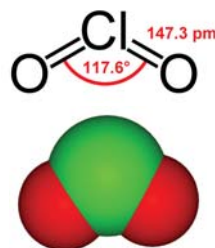
Уход от импортозависимости – это тот путь, который должен стать стратегическим для развития производства в России. При этом необходимо держать высокую планку требований к качеству продукции от любого производителя. **Р**



Компания: «ВАЛ-КО»
dutrion@mail.ru
www.dutrion.ru

Диоксид хлора – не хлор

Диоксид хлора (ClO_2) – активный компонент современных средств для дезинфекции воды, одним из которых является DUTRION*. Препарат применяется в ряде сфер, в том числе в животноводстве, для обработки воды, удаления и предотвращения появления биопленки в системах водоснабжения и водопоя.



Несмотря на изначально более высокую стоимость препарата по сравнению с хлорсодержащими дезинфицирующими средствами, итоговая экономическая эффективность DUTRION выше.

Несмотря на то, что в названии диоксида хлора присутствует слово «хлор», его химический состав, реакции с органическими веществами, а также побочные продукты этих реакций имеют фундаментальное отличие.

DUTRION эффективнее

Хлор (Cl_2) и диоксид хлора (ClO_2) являются окислителями и содержат атомы – приемники электронов. Хлор при окислении принимает два электрона, а диоксид хлора имеет возможность принимать пять. В случае хлора приемником электронов является атом хлора, а в случае диоксида хлора – атомы кислорода.

Это свойство и объясняет основное отличие между двумя соединениями.

Окислительный потенциал диоксида хлора гораздо выше, чем у хлора – действие дезинфекции начинается быстрее и является более продолжительным – до 72 часов, поэтому при использовании ClO_2 достаточно более низкая концентрация рабочего раствора. В отличие от хлора диоксид хлора эффективен в более широком диапазоне pH от 4 до 10, и сохраняет дезинфицирующий эффект до 90 дней. Еще одним важным преимуществом является способность диоксида хлора удалять и предотвращать повторное появление биопленки в системе во-

доснабжения, а также тот факт, что даже при высоких концентрациях органолептические свойства воды не изменяются.

DUTRION безопаснее

Дезинфицирующее действие диоксида хлора основано на окислении, которое является принципиально отличным от хлорирования химической реакцией. Основная разница между ними в том, что окисление не приводит к образованию вредных соединений.

При хлорировании в процессе реакции с органическими загрязнениями к молекуле органического вещества присоединяется атом хлора, и образуются токсичные хлорорганические соединения, в то время как при обработке диоксидом хлора к органическим молекулам присоединяется атом кислорода из молекулы диоксида хлора. Диоксид хлора не образует хлорфенолов, не реагирует с органическими веществами с образованием тригалометанов, не вступает в реакцию с аммонием, аммиаком, бромистыми соединениями.

DUTRION прост в применении

DUTRION представляет собой безопасные и удобные для транспортировки порошки и таблетки, с помощью которых дезинфицирующий рабочий раствор готовится на месте. Эта технология проста, безопасна и не требует высоких затрат.

Для подачи рабочего раствора применяется простая в эксплуатации система дозирования, состоящая из высокоточного насоса-дозатора, импульсного водомера и емкости. Комплектация системы и дозировка раствора зависят от сферы применения.

DUTRION выгоднее

Так как эффективность диоксида хлора в 10 раз выше хлора, для получения равнозначного эффекта необходимо количество препарата в 10 раз меньше. Несмотря на изначально более высокую стоимость препарата по сравнению с хлорсодержащими дезинфицирующими средствами, итоговая экономическая эффективность DUTRION выше. Для того чтобы начать его применение, не требуется высоких первоначальных затрат. В результате использования DUTRION на предприятиях животноводства выявлена тенденция к улучшению производственных показателей, что также положительно сказывается на экономической эффективности его применения. **Р**

* Государственная регистрация № RU.77.99.21.002.E.014578.05.11 от 16.05.2011 года.

БИОЛОГИЧЕСКАЯ ОЧИСТКА



ДООЧИСТКА



**ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКАЯ
ОЧИСТКА**



MY PROJECT

УФ-ОБЕЗЗАРАЖИВАНИЕ



МЕХАНИЧЕСКАЯ ОЧИСТКА



**ВЫПОЛНИМ СОВРЕМЕННОЕ УПРАВЛЕНИЕ ПРОЕКТОМ
СТРОИТЕЛЬСТВА И РЕКОНСТРУКЦИИ ОС:**

- выберем наилучшие доступные технологии
- разработаем проектно-сметную документацию
- реализуем технологию высококачественным оборудованием
- применим передовые архитектурные решения
- оснастим сооружения автоматикой и современной системой управления

Спецодежда – в аренду

Защита птицефабрики от проникновения возбудителей заразных болезней и превентивные меры по предотвращению распространения инфекций за пределы предприятия обеспечивается проведением комплекса организационно-хозяйственных и ветеринарно-санитарных мероприятий.



В связи с ситуацией по гриппу птиц, основной борьбы с которым в промышленном птицеводстве является комплекс ветеринарно-санитарных мероприятий, а не специфическая профилактика, возросла необходимость строжайшего соблюдения режима предприятия закрытого типа.

При работе в таком режиме персоналу разрешен вход и выход только через специальный пункт пропуска с полной сменой одежды и обуви и прохождением гигиенического душа. Одежда сотрудников, имеющих доступ к птице, должна быть не просто визуально чистой – она должна пройти дезинфекцию.

Мероприятия по снабжению и обслуживанию сотрудников санитарной одеждой требуют дополнительных ресурсов, отвлекают предприятие от основного вида деятельности.

В этом случае на помощь могут прийти профессиональные химчистки-прачечные или достаточно новая для отечественного рынка услуга – аренда спецоденьи. Постирать – не значит уничтожить бактерии, это возможно сделать, только имея профессиональное оборудование, дорогостоящее оснащение по водоподготовке, специализированные чистящие средства.

