2013 2014

4%

По итогам первой половины 2014 года объем производства скота и птицы на убой в живом весе составил 5,509 млн т, что на 4% (или 224 тыс. тонн) больше, чем за соответствующие шесть месяцев прошлого года.

2013 2014

36,4%

Объем импорта свинины в Россию в первом полугодии сократился на 36,4% по сравнению с аналогичным периодом 2013 года и составил 169,3 тыс. тонн, сообщает Минсельхоз.

2013 2014

17%

В России средние потребительские цены на свинину в минувшем полугодии достигли 253,41 рубля за килограмм, увеличившись на 17%.

издается с сентября 2001 г.
www.sfera.fm
№5 (102) 2014

мясная сфера

Осторожно, рынок закрывается.

Следующая станция — импортозамещение

18

32

48

54

60

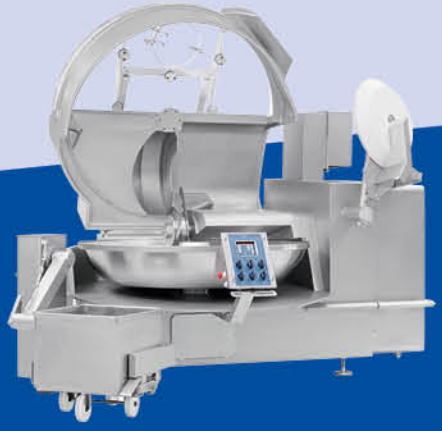
«Свента» – надежный и компетентный партнер Вашего бизнеса!

SVENTA AG
www.sventa-meat.ru

Москва
121099, Москва, а/я 103
Большой Девятинский пер., д. 5,
Тел.: +7 (495) 232-56-32
факс: +7 (495) 738-47-64
E-mail: info@sventa.ru

Новосибирск
630110, Новосибирск
ул. Писемского, 1а, корп. 9, оф. 2
Тел./факс: +7 (383) 362-13-63

«Свента» – надежный и компетентный партнер Вашего бизнеса!



- **Обширная программа поставок от известных производителей**
- **Работа компетентной команды продавцов и сервисных специалистов на каждом направлении**
- **Большой склад запасных частей и расходных материалов делает нас Вашим надежным партнером**
- **Наличие собственных складов в филиалах Новосибирска и Краснодара позволяет нам быстро и надежно реагировать на Ваши запросы**

Краснодар
350058, Краснодар
ул. Селезнева, д. 204/2, оф. 409
Тел./факс: +7 (861) 217-02-26

Украина
65026, Одесса, а/я 75
Тел.: +38 (048) 777-57-71
Факс: +38 (048) 777-57-70

SVENTA AG
www.sventa-meat.ru

реклама

реклама

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.

АгроПродМаш 2014
Ждем Вас на выставке
Зал 8.2, стенд 82 В 40

Наше оборудование полностью безопасно и сертифицировано.

Подробнее о нашем оборудовании: **ООО «Ишида Юроп, 129164, Россия, Москва, Ракетный бульвар, 16. Тел.: +7 499 272 05 36, info@ishidaeurope.ru, www.ishidaeurope.ru**

ISHIDA

**БОЛЬШЕ ВКУСА.
БОЛЬШЕ НАСЛАЖДЕНИЯ.**

Арт. №:
42-225CM

ВЫ ХОТИТЕ ДОБИТЬСЯ УСПЕХА В КОМПАНИИ WIBERG?

ТОГДА ПРИГЛАШАЕМ ВАС СТАТЬ
ЧАСТЬЮ НАШЕЙ КОМАНДЫ **ТЕХНОЛОГОВ**!

НАШИ ВАКАНСИИ ВЫ НАЙДЕТЕ ЗДЕСЬ:
www.wiberg.com.ru

ООО „ВИБЕРГ Рус“
115114, Москва
Дербенёвская наб., д.7, стр.17
+7(495) 181-50-50
rus.info@wiberg.eu

реклама

ИННОВАЦИИ
НА ОСНОВЕ ПАРТНЁРСТВА

Соединяя то, что лучше всего делаем **мы**, с тем, что лучше всего делаете **Вы, мы создаём инновации на основе партнёрства,** чтобы обеспечить максимальную выгоду для Вас и Ваших клиентов.
Независимо от того, какие продукты вы планируете производить и какой процесс хотите усовершенствовать, Townsend Further Processing — ваш лучший выбор.
От порционирования до производства колбас, от котлет до наггетсов — мы предлагаем Вам высокое качество, используя инновационное оборудование и системы на каждом этапе производства.
Фокусируясь на Вашем конечном продукте и всех его специфических особенностях, мы воплощаем наши знания пищевой индустрии и технологии процессов в системы, которые применяются в самых различных производственных процессах.

Опыт – это важно. Используйте наш!

Присоединяйтесь к нам: Агропродмаш-2014, павильон 2.1, стенд 21D60, Москва!

Marel Townsend Further Processing:
Тел. +7 (495) 228 07 00
Электронная почта: info.ru@marel.com
marel.com/russia

TOWNSEND
FURTHER PROCESSING

marel

Посетите нас на выставке **«АГРОПРОДМАШ»** в Москве с 6 по 10 октября 2014 г. **Форум, стенд № FD110**

BERTSCHlaska

ВАШ ПАРТНЕР

УБОЙ, ОХЛАЖДЕНИЕ, РАЗДЕЛКА

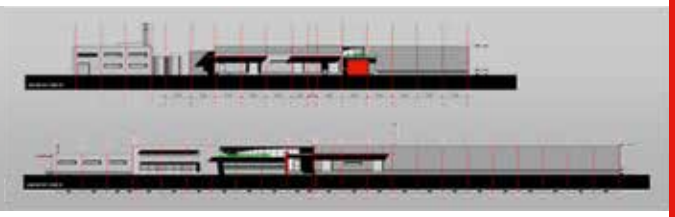
ПЕРЕРАБАТЫВАЮЩЕЕ ОБОРУДОВАНИЕ

ТЕРМИЧЕСКАЯ ОБРАБОТКА

УПАКОВКА, СИСТЕМЫ ЛОГИСТИКИ и СКЛАДСКАЯ ТЕХНИКА

ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ПРОЕКТИРОВАНИЕ

убойных и перерабатывающих предприятий



BERTSCHlaska

Берч-Ласка Вена
Баумгассе 68
A-1030 г. Вена
тел.: +43 1 795 74 0
факс: +43 1 798 56 22
e-mail: bertschlaska@bertsch.at

Берч-Ласка Москва
Коробейников переулок, д. 22 стр. 3
RUS-119034 г. Москва
тел.: +7 495 695 12 50
факс: +7 495 695 12 71
e-mail: office@bertsch-laska.ru

Берч-Ласка Краснодар
ул. Красноармейская 116/2
RUS-350015 г. Краснодар
тел.: +7 861 259 69 58
факс: +7 861 259 69 58
e-mail: office.krasnodar@bertsch-laska.ru

www.bertsch.at

MPS
meat processing systems

BUTINA member of MPS · DURAND member of MPS · KJ member of MPS · AQUA member of MPS

Посетите нас на «Агропродмаш»
6–10 октября 2014 года, павильон 2, зал 2, стенд 22D58

3200 проектов в 92 странах

Инновации

Компетентность

непревзойденное качество

Техническая поддержка 24 часа в сутки, 7 дней в неделю

Комплексные решения

Гарантии

Компания MPS мировой лидер в области разработки комплексных решений, производства и поставки оборудования для мясоперерабатывающей и пищевой промышленности.

- Технология убоя КРС, свиней и овец
- Оглушение CO_2 - системы сбора крови
- Автоматизация процессов убоя
- Разделка/Обвалка
- Решения для автоматических систем логистики и складов
- Очистные сооружения
- Техническая поддержка и запчасти

Штаб-квартира:
MPS meat processing systems
P.O. Box 160
7130 AD Lichtenvoorde
The Netherlands
Тел.: +31 (0)544 390 500
Факс: +31 (0)544 375 255

ООО «МПС Рус»
115230, г. Москва, Электролитный проезд, д. 3, стр. 42
Тел.: +7 (495) 215 56 00

www.mps-group.nl

реклама

MULTIPLUS MARINATION

МАРИНОВАННЫЙ ПРОДУКТ ВЫСШЕГО КАЧЕСТВА

ВЫСОКАЯ ТОЧНОСТЬ ИНЪЕЦИРОВАНИЯ

МЕНЬШЕ ВЫТЕКАНИЕ (БОЛЬШЕЕ УДЕРЖАНИЕ)

ВЫСОКАЯ ПЛОТНОСТЬ ИГЛ

ОТСУТСТВИЕ СЛЕДОВ ОТ ИГЛ

МАРИНОВАНИЕ СПРЕЙ С ВЫСОКОЙ НАСЫЩЕННОСТЬЮ

AGRO PROD MASH

ОКТЯБРЯ 6 – 10 2014

Expocentre Fairgrounds, Moscow

Посетите нас в павильоне № 1, стенд 1D10

www.metalquimia.com

@MetalquimiaNews

ПТИ Протеин Технологии Ингредиенты

ГРУППА КОМПАНИЙ

Тел/факс +7 (495) 786 8565

METALQUIMIA

Компания ПАКОВИС – *крупнейшее в Швейцарии производство специй и пищевых добавок для мясной промышленности. Среди клиентов фирмы - ведущие мясоперерабатывающие предприятия Европы и Азии. Оригинальные рецепты продуктов, яркие смеси специй и многофункциональные добавки с маркой «сделано в Швейцарии» заслужили самые высокие оценки специалистов за высокое качество и безупречный сервис.*

Все новейшие разработки, свежие подходы к решению «вечных» проблем, обширные дегустации, западные и российские технологи компании ПАКОВИС ждут Вас на выставке АГРОПРОДМАШ 2014 на стенде ***1E30.***

Не упустите возможность в деловой, но очень уютной обстановке, пообщаться с ведущими специалистами отрасли, Вашими коллегами и дружественными конкурентами с российских и зарубежных предприятий.

Серия **«Вианде Хем»** на немецких фосфатах, смеси специй **Онежская** и **Элитная, Экстракты Лаврового листа** и **Душистого Перца** – для самых вкусных и экономичных ветчин.

Вианде Хем 65 – для универсальных рассолов. Сухой срез, яркий вкус и классическая ароматика.

Комплексы для колбас эконом класса «все включено» – **Биф Лионер** и **Чикен Лионер.** Стабильное качество на любом сырье. Добавить только соль и воду.

pacovis

swiss food solutions

Швейцарский производитель и поставщик ингредиентов для мясоперерабатывающей промышленности

www.pacovis.ch

АГРО ПРОД МАШ

ЖДЕМ ВАС!
Стенд 1E30

Контакты:
Москва: +7 (495) 644 12 65
Санкт-Петербург: +7 (812) 600 45 45
Краснодар: +7 (861) 210 03 17
Новосибирск: +7 (383) 218 88 72
Екатеринбург: +7 (343) 372 47 95
Челябинск: +7 (351) 210 04 23
Хабаровск: +7 (914) 193 53 37

Минск: +375 (172) 07 81 27
Киев: +38 (044) 599 16 65
Ереван: +37 (410) 77 88 86
Тараз: +7 (7262) 437301

E-mail: office@pacovis.ru
E-mail: info@pacovis.ch

«Вечная классика» – сосиски Молочные ГОСТ только с комби-добавкой **Сосиски Классик.** Разрешена в ГОСТ, натуральные специи без ароматизаторов.

Оригинальные и традиционные продукты с ингредиентами групп **Пакомуль** и **Пакоферм.** Инновационные продукты и традиционные колбасы. Требуйте спецификации и инструкции.

Необычные европейские и привычные «советские» колбасные изделия с **Пако Крайнер Комби, Краковская по-Польски** и **Венская комби 11044.** Натуральные специи и низкие дозировки.

реклама

КОМПЛЕКСНЫЙ ПОДХОД:
ТЕХНОЛОГИЯ – ТЕХНИКА – СЕРВИС

АГРОПРОДМАШ-2014
с 6 по 10 октября
Москва, ВК «Экспоцентр»
павильон 2, зал 1
стенды 21В10, 21В01

Excellence in Food

Совершенство в каждом продукте

реклама

SCHALLER®

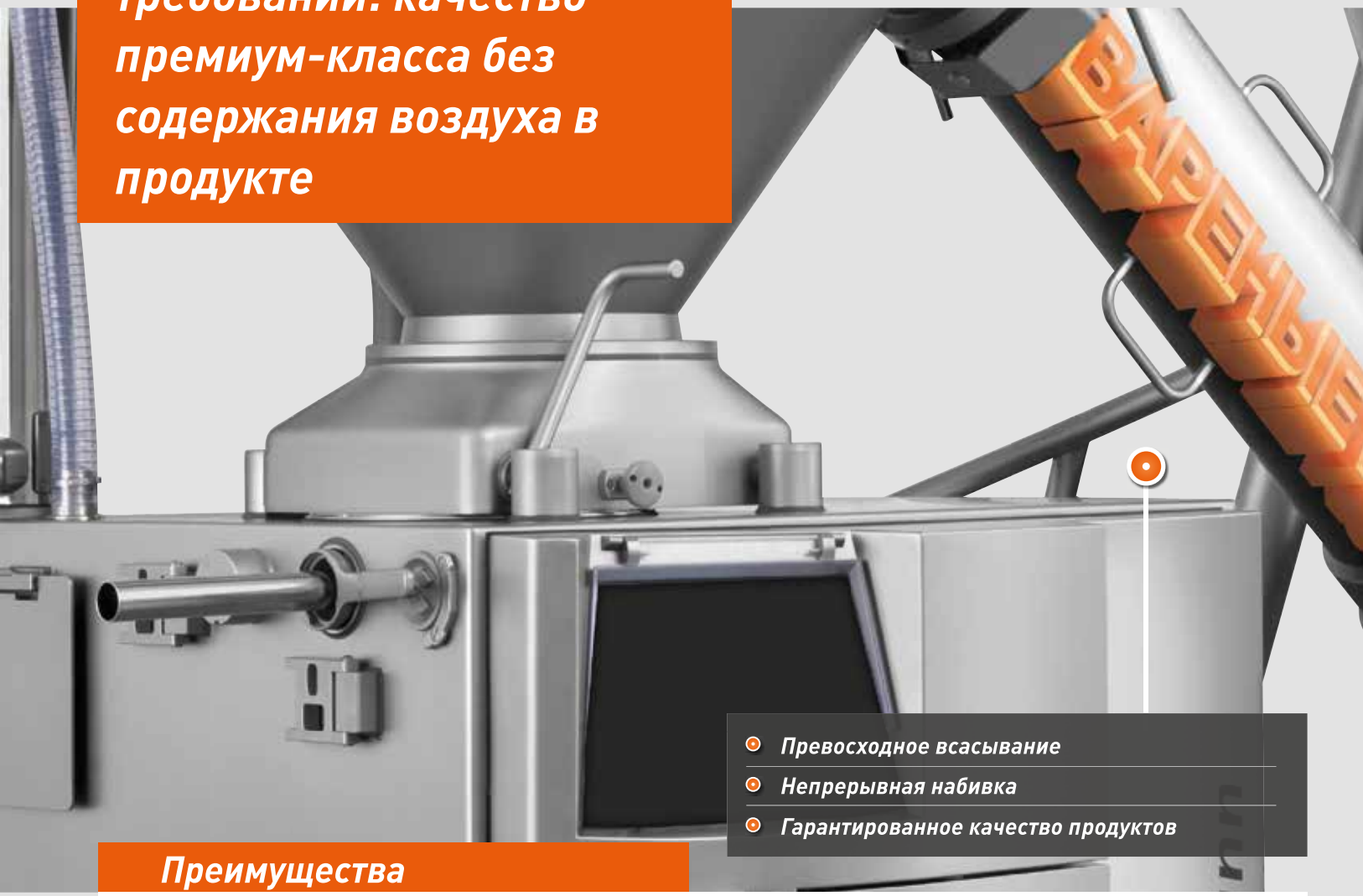
Фокусировка на главном

Новатор в пищевой промышленности - компания SCHALLER® - на протяжении 40 лет является ведущим партнером для мясо- и птицеперерабатывающих предприятий и кондитерских фабрик в области комплексных технических и технологических решений.

SCHALLER® предлагает широкий выбор оборудования, специй и добавок; продуманные решения, сотрудничество с лучшими европейскими производителями, а также высочайший уровень компетентности команды профессионалов. Наша отличительная черта – интегрированное мышление и ориентация на решение вопросов любой сложности.

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

Для самых взыскательных требований: качество премиум-класса без содержания воздуха в продукте



- Превосходное всасывание
- Непрерывная набивка
- Гарантированное качество продуктов

Преимущества

- Первоклассное качество продуктов
- Высочайшая эффективность и наилучшая точность веса благодаря оптимальной подаче по запатентованной технологии
- Меньший расход кишечных оболочек и более высокая степень загрузки варочных установок за счет увеличения плотности набиваемой массы
- Небольшие затраты в результате применения компактной и универсальной системы при простом обслуживании и незначительных расходах на содержание

60 1954 – 2014

Создание высокого вакуума для наилучшей экономичности

Высоковакуумная технология Handtmann позволяет обеспечивать полное удаление остаточного воздуха.
Благодаря этому значительно повышается качество продуктов. Одновременно достигается лучшая экономичность вследствие меньшого расхода кишечных оболочек у компактных продуктов.

Применение уникальных систем HVF позволяет оптимизировать внешний вид продуктов и их экономичность.

handtmann
Идеи с будущим.

Albert Handtmann
Maschinenfabrik GmbH & Co. KG | *info.machines@handtmann.de* | *www.handtmann.de* | *www.successthroughdialogue.com*

www.matimex.at

MATIMEX

Техника и Технология Мясной Промышленности

LASKA

MATIMEX GmbH
Großbauerstraße 8
1210 Wien, Austria
Tel. +43 1 29 05 173
matimex@matimex.at

ООО МАТИМЭКС
121357, Россия, Москва
ул. Верейская, 29, стр.134
Tel. +7 495 7877797
matimex@mtmx.ru

Приглашаем посетить наши стенды на Agroprodmash 2014
Технологии и ингредиенты – павильон 1, стенд 1 E40.
Оборудование – павильон 2, зал 1, стенд 21 B50

20 JAHRE MATIMEX XX

Высокопроизводительный куттер LASKA KUX 750 Vac

- солидное исполнение
- отличная разработка продукта
- бесступенчатое регулирование скорости
- низкий уровень шума
- превосходная скорость резания
- защита от загрязнений

Almi · AB · alco · AUDION · AUTOTHERM · HILOTEC · FUJI · handtmann · JWE · KT · KITTNER · KNECHT · MAJA · Meat Master · MFI · poly-clip · PREMIUM PACK · RENNER · SIS · STARFROST · TAVIL · 1RI

pdx/13/03

Автоматически продуктивнее!

Мощный и динамичный.

реклама

FCA 160

НОВИНКА!

Максимальная надежность благодаря централизованной смазочной системе

Универсальный – калибры от 38 до 160 мм

Надежное, гигиеническое клипсование для длительного срока хранения продукта

Проще упаковка, дешевле перевозка и хранение

АгроПродМаш

Ждем Вас на выставке

Павильон Форум, Стенд FC 120

лидерство · новаторство · надежность

poly-clip® SYSTEM

информация: www.polyclip.com/5307

ООО Поли-клип Систем · Тел. +7 495 229-46-70 · polyclip@polyclip.ru

Clip Closure Packaging

Надежные решения для Вашего производства

poly-clip® SYSTEM

онлайн: **www.polyclip.ru/5307**

Видео онлайн

FCA 160

Автомат двойного клипсования

Калибры 38-160 мм

Искусственные, фиброузные и коллагеновые оболочки

До 160 тактов в минуту

FCA 120

Автомат двойного клипсования

Калибры 24-120 мм

Искусственные, фиброузные и коллагеновые оболочки

Более 200 тактов в минуту

Видео онлайн

FCA 3430-18

Автомат двойного клипсования

Калибры 24-120 мм

Искусственные, фиброузные и коллагеновые оболочки

До 150 тактов в минуту

Видео онлайн

AHL

Автоматическая Нанизывающая Линия

Автоматическая синхронизация со скоростью клипсатора FCA

Для термокамерных палок длиной до 1220 мм

Видео онлайн

ICA 8700

Автомат двойного клипсования

Калибры до 200 мм

Уникальный диафрагменный фаршевытеснитель

До 50 тактов в минуту

Видео онлайн

TSCA 65/120/160

Автоматы термосварки и клипсования

Калибры до 65/90/120/160 мм

Все обычные пленки

Более 200 циклов в минуту, в зависимости от клипсовочной головки

RCA 600

Автомат двойного клипсования

Специально для колбас в кольцах

Натуральные оболочки, коллаген, целлюлоза

Бережный фаршевытеснитель

Видео онлайн

PDC 600/700

Полуавтомат двойного клипсования

До калибров 90 мм/115 мм

Искусственные и натуральные оболочки

Регулировка отверстия фаршевытесните-ля под калибр продукта

Видео онлайн

SCD 600/700

Машины одинарного клипсования

До калибра 120 мм

Для любых типов оболочек

Возможность дооснащения

реклама

содержание

отрасль 26
Рынок экопродуктов – в стадии формирования 30
тенденции *Как отразятся санкции на рынке мяса?* 36

Мировая торговля мясом ежегодно прерывается ветеринарными санитарными санкциями, и всегда происходит кратковременный всплеск цен, после чего стоимость продукции стабилизируется. Будут ли события и сейчас развиваться по этому же сценарию? Какие последствия грозят рынку свинины после ввода ограничений: ожидать ли дефицита и роста цен на мясную продукцию и смогут ли отечественные производители возместить импорт?