Птичники несут в себе риск взаимного заражения как персонала, так и самого поголовья через контакт с персоналом. Немалую роль здесь играет качество и состояние санитарной одежды, частота ее замены и качество стирки. Аренда спецоденьи подразумевает, что все затраты на приобретение, содержание, обслуживание, забор и доставку, а также ремонт, складирование, покупку новых комплектов взамен старых, утилизацию берет на себя компания, предоставляющая услугу. При этом предприятие получает кредитную систему расчетов, экономит на закупке, пошиве, доставке, складировании спецоденьи, а постоянная стоимость услуг позволяет легко спрогнозировать затраты и учесть их в бюджете заранее. ■

Биотек Хайджин Форте



**Антибактериальный
стимулятор роста**



Компания: «Биотек»
г. Москва, Ленинский пр.,
д. 137, корп. 1
Тел.: +7 (495) 931-91-90
www.techbio.ru

Профилактика некротического энтерита с «Биотек Хайджин Форте»

Некротический энтерит является широко распространенным заболеванием в промышленном птицеводстве и приносит значительные экономические потери.

Заболевание регистрируется в основном у цыплят-бройлеров в возрасте от двух до шести недель и старше. Болезнь протекает остро – резко возрастает смертность, которая может достигать до 1% в сутки. Поэтому очень важно организовать правильную профилактику, использовать эффективные профилактирующие препараты против некротического энтерита, которые были бы безопасными и экономически оправданными.

Один из таких препаратов – «Биотек Хайджин Форте».

Борьба с некротическим энтеритом

Возбудитель некротического энтерита – патогенная бактерия *Clostridium perfringens*. Это грамположительная, анаэробная палочка, которую можно обнаружить в окружающей среде и в небольшом количестве в кишечнике здоровой птицы.

Начало некротического энтерита провоцируется различными факторами, которые способствуют размножению *Clostridium perfringens* и выделению токсических метаболитов – главных виновников заболевания. Началь-

ная фаза этого заболевания – дисбактериоз, который вызывается стрессами, кормлением, микотоксикозами. Под влиянием этих факторов патогенная клостридия размножается и поднимается по желудочно-кишечному тракту. Если у птицы все в порядке с балансом микрофлоры в кишечнике, этого не происходит, так как нормальная микрофлора кишечника это дополнительный фактор неспецифической резистентности организма здорового животного. Поэтому особенно важно поддерживать физиологичный баланс кишечной микрофлоры и предотвратить попадание в организм патогенных микроорганизмов.

Наиболее оптимальный и экономически выгодный метод борьбы с некротическим энтеритом – эффективная профилактика. Для этого нужно максимально поддерживать здоровье желудочно-кишечного тракта и его физиологичный микробный состав, соблюдать зоогигиенические требования к кормам.

Компания «Биотек» разработала высокоэффективный продукт, который позволяет держать под контролем заболева-

ние и получать высокие экономические результаты, – «Биотек Хайджин Форте».

Уникальная особенность созданного продукта – это высокий синергетический эффект компонентов, которые не только борются с патогенами в кормах, но и способствуют развитию симбиотичной микрофлоры кишечника, улучшают пищеварение в целом и способствуют оздоровлению желудочно-кишечного тракта. Проведя ряд опытов *in vitro* и *in vivo*, нам удалось доказать, что препарат не только имеет максимальную эффективность для борьбы с энтеритами, но и высокую экономичность.

«Биотек Хайджин Форте» – новая разработка в области борьбы с некротическим энтеритом. В его состав входят органические кислоты и эфирные масла.

В ветеринарии уже на протяжении десятилетий используются органические кислоты для обеззараживания кормов и подавления роста патогенной микрофлоры – в основном муравьиная и пропионовая.

Множество экспериментов на животных и птице показали положительное влияние кислот на рост и продуктивность. Наиболее часто положительный эффект проявляется у животных с расстройствами пищеварения, вызванными *Escherichia coli* (*E. coli*) и *Salmonella*. В птицеводстве положительное влияние органических кислот на продуктивность бройлеров достигается в основном за счет обеззараживания кормов и угнетения патогенной микрофлоры.

Механизм действия органических кислот

Органические кислоты слабые электролиты и в растворе слабо диссоциируют, что определяет их антимикробную активность. Однако различные кислоты проявляют различные кислотные свойства, что отражено в их константах диссоциации (pK_a). Чем ниже константа диссоциации кислоты, тем меньше она подвержена диссоциации. Такая кислота проявляет липофильные свойства и способна проникать внутрь патогенной бактерии, диссоциировать уже внутри нее и тем самым уничтожать патогенную бактерию.

Кроме того, рост бактерий тесно связан с pH среды. Если, к примеру, *E. coli* и *Salmonella* растут при показателях pH от 4, то молочнокислые бактерии могут выдерживать и более кислые среды. Кислоты, имеющие более высокую константу диссоциации, снижают pH среды, напрямую влияя на рост бактерий.



В ветеринарии уже на протяжении десятилетий используются органические кислоты для обеззараживания кормов и подавления роста патогенной микрофлоры – в основном муравьиная и пропионовая.

Поэтому при подборе состава антибактериального средства на основе органических кислот нужно учитывать рКа каждой кислоты, входящей в состав, и ее концентрацию. При комбинации кислот одни проявляют антибактериальные свойства путем проникновения в бактерию ее недиссоциированной формы, другие же подкисляют среду, увеличивая тем самым антибактериальный эффект первой.

Подбирая состав для препарата, мы учитывали различные исследования противомикробной активности кислот как чистых, так и комбинированных. Наиболее оптимальный эффект антимикробного действия проявляется именно в комбинации кислот. А добавив в продукт эфирные масла, мы получили очень хорошие практические результаты.

Органические масла – природные антибиотики

Эффективность эфирных масел широко известна. Они имеют противомикробный эффект, улучшают пищеварение благодаря стимуляции выработки пищеварительных ферментов и регулируют кишечную микрофлору.

В препарате «Биотек Хайджин Форте» содержится чистейшее стабилизированное эфирное масло орегано, которое проявляет синергетический эффект вместе с органическими кислотами. Это

сочетание наилучшим образом контролирует патогены в кормах и желудочно-кишечном тракте, улучшает пищеварение и способствует развитию нормальной микрофлоры, что в итоге ведет к значительному увеличению продуктивности и снижению заболеваемости.

Эфирное масло орегано состоит в основном из тимола, карвакрола, которые превосходят по своим свойствам многие антибиотики. Эти вещества относятся к группе фенолов, которые

«Биотек Хайджин Форте» – новая разработка в области борьбы с некротическим энтеритом. В его состав входят органические кислоты и эфирные масла.

имеют сильное антимикробное, противоинфекционное и иммуностимулирующее действие.

Действие «Биотек Хайджин Форте» против некротического энтерита основано на антимикробном свойстве препарата и улучшении пищеварения птицы, при котором снижается воздействие стрессовых факторов на организм. В результате такой комбинации мы получаем высокую устойчивость

против патогенной клостридии, максимально снижаем вероятность возникновения некротического энтерита.

На практике влияние различных кормовых добавок зависит от множества факторов. Нельзя с уверенностью говорить о стопроцентном результате той или иной добавки. Ведь на птицу оказывают влияние различные условия содержания. Эффективность препаратов сильно зависит от состава комбикорма, его буферной емкости, содержания протеина и других компонентов, которые могут вызвать нарушения пищеварения за счет недостаточности ферментной активности. Если корма неблагоприятны по содержанию микотоксинов, следует использовать адсорбенты и нейтрализаторы токсинов для поддержания иммунитета птицы и защиты энтероцитов от повреждений. Также важно качество питьевой воды, ведь при снижении потребления корма на фоне заболеваний вода становится одним из ключевых факторов профилактики и ее чистота напрямую влияет на здоровье поголовья.

Применяя «Биотек Хайджин Форте» на бройлерном поголовье, удастся значительно снизить случаи возникновения некротического энтерита и сальмонеллеза, сократить затраты и улучшить эпизоотическую ситуацию на предприятиях, которые применяют эту кормовую добавку. ■



Компания: **ТД «Биопром-Центр»**,
эксклюзивный дистрибьютор
Покровского завода
биопрепаратов

105120, Москва,
3-й Сыромятнический пер., д. 3/9, стр. 1
Тел.: (495) 739-42-17
Факс: (495) 739-42-19
E-mail: info@bioprom-td.ru
www.bioprom-td.ru
www.pokrovbio.ru

Ваш надежный бизнес-партнер

Покровский завод биопрепаратов – одно из крупнейших предприятий отечественной агrobiологической промышленности с 35-летним опытом производства вакцин и диагностических наборов для ветеринарного применения. Сегодняшняя продукция завода не уступает зарубежным аналогам по качеству, эффективности и безопасности.

В период 2004–2009 годов на предприятии прошла масштабная реконструкция, охватывающая производственные помещения, оборудование, а также систему качества. Высокий уровень производства и обеспечения качества продукции подтвержден сертификатами соответствия стандартам ГОСТ Р ИСО 9001-2011 и ГОСТ Р 52249-2009 (GMP).

Важным источником качества готовой продукции является использование высококачественного сырья. Для производства эмбриональных вакцин на заводе используются свободные от патогенной микрофлоры (СПФ) куриные эмбрионы компании Lohmann Valo Farm (Германия), это позволяет обеспечить чистоту вакцинного препарата, исключить контаминацию патогенной микрофлорой и вирусными инфекциями. Все вакцины производятся из стандартизированных штаммов вирусов и бактерий, вызывающих стабильно высокий иммунный ответ.

Высокая конкурентоспособность делает продукцию Покровского завода биопрепаратов привлекательной не только для внутреннего потребления, но и для партнеров из СНГ и дальнего зарубежья, в том числе государств Европы, Азии и Африки. Мировым признанием ее качества можно считать использование вакцин против бешенства странами – чле-

нами ЕС. Крупнейшие отечественные производители – группы компаний «Черкизово», «Мираторг», «Белгранкорм», «Белая птица» и многие другие с высокими показателями сохранности птицы – используют вакцины Покровского завода биопрепаратов.

Клиенты всегда могут воспользоваться всесторонней поддержкой мо-

Крупнейшие отечественные производители – группы компаний «Черкизово», «Мираторг», «Белгранкорм», «Белая птица» и многие другие с высокими показателями сохранности птицы – используют вакцины Покровского завода биопрепаратов.

бильной консультационной группы. При необходимости они проведут консультации по диагностике, лечению и профилактике заболеваний животных, составят индивидуальные схемы вакцинации и разъяснят порядок и правила проведения иммунизации препаратами, изготовленными на предприятии.

Важным условием эпизоотического благополучия является своевре-

менное проведение мониторинга эффективности вакцинопрофилактики в птицеводческих и животноводческих хозяйствах. Для этого на заводе работает диагностическая лаборатория, которая оперативно проводит серодиагностику и ПЦР-исследования образцов сыворотки птицы, свиней, а также крупного и мелкого рогатого скота. Лаборатория использует диагностические наборы ведущего мирового производителя тест-систем – компании IDEXX. Услуги диагностики являются бесплатными для клиентов завода.

Предприятие постоянно развивается, следуя современному направлению науки и техники и удовлетворяя растущие потребности отрасли.

Одна из новых разработок вводится в линейку ветеринарных препаратов для птицеводства – вакцина против болезни Ньюкасла из штамма Ласота однократного введения. Она облегчит иммунизацию поголовья, сократив затраты времени и средств на этот процесс.

Полная информация о ветеринарной продукции и диагностических системах Покровского завода биопрепаратов представлена на официальном сайте предприятия. Обсудить условия сотрудничества можно, связавшись с эксклюзивным дистрибьютором завода – ТД «Биопром-Центр». ■



Биопром-Центр

ТОРГОВЫЙ ДОМ



ПОКРОВСКИЙ ЗАВОД БИОПРЕПАРАТОВ



Вирусвакцина сухая
против инфекционной
бурсальной болезни
из штамма "БГ" /
из штамма
"Винтерфилд 2512"

Вакцина против
инфекционного
бронхита кур
и ньюкаслской
болезни живая сухая

NEW  **PELTARION**

Вакцина
ассоциированная
против ньюкаслской
болезни,
вариантных штаммов
инфекционного
бронхита кур и
синдрома снижения
яйценоскости



Вирусвакцина сухая
против инфекционного
бронхита кур
из штамма "Н-120"

NEW  **PELTARION**

**Праймер-вакцина
против
ньюкаслской
болезни
из штамма «В1»
живая сухая**

Вакцина против
реовирусного
теносинита птиц
живая сухая



Вирусвакцина
сухая против
ньюкаслской болезни
птиц из штамм
"Бор-74" ВГНКИ /
из штамма "Ла-Сота"

Вакцина
культуральная
против оспы птиц
из куриного вируса
"Осповак"®

NEW

Вакцина против
инфекционного
ларинготрахеита
птиц сухая,
из штамма ВНИИБП



На ПЗБ сертифицирована Система Менеджмента Качества по ГОСТ ИСО: 9001 – 2001

Вся линейка живых вакцин выпускается с использованием СПФ-эмбрионов (**Lohmann Tierzucht, Германия**)

Инактивированные эмульсионные вакцины производятся с использованием лучшего зарубежного адъюванта

Работает Диагностический центр,

где проводятся исследования сывороток крови методом ИФА и другими серологическими методами на диагностических наборах ведущих мировых производителей

Консультационные услуги ТД «Биопром-Центр»:

- ветеринарный аудит хозяйств
- серологические исследования
- разработка эффективных схем вакцинации
- отслеживание поствакцинального иммунитета животных

Источник: материалы организаторов

RosUpack – главная отраслевая выставка в России и Восточной Европе



С 17 по 20 июня в Москве в МВЦ «Крокус Экспо» состоялась 19-я Международная выставка упаковочной индустрии RosUpack – крупнейшее отраслевое событие России, стран СНГ и Восточной Европы.