18

тема номера Осторожно, рынок закрывается. Следующая станция – импортозамещение 18

отрасль */события и факты* Новости 26

Рекордное количество посетителей на World Food Moscow 28

/крупным планом Рынок экопродуктов – в стадии формирования 30

/исследование Рационализм на смену эмоциям. *Потребительские предпочтения при выборе колбасных изделий* 32

/тенденции Как отразятся санкции на рынке мяса? 36

industry */trends* How will sanctions influence the meat market? 36

/регион Белгородская область: 60 лет на пути к лидерству 40

инфографика Производство свинины в Северо-Западном регионе 44

компании */события и факты* Новости 46

/стратегия «Тема» знакомит детей с новыми мясными вкусами 48

/крупным планом На благо лучшего будущего России 52

фоторепортаж «Соленые овцы» на границе Нормандии и Бретани 54

собственник Сергей Копылов: «Моя политика – быть вне политики» 60

производство */события и факты* Новости 64

/автоматизация Ни одного процесса без поддержки информационных технологий 66

/оборудование Сравнение методов дефростации мяса. Экспертный анализ 68

Безопасная транспортировка продуктов на любом этапе обработки 72

Инновации на основе партнерства 74

«ГЕА Рефрижерейшн РУС» – холод для мясопереработки 75

Räuchergold® – надежность и превосходный результат копчения 76

Пельмени: как быстро увеличить производство в два раза 78

Конвейерные ленты. Рентабельность в долгосрочной перспективе 80

содержание

компании 46

«Тема» знакомит детей с новыми мясными вкусами 48

оборудование *Сравнение методов дефростации мяса. Экспертный анализ* 68

Животноводческая выставка SPACE проходит в столице Бретани – городе Ренн. Производство молока и мяса в этом регионе сосредоточено в основном в небольших семейных хозяйствах с минимальным количеством работников, поэтому в программу выставки этого года было включено посещение животноводческой фермы, специализирующейся на разведении «соленых овец» – agneaux de pré-salé. Там мы и побывали.

54

/оборудование

Индивидуальные решения для мясоперерабатывающей промышленности 83

«Шаллер»: юбилейный урожайный год 84

Универсальные многофункциональные коптильные камеры ELLER 86

Идеальное время для производства натуральной оболочки в России 88

/ингредиенты

Обзор российского рынка соли 90

Замена мясного сырья с ингредиентами 92

WIBERG открывает дочернюю компанию в Москве 94

/санитария и гигиена

Listeria monocytogenes: холоднокровный микроб 96

Спецодежда для сотрудников: готовые решения 98

/экология

Современные технологии очистки сточных вод 100

/корма

Разработка биотехнологии обогащенных белковых кормовых продуктов 102

мясная сфера

№5 (102) 2014

Информационно-аналитический журнал для специалистов мясоперерабатывающей индустрии

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

Свидетельство о регистрации ПИ № ФС 77 – 46401 31.08.2011 г.

Издатель:
ИЗДАТЕЛЬСКИЙ ДОМ «СФЕРА»

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

Генеральный директор:
Алексей Захаров

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

Менеджер по административным вопросам:
Лариса Цораева
l.tsoraeva@sfera.fm

Реклама:
Виктория Паленова
v.palenova@sfera.fm

Надежда Антипова
n.antipova@sfera.fm

Наталья Баранцева
n.barantseva@sfera.fm

Анастасия Кочеткова
a.kochetkova@sfera.fm

Арт-директор:
Павел Хан
pavelhan2009@gmail.com

Выпускающий редактор:
Виктория Загоровская
editor@sfera.fm

Дизайн и верстка:
Татьяна Путинцева
t.putinzeva@sfera.fm

Дизайн инфографики:
Нина Слюсарева

Корректор, литературный редактор:
Анна Соколова

Журнал распространяется на территории России и стран СНГ. Периодичность – 6 раз в год.

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

Все рекламируемые товары имеют необходимые лицензии и сертификаты.

Редакция не несет ответственности за содержание рекламных материалов.

Материалы, отмеченные значком Р, публикуются на коммерческой основе.

Мнение авторов не всегда совпадает с мнением редакции.

Отпечатано в типографии «ПремиумПресс». Подписано в печать: 25.09.14. Тираж: 5 000 экз.

сфера издательский дом

Миг между прошлым и будущим

Продовольственное эмбарго – явление временное. Надо понимать, что мы не всегда будем жить в условиях санкций и переориентация импорта не облегчает жизнь отечественных свиноводов, а напротив, вскрывает существующие в отрасли проблемы. А облегчает жизнь – продолжение государственной поддержки, в частности возобновление политики субсидированных кредитов, и уверенность в завтрашнем дне.

Ряд компаний из группы топ-20 лидеров российского рынка свинины, которые обладают большим опытом и ресурсами, готовы значительно нарастить объемы производства, внеся свой вклад в избавление страны от импортозависимости.

Так, АПХ «Мираторг» намеревается увеличить долю собственного мяса в обороте компании с 70% до 80% к 2015 году, заявил **президент агрохолдинга Виктор Линник**.

«От оборота порядка 30% – это импорт холдинга, остальное – собственное производство. В следующем году импорт будет составлять около 20%, – сказал он. – Те поставки, которые мы ранее осуществляли, в частности из Соединенных Штатов и Канады, сейчас перебрасываем на страны Латинской Америки, такие как Бразилия, Аргентина, Парагвай и Уругвай».

«Мираторг» также рассматривает возможность открытия на Дальнем Востоке представительства компании для реализации охлажденной свинины. Это должно произойти в течение трех месяцев, когда холдинг освоит новую технологию упаковки продукции.

Кроме того, Группа компаний «Агро-Белогорье» начала строительство второго завода по глубокой переработке свинины. Он более чем вдвое увеличит перерабатывающие мощности холдинга. К концу года в Приморье будут сданы три свиноводческих комплекса. В 2015 году начнется строительство свинокомлекса «Русагро»; продолжит наращивание объемов крупнейшая на сегодня компания «Мерси Трейд». В совокупности объем производства только этих двух предприятий будет составлять около 1,2 миллиона свиней в год.

Виктория Загоровская,
редактор журнала «Мясная сфера»
editor@sfera.fm

ОСТОРОЖНО, РЫНОК ЗАКРЫВАЕТСЯ.

Следующая станция – импортозамещение

Автор:
Виктория Загоровская

Иллюстрация: Тимофей Яржомбек

Ввоз свинины из США был закрыт еще в январе этого года из-за использования ректопамина, а поставки свинины и «живка» из ЕС прекращены в марте в связи со вспышками африканской чумы свиней в Польше и Литве.

Свиноводство наиболее остро ощутит последствия запрета на импорт. Где брать недостающие объемы свинины?

Мировая торговля мясом ежегодно прерывается ветеринарными санитарными санкциями, и всегда происходит кратковременный всплеск цен, после чего стоимость продукции стабилизируется. Будут ли сейчас события развиваться по этому же сценарию? Какие последствия грозят рынку свинины после ввода ограничений: ожидать ли дефицита и роста цен на мясную продукцию и смогут ли отечественные производители возместить импорт?

С 7 августа Россия запретила поставки мяса и других продуктов из стран ЕС, США, Австралии, Канады и Норвегии, которые ранее ввели санкции против РФ. Однако ввоз свинины из США был закрыт еще в январе этого года из-за использования ректопамина, а поставки свинины и «живка» из ЕС прекращены в марте в связи со вспышками африканской чумы свиней в Польше и Литве, что вызвало рост цен в России примерно на 30–40%.

Таким образом запрет на ввоз мяса свинины в августе не стал для рынка новостью, поскольку импорт уже находится под ветеринарным запретом и это учтено в цене. Фактически он исключил из списка поставщиков только Канаду, поставки из которой и так в скором времени были бы закрыты по соображениям ветеринарной безопасности.

После того как Россия закрыла свой рынок для европейских живых свиней и свинины, под запрет попало почти 25% общего объема экспорта продукции свиноводства из ЕС. Треть ее составляли шпик и жир. Торговые ограничения привели к значительным потерям для аграрного сектора ЕС. В 2013 году объем экспорта европейской свинины в Россию достигал 1,4 миллиарда евро.

США в прошлом году завезли в Россию свинины всего на 18 млн долларов из-за ранее введенных российскими властями запретов в данной сфере. Это составило 1% общего импорта свинины для России. В этом контексте 2012 год был исключением: тогда экспорт американской свинины в Россию дошел до рекордных 12% общих поставок.

Сегодня импортозависимость российского свиноводства остается на уровне 26%, поэтому, даже несмотря на положительную тенденцию роста собственного производства, сразу возместить объемы импорта вряд ли удастся.

Рынок колбасных изделий практически полностью обеспечивается отечественными производителями. Цены на колбасные изделия будут определяться потребностями рынка, а также стоимостью мясосырья. Однако по отдельным позициям – например шпику, который сегодня подорожал на 200–250%, – наблюдается практически полная зависимость, и собственным шпиком мы себя никогда полностью не обеспечим. Он импортировался в основном из Европы; в нужных нам количествах этого сырья нет ни в Бразилии, ни в Канаде, ни в Америке.

Ситуацию осложняют проблемы с обеспечением ветеринарной безопасности в ряде стран мира, в частности, появление в США диареи свиней, которая привела к сокращению поголовья на 10% и начала распространяться дальше – в Канаду, Мексику, Корею, Японию… В связи с этим цены на свинину в США уже выросли на 50%, на мировом рынке тоже наблюдается рост. Существенно нарастить поставки свинины в Россию в ближайшее время сможет только Бразилия, новые свинокомплексы которой пока не перешли на безрактопаминовое производство. Кроме того, поставщики уже начали «тормозить» продажи и повышать цены на импортную свинину.

В России рост цен оказался неизбежен по двум причинам: во-первых, повышение мировых цен, во-вторых, рост курса доллара и ослабление рубля.

В первом полугодии импорт свинины в РФ, по данным Минсельхоза, упал на 36,4% – до 169,3 тыс. тонн. При этом средние потребительские цены за минувшее полугодие выросли на 17% (до 253,41 рублей за килограмм), на говядину – на 2,6 рубля (до 253 рублей за кг), на мясо птицы – на 10 % (до 118,5 рублей за кг). Получается, что мы стали заложниками мировых трендов.

Что делать? Ответ очень простой: нужно так же, как по птице, решить вопрос с импортозамещением. Ведь на рынке мяса птицы, где импорт составляет всего 5–10%, до недавнего времени роста цен не наблюдалось. По мнению участников отрасли, российские свиноводы в состоянии полностью обеспечить внутренние потребности в свинине в течение двух-трех лет, однако для этого потребуется комплексная государственная поддержка, поскольку рынок достаточно волатилен.

Для того чтобы вернуть собственный рынок национальным производителям, важно урегулировать ситуацию с задолженностью по действующим инвестиционным кредитам за счет федерального софинансирования, продолжить выполнение экономически значимых региональных программ по поддержке производства свиней, строительству селекционно-генетических центров, развитию секторов убоя, глубокой разделки, логистики, а также программ по борьбе с АЧС.

Мнения экспертов

В первую тройку крупнейших экспортеров входят государства ЕС, Канада и США, импорт продукции из которых запрещен. Осталась только Бразилия, занимающая девятое место по экспорту свинины в мире.

Сергей Юшин,
руководитель исполнительного комитета Национальной мясной ассоциации:

«Китайцы заинтересованы в существенном расширении списка аттестованных компаний. Но вопрос заключается в способности предприятий в полной мере выполнять санитарные и ветеринарные требования Таможенного союза».

– После запрета на импорт планируем ли мы работать с китайскими поставщиками свинины?

– В последние недели Россельхознадзор проводил переговоры с китайской ветеринарной службой, организовывал соответствующие инспекции на предприятия, и, предположительно, сначала будут разрешены поставки с двух предприятий, а дальше, возможно, инспекции продолжатся.

Китайцы заинтересованы в существенном расширении списка аттестованных компаний. Но вопрос заключается в способности предприятий в полной мере выполнять санитарные и ветеринарные требования Таможенного союза. Китай не благополучен по ряду опасных болезней животных, поэтому необходимо учитывать и эти риски, проводить регионализацию: нам необходима уверенность в том, что животные, поступающие на убойные предприятия Китая, будут из безопасных в эпизоотическом плане зон.

– Какие еще страны могут заменить закрытые рынки?

– По свинине практически никакие. В первую тройку крупнейших экспортеров входят государства ЕС, Канада и США, импорт продукции из которых запрещен. Осталась только Бразилия, занимающая девятое место по экспорту свинины в мире. Возможности есть у Сербии и Чили. Мексика могла бы пополнить этот список, но там не решена проблема с использованием рактопамина.

– Способна ли Бразилия увеличить объемы настолько, насколько это необходимо российскому рынку?

– Вопрос в мощностях предприятий, которые производят свинину, соответствующую нашим санитарно-ветеринарным требованиям. В частности, тех, которые не используют при переработке мясо животных, при откорме которых применялась кормовая добавка рактопамин. Количество и мощности таких предприятий ограничены. Кроме того, должна быть выстроена эффективная система мониторинга, позволяющая быть уверенными в том, что фермеры эту добавку не применяли. И далеко не все захотят работать в соответствии с нашими строгими требованиями.

– Насколько мировые тенденции в сфере ветеринарной безопасности влияют на российский рынок? Как можно обезопасить себя?

– Появление АЧС в странах Евросоюза и существенное ухудшение ситуации с этим вирусом в Восточной Европе в последние месяцы указывают на то, что при высокой доле импорта из какого-то региона страна оказывается в ситуации неопределенности относительно того, будут ли продолжены поставки, если возникнут опасные болезни.

Долговременная ориентация России на европейский рынок привела в этом году к дисбалансу внутри страны, возник дефицит субпродуктов, еще в большей степени – свиного шпика, что не могло не сказаться на нашей перерабатывающей промышленности. В этом году существенное влияние на мировую торговлю и производство в ряде стран оказывала эпизоотическая диарея свиней, которая из США попала в Канаду, Японию, Корею, на Филиппины. Это привело к существенному снижению поголовья свиней в США, которые являются крупным экспортером. В этом плане Россия в той или иной степени до санкций была подвержена риску заноса и этой болезни, так как в США и Канаде мы покупали не только мясо, но и чистопородных свиней.

Россия, как и многие страны, страдает от АЧС: в этом году в связи с заносом вируса в личные подсобные хозяйства и на крупные индустриальные фермы было уничтожено 200 тыс. свиней. Эффект с точки зрения потерь был более ощутим, когда вирус попадал на промышленные свинофермы, – приходилось уничтожать в каждом конкретном случае от 30 до 60 тыс. голов. Если пересчитать на деньги, это многие десятки миллионов долларов, а также недополученное мясо в объеме порядка 50 тыс. тонн в год.

– Можно сказать, что по каким-то позициям на рынке свинины наблюдается дефицит?

– Да, он связан и с собственными потерями поголовья в результате АЧС, и с ограничениями на поставки из ключевых стран-импортеров. Все это привело к повышению свинины в цене, и потребителям теперь приходится выбирать между свининой и более доступной, хотя тоже подорожавшей курицей. По нашим оценкам, общие ресурсы свинины в этом году будут на 6% ниже, чем в прошлом.

Только по птице у нас отмечается относительный баланс ресурсов: по итогам года с учетом снижения импорта и роста производства ожидается нулевой прирост. Но если принять во внимание, что спрос на мясо птицы вырос, переместившись с говядины и свинины, на этом рынке тоже получается дефицит.

Мнения экспертов

Основной прирост обеспечат компании, входящие в топ-20 лидеров рынка. Так, большие планы и перспективы по наращиванию производства есть у ГК «Черкизово», ГК «Русагро», АПК «АгроЭко», АПХ «Мираторг».

– На говядину спрос не растет?

– В оптовой торговле практически нет, даже несмотря на то, что свинина стала более дорогой. Не все виды мяса взаимозаменяемы. В первой половине года наблюдалось существенное снижение импорта говядины при сокращении объемов собственного производства, и, по предварительным оценкам, ресурсы говядины в этом году снизятся на 10–13% по сравнению с 2013-м.

– Эта тенденция будет переломлена после реализации новых проектов в свиноводстве?

– Проекты реализуются, и будут реализовываться в будущем, и снижение ресурсов в данном случае – не снижение производства. В этом году ожидается прирост производства в убойном весе в размере около 200 тыс. тонн. В будущем году мы также ожидаем увеличения объемов, но пока сложно сказать, сохранится ли показатель на том же уровне или будет несколько меньше. Превышения показателя в 200 тыс. тонн не прогнозируется, так как инвестиции в строительство свиноводческих объектов с 2012 года начали уменьшаться, и в период 2012–2013 гг. были крайне ограничены.

Хотя, если тенденция сокращения производства в личных подсобных хозяйствах изменится с учетом привлекательных высоких цен и процесс их выхода из бизнеса приостановится, то, возможно, прирост будет несколько большим.

– Какие российские предприятия в состоянии нарастить объемы производства и обеспечить внутренние потребности в свинине?

– Потенциально – любые, работающие в данном секторе. Но всем понятно, что основной прирост обеспечат компании, входящие в топ-20 лидеров рынка. Так, большие планы и перспективы по наращиванию производства есть у ГК «Черкизово», ГК «Русагро», АПК «АгроЭко», АПХ «Мираторг».

По подсчетам Национального союза свиноводов, в год нам необходимо дополнительно от 5 до 7 млрд рублей господдержки. В течение ближайших лет такая сумма могла бы изменить соотношение на нашем рынке между отечественной и импортной свининой существенно в пользу первой.

– Каковы ваши прогнозы развития отрасли? Какие меры господдержки необходимы?

– Надо понимать, что временные запреты на поставки свинины от ключевых экспортеров не могут рассматриваться инвесторами как серьезный сигнал для увеличения вложений в данное направление бизнеса. Правительство подтверждает это, заявляя, что мы не заинтересованы в долгосрочном действии обоюдных санкций. Соответственно, есть вероятность того, что завтра-послезавтра рынок откроют. Та динамика цен, которую мы наблюдаем после введения ответных мер в виде ограничения на импорт 7 августа, – сигнал для правительства, говорящий о необходимости стимулировать инвестиции в те отрасли, которые реально конкурентоспособны, технологичны, наукоемки и имеют перспективу выхода продукции на экспортные рынки. Стимулировать инвестиции можно сохранением позитивных и подтвердивших свою эффективность инструментов в ряде отраслей, таких как экономически регионально значимые программы, субсидирование процентной ставки по кредитам, а также выработкой некоторых других мер. Надо также ускоренно переходить на новую форму поддержки – компенсацию части инвестиционных затрат после ввода в строй новых комплексов, отказываясь от субсидий процентных ставок. Этот механизм мы изложили Минсельхозу, Минфину, и, как нам кажется, ведомства проявили к нему неподдельный интерес. Но надо проработать технические вопросы перехода ряда отраслей на этот вид поддержки.

Среди регионально значимых программ отдельно должна стоять работа по увеличению финансирования и расширению мероприятий по борьбе с АЧС, которая является одним из основных рисков для развития отрасли. В целом, если мы хотим в короткие сроки не только замещать выпадающие объемы неэффективных производителей и личных подсобных хозяйств, где наблюдается сокращение производства, но также ставим задачу его постепенно наращивать, повышая конкурентоспособность с импортом и в результате предлагая более доступные цены для потребителей, тем самым стимулируя спрос, то, по подсчетам Национального союза свиноводов, в год нам необходимо дополнительно от 5 до 7 млрд рублей господдержки. В течение ближайших лет такая сумма могла бы изменить соотношение на нашем рынке между отечественной и импортной свининой существенно в пользу первой.

Вместе с тем Россия продолжит оставаться достаточно крупным экспортером свинины и в будущем, что связано со структурой потребления: мы традиционно потребляем большое количество жиров, в частности в составе колбас, и от этого нам окончательно не уйти. Но избыточное наличие импортного жира тоже не приводит ни к чему хорошему – как с точки зрения качества продукта, так и с точки зрения здоровья потребителей.

Мнения экспертов

Собственное производство увеличится на 200 тыс. тонн в этом году и еще на 200 тыс. тонн – в следующем. К 2016 году мы будем производить достаточно свинины, чтобы обеспечить существующие внутренние потребности.

Александр Костиков,
руководитель Управления по коммуникациям и связям с общественностью ГК «Черкизово»:

«Хотя сам покупатель может этого не знать, но он сегодня потребляет больше мяса птицы, так как производители колбас в условиях дефицита свинины стали заменять ее курицей».

– Как отразился запрет на ввоз продовольствия и сельхозсырья из ряда стран, введенный правительством РФ в августе, на рынке мяса свинины?

– По большому счету он ничего не изменил, поскольку ввоз свинины из США был закрыт еще в январе этого года из-за использования стероидов, рактопамина, а ввоз свинины из ЕС прекращен в марте в связи с эпидемией АЧС. Таким образом уже в течение полугода свинина из санкционных стран в Россию не ввозится, и августовский запрет де-юре подтвердил то, что существует де-факто.