Организатором мероприятия выступила Международная выставочная компания MVK в составе Группы компаний ITE.

Участники и организаторы на высоте

В приветственном слове гостям и участникам **директор по маркетингу и коммуникациям подразделения Mondi Europe & International Альберт Клиникхаммер** отметил, что выставка RosUpack является очень важной торгово-экономической площадкой, широко известной как в России, так и в странах Восточной Европы.

По его словам, она дает возможность специалистам обсудить перспективы развития упаковочной промышленности и ознакомиться с современными технологиями производства упаковочных материалов для товаров народного потребления и др. Он также подчеркнул, что ассортимент продукции на стендах участников наглядно демонстрирует высокий уровень выставки.

В этом году экспонентами RosUpack стали 714 компаний из 38 стран мира. Более 60 компаний принимали участие впервые. С экспозицией выставки ознакомились 19 100 специалистов из 79 регионов России и 48 стран мира. Посетители получили уникальную возможность выбрать упаковочное и фасовочное оборудование, современную готовую упаковку и сырье для ее производ-

ства, машины для групповой и транспортной упаковки, системы складирования и внутрискладской логистики и многое другое.

Площадь выставки составила 24 506 кв. метров. Все дни ее работы на открытой экспозиции регулярно проводились демо-шоу, наглядно демонстрировавшие возможности складской техники.

Деловая программа как важная составляющая

Экспозицию RosUpack 2014 дополнили научно-практические конференции и семинары, презентации и круглые столы. Все мероприятия традиционно были разработаны и проведены в тесном сотрудничестве с профильными союзами и ассоциациями.

Важным профессиональным событием стала Международная научно-практическая конференция «Упаковочный рынок России. Вызовы и возможности», организованная Национальной конфедерацией упаковщиков при поддержке Торгово-промышленной палаты РФ и ряда отраслевых союзов.

Представители Минэкономразвития России, Минпромторга России, отраслевых союзов и ассоциаций, ведущие производители упаковочных материалов, изделий и оборудования обсудили особенности применения современных полимерных материалов в упаковке, использование цифровых технологий в отрасли, технологии защиты от контрафакта и другие вопросы. В работе конференции приняли участие более 120 специалистов из различных отраслей промышленности.

Впервые в рамках выставки состоялась конференция «Решения для автоматизации упаковочных процессов», на которой своим опытом поделились представители успешных предприятий.

Компания «ММГ-Холдинг» провела конференцию «Эффективное управление современным складом», участники которой обсудили актуальные вопросы проектирования и модернизации склада, применения электронных технологий на складе.

«Россия – наш стратегический партнер» – под таким девизом состоялась конференция компании Tosaf Plastic, посвященная инновационным разработкам в области специальных добавок для пластиковых материалов.

В 2015 году 20-я Международная выставка упаковочной индустрии RosUpack пройдет с 16 по 19 июня в Москве, в МВЦ «Крокус Экспо». ■



Пищевая
безопасность



Эффективность
бизнес-процессов



Увеличение
сроков годности



Развитие
брендов

Представляем основные рычаги для повышения эффективности от Sealed Air Food Care.

В Sealed Air Food Care мы обеспечиваем измеримые бизнес-результаты для наших партнеров, делая ставку на четыре двигателя целенаправленных инноваций для получения взаимовыгодных результатов.



ХОТИТЕ ПОВЫСИТЬ ПРОДАЖИ? СДЕЛАЙТЕ ВАШ ПРОДУКТ НЕПОВТОРИМЫМ!



Вы хотите, чтобы ваш бренд выделялся от продукции конкурентов? Система упаковки Cryovac SES поможет вам это сделать. SES – инновационная, герметичная, термоусадочная пленка с плотным облегаем продукта для охлажденной и замороженной птицы. Высокая механическая прочность пленки снижает риск повреждения упаковки. SES гарантирует герметичность и сохраняет высокое качество и гигиену продукта. Повышенная надежность и потребительская привлекательность решения Cryovac® SES подчеркнет свежесть вашей продукции и сделает именно ваш продукт центром внимания на полке супермаркета.

Узнайте больше, отсканировав код QR,
или позвоните в наш офис в Москве: +7 (495) 795-01-01





Компания: **ЗАО «Силд Эйр»**
Москва, Смольная ул., 24д, 8-й эт.
Тел.: +7 (495) 795-01-01
Факс: +7 (495) 795-01-00
E-mail: cryovac.cismkt@sealedair.com
www.sealedair-emea.com

Гость:



Алена Бухтенкова,
ведущий специалист по развитию
продаж инновационных упаковочных систем
компании Sealed Air (сегмент «мясо птицы»)

Беседовала:



Виктория Загоровская

Автоматизация и ее роль в повышении безопасности мяса птицы



В настоящее время вопросы автоматизации производства выходят на первый план. И если раньше автоматизацией просто интересовались, то теперь производители хорошо знают обо всех возможностях и готовы к внедрению конкретных технологических решений.

О роли автоматизации в повышении безопасности мяса птицы, а также об уникальных упаковочных решениях из портфеля компании «Силд Эйр» рассказала **Алена Бухтенкова, ведущий специалист по развитию рынка птицы.**

– Какие изменения на российском рынке птицы вы наблюдаете в последнее время?

– Рынок птицы – один из самых динамично развивающихся: практически каждые полгода мы замечаем какие-то новые тенденции. Так, если еще полтора-два года назад, разговаривая с клиентами, мы узнавали об их потребностях в области оборудования и упаковки в общих чертах, то сейчас производители продуктов питания все чаще присылают конкретные запросы на те-

Алена Бухтенкова,
ведущий специалист
по развитию продаж инновационных
упаковочных систем компании
Sealed Air (сегмент «мясо птицы»):

«Использование автоматического загрузчика Cryovac® BL-120 исключает контакт человека с сырым продуктом, благодаря чему дольше сохраняется свежесть готового изделия, повышается безопасность для потребителя, а также сокращает количество операторов на линии и придает тушке привлекательный товарный вид».

му того, какие решения по автоматизации упаковочного процесса, направленные на улучшение сохранности мяса птицы, мы можем предложить.

– На ваш взгляд, с чем это связано?

– Рынок птицы растет, появляются все новые игроки, а это означает но-

вые инвестиции. Каждый производитель хочет быть конкурентоспособным и сделать свое предприятие прибыльным. Добиться положительного результата с использованием большой доли ручного труда на производстве вряд ли возможно. Эффективность как главная задача на всех звеньях пищевой цепочки в индустрии мяса птицы достигается посредством повышения уровня автоматизации. Важно лишь быть готовым к тому, что процесс автоматизации повлечет за собой ряд изменений на любом производстве.

Основываясь на мощном факторе эффективности, автоматизация способствует повышению безопасности продуктов питания.

– Какие решения для автоматизации производства вы предлагаете?

– Надо сказать, что до этапа упаковки птицы решения по автоматизации процессов были давно найдены и известны в отрасли. До недавнего времени вопрос модернизации процесса укладки тушек в пакет оставался от-

крытым, пока мы не представили инновационное решение – автоматический загрузчик Cryovac® BL-120, который был успешно протестирован российскими производителями. Эта машина разработана и сконфигурирована исходя из анатомических особенностей российской птицы, которые связаны в первую очередь с весом и формой тушки. Загрузчик успешно прошел испытания и в ближайшее время будет установлен на нескольких российских предприятиях.

– В чем основное отличие нового загрузчика и принципы его работы?

– Главная особенность разработки состоит в том, что загрузка осуществляется автоматически, то есть тушка из подвешного конвейера сразу попадает в пакет, практически исключая контакт оператора с сырым продуктом, и, как следствие, сохраняется высокая гигиена продукта. Затем она поступает непосредственно на линию упаковки. На данном этапе обычно задействован труд многих людей, которые трассируют и формируют птицу, чтобы она красиво смотрелась, мы же полностью автоматизировали этот процесс. Подобное усовершенствование сводит к минимуму обсеменение и, соответственно, увеличивает сроки годности упакованной птицы, повышает ее безопасность для потребителя, безусловно, при условии соблюдения правильных температурных режимов.

Таким образом, загрузчик обеспечивает высокую сохранность тушки и позволяет создать привлекательный товарный вид.

По сути, тушку никто не трогает ни на одном из этапов – от подвешного конвейера до уже упакованной продукции. Как мы знаем, мясо птицы очень подвержено заражению бактериями, в том числе *Listeria* и *Campylobacter*, которые являются возбудителями кишечных инфекций человека и способствуют развитию многих других заболеваний, вплоть до артрита и артроза. Именно поэтому крайне важно соблюсти все тонкости в вопросах гигиены: мы же сделали серьезный и прогрессивный шаг в этом направлении.

– Есть ли какие-то специальные требования по установке загрузчика на производстве и его дальнейшем обслуживании?

– Никаких особенных требований нет. Мы экспериментально и практи-



Инновационное решение – автоматический загрузчик Cryovac® BL-120, который был успешно протестирован российскими производителями. Эта машина разработана и сконфигурирована исходя из анатомических особенностей российской птицы, которые связаны в первую очередь с весом и формой тушки.

чески опробовали загрузчик в сочетании с различным оборудованием, в том числе и от ведущих мировых производителей. Он интегрируется практически с любыми существующими технологическими линиями (по крайней мере, с теми, что установлены в России, такими как Marel и Meyn). Кроме того, BL-120 интегрируется с автоматической роторной вакуумной машиной. Это весьма популярное решение: на ряде предприятий уже установлены подобные линии. Все этапы – от поступления тушки в загрузчик до выхода готового продукта с этикеткой – представляют собой один полностью автоматизированный процесс, легко интегрируемый в любое производство.

– Какие пакеты вы используете?

– Мы рекомендуем использовать наше оборудование с пакетами, специально разработанными компанией Sealed Air для тушки птицы. Это пакеты с регулируемой газопроницаемостью, позволяющие сохранять естественный запах и цвет птицы. В общем-то, это решение также можно назвать эффективным и проверенным.

Главное преимущество автоматического загрузчика Cryovac® BL-120 состоит в том, что он придает тушке товарный вид, сокращает число операторов (в том числе за счет того, что машина не формирует тушку) и практически исключает контакт человека с сырым продуктом. **Р**

Автор: **Татьяна Мерзлякова,**
менеджер по маркетингу ГК Step by Step

Насыщение рынка специй, приправ и пряностей продлится до 2020 года

Российский рынок специй, приправ и пряностей на сегодняшний день сохраняет относительную стабильность и остается развивающимся сегментом.



Среди стран, где производятся импортируемые в Россию специи, можно выделить две наиболее значимые: Китай и Индию. В 2013 году в Россию было ввезено 23,7 тыс. тонн специй, приправ и пряностей из Китая и 13,5 тыс. тонн – из Индии.

У россиян постепенно формируется культура потребления данной продукции: те, кто покупал черный перец и лавровый лист, переключаются на другие специи, а также на готовые приправы. А поставщики специй, приправ и пряностей всегда готовы предложить потребителю продукт на любой вкус. Самыми востребованными специями по-прежнему остаются черный перец и лавровый лист. Но наиболее динамично развивается категория готовых приправ, а также универсальных (на основе соли и глутамата натрия). Об этом говорят результаты маркетингового исследования рынка, проведенного ГК Step by Step в мае 2014 года с целью оценки его объема и прогнозирования дальнейшего развития.

Итак, отечественный рынок специй, приправ и пряностей имеет ряд особенностей. Первая – это зависимость от им-

портного сырья. Движение товара на рынке характеризует схема 1.