– Наблюдается ли дефицит на внутреннем рынке? По каким позициям он ощущается наиболее остро?

– Свинины на рынке стало меньше, поскольку Россия полностью не закрывала свои потребности, и 20–25% составлял импорт, в основном из европейских стран. Поэтому, естественно, дефицит ощущается, это, в свою очередь, влияет на цены, которые растут, начиная с марта. С точки зрения колбасного производства по отдельным позициям, в частности по шпику, возникают достаточно большие сложности, связанные с дефицитом и значительным увеличением цены.

– Кто из иностранных поставщиков заменил недостающие объемы?

– Пока замещения не произошло, поскольку только после введения августовских санкций стали искать альтернативных поставщиков, к которым относится Бразилия, Китай и т. д. Но фактически объемы импорта из этих стран еще не пришли на российский рынок.

– Что происходит с уровнем потребления, и наблюдается ли перераспределение спроса на разные виды мяса?

– Россияне очень большую долю мяса потребляют в виде колбасных изделий: сосисок, колбас, ветчин и т. д. Поэтому, хотя сам покупатель может этого не знать, но он сегодня потребляет больше мяса птицы, так как производители колбас в условиях дефицита свинины стали заменять ее курицей.

В целом, если говорить о потреблении мяса, оно сейчас не растет, а стагнирует.

– Какова будет в ближайшие месяцы динамика цен на свинину?

– Некоторого снижения стоимости можно ожидать с поступлением на российский рынок свинины из новых стран – Бразилии и Китая – где-то в конце октября. Кроме того, это совпадет по времени с традиционным снижением цены в IV квартале, когда ведется забой скота и увеличивается предложение.

Определяющим фактором будет курс доллара, который сильно вырос, – соответственно, импортные поставки также обойдутся дороже. Также надо учитывать, что цены на свинину во всем мире растут, в том числе и из-за дефицита в США, которые являются крупным производителем этого вида мяса. Так что дешевой свинины в мире сейчас нет.

– Как изменения этого года повлияли на дальнейшие планы компании? Продолжите ли вы реализацию проектов в свиноводстве?

– Мы планируем развивать свиноводческое направление, однако все будет зависеть от того, какой будет государственная поддержка. Нужны доступные кредитные средства, так как у банков сейчас денег нет, и помощь в решение вопросов, связанных с инфраструктурой (например, когда мы получаем землю, необходимо обеспечить подвод электросетей, коммуникаций). Хорошо могла бы сработать покилограммная поддержка, потому что для нас гораздо важнее не сегодняшний уровень цен, а то, каким он будет в долгосрочном периоде.

– Какое направление вам кажется более перспективным – глубокая переработка, изготовление охлажденных полуфабрикатов или что-то еще?

– Все направления имеют определенную перспективу, сложно сказать, что будет превалировать какое-то одно. Для себя мы видим наибольший потенциал в развитии сегмента охлажденной продукции.

– В какие сроки российские свиноводы в состоянии полностью обеспечить потребности рынка? Что будет происходить на рынке в дальнейшем?

– На сегодня все крупнейшие игроки рынка объявили о планах по реализации новых проектов в свиноводстве, поэтому, думаю, что процесс импортозамещения займет пару лет. Собственное производство увеличится на 200 тыс. тонн в этом году и еще на 200 тыс. тонн – в следующем. К 2016 году мы будем производить достаточно свинины, чтобы обеспечить существующие внутренние потребности.

Пока не вполне ясно, что будет происходить с уровнем потребления в условиях экономической нестабильности, но в любом случае взрывного роста рынка мы уже не увидим. Вопрос в том, продолжится ли стагнация или, как мы ожидаем, в сегменте свиноводства будет наблюдаться небольшой рост в последующие годы.

Мнения экспертов

Из общего объема импорта – 1 млн тонн – 400 тыс. тонн компенсируется за счет снижения потребления, 200 тыс. тонн – за счет наращивания собственного производства, а 400 тыс. тонн, которые формировали Бразилия и Канада, останутся за Бразилией.

Юрий Ковалев,
президент Национального союза свиноводов:

«Общее повышение оптовых цен на свинину к августу составило примерно 25%, в рознице – 10–12%, что привело к перераспределению спроса на разные виды мяса и увеличению потребления птицы, прежде всего, в мясопереработке».

– Как отразился запрет на ввоз продовольствия на рынке свинины?

– Специальные экономические меры, связанные с августовским запретом на ввоз продовольствия, на рынке свинины отразились не сильно. Главным образом на него повлияли введенные Россельхознадзором ограничения в конце января после проникновения вируса африканской чумы свиней в Евросоюз.

Поскольку у нас по итогам 2013 года почти 70% импорта приходилось на Евросоюз, данный запрет оказал существенное влияние на рынок. В прошлом году мы импортировали 1 млн тонн свинины в общей сложности, хотя в этот период произошло планомерное уменьшение показателя – на 20% по сравнению с 2012 годом. С одной стороны, это связано с ростом российского производства, с другой, надо отметить, что в прошлом году практически прекратился рост потребления. Потребление мяса вышло на 75 кг на человека в год, что эквивалентно показателю 1990 года, и намного оно уже не увеличится.

Мы по-прежнему остаемся импортозависимыми по свинине – в прошлом году доля импорта составила 26%, поэтому в этом году, несмотря на продолжающийся рост собственного производства, которое за восемь месяцев увеличилось более чем на 7%, а в промышленном секторе – на 13%, сразу возместить снижение импорта будет достаточно затруднительно.

Оптовые цены на свиней начиная с апреля-мая выросли. Этому способствовали рост курса доллара и рост потребления, обусловленный сезонным фактором – началом шашлычного сезона.

Запрет на импорт продовольствия в августе фактически исключил из списка стран-поставщиков свинины только Канаду, на которую, как и на Бразилию, приходился основной объем, и поэтому не оказал значительного влияния на рост цен.

Общее повышение оптовых цен на свинину к августу составило примерно 25%, в рознице – 10–12%, что привело к перераспределению спроса на разные виды мяса и увеличению потребления птицы, прежде всего, в мясопереработке. Произошел рост цен и на птицу.

Поскольку свинина по стоимости несколько приблизилась к говядине (разница между которыми долгое время составляла порядка 30–35% в цене сопоставимых частей), некоторые потребители – правда, их количество совсем незначительно – перешли на говядину.

По нашим оценкам, общее потребление свинины в этом году сократится на 10%. Из общего объема импорта – 1 млн тонн – 400 тыс. тонн компенсируется за счет снижения потребления, 200 тыс. тонн – за счет наращивания собственного производства, а 400 тыс. тонн, которые формировали Бразилия и Канада, останутся за Бразилией. Спрос на бразильскую свинину после принятия экономических мер со стороны России вырос в два-три раза.

– Способна ли Бразилия удовлетворить наши запросы?

– При нынешнем уровне цен нам нужно порядка 400–450 тыс. тонн импортного сырья. Бразилия способна их нам обеспечить. Хотя, если возрастает спрос, увеличится и цена.

Сегодня цена на бразильское сырье выросла на 50%. В связи с этим Россельхознадзор открыл российский рынок для нескольких предприятий из Китая, чтобы компенсировать рост стоимости и диверсифицировать поставки. Поставки из Китая начнутся в ближайшее время. Но надо отдавать себе отчет в том, что в этой стране большой спрос на свинину и по низким ценам они ее экспортировать не будут. У нас нет иллюзий, что за счет импорта можно значительно снизить цену.

Отмечу, что никакого сговора производителей нет. Там, где больше двух поставщиков, сложно договориться – работают законы рынка.

– Какие факторы могут повлиять на снижение стоимости свинины?

– Я считаю, что существенного снижения цен не будет. А стабилизация уже произошла. Снизить цены сможет только сокращение потребления: помимо свинины, выросли цены и на другое мясное сырье, а зарплаты на этом фоне остались прежними. Это первый фактор, который может существенно повлиять на цены.

Второй – собственное производство, которое продолжает расти. Но, поскольку в 2012–2013 годах практически не начинались новые проекты из-за задолженностей по субсидиям на инвестиционные кредиты, темпы будут несколько снижены. Если в прошлые годы увеличение составляло 8%, 9% и 10%, то в этом мы ожидаем роста на уровне 7%, а в следующие два года – 5%.

Однако мы надеемся, что в ближайшее время задолженности будут погашены и начнется реализация новых проектов, – уже есть инвесторы из группы топ-20 лидеров рынка, которые имеют опыт, компетенции, финансовые и управленческие ресурсы и готовы значительно нарастить объемы производства при условии возобновления государственного субсидирования новых кредитов и продолжения уже выданных.

Мнения экспертов

При нынешнем уровне цен нам нужно порядка 400–450 тыс. тонн импортного сырья. Бразилия способна их нам обеспечить. Хотя, если возрастает спрос, увеличится и цена.

Реализация планов правительства по увеличению финансирования новых проектов окончательно решит проблему импортозависимости к 2018 году. В 2014–2015 гг. в отрасль будет вложено порядка 200 млрд рублей инвестиций, что позволит увеличить собственное производство свинины примерно на 1 млн тонн.

– Какие конкретные меры господдержки нужны отечественным свиноводам?

– Главное – возобновление политики субсидированных кредитов: именно длинные кредиты являются основным стимулом для роста нового производства. Все остальное, например более низкие процентные ставки, – безусловно, тоже важные факторы. Однако тут могут быть варианты: чисто теоретическое установление фиксированной ставки, предложение заменить субсидированные кредиты на компенсацию до 30% капитальных затрат. Но время идет, и проектами нужно заниматься немедленно – многие из них уже разработаны, где-то даже заложены первые камни в строительство новых боен, свинокомплексов, селекционно-генетических центров, комбикормовых заводов. Дать им ход нужно прямо сейчас, и даже если будет использоваться уже доказавшая свою эффективность система субсидированных кредитов, этого будет достаточно, чтобы увеличить собственное производство.

– Насколько мы зависимы от проблем с ветеринарной безопасностью, возникающих в других странах?

– Когда мы говорим про импортозависимость, то понимаем, что, с одной стороны, зависим от курса национальной валюты – и чем больше доля импорта, тем более волатильны рынки по цене. У нас одна из сильнейших за несколько лет девальваций – около 15% за последние полгода. С другой стороны, мы сильно зависим от эпизоотической ситуации в мире. И сейчас у нас две серьезных проблемы. Одна – проникновение АЧС в Евросоюз, где еще до конца не осознают масштаб катастрофы. Мы вынуждены были ввести ограничения на поставки, чтобы уменьшить свои риски: в отдельных регионах, граничащих теперь с Россией и Беларусью, появились дикие кабаны, и сложно оценить, от нас или к нам они переходят. Вторая проблема – диарея свиней на североамериканском континенте, из-за которой мы также вынуждены вводить определенные ограничения.

Серьезная проблема – с ветеринарным благополучием в Китае, поэтому мы должны очень осторожно открывать рынок – только отдельным, самым современным и высоко защищенным предприятиям. Там достаточно сильно развилась свиная промышленность, но по эпизоотическим причинам Китай в последний год вынужден был снизить поголовье свиноматок примерно на 2 млн голов. А это значит, что на убой поступает где-то на 50 млн голов меньше. Одновременно растет внутренний спрос в стране, и, хотя мы частично открыли рынок для Китая, им будет интересно работать с нами только по высоким ценам.

– Каковы в целом ваши прогнозы развития отрасли?

– Мы считаем, что достаточно высокий уровень цен вынужденно сохранится в среднесрочной перспективе, и наиболее серьезным образом на него повлияет только введение в строй новых проектов. После этого произойдет существенное снижение цен, что сделает мясоперерабатывающую отрасль более рентабельной и приведет к увеличению потребления.

Мы возлагаем надежды не на импорт, а на собственное производство, для развития которого есть все предпосылки, прежде всего связанные с накопленными компетенциями и опытом. В сочетании с продолжением господдержки мы быстрыми темпами придем к 90-процентному импортозамещению.

Оксана Шемелина,
директор ТД «Мир колбас»:

«По информации производителей колбасных изделий, совокупный рост стоимости живых свиней на убой и свиных полутуш 1-й и 2-й категорий составил в среднем 52%».

– Снижение импорта свинины привело к росту цен на внутреннем рынке. По информации производителей колбасных изделий, совокупный рост стоимости живых свиней на убой и свиных полутуш 1-й и 2-й категорий составил в среднем 52%. На сегодняшний день особенно остро ощущается дефицит по мясной и куриной замороженной продукции. Профицита нет.

Единственным поставщиком, способным возместить дефицит свинины на российском рынке, в настоящий момент остается Бразилия, экспортные цены которой на свинину также выросли и достигли исторического максимума. Ситуация дополнительно усугубляется заметным ослаблением рубля по отношению к доллару США.

Рост цен на свинину вызвал повышенный спрос и рост цен на мясо птицы. Оптовая стоимость тушки цыпленка-бройлера 1-й категории к началу сентября повысилась почти на 50% по сравнению с аналогичным периодом прошлого года, в сентябре темпы роста сохраняются на уровне 0,8% в неделю.

Продолжающаяся динамика повышения цен на российском рынке мясного сырья заставляет производителей принимать меры по возврату на приемлемый уровень рентабельности. Снижения цен не прогнозируется.

Мнения экспертов

Не стоит беспокоиться о закрытии границ. Если вы не ярый приверженец фуа-гра, то, поверьте, в России можно найти абсолютно любой продукт на любой вкус.

Олег Орехов,
канд. техн. наук, генеральный директор МПК «Ясные Зори» (агропромышленный холдинг «БЭЗРК-Белгранкорм»):

«Эмбарго на ввоз мяса в Россию не приведет к его дефициту в стране, а наоборот, позволит максимально развить отечественное производство и получить высококачественный экологичный продукт».

– Рынок мясной продукции, как и любой другой продовольственный рынок, находится в постоянном движении. Он сильно зависит не только от спроса покупателей, но и от текущей ситуации в стране, платежеспособности конечного потребителя, характерных особенностей того или иного региона.

В прошлом году, например, Россия достигла (и даже чуть превысила) уровень объема потребления мяса 1990 года – 75,5 кг на душу населения, но в то же время значительно изменилась структура потребления. Так, при практически равном уровне свинины потребление птицы значительно выросло (с 12 до 30 кг), а говядины – снизилось (с 32 до 16 кг). Сокращение потребления говядины компенсировалось ростом производства и потребления мяса птицы. При этом собственные объемы производства полностью закрывают потребность отечественного рынка в свинине и мясе птицы, а снижение объемов потребления говядины компенсируется увеличением объема производства и потребления мяса птицы.

В общей сложности в мире производится 296 млн тонн мяса птицы. На сегодняшний день по потреблению лидирует свинина, в общей структуре она занимает 37,1%; мясо птицы находится на втором месте, его доля в общей структуре потребления составляет 34,7%. Если верить прогнозам, в 2022 году на первом месте по потреблению будет стоять мясо птицы.

Анализ баланса мясных ресурсов на рынке в первом полугодии этого года без учета торговли со странами Таможенного союза показывает следующие результаты.

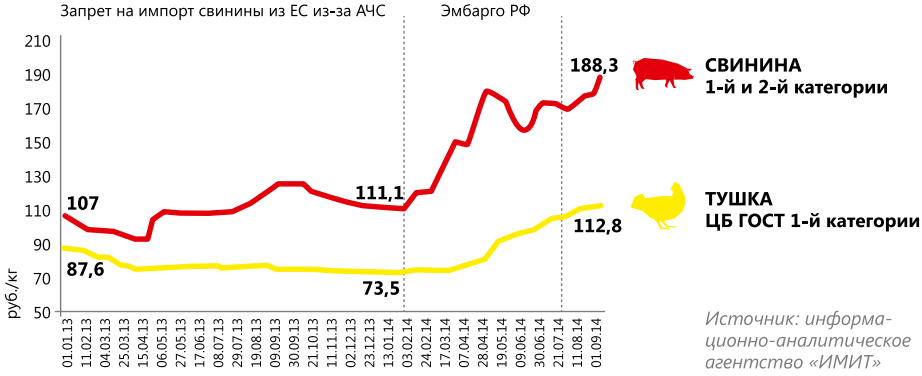
Импорт свиного мяса сократился на 105 тыс. тонн (38%), в то время как отечественное производство увеличилось на 7,8%, и в пересчете на убойный вес прирост составил 97 тыс. тонн. Таким образом рынок свинины без учета импорта шпика и субпродуктов оказался сбалансированным – 0,3%. Основной причиной положительной динамики цен стало снижение импорта шпика и субпродуктов, в результате чего на рынке свинины образовался дисконт по сравнению с прошлым годом в объеме 144 тыс. тонн.

Отсутствие шпика на рынке стимулировало мясопереработчиков адаптировать рецептуры своих продуктов к сложившимся условиям: субпродукты и легкоплавкий шпик были заменены на птицу и на альтернативные животные и растительные жиры.

Эмбарго на ввоз мяса в Россию не приведет к его дефициту в стране, а наоборот, позволит максимально развить отечественное производство и получить высококачественный экологичный продукт. Если хотите подтверждение в цифрах, в 2000 году в мировом рейтинге Россия занимала 20-е место по производству мяса птицы, по итогам прошлого же года – уже четвертое (после США, Китая и Бразилии)! То есть мы в состоянии полностью обеспечить себя самостоятельно.

В заключение еще раз хотелось бы подчеркнуть, что не стоит беспокоиться о закрытии границ. Если вы не ярый приверженец фуа-гра, то, поверьте, в России можно найти абсолютно любой продукт на любой вкус. Более того, не возьмусь говорить за всех, но за продукцию, произведенную на Белгородчине, я абсолютно уверен: выращенные на белгородских полях корма, птица – равно как и свиньи с коровами и переработанная на новейших заводах, оснащенных инновационными технологиями, мясопродукция – будут отличаться высоким качеством и натуральностью в отличие от тех же пресловутых американских окорочков, которые специально шприцуются рассолом с целью снижения себестоимости. У нас же политика обратная – выпускать для наших покупателей самое натуральное и самое вкусное мясо!

Динамика изменения средних оптовых цен на свинину и мясо птицы отечественного производства в 2013–2014 гг. (включая НДС), руб./кг



Источник: информационно-аналитическое агентство «ИМИТ»

Комиссия ЕС расширяет карантинные зоны

Европейская комиссия усиливает меры борьбы с африканской чумой свиней (АЧС) в закрытых районах и при этом определяет четыре различных области риска.

Первая относится к Сардинии, которая в течение некоторого времени и причем в наиболее тяжелой степени страдает от этого заболевания, – здесь АЧС была зафиксирована в поголовье домашних свиней, поэтому применяются самые строгие правила контроля. Второй район – в Литве и Латвии, где эта болезнь была неоднократно найдена у домашних свиней. В третьей зоне риска, куда относятся отдельные регионы в странах Балтии и в Польше, АЧС наблюдалась только у диких свиней.

Наконец, комиссия рассчитывает, что соблюдение мер в прилегающих зонах четвертой категории, где не было случаев АЧС, предотвратит дальнейшее распространение заболевания. Государства-члены ЕС уже одобрили план Европейской комиссии по модернизации здравоохранения.

В Северо-Восточной Европе в этом году не поступало данных о случаях повторного заболевания АЧС. Согласно исследованиям Европейской комиссии, с начала этого года зафиксировано 39 вспышек у домашних свиней и 87 случаев – у диких. Последние патогены АЧС были обнаружены у двух диких кабанов в Эстонии, но в рамках существующих охраняемых районов.

agriacta.com

ЕК пересмотрит закон о ветпрепаратах

Европейская комиссия хочет модернизировать Закон о лекарственных препаратах для животных. Она планирует достичь большей гармонизации существующих национальных правил.

В сентябре Еврокомиссия представила два предложения по модернизации Закона о лекарственных препаратах для животных. Основная цель предложений – снижение устойчивости к антибиотикам патогенов в результате ненадлежащего использования противомикробных препаратов в животноводстве. Среди прочего будет запрещено применение лекарственных препаратов для профилактики заболеваний или стимуляции роста. Одновременно должен быть введен действующий по всему ЕС лимит на остаточное количество ветеринарных лекарственных средств в общепринятых кормах. Наконец, предвидятся более строгие руководящие принципы для назначения и использования кормов с антибиотиками.

Кроме того, сокращение существующих маркетинговых барьеров между государствами-членами в будущем должно обеспечить больший выбор соответствующих лекарств по более низким ценам для животноводов. В частности, предложение для нишевых видов, таких как пчелы, козы, индейки или рыбы, должно быть улучшено. Существующие правила, по мнению комиссии, тормозят инновации.

Период защиты данных для инноваций должен быть продлен, чтобы дать компаниям больший стимул для развития, а электронная коммерция для безрецептурных препаратов – облегчена. Предложения комиссии теперь должны быть рассмотрены советом и Европейским парламентом.

agriacta.com

Госпрограмму переписали

Минсельхоз представит вице-премьеру Аркадию Дворковичу новый вариант Государственной программы развития сельского хозяйства до 2020 года.

Напомним, что ранее премьер-министр РФ Дмитрий Медведев поручил правительству внести изменения в госпрограмму, в том числе с учетом продовольственного эмбарго. При этом он подчеркивал, что приоритеты должны сместиться в сторону развития мясного животноводства и тепличных хозяйств.