Отечественные компании приобретают у зарубежного поставщика сырье, оплачивая полную его стоимость. Далее компания оплачивает расходы на транспортировку сырья в Россию. Полученный объем товара является основным ассортиментом компании почти на целый год – до следующей поставки урожая. Связано это с тем, что необходимое сырье собирается один-три раза в год. Таким образом, компаниям приходится работать с имеющимся товаром в течение всего года. Основными странами, импортирующими в Россию специи, приправы и пряности, являются Китай, Индия и Литва. Их доли в общем объеме импорта данного продукта в Россию в натуральном выражении значительно выше, чем у остальных стран: 19,6% у Китая, 15,5% у Индии, 12,3% у Литвы.

Что касается стран, где производится импортируемая в Россию продукция, можно выделить две наиболее значимые: Китай и Индию. В 2013 году в Россию было ввезено 23,7 тыс. тонн специй, приправ и пряностей из Китая и 13,5 тыс. тонн – из Индии.

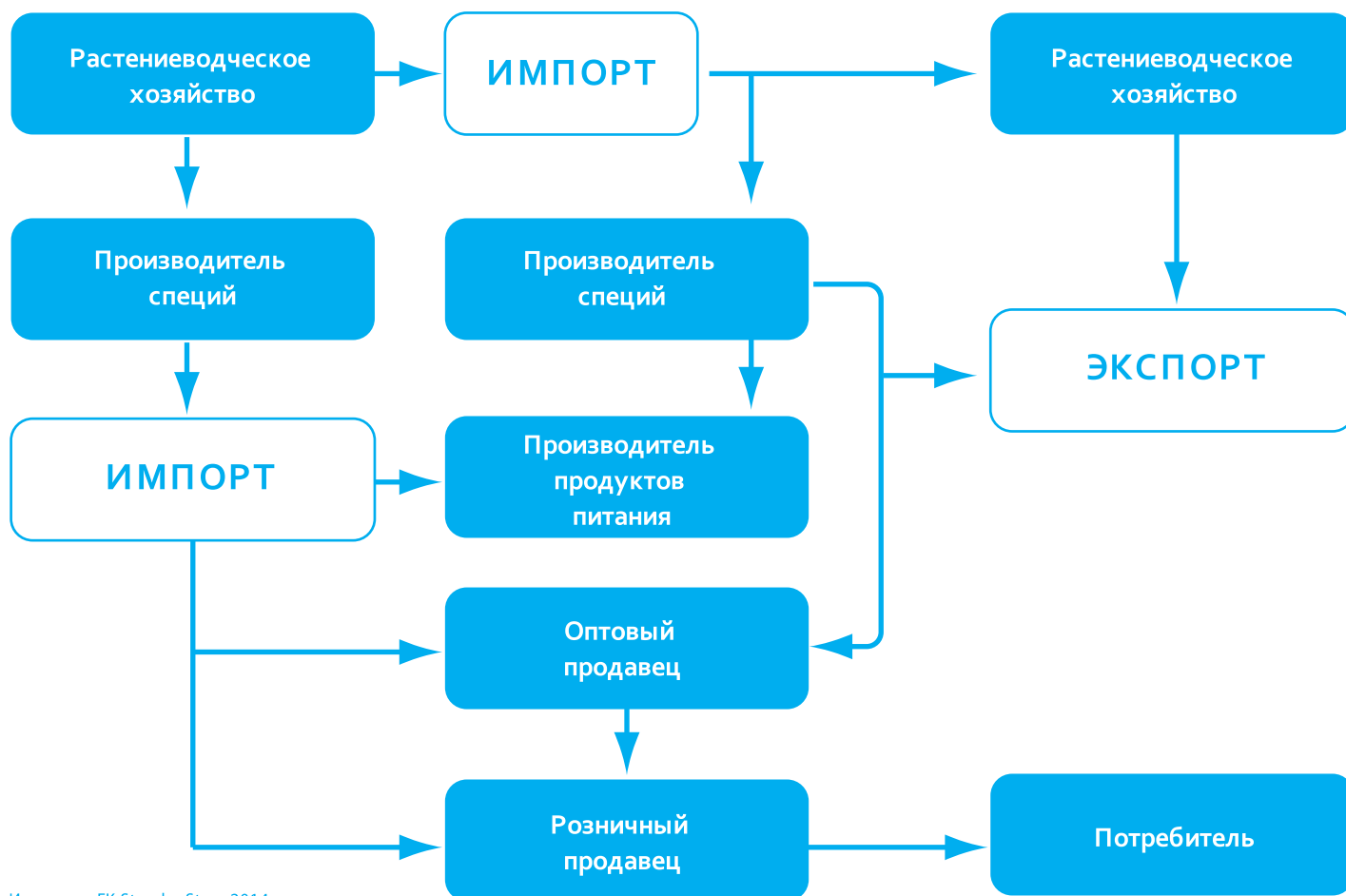
Еще одной из особенностей российского рынка является сезонность потребления.

В летний период популярностью пользуются приправы для шашлыка и овощей, лимонная кислота, приправы для маринования огурцов и помидоров.

В весенний период, в связи с наступлением Пасхи, в России в больших объемах требуется мак, кокосовая стружка и изюм.

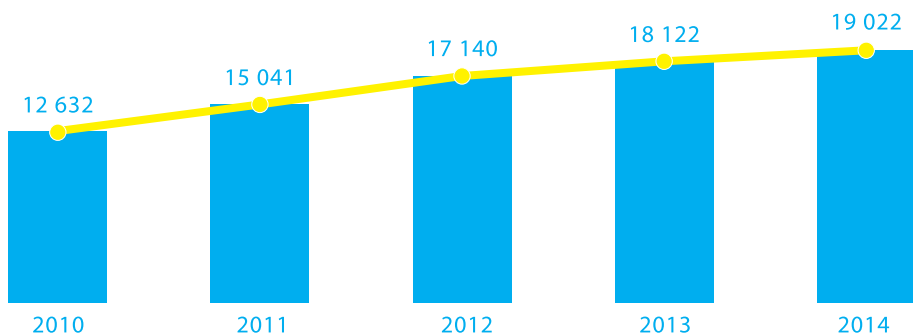
Спрос остается стабильным в течение всего года на такие приправы, как лавровый лист, черный перец и хмели-сунели. Таким образом, по

Схема 1. Цепочка движения товара



Источник: ГК Step by Step, 2014 год

Диаграмма 1. Объем производства пряностей в РФ, 2010–2012 годы, 2013 год (оценка), 2014 год (прогноз), тонн



Источник: ГК Step by Step, 2014 год

Таблица 1. Основные страны – производители специй, приправ и пряностей в натуральном и денежном выражении, 2013 год

Страна-производитель	В натуральном выражении		Цена USD/kg
	тыс. тонн	%	%
Китай	23,66	28,35	2,08
Индия	13,49	16,16	1,76
Польша	5,83	6,99	4,05
Вьетнам	4,49	5,39	2,15
Австрия	4,15	4,97	4,63
Другие	31,83	38,14	2,74
Итого	83,45	100	17,41

Источник: ГК Step by Step, 2014 год.

оценкам специалистов, наибольшим спросом у российских семей в настоящее время пользуются смеси приправ, которые служат для придания более выраженного вкуса и аромата определенному блюду – будь то шашлык, плов или борщ. На втором месте – черный молотый перец. Это самая популярная пряность в России, ее покупает почти половина домохозяйств – 49%. Третье место занимает лавровый лист – его приобретали 40% домохозяйств.

В качестве основных тенденций в потребительском сегменте можно выделить:

- укрепление позиций брендов транснациональных компаний;
- повышение внимания со стороны потребителя к компонентному составу специй и смесей;
- рост объемов потребления импортной брендовой продукции;

- смещение в сторону потребления готовых функциональных смесей;
- смещение потребительских предпочтений в сторону составов с натуральными компонентами.

Стоит отметить, что смещение потребления в сторону более дорогой и качественной продукции ведет к изменениям в сегменте упаковки. Например, увеличивается доля приправ и специй в баночках и красочных индивидуальных пакетиках. Также в последнее время становится все более популярной «мельница». Цена на продукцию в такой упаковке в два-три раза превышает среднюю по рынку, что ощутимо увеличивает добавленную стоимость.

На сегодняшний день на рынке специй и приправ наиболее распространены такие виды упаковок, как пакетики, бутылки, «мельницы» и банки.

По мнению экспертов, производители, модернизируя упаковку для специй

и приправ, все больше концентрируются на трех главных параметрах: персонализации, безопасности, экологичности.

Таким образом, производители стараются все больше внимания уделять внешнему виду продукции, используя упаковку как маркетинговый инструмент, который позволит выделить его среди альтернативных предложений.

В связи с развитием культуры потребления в течение последних нескольких лет наблюдалось увеличение производства в стране. Это сопровождалось ростом экспорта продукции за границу. При этом большая часть продукции, произведенной на территории России, оставалась в стране.

Согласно данным Федеральной службы государственной статистики, в период с 2010 по 2012 год в России наблюдается рост объемов производства пряностей. В 2010-м объем производства составил 12 632 тонны. В 2011 году он увеличился на 19% и в натуральном выражении достиг 15 041 тонны. В 2012-м этот показатель насчитывал 17 140 тонн, а темпы роста составили 15,7%.

По оценке аналитиков ГК Step by Step, в 2013 году объем производства пряностей достиг 18 122 тонн. При условии насыщения рынка прогнозируемое значение на 2014 год составляет 19 022 тонны. Это означает, что рост производства в России сохранится, а его темпы достигнут 4,9%.

Рынок в целом открыт для новых игроков. Все более значимую роль при сбыте фасованной продукции для домохозяйств в масштабах всей России играют продуктовые сети.

В настоящее время в бытовой структуре рынка отмечаются следующие тенденции:

- производители преимущественно реализуют товар через сетевую розницу, считая этот канал не только основным источником сбыта, но и одним из способов продвижения бренда;
- производители предпочитают реализовывать продукцию через магазины в регионах, так как войти в московские и федеральные сети намного сложнее.

По мнению аналитиков ГК Step by Step, рынок специй, приправ и пряностей будет приближаться к насыщению вплоть до 2020 года. При этом прогнозируется увеличение объемов производства и оптовых продаж, что будет сопровождаться снижением темпов роста по мере насыщения рынка. ■

ВЫСТАВКА №1 В РОССИИ*

ПРОД ЭКСПО

9–13
февраля 2015

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



www.prod-expo.ru



Вместе к успеху!

При поддержке Министерства сельского хозяйства РФ

* Согласно Общероссийскому рейтингу
выставочных мероприятий 2012–2013 гг.
Подробнее о рейтинге – на сайте www.exporating.ru



Организатор

ЭКСПОЦЕНТР
МЕЖДУНАРОДНЫЕ ВЫСТАВКИ И КОНГРЕССЫ
МОСКВА



18+

Реклама



Компания: **000 «Керри»**
143421, Московская область, Красногорский район,
26-й км автодороги «Балтия», Бизнес-центр «РигаЛенд»
Тел./факс: +7 (495) 789-63-95
www.kerry.com

Барбекю-2015 с ингредиентами «Керри»

В последнее время большое распространение получили рубленые полуфабрикаты из мяса птицы. Это перспективное направление, выпуск которого постоянно растет.

Наличие у предприятия конкурентоспособного и фирменного ассортимента выпускаемой продукции – один из основных факторов успеха на рынке.

В ассортименте компании «Керри» присутствуют как сложно-композиционные добавки, так и новинки с европейского рынка – это глазури и рабы, которые можно комбинировать для получения своего фирменного продукта, обладающего уникаль-

ным и только ему присущим вкусом и ароматом.

Специалисты «Керри» предлагают функциональные системы для приготовления рассолов, используемых при производстве цельномышечных деликатесов и крупнкусковых полуфабрикатов:

- Комплексные пищевые добавки серии «Глутон»: «Глутон 30», «Глутон Универсал», «Глутон ХХЛ» предназначены для производства деликатесов и ветчин.