Обновленный документ предполагает увеличение объема субсидий в текущем году в 1,5 раза – с 165,7 до 252,7 млрд рублей, а в целом до 2020 года – почти до 1,8 трлн рублей.

В будущем году больше всего дополнительных средств, а именно 28,8 млрд рублей, планируется направить на поддержку растениеводства.

На развитие наиболее капиталоемкого сектора – животноводства – Минсельхоз дополнительно выделит в 2015 году 8,5 млрд рублей. До 2020 года поддержка отрасли увеличится на 75,3 млрд рублей.

На развитие молочного скотоводства будет направлено 12 млрд рублей. В аграрном министерстве считают, что это позволит увеличить производство товарного молока с нынешних 30,5 до 33,5 млн тонн.

Агроинфо

Борьба с контрафактом

Депутаты Госдумы намерены ужесточить законодательство и оценивать продажу контрабандных товаров, а также фальсификата и контрафакта не только как экономическое преступление, но и как более опасное деяние, угрожающее жизни и здоровью граждан.

В частности, поправками планируется дополнить сразу несколько законопроектов на эту тему, которые уже внесены в Госдуму и будут рассматриваться осенью.

Об этом сообщила **председатель комитета по безопасности и противодействию коррупции Ирина Яровая** («Единая Россия»). По ее данным, резко возросло число случаев массовой гибели людей, потреблявших некачественную продукцию из других стран.

Яровая рассказала, что депутаты и эксперты изучают в том числе предложения Роспотребнадзора о том, чтобы ко второму чтению установить ответственность за производство и реализацию контрафактных продовольственных товаров. Для этого потребуется корректировка статьи 14.10 КоАП («Незаконное использование товарного знака»). Кроме того, предлагается дифференцировать правонарушение, разбив действующую норму 14.7 («Обман потребителя») на несколько составов: первый – обмеривание, обвешивание, обсчет; второй – введение потребителя в заблуждение относительно потребительских свойств, качества товаров.

Депутат также обратила внимание на «разбалансированность норм» в действующем законодательстве. «Если потребитель вводится в заблуждение и инициатор проверки – физическое лицо, то наказание за выявленные нарушения для юридического лица – 40 тыс. руб. А если в компетентные органы обратится юридическое лицо или индивидуальный предприниматель, то максимальное наказание за те же нарушения уже 500 тыс. руб., – привела она пример. – Очевидно, что уровень ответственности за одно и то же правонарушение не может меняться в зависимости от субъекта, заявившего о нем. Поэтому санкция должна быть сбалансирована».

Глава комитета Госдумы отмечает, что в вопросе борьбы с контрафактом интересы российских добросовестных производителей, покупателей и государства абсолютно совпадают. «Мы обеспечиваем защиту экономических интересов отечественного производителя, который честно конкурирует и формирует на рынке спрос на свою продукцию за счет высокого качества, доступной цены и востребованности, а покупателям гарантируется защита от суррогата и подделок, потенциальной угрозы для здоровья и необоснованных денежных потерь, – сказала она. – Государство выстраивает защиту добросовестной конкуренции, защиту производителя, который действует легально и ответственно, а значит, выполняет все обязательства, в том числе налоговые и относящиеся к безопасности».

Президент России дал поручение до 1 ноября 2014 года предусмотреть ответственность за производство и реализацию контрафактной продукции и обеспечить принятие решений.

ИТАР-ТАСС

Структура потреблениям мяса в мире

К 2020 г., по прогнозу Организации экономического сотрудничества и развития (совместно с Продовольственной и сельскохозяйственной организацией ООН), произойдет реструктуризация потребления мяса всех видов в мире.

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 г. объем совокупного потребления мяса в мире уже достиг более чем 256 млн т и продолжит увеличиваться благодаря росту платежеспособного спроса. В 2009–2013 гг. в структуре мирового потребления мяса лидировала свинина, доля которой в указанный период оставалась в пределах 40% от общего объема. Мясо птицы занимало второе место (35% совокупного мирового показателя). На говядину и телятину приходилась только пятая часть мирового потребления.

Свинина и курятина, 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 вынуж-

дена импортировать свинину из других государств, чтобы удовлетворить потребности населения. В связи с этим с 2011 г. правительство КНР было вынуждено возобновить субсидии для крупных свиноводческих хозяйств и дополнительно поставлять на рынки большие запасы свинины, чтобы сбить скачок продовольственной инфляции. В большей степени (кроме КНР) потребление мяса бройлеров сосредоточено как на территориях крупнейших государств-производителей, таких как США, ЕС и Бразилия, так и там, где производство активно развивается – в Мексике, Индии, Северной Корее, РФ.

Говядина и телятина, как наиболее дорогие виды мяса, входят в рацион жителей тех стран, где уровень жизни достаточно высок. В 2013 г. к таким странам относятся США, Бразилия, ЕС и Япония. Объем спроса на мясо также отражает численность населения и его платежеспособность. Например, население Японии потребляет более 1 млн 200 тыс. т мяса КРС в год.

Внутри стран также существует дифференциация спроса на мясо, например, жители США выбирают переработанные мясные продукты (фарш). В Японии пользуется спросом «мраморная говядина», которую получают только от скота мясных пород. В Европе в связи с диетологическими требованиями лучше покупают так называемую «тощую» говядину с минимальным содержанием жира. Россияне в преобладающем большинстве (более 55%) выбирают парное или охлажденное мясо, которое ассоциируется с экологичностью и натуральностью.

По сообщению Intesco Research Group

SWISSAM+INAC

В Петербурге 8 сентября было подписано соглашение о сотрудничестве между Бизнес-школой SWISSAM и Национальным институтом мяса Уругвая (INAC).

В соответствии с соглашением, Национальный институт мяса Уругвая в течение года будет осуществлять эксклюзивные поставки мяса для организации учебного процесса студентов программы Culinary Arts SWISSAM. А специалисты института будут обучать студентов Бизнес-школы тонкостям разделки говядины и приготовления мясных блюд, сообщается на сайте организации.

В церемонии подписания соглашения участвовали посол Уругвая в России Анибал Кабрал Сегалерба, исполнительный директор Бизнес-школы SWISSAM Ханс Хиертнер и эксперт по контролю качества INAC Даниель Спарано.

Было отмечено высочайшее качество мяса из Уругвая – именно этот критерий и стал решающим при выборе партнера для поставок данного продукта в SWISSAM. Лучшим доказательством качества продукции INAC является статус Национального института мяса как официального поставщика сборной Уругвая по футболу.

rustelegraph.ru

Экспорт говядины из Бразилии

Министерство сельского хозяйства, животноводства и снабжения Бразилии сообщило, что российские санитарные власти выдадут разрешение на экспорт мяса в Россию пяти компаниям: Mataboi, Frigoestrela, Marfrig, Agra и Cotriji.

Министр сельского хозяйства Бразилии Нери Желлер отметил, что «Россия предъявляет строгие требования к продуктам питания, которые поступают на ее рынок, и Бразилии приходится прилагать усилия, чтобы соответствовать принятым нормам». Он считает, что расширение поставок на российский рынок свидетельствует о признании качества и надежности бразильской продукции, которые обеспечивает система инспекторского контроля министерства.

По данным бразильской стороны, в 2013 г. она поставила в Россию сельхозпродукцию на $2,72 млрд. При этом, 44,1% от продаж, или $1,2 млрд, пришлось на экспорт говядины, а 15,2%, или $412 млн, – на экспорт свинины. В 2014 году сильный спрос со стороны России и Гонконга и отмена некоторых ограничений на поставки бразильской говядины на отдельных рынках помогли Бразилии увеличить экспорт этого вида мяса до более 1 млн тонн.

Крупнейший в мире экспортер говядины в августе отправил на внешние рынки 1 045 тыс. тонн мяса, и этот объем более чем на 10% превышает показатели 2013 года, в соответствии с данными за январь-август Бразильской ассоциации экспортеров мяса (ABIEC). Поставки за этот период оцениваются в $4,75 млрд, что на 13% больше, чем $ 4,1 млрд, которые бразильские поставщики заработали в прошлом году.

«С этими результатами Бразилия укрепляет свои позиции в качестве крупнейшего поставщика говядины на мировом рынке», – сказал **президент ABIEC Антонио Хорхе Камарделли**. – Конец китайского эмбарго и аккредитация новых заводов для экспорта в Россию, а также снятие эмбарго Ираном и Египтом на поставку мяса из штата Мату-Гросу положительно сказались на экспортных показателях».

Meatinfo.ru

В Екатеринбурге появится агротехнопарк

В Екатеринбурге недалеко от аэропорта планируется построить агротехнопарк. «Синара-Девелопмент» и руководство овощебазы №4 намерены подписать соглашение о реализации проекта.

«Синара» может предоставить земельный участок общей площадью 100 га между выставочным комплексом «Экспо» и птицефабрикой. Руководство овощебазы возьмет на себя обязательство по строительству комплекса.

Предполагается, что проектные работы будут закончены в течение года, после чего бизнесмены начнут строительство. Первая очередь комплекса может быть введена в эксплуатацию в 2016 году. Общая площадь агропарка займет около 100 тыс. кв. метров. В него войдут торгово-складские помещения, тепличные хозяйства, овощеперерабатывающий завод, мясокомбинат, склады для мяса, рыбы и другое. Планируется, что инвестиции в проект составят 3 млрд рублей, из которых 1,5 млрд рублей можно будет получить по федеральной программе строительства технопарков.

КоммерсантЪ

реклама

CSB-System

Бизнес-IT-решение для всего Вашего предприятия

Быстрее
Надежнее
Эффективнее

Ведущие компании мясной отрасли по всему миру успешно 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

Событие:

23-я Международная выставка продуктов питания и напитков World Food Moscow 2014

Дата:

15–18 сентября 2014 года

Место проведения:

Москва, ЦВК «Экспоцентр»

Организатор:

группа компаний ITE

Участники:

более 1 600 компаний из 70 стран мира

Посетители:

более 30 000 человек из России и стран СНГ

Периодичность:

ежегодно

Источник:

материалы организаторов

Рекордное количество посетителей на World Food Moscow

Завершила свою работу 23-я Международная выставка продуктов питания и напитков World Food Moscow 2014, организованная группой компаний ITE. Выставку посетило рекордное количество гостей – за четыре дня с экспозицией ознакомились более 30 тысяч человек!

Альберт Давлеев, *вице-президент Международной программы развития птицеводства (IPDP):*

«Индейка не столько будет конкурировать со свининой, говядиной или мясом курицы, сколько станет дополнением к мясной корзине. В какой-то мере она позволит справиться с дефицитом сырья для мясопереработки».

По сравнению с прошлым годом выставка не потеряла ни одного квадратного метра, отметил на открытии **региональный директор ITE в России Александр Шталенков**. На World Food Moscow 2014 свою продукцию продемонстрировали более 1 600 компаний из 70 стран мира, а 42 страны представили свои национальные павильоны.

Об интересе к выставке свидетельствует представительный состав зарубежных официальных делегаций. В церемонии открытия World Food Moscow 2014 приняли участие министр торговли и ремесел г-жа Нежла Харуш и министр сельского хозяйства Республики Тунис г-н Лясад аль Ашаль, министр сельского хозяйства Республики Сербия г-жа Снежана Богосавлевич-Бошкович, заместитель министра Аргентинской Республики по международным экономическим отношениям г-н Карлос Бьянко, заместитель министра сельского хозяйства и морского рыболовства Королевства Марокко г-н Мохамед Садики и другие высокопоставленные гости.

Официальные делегации стран, участвующих в выставке, подтвердили свои намерения сохранения и дальней-

шего увеличения объемов и ассортимента импортируемых в Россию продуктов питания.

С удовлетворением отметив расширение присутствия на выставке зарубежных партнеров и появление новых участников из Северной Африки и Южной Америки, **первый заместитель председателя Комитета Совета Федерации Федерального Собрания РФ по аграрно-продовольственной политике и природопользованию Сергей Лисовский** выразил уверенность, что «Россия не только будет покупать продовольствие, но и экспортировать его».

Все дни работы выставки в шести павильонах на стендах участников шли интенсивные переговоры, презентации и дегустации продукции, обсуждение будущих контрактов. Деловые мероприятия в рамках выставки проходили при полных залах, интерес к докладам экспертов продовольственного рынка был огромный.

«У российских индейководов есть перспектива пятикратного увеличения производства, – сказал **вице-президент Международной программы развития птицеводства (IPDP) Альберт Давлеев** на конференции «Красное мясо и птица», проходившей в рамках выставки. – В России очень большой интерес к этому продукту, практически ограниченному в импорте».

В 2013 году Россия произвела 137 тыс. т индюшатины в живом весе, 127 тыс. т из которых пришлось на сельхозорганизации. По прогнозу Росптицесоюза, к 2017 году производство индейки увеличится до 417 тыс. т, то есть в три раза по отношению к уровню прошлого года.

«Индейка не столько будет конкурировать со свининой, говядиной или мясом курицы, сколько станет дополнением к этой мясной корзине, – отметил Альберт Давлеев. – В какой-то мере она позволит справиться с дефицитом сырья для мясопереработки, потому что более 40% индюшиного мяса, как правило, уходит на переработку». MC

реклама

Гость: **Юлия Грачева,** директор Экологического союза Санкт-Петербурга

Беседовала: **Виктория Загоровская**

Рынок экопродуктов – в стадии формирования

Несмотря на рост популярности экологически чистых продуктов питания в мире, российский рынок пока развивается стихийно. Значительная его часть по-прежнему приходится на долю импортных товаров. О последних изменениях и о том, как будет развиваться ситуация дальше, мы решили поговорить с **Юлией Грачевой, директором Экологического союза Санкт-Петербурга**.

– Что можно сказать о состоянии рынка экопродуктов в России? Каковы основные тенденции его развития?

– Рынок экопродуктов в России, на наш взгляд, находится еще в стадии формирования: разрабатывается федеральная и региональная законодательная база, образуются организации, продвигающие производство и потребление такой продукции, и системы сертификации, постепенно растет число экофермеров. Основная тенденция – рост потребительского спроса.

Учитывая, что экопроизводство более рискованно и менее рентабельно по сравнению с традиционным сельским хозяйством, его развитие тормозит отсутствие системы государственной поддержки (субсидий, льгот, контроля) и гринвошинг – недобросовестное использование приставок «эко», «био», «органик». Также развитие сдерживает отсутствие признанной на федеральном уровне национальной системы сертификации экопродукции.

Юлия Грачева:

«Учитывая, что экопроизводство более рискованно и менее рентабельно по сравнению с традиционным сельским хозяйством, его развитие тормозит отсутствие системы государственной поддержки».

Есть еще одна особенность российского рынка – это производители, выбравшие разные способы ведения сельского хозяйства. Органический, который широко распространен в мире, и экологический, рамки которому задают отечественные системы экосертификации, в частности оценивающие весь жизненный цикл. И те, и другие производители являются участниками экорынка и нуждаются в поддержке.

Если говорить о рынке органической продукции (сертифицированной на соответствие органик-стандартам), то, по оценкам Euromonitor International, в 2012 году объем ее продаж в России составил 148 млн долларов США. При этом, по данным экспертов, порядка 90% такой продукции – импортного производства. Сегодня отечественная продукция сертифицируется преимущественно на соответствие зарубежным органик-стандартам. Только Экологическим союзом совместно с Итальянским институтом этической и экологической сертификации (ICEA) процедуру на соответствие европейскому биостандарту EU 834/07 прошли предприятия ритейла и хозяйства Ленинградской и Тульской областей, Санкт-Петербурга, Москвы и Московской области, Краснодарского края, Абхазии, Республики Хакасия.

Оценить уровень развития рынка продукции, сертифицированной по российским добровольным экологическим стандартам, сложно, потому что такая статистика попросту не ведется. Ее можно отслеживать только с помощью самих органов по сертификации. Но число таких производителей тоже растет – мы это видим по развитию направления сертификации пищевой продукции в системе международного уровня «Листок жизни».

– Оцените уровень спроса и предложения на российском рынке экопродуктов. Какие категории экопродуктов пользуются сегодня наибольшим спросом, и с чем это связано?

– Спрос постоянно растет. Однако потребители ощущают нехватку достоверно экологически безопасных продуктов питания по приемлемым ценам. Цены на импортные аналоги зачастую завышены. Сертифицированный импорт – это в основном бакалея, товары с долгим сроком хранения. Интереснее для потребителя так называемый fresh-сегмент, и нехватка такой продукции все время ощущается. Здесь открывается большое поле деятельности для российского экопроизводителя. Активно развиваются небольшие

фермы, производящие продукцию по экостандартам, которые торгуют через интернет и имеют постоянных покупателей и заказчиков. Увидеть экопродукцию fresh-сегмента в сетях практически нереально именно из-за особенностей логистики. По этой же причине возникают сложности у ресторанов и кафе – не хватает объема, ассортимента, возникают проблемы с логистикой. Поэтому систему сотрудничества ритейла, HoReCa и экопроизводителей нужно выстраивать.

– По вашим прогнозам, какое влияние на экорынок окажет введение Россией запрета на импорт продуктов питания и сельскохозяйственного сырья из стран Евросоюза, США, Канады, Норвегии и Австралии? Как выглядят перспективы российской органической продукции на фоне введения РФ продовольственных санкций?

– Потребители импортной органической продукции могут столкнуться с запретом на некоторые категории товаров. Но по сравнению с общей массой это небольшие объемы, в большей степени премиальная ниша.

Повторюсь: отечественный рынок органической продукции еще только формируется. Говорить о положительном и отрицательном влиянии санкций на него сейчас не актуально, поскольку большей проблемой на данный момент является как раз отсутствие базовых условий для эффективного развития экобизнеса, который в основном представлен малыми и средними хозяйствами. Также, если учесть, что санкции установлены на год, важно понимать: для того чтобы наладить органическое производство, этого времени мало.

– В августе Минсельхоз подготовил для общественного обсуждения четвертую версию законопроекта «О производстве органической продукции». Когда он может быть принят и какие изменения за этим последуют?

– Сроки прогнозировать сложно, ведь работа ведется с 2010 года. Надо отметить, что четвертая версия проекта уже вполне соответствует европейскому законодательству: в нем запланирована возможность добровольной экологической сертификации производителей вместо регистрации в специально созданной госструктуре. Такая добровольная сертификация будет осуществляться аккредитованными в уполномоченной госструктуре органами по сертификации.

При этом важно учитывать, что в Евросоюзе существует специальная директива об органической продукции, признающая форматы сертификации и продукцию тех или иных стран, а также разрешающая ее импорт в качестве органической. Поэтому, чтобы российские производители смогли экспортировать продукцию на европейский рынок, нужно, чтобы ЕС в рамках своего действующего законодательства признал органическую продукцию из России.

– Каковы перспективы развития рынка? Как может измениться доля экопродукции в общем объеме продуктового рынка страны?

– С точки зрения природных условий и ресурсов в России для развития органического сельского хозяйства есть большой потенциал. Например, у нас много земель, которые давно не обрабатывались, что помогает сокращать конверсионный период. Поэтому, при условии обозначения вектора развития экопроизводства на государственном уровне и создания инфраструктуры поддержки, как это практикуется в других станах, доля экопродукции может заметно вырасти. По оптимистичным оценкам, это может произойти уже в течение пяти-десяти лет. МС

Комплексные смеси специй, вкусо-ароматические композиции и функциональные добавки австрийской фирмы ZALTECH для производства всех видов мясных изделий.

Москва	(495) 642-82-42
Санкт-Петербург	(812) 600-45-45
Владимир	(4922) 34-66-11
Волгоград	(8442) 26-52-52
Краснодар	(861) 210-09-71
Казань	(843) 224-52-61
Липецк	(4742) 41-78-73
Новосибирск	(383) 363-03-70
Барнаул	(3852) 25-95-31
Томск	(3822) 40-56-96
Омск	(3812) 55-12-06
Саранск	(8342) 23-04-98
Самара	(846) 977-38-18
Саратов	(8452) 66-15-05
Тамбов	(4752) 73-70-01
Челябинск	(351) 262-28-40
Ярославль	(4852) 72-18-85
Воронеж	(4732) 39-56-08
Пенза	(8412) 60-69-68
Хабаровск	(4212) 46-18-71

Эксклюзивный представитель ZALTECH
в России ООО «Биофуд Спайс»
Тел./факс: (495) 642-82-42, (498) 602-76-40
www.zaltech.com

Автор:

Михаил Кисин,
директор Универсального портала продуктов питания www.GoodsMatrix.ru

Рационализм на смену эмоциям.

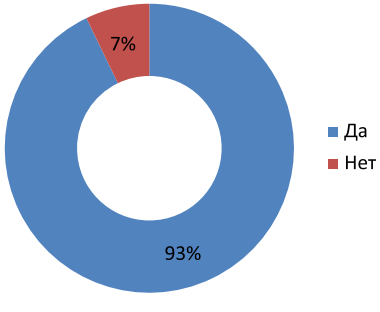
Потребительские предпочтения при выборе колбасных изделий

Российский рынок колбасных изделий на протяжении многих лет демонстрирует высокую насыщенность и быструю оборачиваемость, а продукция, представленная на нем, занимает одно из первых мест в ежедневном рационе жителей нашей страны.