Таблица 1

Наименование	Состав	Назначение
«Керри Фос»	Стабилизаторы, загуститель, регулятор кислотности	Для шприцевания частей тушек птицы и натуральных полуфабрикатов до 45 %
«Керри Инжект Вибр»	Стабилизаторы, соль, загустители	Для шприцевания частей тушек птицы и натуральных полуфабрикатов до 45 %
«Глутон 30»	Декстроза, стабилизатор, соль, желирующий агент, хлорид калия, регулятор кислотности, загустители, антиоксидант	Для шприцевания деликатесов из свинины, говядины, мяса птицы и добавления в ветчины до 50%
«Глутон Универсал»	Соль, декстроза, стабилизатор, желирующий агент, усилитель вкуса, антиоксидант, аромат бекона, пряности	Для шприцевания деликатесов из свинины, говядины, мяса птицы и добавления в ветчины до 60%
«Глутон ХХЛ»	Декстроза, стабилизаторы, желирующий агент, соль, хлорид калия, загуститель, антиоксидант	Для шприцевания деликатесов из свинины, говядины, мяса птицы и добавления в ветчины до 60%

Таблица 2

Наименование	Дозировка, %	Внешний вид	Вкус и аромат
Глазурь «Барбекю»	6	Текущий порошок коричневого/красного цвета	Копченый, сладкий
Глазурь «Кленовое барбекю»	6	Текущий порошок оранжевого/коричневого цвета	Дым и клен
Глазурь «Огненные крылья»	3–6	Текущий порошок оранжевого цвета	Смесь перцев
Глазурь «Мед и имбирь»	8	Порошок темного цвета	Имбирь и мед
«Смоки Риб Раб»	6	Текущий порошок коричневатого цвета с видимой зеленью	Сладкий, копченый
Глазурь «Бурбон»	6	Текущий порошок коричневатого цвета	Бурбон, дым, специи
Глазурь «Индиан»	3	Текущий порошок красного цвета	Смесь перцев
«Ротисьер Раб»	1,5	Порошок с красными и зелеными гранулами	Сладковатый, почти медовый вкус

- Комплексные пищевые добавки «Керри Фос» и «Керри Инжект Вибр» предназначены для производства кусковых полуфабрикатов и для инъектирования мяса птицы, реализуемого в замороженном и в охлажденном виде.

Специалистами «Керри» подобраны такие композиции каррагинанов и камедей (гуаровая камедь, ксантановая камедь и др.), которые легко растворяются, имеют низкие потери при термообработке и хорошие вкусовые качества конечного продукта.

Правильный подбор смеси фосфатов позволяет достичь полного набухания мышечных белков и тем самым улучшает влагоудерживающие свойства комплексных пищевых добавок серии «Глутон» и «Керри».

Компания «Керри» предлагает различные вкусовые решения для «Барбекю-2015». Ассортимент компании включает в себя различные маринады для всех видов мясного сырья: «Поул-три», «1000 островов», «Шашлык», «Грилевый».

Европейские тренды – это глазури и рабы!

Глазури – порошки на основе сахаров. Разработаны для того, чтобы отделить воду от мяса, сформировать цвет и аромат. Сухие глазури наносятся тумблированием, машиной для нанесения предаста или руками. Глазури придают продукту цвет, аромат, гладкий/ блестящий внешний вид. Дозировка – 5–10%.

Рабы – смеси на основе соли и сахара для поверхностного натирания продукта, придают цвет и аромат. Дозировка – 2–3%.

Компания «Керри» также предлагает новые бразильские вкусы: раб «Пиканья» для барбекю с легким привкусом чеснока и черного перца, глазури «Бразильский кокос» – сливочный, сладкий, слегка островатый вкус с вкраплениями зеленых трав, раб «Мексиканский моле» – самый популярный мексиканский соус со сладко-острым вкусом с нотками какао, корицы темного цвета – «сумасшедшая» комбинация вкусов.

Представители «Керри» осуществляют поддержку клиентов компании: регулярно проводятся информационно-технологические семинары, на которых компания представляет свои новинки, перспективные разработки, делится своими идеями относительно развития рынка. Специалисты «Керри» также готовы предоставить всю необходимую информацию и документацию для внедрения рецептур на производстве заказчика. **Р**



KERRY

Kerry

предлагает различные вкусовые решения для мяса птицы:

- РАБЫ И ГЛАЗУРИ
- МАРИНАДЫ И РАССОЛЫ
- АРОМАТИЗАТОРЫ
- КОНСЕРВАНТЫ
- ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ И КОМПЛЕКСНЫЕ СМЕСИ СПЕЦИЙ

Инновационные центры:

г. Белойт (США)
г. Наас (Ирландия)
г. Джохор-Бару (Малайзия)
г. Сан-Хуан-дель-Рио (Мексика)

Контакты:

143421, Московская область,
Красногорский район,
26-й км автодороги «Балтия»,
Бизнес-центр «РигаЛенд»

Тел./факс: +7 (495) 789-63-95
www.kerry.com

РОССИЙСКАЯ
АГРОПРОМЫШЛЕННАЯ
ВЫСТАВКА

ЗОЛОТАЯ ОСЕНЬ | GOLDEN AUTUMN

8 - 11 октября 2014



ФОРУМ
ДОСТИЖЕНИЯ
РЕГИОНЫ

МОСКВА, ВДНХ

ОРГАНИЗАТОРЫ:



Министерство
сельского хозяйства
Российской Федерации



Правительство
Москвы



ПОТЕКС
ВЫСТАВОЧНАЯ КОМПАНИЯ

УСТРОИТЕЛЬ:

www.goldenautumn.ru



**ГОРДИТЕСЬ
РЕПУТАЦИЕЙ
ВАШЕГО
БРЕНДА!**



Посторонние включения в мясной продукции

Вы всё чаще задумываетесь о контроле качества вашей продукции?

Безопасность покупателей - это основа вашего бизнеса. Системы рентген-контролей Ishida позволяют избежать опасности нанесения вреда здоровью и защищают репутацию вашего бренда.

Что мы предлагаем:

- Улавливать **посторонние включения** в закрытой упаковке, такие как **металл, стекло, камни, кости, резину и пластик.**
- Распознавать недостающие части продукции и её повреждение.

Наше оборудование полностью безопасно и сертифицировано.

Подробнее о нашем оборудовании: www.ishidaeurope.ru, info@ishidaeurope.ru



UNITY

FOOD MACHINERY



АГРО ПРОД МАШ

6-10 ОКТАБРА

Приглашаем Вас посетить
наш стенд на выставке
"АГРОПРОДМАШ-2014"
с 6 по 10 октября. Москва,
"Экспоцентр", павильон 2,
зал 3, стенд 23 В 60

Оборудование
для мясо-
переработки

Гигиена
предприятия

Термическое
и холодильное
оборудование

Вспомогательное
оборудование



ВОЛЧОК ДЛЯ
ЗАМОРОЖЕННЫХ БЛОКОВ

VB-200



MADE IN RUSSIA

г.Ярославль, ул.Пожарского 66А, тел.: 8-800-100-73-01, +7 (4852) 58-44-53,
+7 (4852) 94-74-00, +7 (4852) 94-74-99, Email: trade@unitym.ru www.unitym.ru