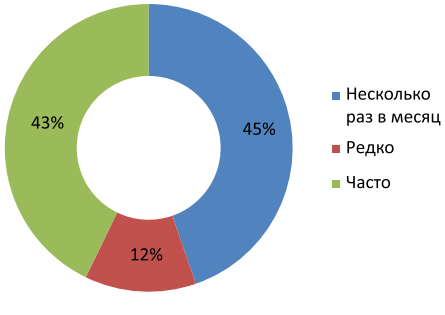
Однако для того, чтобы удержать позиции, завоевать и сохранить лояльность потребителей, производители должны не просто проявить маркетинговую активность, но в первую очередь убедить в качестве своей продукции. Об этом свидетельствуют результаты интернет-исследования потребительских предпочтений, проведенного Универсальным порталом продуктов питания GoodsMatrix в августе 2014 года.

Несмотря на многочисленные телевизионные передачи и публикации в печатных изданиях, рассказывающие о ненатуральном составе колбасы и даже ее угрозе для здоровья, подавляющее большинство опрошенных ответили, что покупают колбасные изделия часто.

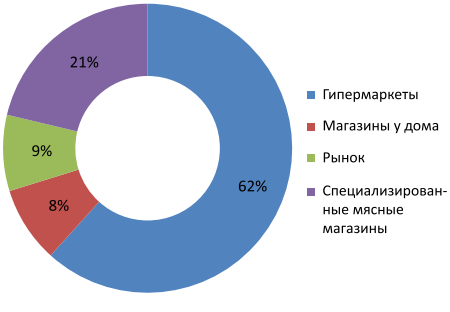
Вы приобретаете колбасные изделия?



Как часто вы покупаете колбасные изделия?

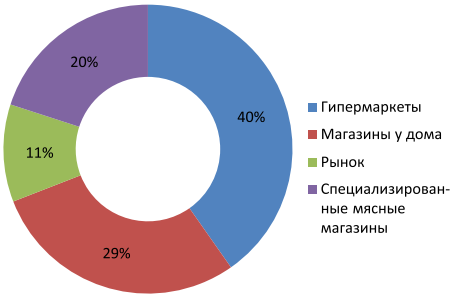


Предпочтения мест покупки колбасных изделий (женщины)

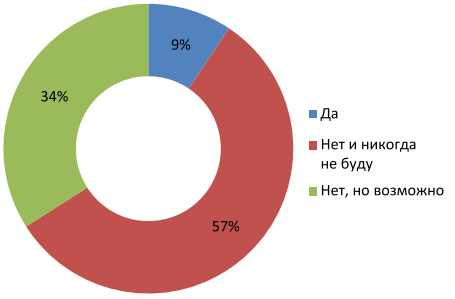


Среди мест покупки колбасных изделий большинство респондентов называли супер- и гипермаркеты (особенно женщины), а также магазины у дома (чаще их выбирают мужчины). Доверие к рынкам минимально, как, впрочем, и к интернет-магазинам – вероятно, в силу невозможности убедиться в качестве и свежести товара, а также в соблюдении норм хранения и реализации.

Предпочтения мест покупки колбасных изделий (мужчины)



Покупаете ли вы колбасные изделий через интернет-магазины?

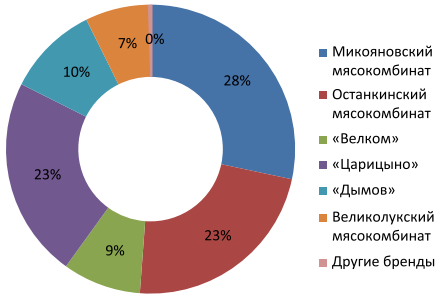


Безусловные лидеры рынка – отечественные компании: их продукцию покупают более 70% опрошенных. На импорт приходится всего 6%.

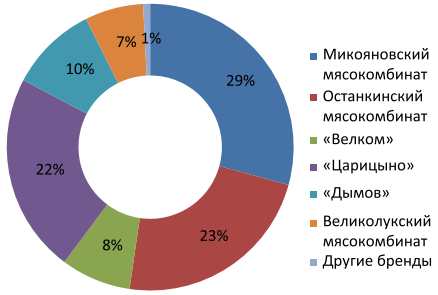
Среди производителей лидирующие позиции занимают столичные мясокомбинаты с историей – Микояновский, Останкинский и Царицынский. Заметим, однако, что в первую пятерку входят и относительно молодые компании – «Велком» и «Дымов», которые позиционируют свою продукцию как максимально натуральную. Особенно высока лояльность к их колбасным изделиям среди женской аудитории, что, на наш взгляд, объясняется большей заботой о семейном рационе.

Предпочтения происхождения колбасного изделия среди респондентов

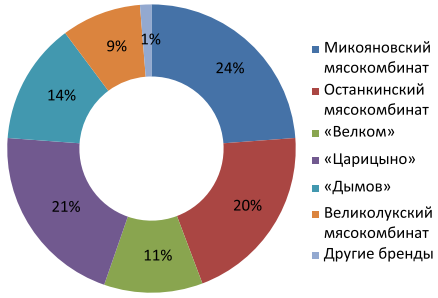
Узнаваемость респондентами различных брендов колбасных изделий



Узнаваемость брендов колбасных изделий (мужчины)



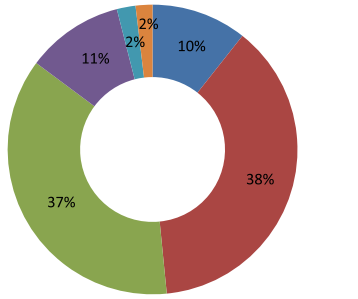
Узнаваемость брендов колбасных изделий (женщины)



Стоит, однако, заметить, что расстановка сил на региональных рынках может отличаться от ситуации в столице: как правило, в регионах потребители отдают предпочтение продукции местных производителей.

Особенно интересны выводы о критериях выбора колбасных изделий. Качественным большинство потребителей назвали продукт, прошедший экспертизу; вкус респонденты поставили на второе место, тогда как рекомендации СМИ гарантией качества считает лишь малый процент опрошенных.

Качественный продукт по мнению респондентов – это...

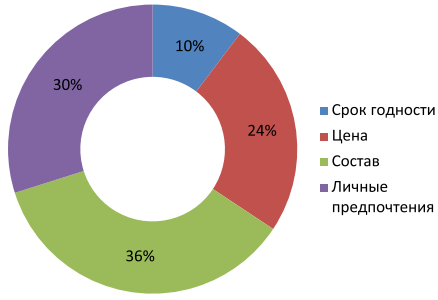


70%

Более 70% опрошенных покупают отечественную продукцию. На импортную приходится всего 6%.

В целом и мужчины, и женщины одинаково ранжируют факторы, имеющие определяющее значение при принятии решения о покупке: респонденты называли в первую очередь состав, затем личные предпочтения, а на третье место ставили цену.

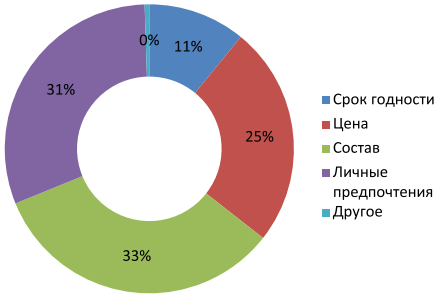
Причины, определяющие выбор колбасных изделий среди респондентов



Однако целесообразно отметить некоторую разницу в ответах женщин и мужчин: исследование позволяет сделать вывод, что женщины уделяют больше внимания составу и, соответственно, качеству продукта, нежели мужчины.

Причины, определяющие выбор колбасных изделий (женщины)

Причины, определяющие выбор колбасных изделий (мужчины)



Большим потенциалом с точки зрения маркетинга обладает продукция в порционных упаковках, которая позволяет внимательно изучить состав, срок годности и прочую информацию.

В целом проведенное исследование позволило сделать следующие выводы:

1. Колбасные изделия на протяжении многих лет остаются одним из самых востребованных продуктов среди российских потребителей.

2. Наиболее сильные позиции в столичном регионе – у мясокомбинатов Микояновского, Останкинского, Царицынского; в пятерку лидеров входят также «Велком» и «Дымов».

3. Приоритетные места покупки колбасных изделий – супер- и гипермаркеты, а также фирменные магазины производителей и магазины у дома.

4. Большинство потребителей называют качественной продукцию, прошедшую экспертизу.

5. Определяющим фактором выбора респонденты назвали состав колбасных изделий (особенно эта позиция сильна среди женской аудитории).

Опираясь на результаты опроса, можно порекомендовать производителям при разработке стратегии продвижения продукции обращать особое внимание не столько на создание эмоционального образа колбасного изделия или бренда, сколько на формирование лояльности потребителей за счет уверенности в стабильном качестве.

В первую очередь речь идет о наличии экспертных свидетельств (как мы видим, для большинства опрошенных этот параметр очень важен). Неслучайно лидирующие по результатам опроса компании организуют производство в соответствии с системами менеджмента качества и стандартами (скажем, компания «Останкино» подчеркивает соответствие им даже названием своей продукции – например, «Русская ГОСТ»). При этом отметим, что в рамках продвижения товара важно найти способ проинформировать потребителя о наличии сертификации и стандартизации и, как следствие, – качестве продукции.

Кроме того, важное условие лояльности потребителей – натуральный состав колбас, а значит, одно из средств продвижения – акцент на этом факторе (именно такую стратегию выбрала, например, компания «Велком», которая ярким стикером на упаковке каждой единицы товара информирует о том, что продукт не содержит сои и других ГМО). В связи с этим, на наш взгляд, большим потенциалом с точки зрения маркетинга обладает продукция в порционных упаковках, которая позволяет внимательно изучить состав, срок годности и прочую информацию.

Говоря об упаковке, отметим недостаточное использование ее в качестве средства продвижения, особенно при отсутствии сильных брендов (на рынке колбасных изделий брендами, как правило, являются названия компаний-производителей). Определенное единообразие представленных упаковочных решений диктуют сразу несколько факторов: зависимость производства от формата и подсознательное недоверие покупателей к ярким цветам (которые, по мнению потребителей, могут указывать на ненатуральность продукта).

Тем не менее одна из задач производителей, на наш взгляд, – при помощи дизайнерских решений выделить свою продукцию на полке на фоне аналогичной и при этом сформировать доверие к ней. Более того, именно упаковка, а не вкус становится объектом инновационных решений, поскольку рынок колбасных изделий довольно консервативен и нет никакой гарантии, что потребители оценят новые нестандартные вкусы.

Наконец, при выборе средств продвижения рекомендуем отдавать предпочтение работе в местах продаж (в том числе мерчендайзингу), а также BTL-мероприятиям с дегустациями и раздачей информационных материалов. Немалое значение имеет и прямой маркетинг, работа с конкретным потребителем, разъяснение ему преимуществ того или иного товара, поэтому важное значение приобретает обучение торгового персонала – как в фирменных магазинах, так и в супермаркетах. В то же время телевизионные рекламные ролики в современных условиях играют роль скорее дополнительных, нежели ведущих способов продвижения: формируют образ продукта, детальную информацию о котором потребитель сможет получить в точках продаж.

В целом, подводя итог, отметим: выводы, сделанные на основе исследования, доказывают, что «эмоциональный маркетинг» на рынке колбасных изделий сегодня не работает; даже пресловутая ностальгия по вкусам детства перестала играть роль определяющего фактора выбора – вероятно, по той причине, что качество представленной продукции во многом дискредитировано как недобросовестными производителями, так и информацией, поступающей из СМИ. Поэтому базой маркетинговой стратегии, на наш взгляд, должны стать рациональные методы продвижения, основанные не на эмоциях и образах, а на фактах и доказательствах, которые гарантируют честность и открытость производителя. МС

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 санитации 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.

intralox®

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

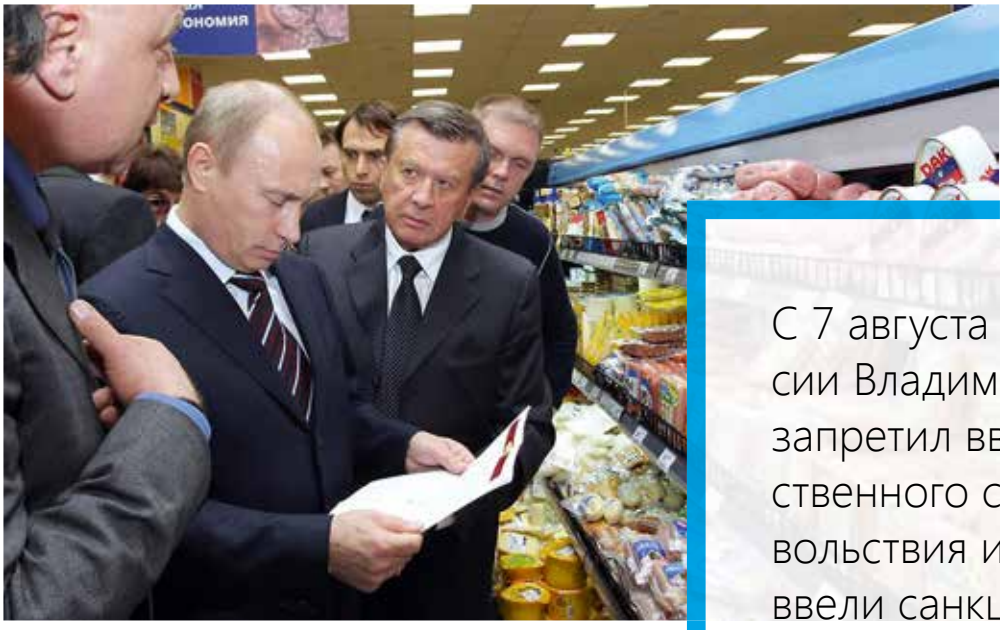


Фото: AP / www.n-tv.de

С 7 августа президент России Владимир Путин на год запретил ввоз сельскохозяйственного сырья и продовольствия из стран, которые ввели санкции против России: Евросоюза, США, Канады, Австралии и Норвегии.

MEATINFO

Компания:
информационно-аналитический отдел Meatinfo.ru

Как отразятся санкции на рынке мяса?

How will sanctions influence the meat market?

С 7 августа президент России Владимир Путин на год запретил ввоз сельскохозяйственного сырья и продовольствия из стран, которые ввели санкции против России: Евросоюза, США, Канады, Австралии и Норвегии. В перечень продуктов в числе прочих вошла говядина, свинина, мясо и пищевые мясные субпродукты птицы, а также мясо соленое, в рассоле, сушеное и копченое. Рассмотрим, как обстоят дела на мясном рынке, чтобы оценить последствия данного решения.

Сегмент мяса птицы менее зависим от импорта. Его доля в общем объеме потребления данной продукции составила в 2013 году 13%. Ведущим постав-

Since August 7th, Russian President Vladimir Putin has prohibited imports of agricultural raw materials and production from countries which have introduced sanctions against Russia (EU countries, the USA, Canada, Australia and Norway) for a year. In the list of products there are, amongst all, beef, pork, poultry meat and by-products, and also salted, pickled, dried and smoked meat. Let us observe the situation on the meat market to see the consequences of this decision.

The poultry branch is less dependent on imports. Its share in the total consumption amount for this production has reached 13% in 2013. The USA are the main supplier here, with 60% or 267 thousand tons

The total import supplies volume for slaughter weight cattle meat in 2013 has reached 736 thousand tons.

щиком здесь являются США, которым по итогам прошлого года принадлежали 60%, или 267 тыс. тонн всего импорта мяса птицы. Порядка 16%, или 72 тыс. тонн, приходилось на страны Евросоюза.

Производственный потенциал данного сектора продолжает расти год от года. За первое полугодие 2014 года объемы производства мяса птицы в убойном весе уже превышают прошлогодний показатель за аналогичный период на 95 тыс. тонн. То есть к концу года мы сможем покрыть более 200 тыс. тонн импортной продукции самостоятельно. Незначительные недостающие объемы можно восполнить поставками из Бразилии и Республики Беларусь. По итогам 2013 года на бразильское мясо птицы приходилось 16% всех поставок данной продукции.

Говядина – наиболее зависимый от импорта сегмент. В 2013 году Россия собственными силами покрыла лишь 70% потребностей населения в говядине. Общий объем импортных поставок мяса КРС в убойном весе в 2013 году составил 736 тыс. тонн. Если мясо птицы ежегодно демонстрирует положительную динамику, то сектор производства говядины, напротив, ежегодно только ухудшает свои показатели. Относительно производственного объема 2012 года в 2013 году показатель снизился на 1%, а численность поголовья сократилась на 2%. Сейчас запущена государственная целевая программа развития сельского хозяйства, где особая роль отведена именно мясному животноводству. Однако окупаемость проектов в данном секторе самая длительная, программа рассчитана на 2013–2020 гг., так что ждать кардинального и резкого изменения в секторе не стоит.

Но санкции и для данного сегмента не представляют особой угрозы. Ведущими странами-поставщиками говядины в Россию остаются Бразилия (53%, или 313 тыс. тонн по итогам 2013 г.) и Парагвай (24%, или 142 тыс. тонн). Беларусь в 2013 году поставила на рынок России 142 тыс. тонн мяса КРС, и стоит отметить, что относительно 2012 года этот показатель вырос на 42%, или 42 тыс. тонн. Импорт говядины из стран, в отношении которых наложено эмбарго, в 2013 году составил порядка 60 тыс. тонн, или 10% от общего показателя. Такой объем вполне можно возместить увеличением поставок из Бразилии, Парагвая, Аргентины, Уругвая.

Свиноводство является самой незащищенной отраслью животноводства, и после вступления в ВТО судьба его зависела от того, как государство поддержит и сможет сдерживать импорт. Совокупность мер по регулированию импорта мяса (многочисленные запреты Россельхознадзора), принятых правительством в 2013 году, помогла сократить суммарный объем ввоза свинины на 15%.

В прошлом году, несмотря на всю сложность ситуации в отрасли, свиноводы добились рекордного увеличения производства свинины на убой в промышленном секторе. Однако динамика носит инерционный характер, так как были введены в эксплуатацию мощности, строительство которых было начато двумя годами раньше. В итоге за год

Таблица 1. Основные индикаторы рынка по итогам 2013 г., тыс. тонн

Table 1. Main market indicators to the end of 2013, thousand tons

Товарная группа /Group of goods	Объем производства в убойном весе в 2013 г., тыс. тонн /Slaughter weight production volume in 2013, thousand tons	Объем импорта (без учета стран ТС) в 2013 г., тыс. тонн /Imports volume (except the Customs Union countries) in 2013, thousand tons	Объем импорта без стран ТС в 2013 г., тыс. тонн /Imports volume from the Customs Union countries in 2013, thousand tons	Объем тарифных квот в 2013 г. /Tariff quotas volume in 2013	Доля импорта от общей емкости рынка, % /The share of imports in the total market capacity, 5
Говядина /beef	1 651	593	143	570	3 196
Свинина /pork	2 937	603	39	430	1 896
Мясо птицы /poultry	3 790	445	97	364	1 396

of all poultry imports by the end of last year. About 16%, or 72 thousand tons, belonged to EU countries.

The productive potential for this branch continues to grow every year. Volumes of slaughter weight poultry meat for the first half of 2014 are 95 thousand tons over the last-year criteria. So, by the end of the year, we can cover more than 200 thousand tons of imports by ourselves. Some small lacks can be covered by supplies from Brazil and Republic of Belarus. By the end of 2013, 16% of all supplies for this production belonged to Brazil.

Beef is the branch which is the most dependent on imports. In 2013, Russia covered only 70% of the population's needs in beef by itself. The total import supplies volume for slaughter weight cattle meat in 2013 has reached 736 thousand tons. If poultry meat market demonstrates positive dynamics year-by-year, then beef manufacturing sector, in contrast, decreases its criteria annually. In 2013, manufacturing volumes have decreased by 1% compared to 2012 criteria, with the cattle quantity decreasing by 2%. Now, the state special program for agricultural development is set, with meat animal-breeding playing the special role there. But the projects' profitability in this sector is the longest, the program is set from 2013 to 2020, so any significant and sharp changes here cannot be seen.

But sanctions are not destructive for this branch as well. The countries leading in meat imports to Russia are Brazil with 53% or 313 thousand tons by the end of 2013 and Paraguay with 24% or 142 thousand tons. Belarus has supplied 142 thousand tons of cattle meat to Russia in 2013 and it's worth noticing that this amount has grown by 42% or 42 thousand tons. Beef imports from countries under the embargo has reached about 60 thousand tons or 10% from the total amount in 2013. This volume can be covered by increasing the supply volumes from Brazil, Paraguay, Argentina and Uruguay.

Pig-breeding is the less protected sector in animal-breeding, and after Russia's entering the WTO its fate depended on the state support and import control. The measure complex in meat imports regulation (the numerous embargoes by Russian Federal Veterinary and Phytosanitary Monitoring Service) accepted by the government in 2013 helped to reduce the common volume for pork imports by 15%.

Импорт говядины из стран, в отношении которых наложено эмбарго, в 2013 году составил порядка 60 тыс. тонн, или 10% от общего показателя. Такой объем вполне можно возместить увеличением поставок из Бразилии, Парагвая, Аргентины, Уругвая.

Таблица 2. Десятка крупнейших импортеров мяса и пищевых мясных субпродуктов по итогам 2013 г., объем импорта в разрезе стран и товарных групп, тыс. тонн*

Table 2. Top ten of main meat and meat by-products importers to the end of 2013, imports volume to countries and groups of goods, thousand tons*

	По всем группам ТН ВЭД 02 в 2013 г., тонн /For all HTS 02 groups in 2013, tons	Доля, % /Share, %	Говядина свежая и охлажденная, мороженая /Fresh, chilled and frozen beef			Свинина свежая и охлажденная, замороженная /Fresh, chilled and frozen pork			Мясо и субпродукты домашней птицы /Poultry meat and meat by-products		
			2013 г., тонн /2013, tons	2012 г., тонн /2012, tons	Доля в 2013 г., % /The share in 2013, %	2013 г., тонн /2013, tons	2012 г., тонн /2012, tons	Доля в 2013 г., % /The share in 2013, %	2013 г., тонн /2013, tons	2012 г., тонн /2012, tons	Доля в 2013 г., % /The share in 2013, %
ЕС / EU	841 302	39	31 977	52 262	9	363 785	293 909	60	71 632	79 964	16
Бразилия / Brazil	497 924	23	312 825	252 340	53	130 102	132 534	22	54 489	71 081	12
США / USA	274 186	13	56	47 268	0,01	5 852	89 690	1	267 473	269 468	60
Парагвай / Paraguay	155 088	7	142 001	121 279	24	2 157	778	0,4	-	-	-
Канада / Canada	86 825	4	44	157	0,01	79 252	183 187	13	-	98	-
Аргентина / Argentina	71 169	3	15 255	9 084	3	54	-	0,01	8 249	14 504	2
Украина / Ukraine	60 561	3	17 050	14 215	3	4 172	19 580	1	39 339	30 538	9
Австралия / Australia	51 801	2	27 395	35 100	9	-	-	-	-	-	-
Уругвай / Uruguay	45 072	2	35 832	66 972	6	26	-	-	75	131	0,02
Чили / Chile	22 719	1	-	24	-	17 046	18 826	3	474	234	0,1
Прочие / Others	35 000	2	10 514	37 341	2	104	2 070	0,02	3 351	9 398	1
Итого / Total	**2 141 647**	**-**	**592 949**	**636 042**	**-**	**602 550**	**740 595**	**-**	**445 083**	**475 417**	**-**

*без учета стран ТС / except the Customs Union countries

мы получили прирост на уровне 11% и общий объем производства свинины 2 млн 937 тыс. тонн.

На импорт в 2013 году пришлось 18% от общей емкости рынка свинины, что составляет 642 тыс. тонн. Именно данный сектор наиболее заметно ощутит последствие введенных санкций. Ведь еще по итогам прошлого года из стран Евросоюза ввозилось 60% свинины, или 364 тыс. тонн. Порядка 13%, или 79 тыс. тонн, приходится на Канаду, которая тоже попала в список запретных импортеров. Но, по сути, сектор испытывает давление уже с начала 2014 года. Так, с 30 января Россельхознадзор установил временный запрет на ввоз свинины из европейских стран после того, как в Литве подтвердили эпидемию африканской чумы свиней. Он должен был действовать до тех пор, пока Еврокомиссия не предоставит гарантии безопасности импортируемой продукции. Но теперь санкции в отношении стран-участниц ЕС продлят данный запрет. Собственными силами в столь короткие сроки мы не можем заменить образовавшуюся брешь, поэтому дефицит продукции вызвал резкий скачок цен на свинину – производственная цена выросла на 50% за первые шесть месяцев 2014 года. Основная нагрузка легла на отечественных производителей, а также на Канаду и Бразилию: по итогам первого полугодия именно эти две страны обеспечивали 80% всего импорта.

Исходя из показателей 2014 года, на страны, которые попали под запрет, приходится порядка 450 тыс. тонн. Откуда брать недостающий объем свинины? Во-первых, за счет собственного производства, которое нарастило объемы в первом полугодии по сравнению с прошлогодним показателем за аналогичный период на 100 тыс. тонн. То есть вполне вероятно, что отечественные производите-

Last year, despite the difficult situation in the industry, pig-breeders have reached the maximum increase in slaughter pork production in the industrial sector. At the same time, the dynamics is quite inertial as capacities which were built a couple of years before were put into service. As a result, we had the 11% level of annual growth and the total volume of pork production at the level of 2 million 937 thousand tons.

18% of the total pork market capacity, which is 642 thousand tons, belonged to imports in 2013. This sector will feel mostly the consequences of the input sanctions. Even by the end of last year about 60% or 364 thousand tons. About 13% or 79 thousand tons belonged to Canada, whose imports were banned as well. But in fact, this branch has been under pressure since the beginning of 2014. Thus, since January, 30th, Russian Federal Veterinary and Phytosanitary Monitoring Service has temporarily banned imports from European countries after the epidemic situation for African swine fever was diagnosed in Lithuania. The ban was in force until the safety of the imported production would be guaranteed by the Eurocommission. But now, sanctions against EU countries will extend this ban. We cannot fill the newly formed hole by ourselves in such short time, so production deficits have caused the sharp rise in pork prices – production price for the first half of 2014 has grown by 50%. The main burden was laid on national manufacturers, and also on Canada and Brazil, because these two countries provided 80% of imports to the end of the first half of 2014.

According to the 2014 criteria, 450 thousand tons of pork belonged to countries which are now under the embargo. Where can we get the lack of pork volumes? Firstly, by our own manufacturing volumes, which have grown by 100 thousand tons in the first half of this year

В целом отечественный рынок будет ориентирован на страны Южной Америки и Азии, также должна возрасти активность внешнеэкономических взаимоотношений со странами Евразийского экономического союза.

Таблица 3. Мировой объем производства, импорта и экспорта мяса в разрезе ведущих стран по итогам 2014 года (данные Минсельхоза США)

Table 3. World production, imports and exports volume by leading countries for 2014 (data by US Ministry of Agriculture).

ГОВЯДИНА / BEEF					
Производство, млн тонн / Production, million tons		Импорт, млн тонн / Imports, million tons		Экспорт, млн тонн / Exports, million tons	
США / USA	11,757	США / USA	1,021	Бразилия / Brazil	1,849
Бразилия / Brazil	9,675	Россия / Russia	0,740	США / USA	1,172
ЕС / EU	7,470	Япония / Japan	0,760	Индия / India	1,765
Китай / China	5,637	Гонконг / Hong Kong	0,473	Австралия / Australia	1,593
Индия / India	3,850	Китай / China	0,412	Новая Зеландия / New Zealand	0,529
Аргентина / Argentina	2,850	ЕС / EU	0,376	Уругвай / Uruguay	0,338
Австралия / Australia	1,808	Южная Корея / South Korea	0,375	Канада / Canada	0,333
Прочие / Others	15,809	Прочие / Others	3,266	Прочие / Others	1,586
Итого / Total	**58,856**	**Итого / Total**	**7,423**	**Итого / Total**	**9,165**
СВИНИНА / PORK					
Китай / China	55,620	Япония / Japan	1,223	США / USA	2,390
США / USA	10,530	Китай / China	0,770	ЕС / EU	2,220
ЕС / EU	22,390	Мексика / Mexico	0,783	Канада / Canada	1,246
Бразилия / Brazil	3,280	Россия / Russia	0,640	Бразилия / Brazil	0,585
Россия / Russia	2,930	Гонконг / Hong Kong	0,399	Китай / China	0,244
Вьетнам / Vietnam	2,220	США / USA	0,399	Чили / Chile	0,164
Канада / Canada	1,820	Южная Корея / South Korea	0,380	Мексика / Mexico	0,111
Прочие / Others	10,662	Прочие / Others	2,068	Прочие / Others	0,059
Итого / Total	**109,452**	**Итого / Total**	**6,662**	**Итого / Total**	**7,019**
МЯСО ПТИЦЫ / POULTRY					
США / USA	16,976	Япония / Japan	0,854	Бразилия / Brazil	3,482
Китай / China	13,350	Саудовская Аравия / Saudi Arabia	0,82	США / USA	3,340
Бразилия / Brazil	12,308	Иран / Iran	0,673	ЕС / EU	1,083
ЕС / EU	9,800	ЕС / EU	0,671	Таиланд / Thailand	0,504
Индия / India	3,450	Мексика / Mexico	0,682	Турция / Turkey	0,362
Россия / Russia	3,790	Россия / Russia	0,54	Китай / China	0,420
Мексика / Mexico	3,002	Ангола / Angola	0,321	Аргентина / Argentina	0,324
Прочие / Others	21,397	Others	4,296	Others	0,722
Итого / Total	**84,073**	**Итого / Total**	**8,857**	**Итого / Total**	**10,257**

Volumes of slaughter weight poultry meat for the first half of 2014 are 95 thousand tons over the last-year criteria.

За первое полугодие 2014 года объемы производства мяса птицы в убойном весе уже превышают прошлогодний показатель за аналогичный период на 95 тыс. тонн.

ли смогут опередить показатель прошлого года на 250 тыс. тонн. Покрыть оставшиеся 200 тыс. тонн можно за счет импорта из Беларуси. В прошлом году поставки из этой страны находились на уровне 40 тыс. тонн и упали за год на 34%, или 20 тыс. тонн, из-за запретов на ввоз продукции (зафиксированы вспышки АЧС). Сейчас эти ограничения сняты, так что объем импорта белорусской продукции в текущем году возрастет. В целом отечественный рынок будет ориентирован на страны Южной Америки и Азии, также должна возрасти активность внешнеэкономических взаимоотношений со странами Евразийского экономического союза.

Безусловно, нагрузка на участников российского рынка ляжет большая. Будем надеяться, что, принимая данное решение, правительство предусмотрело меры поддержки сельхозпроизводителей. ms

compared to the similar last-year period. So it can be so that national manufacturers can be 250 thousand tons over the last-year criteria. The rest 200 thousand tons can be covered by imports from Belarus. Last year, imports from this country were at the level of 40 thousand tons and then fell by 34% or 20 thousand tons because of the production import bans (flashes of African swine fever were fixed). Now these limits are removed, so the volume of Belorussian production will grow this year. As a whole, national market will be oriented at South American ans Asian countries, the activity of foreign economic relations with Euro-Asian Economic Union should also grow.

Of course, the burden on Russian market players will be big. We hope that, while making this decisions, the government will foresee the measures of agricultural manufacturers support. ms

Источник:

официальный сайт губернатора и правительства Белгородской области

Белгородская область: 60 лет на пути к лидерству

Аграрный сектор – одна из наиболее развитых отраслей региональной экономики Белгородской области. Наращивание объемов производства высококачественной, экологически чистой сельскохозяйственной продукции и, прежде всего, мяса было и остается одним из основных приоритетов развития областного сельского хозяйства, начиная с 1954 года до настоящего времени.

Немного истории

К середине 1960-х гг. сельские труженики Белгородчины достигли значительных успехов в животноводстве. Так, поголовье крупного рогатого скота за десять лет к 1964 г. увеличилось на 36%: с 451 тыс. до 617 тыс. голов, коров – в полтора раза: с 212 тыс. до 324 тыс. соответственно. Если в 1954 г. область производила 91,2 тыс. тонн скота и птицы в живом весе, то в 1966 г. – 173 тыс. тонн.

Начиная с 1965 г. и до середины 1970-х гг. в Белгородской области осуществлялись широкомасштабные мероприятия по укрупнению, концентрации и специализации сельскохозяйственного производства с механизацией всех процессов труда и производством животноводческой продукции на промыш-

АПХ «Мираторг», мясоперерабатывающий комбинат СК «Короча» в Белгородской области
Фото: Татьяна Путинцева, ИД «Сфера»

ленной основе. К началу 1966 г. в эксплуатацию вступили девять колхозных комплексов по откорму крупного рогатого скота, 19 свиноводческих откормочных комплексов и восемь птицефабрик по производству яиц. Уже в 1967 г. девять специализированных колхозов произвели 33,2 тыс. тонн говядины.

К 1976 г. на Белгородчине окончательно сформировались межхозяйственные объединения, головными предприятиями которых стали специализированные колхозы по производству говядины, свинины, выращиванию нетелей и птицы. Колхозные птицеводческие комплексы были преобразованы в птицефабрики, птицесовхозы и переданы объединению «Белгородское».

Тогда же в строй вошла вторая очередь свиноводческого комплекса на 108 тыс. голов скота совхоза «Губкинский», затем в 1983 г. увеличил мощности колхоз имени Чапаева, а в 1984 г. – колхоз «Родина» Алексеевского района. Расширялись производственные мощности по откорму крупного рогатого скота в совхозе имени 60-летия Союза ССР Валуйского района. Началось строительство новых бройлерных и утиных птицефабрик. Для сельскохозяйственных предприятий готовились высококвалифицированные операторы, специалисты высшего и среднего звена, что позволяло быстро осваивать прогрессивные технологии, увеличивать производство животноводческой продукции.

К 1980 г. специализированные хозяйства, входящие в межхозяйственные объединения, производили 38% живой массы крупного рогатого скота, 94% свинины, 56% баранины и 100% мяса птицы от общеобластного объема.

Принятие в 1982 г. Продовольственной программы СССР способствовало дальнейшему развитию агропромышленного комплекса области. Отраслью, обеспечивающей высокие темпы производства мяса, стало свиноводство. В Белгородской области были созданы 17 колхозных и четыре совхозных свинокомплекса, рассчитанные на получение 3 тыс. тонн товарной свинины в год каждый. В ордена Трудового Красного Знамени колхозе имени Фрунзе Белгородского района под руководством Героя Социалистического Труда В. Я. Горина за счет внедрения научно обоснованных технологий, реконструкции и расширения мощностей производство свинины увеличилось на 70% к первоначальной проектной мощности. По инициативе В. Я. Горина было организовано межрайонное объединение по производству свинины, в которое вошли: колхозы «Дружба» Яковлевского, имени Жданова Ракитянского и «Дружба» Борисовского районов. В 1984 г. только хозяйствами этого объединения было продано государству 15,2 тыс. тонн из произведенных более 66 тыс. тонн свинины.

Наращивали производство этого вида мяса и другие предприятия. Пять тысяч тонн производили колхоз «Пролетарский Октябрь» Чернянского района под председательством В. Ф. Прохорова и колхоз имени Ильича Красногвардейского района, которым руководил Герой Социалистического Труда Я. Т. Кирилихин.

Локомотив развития сельского хозяйства

Структурная перестройка народного хозяйства, широкомасштабные социально-политические и экономические реформы 1991 г., внедрение рыночных экономических отношений, открытие для импортного продовольствия внутреннего рынка, отсутствие государственной поддержки животноводства привели в конце XX века к резкому сокращению поголовья скота и соответственно – готовой продукции. Если в 1990 году предприятия области произвели 316,6 тыс. тонн мяса скота и птицы в живой массе, то к 2001 году показатель снизился почти в два раза – до 175,9 тыс. тонн.

В конце 90-х – начале 2000-х руководство области во главе с Е. С. Савченко приступило к комплексному возрождению села. Одним из первых было принято стратегически важное постановление регионального правительства от 14 декабря 1999 г. № 710 «О мерах по экономическому оздоровлению неплатежеспособных сельскохозяйственных предприятий области». Оно положило начало экономическому подъему сельскохозяйственного производства региона, формированию новых аграрных предприятий – будущих агрохолдингов – индустриальных вертикально интегрированных структур с замкнутым циклом производства (от поля до прилавка), ставших основными участниками программ развития. Именно с этого документа началось создание современного, высокотехнологичного, устойчивого, динамично развивающегося агропромышленного производства Белгородской области, обеспечивающего продовольственную безопасность и высокое качество жизни населения.

Дальнейшим шагом в осуществлении задуманного стала принятая в 2004 году с целью создания конкурентной модели агробизнеса «Стратегия развития сельского хозяйства до 2010 года», ставка в которой сделана на динамичное наращивание объемов производства продукции животноводства, ставшего своеобразным локомотивом развития всего сельского хозяйства.

По основным отраслям – птицеводству, свиноводству, молочному животноводству – были приняты областные целевые программы развития. Белгородцы предвосхитили удачно совпавший по времени и содержанию с принятой в области стратегией Приоритетный национальный проект «Развитие АПК», действовавший в 2006–2007 гг. и перешедший в 2008 году в Государственную программу «Развитие сельского хозяйства и регулирования рынков сельскохозяйственной продукции, сырья и продовольствия на 2008–2012 годы».

За 2005–2013 гг. в развитие птицеводства было вложено 37,8 млрд рублей,

в развитие свиноводства – 75 млрд рублей, созданы мощности по производству более 600 тыс. тонн свинины и 700 тыс. тонн мяса птицы в живой массе в год. В мясном кластере образовано 34,5 тыс. рабочих мест.

Самый «мясной» регион

Начиная с 2010 года в Белгородской области производится более 1 миллиона тонн мяса в год. В 2013 году регион вновь подтвердил неофициальное звание «мясной столицы» России: производство скота и птицы во всех категориях хозяйств составило 1 млн 450 тыс. тонн, в том числе: мяса птицы – 750 тыс. тонн, свинины – 660 тыс. тонн, говядины – 36 тыс. тонн.

Наиболее крупными участниками программ развития животноводства области стали:

- в птицеводстве: ГК «Приосколье» (председатель совета директоров – Г. А. Бобрицкий), ЗАО «Белая птица» (генеральный директор – И. В. Барщук), агрохолдинг «БЭЗРК-Белгранкорм» (председатель совета директоров – А. В. Орлов);
- в свиноводстве: агрохолдинг «БЭЗРК-Белгранкорм» (председатель совета директоров – А. В. Орлов), ООО АПХ «Мираторг» (президент – В. В. Линник), ООО «ГК «Агро-Белогорье» (генеральный директор – В. Ф. Зотов), ЗАО «УК "Группа компаний БВК"» (председатель совета директоров – В. И. Золотухин), ООО «Оскольский бекон» (управляющий директор – Г. В. Модестов), ОАО «Белгородский бекон» (генеральный директор О. А. Гуськова) и ЗАО «Алексеевский бекон» (генеральный директор С. Л. Подчувалов), колхоз им. Фрунзе (председатель – Герой Социалистического Труда В. Я. Горин).

В рамках государственной программы «Развитие сельского хозяйства и рыболовства в Белгородской области на 2014–2020 годы» продолжалась реализация мероприятий, направленных на насыщение внутреннего рынка качественными и доступными для населения продуктами питания, создание эффективного, конкурентоспособного сельскохозяйственного производства.

Животноводство по-прежнему остается одним из приоритетов развития сельского хозяйства. На конец марта 2014 года к аналогичной дате 2013-го поголовье свиней увеличилось на 3,8%, овец и коз – на 18,2%, крупного рогатого скота – на 0,3 %.

Согласно информации департамента животноводства и племенного дела Минсельхоза России, в первом полугодии 2014 г. во всех категориях хозяйств Белгородской области реализовано скота и птицы на убой в живом весе 746,1 тыс. тонн, в том числе мяса птицы – 377,7 тыс. тонн, свиней – 349,9 тыс. тонн. На долю хозяйств населения, крестьянских (фермерских) хозяйств и индивидуальных предпринимателей приходится 2,1% производства скота и птицы на убой.

1 млн 450 тыс. т

В 2013 году регион вновь подтвердил неофициальное звание «мясной столицы» России: производство скота и птицы во всех категориях хозяйств составило 1 млн 450 тыс. тонн.

Регион продолжает занимать лидирующие позиции по поставкам животноводческой продукции на отечественный рынок. За первое полугодие по объему реализации свиней и птицы на убой в живом весе Белгородская область заняла первое место среди регионов России.

В рамках подпрограммы «Поддержка малых форм хозяйствования» государственной программы «Развитие сельского хозяйства и рыбоводства в Белгородской области на 2014–2020 годы» по итогам 1-го квартала в регионе работают 4 490 семейных ферм и 235 обеспечивающих инфраструктурных предприятий. Объем произведенной продукции и оказанных услуг за три месяца 2014 года составил 1 336 млн рублей.

Однако основной вклад в развитие агропромышленного комплекса вносят крупные агрохолдинги, занимающие ведущие позиции в формировании областного рынка продовольствия в своих товарных сегментах.

Так, в прошлом году два белгородских агрохолдинга произвели 10,2% свинины России. По данным Национального союза свиноводов, третью и четвертую ступень рейтинга крупнейших производителей заняли белгородские компании «Агро-Белогорье» и «Русагро». В 2013 году «Агро-Белогорье» выпустило 148 тыс. тонн свинины (5,7% российского объема), а «Русагро» – 116 тыс. тонн мяса, или 4,5% свинины страны. Агрохолдинг «БЭЗРК – Белгранкорм» оказался на 16-м месте рейтинга с показателями 32 тыс. тонн, или 1,2%, а холдинговая компания «ПромАгро» – на 20-й строчке: она произвела 24 тыс. тонн свинины.

В свиноводстве недавно запущены новые комплексы, в настоящее время ведется реализация нескольких инвестиционных проектов. Так, завод по переработки свинины компании «КапиталАгро» открыт в прошлом году в Ивнянском районе Белгородской области. Мощность предприятия составляет 19 тысяч тонн свинины в год (готовой продукции). При этом специализация открывшегося завода – свинина премиум-класса.

АПХ «Мираторг» запустил на СК «Короча» высокотехнологичный комплекс мясопереработки «Case-Ready», увеличив мощности по производству полуфабрикатов из свинины в потребительской упаковке в 4 раза до 83 тыс. тонн в год.

ГК «Агро-Белогорье» в августе этого года начала строительство в Яковлевском районе второго завода по глубокой переработке свинины, который более чем вдвое увеличит перерабатывающие мощности холдинга. Строительство ведется в рамках реализации комплексного проекта, включающего увеличение скорости убоя, введение новых цехов обвалки и глубокой переработки, а также второго модуля низкотемпературного склада.

В сентябре в районе села Хорошилово Старооскольского городского округа был забит первый «колышек» в основание третьей очереди комплекса «Оскольский бекон». Производственная мощность нового предприятия составит 15 тысяч тонн мяса в год. Это очередной крупный проект управляющей холдинговой компании «ПромАгро» на Старооскольской территории.

Можно сказать, что сегодня в регионе практически сформирована технологическая база отрасли животноводства и птицеводства. А в 2015 году завершится первый этап реализации программ развития животноводства области, что станет серьезным производственно-экономическим базисом для дальнейших социально-экономических преобразований белгородского села. К этому времени будут созданы производственные мощности, которые позволят довести общий объем выпуска мяса скота и птицы до 1,5 млн тонн в год. МС

MASTER® BUILDERS SOLUTIONS

Мне нужен безупречный пол стойкий к агрессивным воздействиям

Высокопрочные полы Ucrete® обеспечивают бесперебойную работу вашего производства. Предприятия пищевой промышленности предъявляют самые строгие требования к вопросам безопасности, антибактериальности и производительности.

Master Builders Solutions от BASF обеспечивает своих клиентов самым прочным покрытием в мире — Ucrete®. Ни один другой полиуретанцементный пол не имеет такого рекордного срока службы, способствуя непрерывному производству и защищая ваших сотрудников.

Более подробная информация на сайте www.master-builders-solutions.basf.ru
Тел.: +7 495 225 6436

BASF
The Chemical Company

Источник: MEATINFO

Производство свинины в Северо-Западном регионе

По итогам 2013 года Северо-Западному ФО принадлежат всего 5% (140 тыс. тонн) рынка свинины. Самостоятельно округ покрывает свои потребности на 38,9%.

По 26 тыс. тонн приходится на Ленинградскую, Новгородскую и Калининградскую области. В Ленинградской области по итогам 2013 года объем производства упал относительно показателя в 2012 году на 7%, в двух других – рост составил 17% и 11% соответственно.

Ленинградская	Новгородская	Калининградская
–7%	+17%	+11%

«Великолукский комбинат» (Псковская область) является лидером по объему производства свинины в Северо-Западном ФО. По итогам 2013 года им было произведено 38 тыс. тонн свинины в убойном весе (27% от общего показателя по округу). Псковская область в 2013 году продемонстрировала самый высокий темп роста за год – относительно 2012 года показатель в данном регионе вырос в три раза (в 2012 году – 17 тыс. тонн).

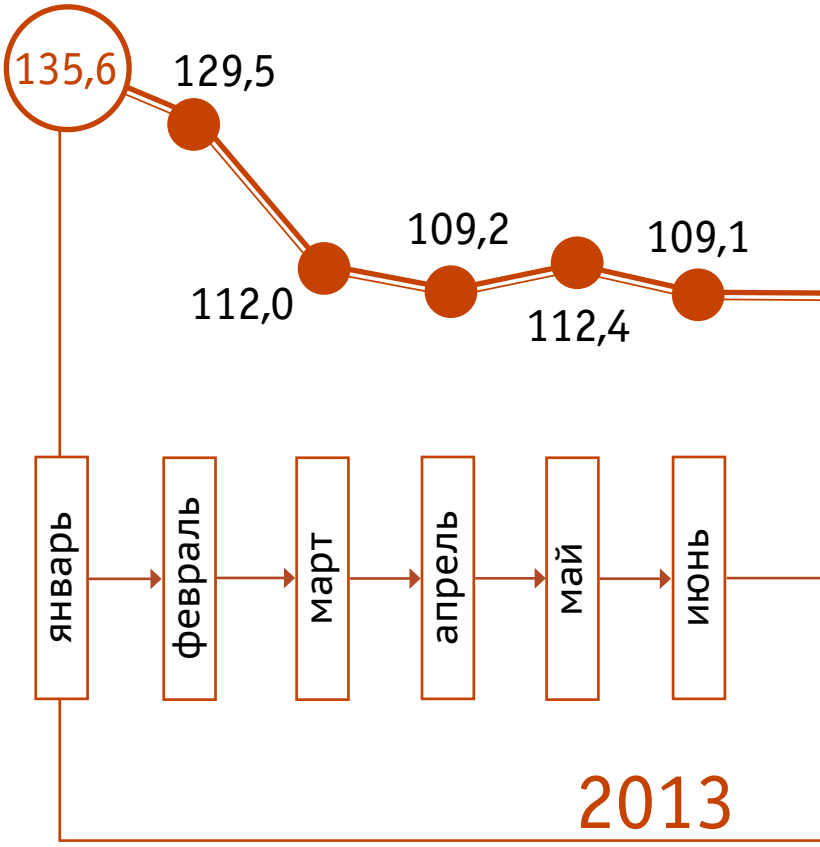
164,8 руб./кг

Средняя производственная цена на свинину в Северо-Западном ФО в июне 2014 года.

2014 год

В хозяйствах всех форм с января по июнь 2014 года произведено 82 тыс. тонн свинины в убойном весе, что на 33% превышает уровень прошлого года за аналогичный период.

31 тыс. тонн	Псковская область (83%)
15 тыс. тонн	Ленинградская область
13 тыс. тонн	Калининградская область
13 тыс. тонн	Новгородская область

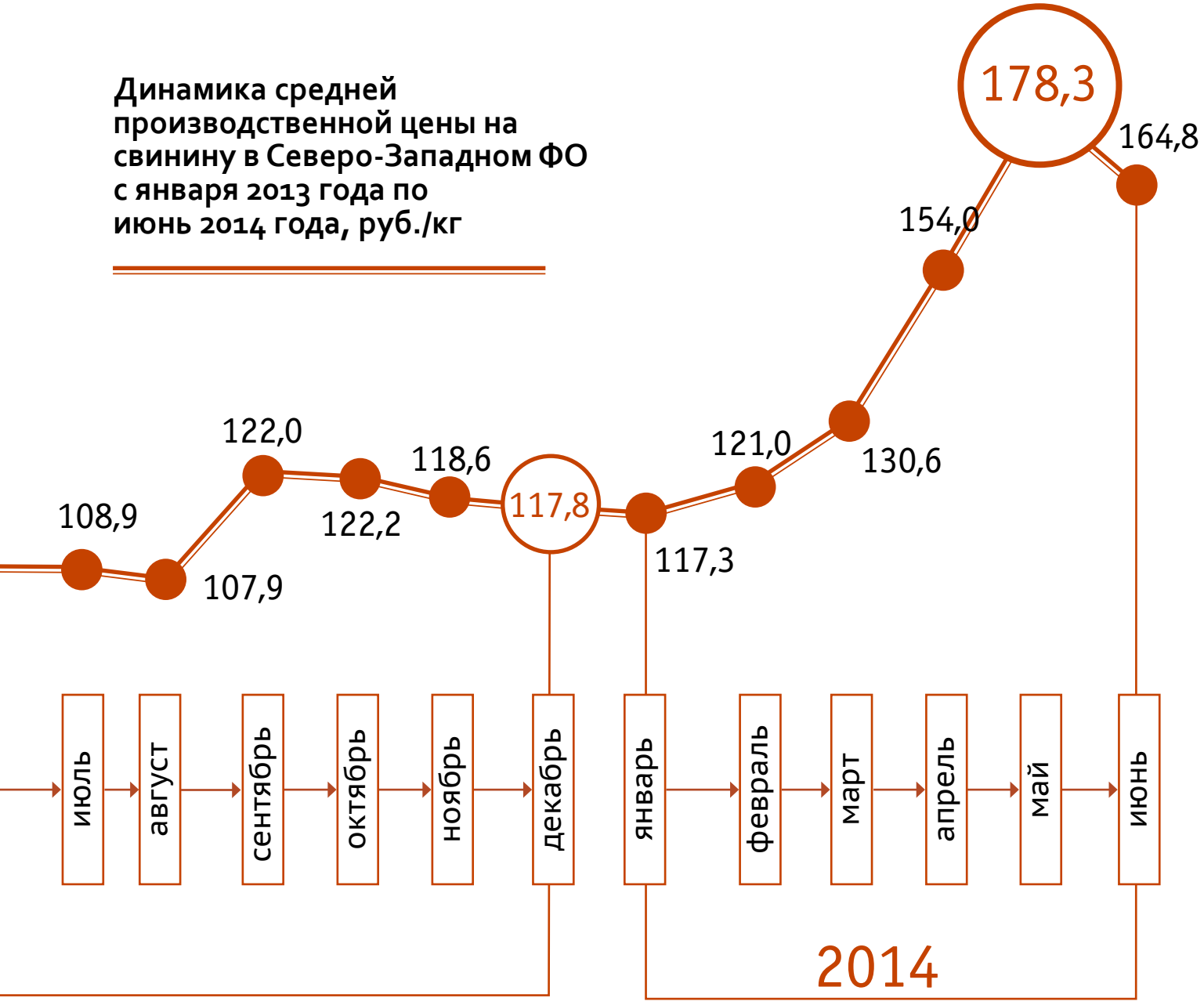


Темпы роста цен на свинину оказались выше, чем на другие продукты, в 7,5 раз

К 1 июля 2014 года поголовье свиней в хозяйствах всех категорий Северо-Западного ФО насчитывает 1,2 млн голов, что на 18% выше показателя на аналогичную дату прошлого года. В данном округе сконцентрировано 6% всего поголовья свиней России. Поголовье в Псковской области выросло за год в 2,7 раза (с 287 тыс. голов до 481 тыс. голов). В два раза выросло поголовье в Новгородской, Ленинградской и Калининградской областях (до 170–190 тыс. голов).

Средняя производственная цена на свинину в Северо-Западном ФО в июне 2014 года остановилась на отметке 164,8 руб./кг. Несмотря на сокращение по итогам месяца на 8%, с начала года цена выросла на 41%, а относительно июня 2013 года – на 51%. На росте цен отразился запрет на ввоз продукции из других стран, в первую очередь – из стран Евросоюза. В мае на фоне начавшегося шашлычного сезона наблюдался резкий скачок за месяц на 16%, в июне нагрузка на ценник немного ослабла.

Динамика средней производственной цены на свинину в Северо-Западном ФО с января 2013 года по июнь 2014 года, руб./кг



«Омский бекон» «подкормят» субсидиями

ОАО «Омский бекон» добилось от региональных властей частичного субсидирования своего инвестпроекта стоимостью 5,9 млрд руб.

Согласно подписанному соглашению, компании будут компенсированы две трети ставки рефинансирования по кредиту и будет «решен ряд вопросов по инфраструктуре». Финансирование понадобилось «Омскому бекону» для модернизации своего хозяйства и строительства нового свинокомплекса в Калининском поселке. По мнению экспертов, благодаря модернизации «Омский бекон» «сможет консолидировать около четверти сибирского и не менее 60% омского рынка колбасных изделий».

По словам **заместителя министра сельского хозяйства и продовольствия Омской области Николая Дранковича**, модернизация позволит предприятию повысить собственную конкурентоспособность, снизив себестоимость свинины на 25–30%. После модернизации ожидается увеличение поголовья свиней с 340 до 400 тыс. голов, а объема производства – с 90 до порядка 120 тыс. т.

ОАО «Омский бекон» входит в столичную группу «Продо», которая управляется Millhouse Capital, контролируемой бывшим губернатором Чукотки Романом Абрамовичем. Согласно «СПАРК-Интерфакс», в 2012 году «Омский бекон» (Лузино) получило чистую прибыль в 194,18 млн руб., а 2013 год завершило с убытком в 374,59 млн руб. ОАО «Омский бекон» (Калачинск), где перерабатывают лузинскую свинину, в 2012 году получило чистую прибыль в 19,8 млн руб, а по итогам 2013 года – 125 млн руб. Чтобы повысить рентабельность омских предприятий и сохранить рынки сбыта, в 2014 году руководство холдинга приняло решение о реструктуризации входящих в «Продо» омских предприятий. На базе ОАО «Омский бекон» был создан одноименный холдинг, куда, помимо крупнейшего производителя свинины в России, вошли ООО «Лузинское зерно», ОАО «Лузинский комбикормовый завод» и ОАО «Калачинский мясокомбинат». Пока не произошло присоединение к холдингу «Птицефабрики Сибирской», так как, по данным регионального минсельхоза, сейчас идет объединение на основе омского предприятия птицефабрик Тюмени и Перми.

«В середине сентября будет готов предпроект, который точно покажет, как будет проводиться модернизация производства», – сказал **директор по развитию бизнеса ООО «Продо-менеджмент» Александр Печерский**. По данным регионального минсельхоза, в 2015 году ООО «Продо» начнет строительство селекционно-генетического центра по выращиванию молодняка в Калининском сельском поселении, который заработает в 2017 году. При этом «Продо» оставит Лузинский комплекс из-за накопившихся ветеринарных проблем, а также реконструирует Чунаевский свинокомплекс.

vspro.info

Ответ на санкции «Альтаир-Агро»

Агропромышленная компания «Альтаир-Агро» не будет тянуть с решением вопроса импортозамещения. По словам руководства, «Альтаир-Агро» собирается стремительно наращивать объемы производства.

Более того, предприятие за короткий период времени готово переориентироваться на выпуск продукции премиум-класса. Вопрос импортозамещения будет решаться и за счет нового строящегося тентового комплекса для содержания свиней, сообщает ГУСХ Алтайского края.

По словам руководителей сельхозпредприятия, комплекс предполагает строительство 24 объектов. Сейчас возведено шесть, до конца 2014 года их число увеличится до девяти. К зимнему периоду на комплексе будет размещено более 5 тыс. голов свиней. В целом с вводом тентового комплекса поголовье увеличится на 8 тыс.

Технологию содержания по холодному методу отрабатывали на возведенном два года назад объекте с тентовым покрытием. Результаты были очень хорошими, и даже в зимний период в самые жесткие морозы в –42 °С в помещении температура не опускалась ниже +15 °С.

altapress.ru

ГК «Русагро»: проект на Дальнем Востоке

Группа компаний «Русагро» начала реализацию проекта по развитию животноводства и сельскохозяйственного производства на Дальнем Востоке. Она заключила договоры на приобретение более 20 тыс. га земли в Михайловском районе Уссурийского края, говорится в сообщении компании.

В рамках проекта «Русагро» планирует построить свинокомплексы мощностью более 50 тыс. тонн (в убойном весе), бойню и комбикормовой завод, а также выращивать сою и кукурузу. По данным «Интерфакс», компания получила миноритарную долю в заводе по переработке сои с возможностью в будущем увеличить ее до контрольного пакета.

Ранее **глава «Русагро» Максим Басов** говорил, что компания планирует проекты на «десятки миллиардов рублей». В июле он встретился с главой Приморского края, рассказав о планах в регионе. «Наш проект очень крупный, мы планируем реализовывать его в несколько этапов. Первый этап предполагает начало проектирования уже в конце этого года. Старт строительства – в следующем. Продукцию планируем производить через три года. Мы собираемся построить девять свинокомплексов, большую бойню и комбикормовый завод», – отметил М. Басов. Объем инвестиций в проекты группы «Русагро» в Приморье составит около 60 млрд руб.

sdelanounas.ru

Группа «Черкизово» увеличит производство

Группа «Черкизово» планирует существенно увеличить производство птицы и свинины в Воронежской области, инвестировав в развитие бизнеса около 4 млрд рублей. Об этом в ходе рабочей встречи с губернатором Воронежской области Алексеем Гордеевым заявил **председатель совета директоров Группы «Черкизово» Игорь Бабаев**.

Группа «Черкизово» представлена в Воронежской области уже восемь лет. За это время инвестиции в экономику региона составили около 10 млрд рублей (включая приобретение в 2014 году компании «Лиско-Бройлер»). Только за 2013 год Группа «Черкизово» произвела в регионе 14 тыс. тонн свинины, 95 тыс. тонн птицы, с площади в 27 тыс. га было собрано около 103 тыс. тонн сельскохозяйственных культур.

По словам г-на Бабаева, уже в текущем году на предприятии «Лиско-Бройлер» будут запущены дополнительные линии убоя, что позволит увеличить выпуск продукции на 15 тыс. тонн в 2015 году. Прорабатывается программа строительства новых птичников, что даст в 2016 году еще 10 тыс. тонн готовой продукции. Инвестиции в сегмент птицеводства в Воронежской области председатель совета директоров компании оценил в 1,2–1,3 млрд рублей.

В рамках развития свиноводства компания планирует построить на территории Воронежской области семь откормочных площадок общей мощностью свыше 35 тыс. тонн товарной свинины в год. Реализация проекта позволит Группе «Черкизово» утроить выпуск свинины на предприятиях региона – он превысит 50 тыс. тонн в живом весе в год.

В настоящее время «Черкизово» уже ведет строительство комбикормового завода мощностью 375 тыс. тонн в год в Семилукском районе. Ввод в строй нового ККЗ позволит закрыть растущие потребности предприятий группы в кормах.

Также в ходе встречи с главой региона г-н Бабаев сообщил, что «Черкизово» выделит 1 млн рублей Лискинскому муниципальному району в качестве благотворительной помощи. Принято решение направить деньги на нужды Лискинского дома-интерната для престарелых и инвалидов.

По сообщению компании

«Царь-продукт» обеспечит регион

ООО «Царь-продукт» планирует при имеющихся производственных мощностях и оборудовании и с привлечением дополнительной рабочей силы увеличить объемы производства в четыре раза по мясу и колбасе.

«При поддержке областной власти предприятие готово обеспечить 20% потребления по молоку и 100% потребления по мясу и колбасе в Волгоградской области», – сказал представитель «Царь-продукта».

У агрохолдинга есть проекты строительства второй очереди товарно-молочного комплекса на 1 200 голов дойного стада, свинокомплекса на 110 тыс. голов и комбикормового завода. Для воплощения этих проектов необходимо долгосрочное кредитование в Газпромбанке, Россельхозбанке и областные гарантии.

Интерфакс-Юг

В Пермском крае – новый игрок

В Кудымкаре начал работу новый производитель колбасных изделий и полуфабрикатов из мяса. Завод строился два года, теперь на нем планируется создание до 100 рабочих мест.

Открытие нового мясоперерабатывающего завода «Петровский мясной дом» потребовало инвестиционных вложений в размере порядка 140 млн рублей. Завод оснащен немецким, австрийским и словацким оборудованием. Планируемый объем производства составляет порядка 10 тонн в сутки. На предприятии предполагается выпускать около 200 видов колбас и 50 видов мясных полуфабрикатов. Сырье для произ-

водства закупается на «Пермском свинокомплексе» и в Юсьвинском районе у ИП «Демина А. В.».

newsperm.ru

C.P. GROUP

Таиланд инвестирует в российский АПК

Таиландский агропромышленный холдинг «Чароен Покпанд Груп» до 2020 года готов инвестировать более 2 млрд долларов в различные проекты в РФ, связанные с сельским хозяйством.

Председатель правления «Чароен Покпанд Груп» Сивашри Нуттхакрита встретился с директором Департамента международного сотрудничества Минсельхоза РФ Денисом Трефиловым. Стороны обсудили вопросы, связанные с наращиванием импорта из стран, в которых находятся производственные мощности группы компаний, а также производством на территории России свинины, мяса птицы и креветок. На встрече были также затронуты вопросы, связанные с сертификацией поставщиков продуктов питания, оформлением государственных субсидий и созданием совместных предприятий агропромышленного комплекса. Стороны договорились продолжать рабочие контакты с целью предоставления максимально комфортных условий для инвестиций в сельское хозяйство России.

Агро.ру

Группа компаний Агро–Белогорье

Курс на потребительский продукт

ГК «Агро-Белогорье» начала строительство второго завода по глубокой переработке свинины на одной площадке с действующим МПЗ «Агро-Белогорье» в Яковлевском районе.

Строительство ведется в рамках реализации комплексного проекта, включающего увеличение скорости убоя, введение новых цехов обвалки и глубокой переработки, а также второго модуля низкотемпературного склада.

Модернизация действующей линии по убою свиней увеличит ее производительность почти на треть – с нынешних 250 до 320 голов в час. Строящийся цех глубокой переработки рассчитан на 300 полутуш в час с возможностью увеличения до 360, что позволит более чем вдвое нарастить имеющиеся перерабатывающие мощности МПЗ. Помимо участка обвалки, в новом цехе будут работать камера охлаждения вместимостью 8 400 полутуш, автоматизированный промежуточный склад хранения на 10 тысяч ящиков с шестью универсальными роботами, участок углубленной переработки, где будут производить мясные полуфабрикаты, а также моечная машина, склад пустых ящиков и рампа отгрузки готовой продукции. Кроме того, планируется построить еще один коптильный цех, который вдвое увеличит объемы выпускаемых заводом мясных копченостей (используемые сегодня мощности рассчитаны на 650 кг в смену).

По словам **руководителя проекта, директора по производству ООО «МПЗ Агро-Белогорье» Валерия Оноприенко**, в отличие от действующего завода, который выпускает преимущественно индустриальный отруб и полутуши, новый цех ориентирован на продукты в потребительской упаковке. К примеру, здесь наладят производство безоболочных свиных колбасок, которые будут выпускаться как в охлажденном, так и в замороженном виде. Основным конечным продуктом станут хорошо известные потребителю мясные полуфабрикаты торговой марки «Дальние Дали», которые сегодня производятся на другой площадке завода в Белгороде. Ассортимент и объем данной продукции будет расширен. При этом завод в областном центре переориентируют на выпуск товаров деликатесной группы.

Как отмечает Оноприенко, новое производство будет весьма гибким. Оно сможет легко подстраиваться под актуальные потребности рынка, если переориентируется в сторону индустриального или потребительского продукта. А строительство еще одного низкотемпературного склада объемом 1 300 тонн единовременного хранения позволит защитить холдинг от рисков, связанных с сезонным колебанием цен.

Ввод завода в эксплуатацию запланирован на ноябрь 2015 года. Как ранее заявляло руководство холдинга, инвестиционная стоимость проекта составит 2–2,5 млрд рублей. Его реализация позволит создать порядка тысячи новых рабочих мест.

По сообщению компании

Готовое решение для внедрения на Вашем предприятии. Свяжитесь с менеджером «СОЮЗСНАБ».

Колбаса сырокопченая «Вкусы Корсики: жареный каштан»

1 кг– 298 руб.

Свиноемкая сырокопченая колбаса премиум-класса с оригинальным вкусом, традиционным для мясопродуктов Корсики.

- Уникальный вкусоароматический профиль: насыщенный мясной вкус со сладковатыми нотами мускатного ореха и ароматом жареного каштана.
- Плотная, упругая консистенция.
- Ровный, монолитный, равномерно окрашенный срез продукта.

Ингредиенты ГК «СОЮЗСНАБ», решающие задачу:

- ВАД Savory (Жареный каштан) Del'Ar 10.05.101
- Стартовые культуры AiBi серии StLb 37.01

ГК «СОЮЗСНАБ» www.ssnab.ru
+7(495) 937 8772 e-mail: mail@ssnab.ru

Рецептура эффективного решения доступна на сайте info.ssnab.ru

СОЮЗСНАБИНФО
ИНФОРМАЦИОННЫЙ РЕСУРС ДЛЯ КЛИЕНТОВ ГК «СОЮЗСНАБ»

для зарегистрированных клиентов СОЮЗСНАБ

реклама

Гость:
Андрей Казаков,
директор по маркетингу бренда «Тема» Группы компаний Danone

Беседовала:
Виктория Загоровская

«Тема» знакомит детей с новыми мясными вкусами

В третьем квартале этого года Группа компаний Danone завершит реализацию инвестпроекта по созданию собственной инфраструктуры завода детских мясных консервов «Тихорецкий» в Краснодарском крае. О проекте в частности и российском рынке детского мясного питания в целом мы поговорили с **Андреем Казаковым, директором по маркетингу бренда «Тема» Группы компаний Danone**.

– Каковы основные особенности детского питания на мясной основе? Какое место занимают мясные консервы на рынке детского питания?

– Мясные консервы занимают 10% рынка детского питания в России. Мясное пюре – необходимая ежедневная составная часть рациона питания ребенка с шести месяцев, ведь именно мясо является основным источником легко усвояемого железа, которое необходимо малышу для профилактики железодефицитных состояний. К слову, широкий ассортимент нашего детского питания на мясной основе может удовлетворить потребности самых взыскательных и требовательных гурманов.

Андрей Казаков:

«Наиболее востребованными в России являются пюре на основе традиционных видов мяса: это и говядина, и курица, и индейка. Вкусовая линейка постоянно расширяется, и вниманию потребителей предлагаются не совсем привычные для детского питания и такие изысканные компоненты, как кролик».

– С чем связан интерес к сегменту Danone? Расскажите про завод детских мясных консервов «Тихорецкий», входящий в состав группы.

– Исторически завод «Тихорецкий» в Краснодарском крае принадлежал компании «Юнимилк», а после объединения с группой компаний Danone стал составной и неотъемлемой частью бизнеса «Темы» на территории России. Вообще, Danone «несет здоровье и радость в каждый дом» и заботится обо всех потребителях, особенно о младшем поколении, обеспечивая самое высокое качество своих продуктов. Изначально компания специализировалась на молочной продукции, но со временем производство детского питания на мясной основе органично вписалось и дополнило ассортимент. В ближайшем будущем Danone планирует развивать данный сегмент, чтобы с его помощью сбалансировать и разнообразить рацион подрастающего поколения.

– Насколько я знаю, Группа компаний Danone в России инвестирует в создание инфраструктуры завода «Тихорецкий». Что предполагается сделать в рамках проекта, и каких целей это позволит достичь?

– Сроки реализации проекта – 2013–2014 гг., общий объем инвестиций

превысит 100 млн руб. В настоящее время завершены работы по установке модульной газовой котельной, построены канализационный коллектор и водопровод холодного водоснабжения, завершается монтаж и установка вспомогательного оборудования.

Наличие собственной инфраструктуры позволит заводу перейти на использование современного высокотехнологичного оборудования – более эффективного по производительности и бережного по отношению к окружающей среде. Завершение инвестпроекта запланировано на 3-й квартал этого года.

– Каково место «Тихорецкого» на рынке?

– Завод детских мясных консервов «Тихорецкий» Группы компаний Danone – основной производитель мясного питания для детей раннего возраста в нашей стране. Его продукция под брендом «Тема» занимает 60% рынка детских мясных консервов, реализуется во всех регионах России, а также в странах ближнего зарубежья. Мощность завода – 35 тонн готовой продукции в сутки.

– Расскажите об ассортименте продукции, выпускаемой на заводе. Какие наименования и вкусы пользуются наибольшим спросом?

– Ассортимент нашей продукции соответствует всем требованиям и потребительским предпочтениям. Так, наше детское питание отвечает физиологическим особенностям детей младшего возраста. В широком ассортименте присутствуют гомогенизированные пюре с нежнейшей текстурой, оптимально подходящие для начала прикорма с шести месяцев; пюреобразные продукты для малышей восьми месяцев и старше, постепенно приучающие пережевывать еду; мясоовощные продукты, которые знакомят детей с новыми вкусами, формируя правильные вкусовые предпочтения на всю последующую жизнь. Наиболее востребованными в России являются пюре на основе традиционных видов мяса: это и говядина, и курица, и индейка. В то же время вкусовая линейка постоянно расширяется и вниманию потребителей предлагаются не совсем привычные для детского питания и такие изысканные компоненты, как кролик.

Группа компаний Danone внимательно отслеживает тренды на рынке, постоянно обновляет и улучшает свою продукцию в соответствии со многими требованиями и стандартами. Эти тенденции она в дальнейшем использует как для разработки уникальных новых комбинаций, так и для внедрения инноваций по технической части.

– Какие требования предъявляются к сырью для производства продуктов на мясной основе, предназначенных для детей раннего возраста? Что делается для обеспечения завода сырьем высокого качества?

– К составу продуктов для детского питания предъявляются специальные требования по критериям безопасности, пищевой и биологической ценности. Технологии и рецептуры разработаны ВНИИМП с учетом медико-биологических требований совместно со специалистами НИИ питания РАМН. Активное взаимодействие с Северокавказским институтом животноводства, который контролирует правильность откорма крупного рогатого скота в хозяйствах, работающих с нашим заводом, позволяет брать для изготовления детского питания только самое качественное, проверенное сырье. Собственная лаборатория позволяет максимально быстро проводить исследования сырья, материалов и готовой продукции. Также для обеспечения самого высокого качества детского питания на предприятии действует система гарантированной безопасности продукции ХАССП.

Отмечу, что продукция ЗДМК «Тихорецкий» получила более 100 золотых и серебряных медалей на российских и международных конкурсах.

60%

Завод детских мясных консервов «Тихорецкий» Группы компаний Danone – основной производитель мясного питания для детей раннего возраста в нашей стране. Его продукция под брендом «Тема» занимает 60% рынка детских мясных консервов.

– Каковы особенности упаковки детского мясного питания?

– Современные тенденции в упаковке имеют неизменную историческую составляющую – абсолютную безопасность. Мама должна быть уверена, что дает своему ребенку самое качественное питание, которое принесет ему пользу. Как ответственный производитель, мы обязаны гарантировать сохранность продукта и его качество. Именно поэтому жестяная банка является оптимальной упаковкой для нашего детского питания, которая полностью соответствует всем вышеупомянутым требованиям и ожиданиям родителей.

– В мире рынок детского питания то и дело сотрясают скандалы. Каким образом это отражается на ситуации в России?

– Конечно, во многих странах случались всевозможные скандалы на рынке детского питания. К счастью, за последнее время в России подобных инцидентов не было. Объяснение этому можно найти в четко составленном законодательстве, ясно и жестко отрегулированных технических требованиях, которые на данный момент установлены в РФ. Игроки на рынке питания придерживаются этих правил. Так, для Danone в основе деятельности лежит пищевая безопасность, особенно когда речь идет о продукции, предназначенной для детей младшего возраста. Именно поэтому группа компаний использует свежее качественное сырье локальных производителей, а сама продукция производится на территории нашей страны. Более того, доля импорта для рынка детского питания Danone составляет 0%. Постоянный рост продаж свидетельствует о том, что потребители нам доверяют и нас поддерживают. Мы, в свою очередь, стремимся и готовы оправдать все их ожидания, поэтому постоянно расширяем мощности заводов, открываем новые площадки, инвестируем в производство на территории РФ.

– Какие изменения, по вашим прогнозам, произойдут на рынке в ближайшей перспективе?

– Говоря о будущем развитии, следует учитывать, что рынок детского питания обладает ключевой особенностью – аудитория постоянно ротируется. Через три года на рынок придут уже абсолютно новые покупательницы, и он опять начнет свой путь с исходной позиции.

При этом мясо – это база рациона, которая в России активно используется для кормления детей. Говорить о значительных изменениях вряд ли имеет смысл. Тем не менее новые вкусы, необычные миксы, интересные комбинации, безусловно, будут появляться на рынке. Также, возможно, следует ожидать неких преобразований, связанных с упаковкой. Но даже эти изменения, скорее всего, будут носить нишевый, а не универсальный и радикальный характер. МС

реклама

АГРОПРОДМАШ
Москва / Россия
6.-10.октября 2014
ПАВ. ФОРУМ, СТЕНД FC050

EXPERT SLICING SOLUTIONS *by Tradition*

Dipl.-Ing.
Schindler & Wagner GmbH & Co KG
Manfred-Schindler-Strasse 1
D-73655 Pluederhausen
Germany
www.schiwa.ru

schiwa

Разработчик и производитель автоматических высокотехнологичных линий для нарезки, взвешивания и упаковки колбасы, ветчины, бекона, мясных деликатесов, сыра и мяса.

Компания: **ГК «Биостар»**
тел.: +7 (812) 600-44-70
www.biostar.ru

На благо лучшего будущего России

Сотрудничество ГК «Биостар» и Иваново-Вознесенского морского кадетского корпуса имени адмирала Г. И. Невельского

В нашем непростом мире главными ценностями должны оставаться человечность и доброта. Именно поэтому ГК «Биостар», наряду с основной деятельностью, активно участвует в разного рода социальных проектах, направленных на поддержку нуждающихся, развитие и укрепление духовного начала в нашем обществе.

Одним из таких проектов является сотрудничество компании с Иваново-Вознесенским морским кадетским корпусом имени адмирала Г. И. Невельского, которое осуществляется в виде спонсорской (благотворительной) поддержки реализации программ и дальнейшего развития деятельности этого элитного военного учебного заведения.

Иваново-Вознесенский морской кадетский корпус имени адмирала Г. И. Невельского открыл свои двери в г. Иваново в 2007 году по благословению епископа Иваново-Вознесенского и Кинешемского Иосифа на базе частного общеобразовательного учреждения «Православная средняя школа Феодоровской Иконы Божьей Матери». В основу его устройства легла идея создания единого пространства по патриотическому воспитанию детей в форме кадетского корпуса в продолжение традиций кадетского образования дореволюционной России и патриотического воспитания советских времен. По глубокому убеждению основателей этой модели образование новых кадетских корпусов в России должны быть выражением триединства: духовно-нравственного (как мировоззренческой основы), военно-патриотического воспитания (формирующего личность воина и несущего специальные знания и навыки) и качественного обучения по общеобразовательным дисциплинам.

На базе школы кадеты получают среднее образование и православное воспитание. Кроме того, они осваивают военное и морское дело, проходят строевую подготовку, изучают уставы и историю кадетских корпусов и флота, соревнуются в рукопашном бою и игровых видах спорта. В рамках эстетического развития воспитанники занимаются бальными и народными танцами, хоровым пением, посещают различные выставки, музеи и театры. Для обеспечения качественного образования действует система организованной самоподготовки с привлечением педагогов-консультантов, которые выполняют роль социальных отцов.

В 2011 году кадеты под руководством офицеров-воспитателей стали участниками этапа трансарктической историко-географической экспедиции на уникальном тримаране «Русь» и в качестве участников этой экспедиции были удостоены встречи и личной беседы с президентом России В. В. Путиным.

Среди успешно осуществленных в прошедшем году проектов кадетского корпуса – военно-патриотические сборы в г. Заволжске, экспедиция «По пути адмирала Г. И. Невельского» по маршруту Иваново – Владивосток, научно-исследовательская экспедиция «Беломорье» под патронатом ИРО Русского географического общества. Традиционными для кадетов являются летние сборы на базе мужского монастыря в с. Тимирязево Ивановской области, водно-экстремальная практика во время сборов на Волге.

Все эти меры направлены на воспитание хорошего семьянина, добросовестного труженика, порядочного гражданина, верного сына Отечества, готового доблестно служить ему на любом поприще, гражданском или военном.

Иваново-Вознесенский морской кадетский корпус имени адмирала Г. И. Невельского открыт для сотрудничества и передачи опыта всем желающим принять участие в многочисленных увлекательных проектах. Р

реклама

BIOSTAR®

ГРУППА КОМПАНИЙ

ПРОИЗВОДСТВО

- ИСКУССТВЕННЫХ КОЛБАСНЫХ ОБОЛОЧЕК
- НАТУРАЛЬНЫХ ОБОЛОЧЕК
- БАРЬЕРНЫХ ПИЩЕВЫХ ПЛЕНОК
- ПИЩЕВЫХ ИНГРЕДИЕНТОВ

Торгово-промышленная группа компаний BIOSTAR уже более 17 лет поставляет широкий ассортимент искусственных колбасных оболочек (полиамидные, фиброузные, коллагеновые), натуральных оболочек, гибких упаковочных материалов и ингредиентов российским предприятиям мясоперерабатывающей промышленности.

Россия, Санкт-Петербург, 196084, Ломаная ул., 11, тел.: +7 (812) 600-44-70, 600-44-71

Москва	Волгоград	Нижний Новгород	Екатеринбург	Новосибирск	Калининград
+7 (495) 781-84-71	+7 (8442) 56-01-31	+7 (831) 241-31-38	+7 (343) 214-80-81	+7 (383) 362-12-01	+7 (911) 864-97-73
+7 (495) 258-27-18	+7 (8442) 56-01-32	+7 (831) 241-53-29	+7 (343) 263-74-59	+7 (383) 262-12-02	
		+7 (831) 241-66-98	+7 (343) 378-91-55		

www.biostar.ru

Предприятие:

Ферма «Гаек де Паллюэль» (Gaec de Palluel)

Расположение:

Франция, Бретань, г. Ренн

Профиль:

животноводство, овощеводство

География поставок:

в пределах региона

Цифры:

на ферме содержатся 750 голов овец pré-salé, средний вес – 16 кг, цена – 12 евро за килограмм мяса

Agneaux de pré-salé, на выращивании которых специализируется хозяйство, – единственные овцы в мире, мясо которых естественным образом приобретает особый вкус и становится соленым.

Автор: **Виктория Загоровская**

Гость: **Паскаль Фрэн,** владелец фермы «Гаек де Паллюэль» (Gaec de Palluel), Франция, г. Ренн

Фото: **Надежда Антипова**

«Соленые овцы» на границе Нормандии и Бретани

Животноводческая выставка SPACE проходит в столице Бретани – городе Ренн. Производство молока и мяса в этом регионе сосредоточено в основном в небольших семейных хозяйствах с минимальным количеством работников, поэтому в программу выставки этого года было включено посещение животноводческой фермы, специализирующейся на разведении «соленых овец» – agneaux de pré-salé. Там мы и побывали.

«Соленые овцы» – такое же национальное достояние, как и сидр, поммо, кальвадос или камамбер.

Ферма под названием «Гаек де Паллюэль» (Gaec de Palluel) принадлежит Паскалю Фрэну (Pascal Frain). Здесь трудятся всего три человека. Общее поголовье насчитывает 750 овец, также развивается овощеводческое направление – выращивается 14 гектаров лука-порея, так как раньше на ферме содержалось несколько коров молочных пород, и 11 гектаров моркови.

Agneaux de pré-salé, на выращивании которых специализируется хозяйство, – единственные овцы в мире, мясо которых естественным образом приобретает особый вкус и становится соленым. «Соленые овцы» – такое же национальное достояние, как и сидр, поммо, кальвадос или камамбер. Происходят они с ограниченных территорий, две самые известные из которых расположены вокруг залива Mont-Saint-Michel и залива la Baie de Somme. Сам термин pré-salé встречается еще в словарях XVIII века: им обозначались овцы, пасущиеся на болотах, в прибрежной зоне, затопляемой морем. Также этим термином обозначалось мясо животных.

Овцы, кстати говоря, очень полезны для экосистемы залива: поедая траву, они тем самым борются против песчаных занесений. Феномен появления таких овец в первую очередь обусловлен географическим положением Нормандии, омываемой с севера водами Ла-Манша. Постоянные приливы и отливы сделали местные поля одним сплошным болотом, чем-то средним между морским дном и обычным полем, которое используют для выпаса скота. Именно поэтому трава в прибрежных районах естественным образом пропитана морской солью и йодом. Так что мясо овец, поедающих эту своеобразную «морскую» траву, приобретает специфический солено-йодистый вкус. Оно более красное, в нем больше жировых прослоек, структура его более плотная, но само мясо при этом не очень тяжелое для усвоения.

Настоящую общенациональную известность овцы pré-salé приобрели уже в XIX в.

На ферме «Гаек де Паллюэль» часть овец пасется на холмах, остальные – на побережье залива Mont-Saint-Michel – прямо на пляже, расположенном на расстоянии порядка пяти километров. «Овцы содержатся здесь, на ферме, до достижения двухмесячного возраста, – говорит ее **владелец Паскаль Фрэн**, – а затем их отправляют на выпас к побережью».

Шерсть продается по цене 18 центов за килограмм. Паскаль сам стриг овец в течение 20 лет. Теперь, когда ни времени, ни энергии для этого уже не хватает, постриг осуществляется с помощью специальных электрических машинок.

«Овцы содержатся на ферме до достижения двухмесячного возраста, – говорит ее владелец Паскаль Фрэн, – а затем их отправляют на выпас к побережью».

С территории фермы можно видеть реку, которая служит границей между регионами: по левому берегу располагается Бретань, по правому – Нижняя Нормандия. Земли для выпаса арендуются у государства. Арендная стоимость составляет 7 евро в год за каждую голову – эта сумма платится за право выпаса на побережье.

«Данная порода хорошо переносит здешние климатические условия, обусловленные близостью водоемов, – высокую влажность и прохладу, – рассказывает фермер. – Для этих овец характерно совместное проживание. Например, во время выпаса в прибрежной зоне все они находятся вместе. Сравните с теми породами, которые вы видели на других фермах, – они рассредотачиваются по всей территории. А мои овцы держатся вместе, как коллектив».

Погодные условия и средняя температура в зимний период зависят от года. Например, в прошлом году средняя температура не опускалась ниже одного градуса, но мороз может достигать и –15 °С. «Вообще погода довольно непредсказуема, – уточняет Паскаль Фрэн. – Даже сейчас, в сентябре, в близлежащей местности – на расстоянии одного-двух километров от нас – земля покрыта метровым слоем снега».

Содержатся овцы в помещениях. В общей сложности для них возведено порядка 20 загонов. Животные размножаются путем искусственного оплодотворения. «Что касается питания, в летний период овцы кормятся только травой. Зимой получают корма из Бали и Мейса, а также биодобавку альфальфа для подкормки», – отмечает владелец фермы.

Если говорить о распространенных заболеваниях, то, по его словам, в большей степени эта порода подвержена диарее. Простейший способ профилактики – гигиена, содержание животных в чистоте. Для лечения применяются различные лекарственные

Сам термин pré-salé встречается еще в словарях XVIII века: им обозначались овцы, пасущиеся на болотах, в прибрежной зоне, затопляемой морем.

На ферме «Гаек де Паллюэль» часть овец пасется на холмах, остальные – на побережье залива Mont-Saint-Michel – прямо на пляже, расположенном на расстоянии порядка пяти километров.

препараты, например баймек, и в том числе антибиотики.

«Животных, которые достигли двухмесячного возраста, можно отправлять на убой, однако мясо овец pré-salé просаливается к июню, поэтому они забиваются в возрасте примерно пяти-шести месяцев», – продолжает он.

Как правило, вес овец колеблется между 15 и 16 кг. Однако идеальный вес составляет 17–18 кг. За такое животное фермер может назначить наибольшую цену.

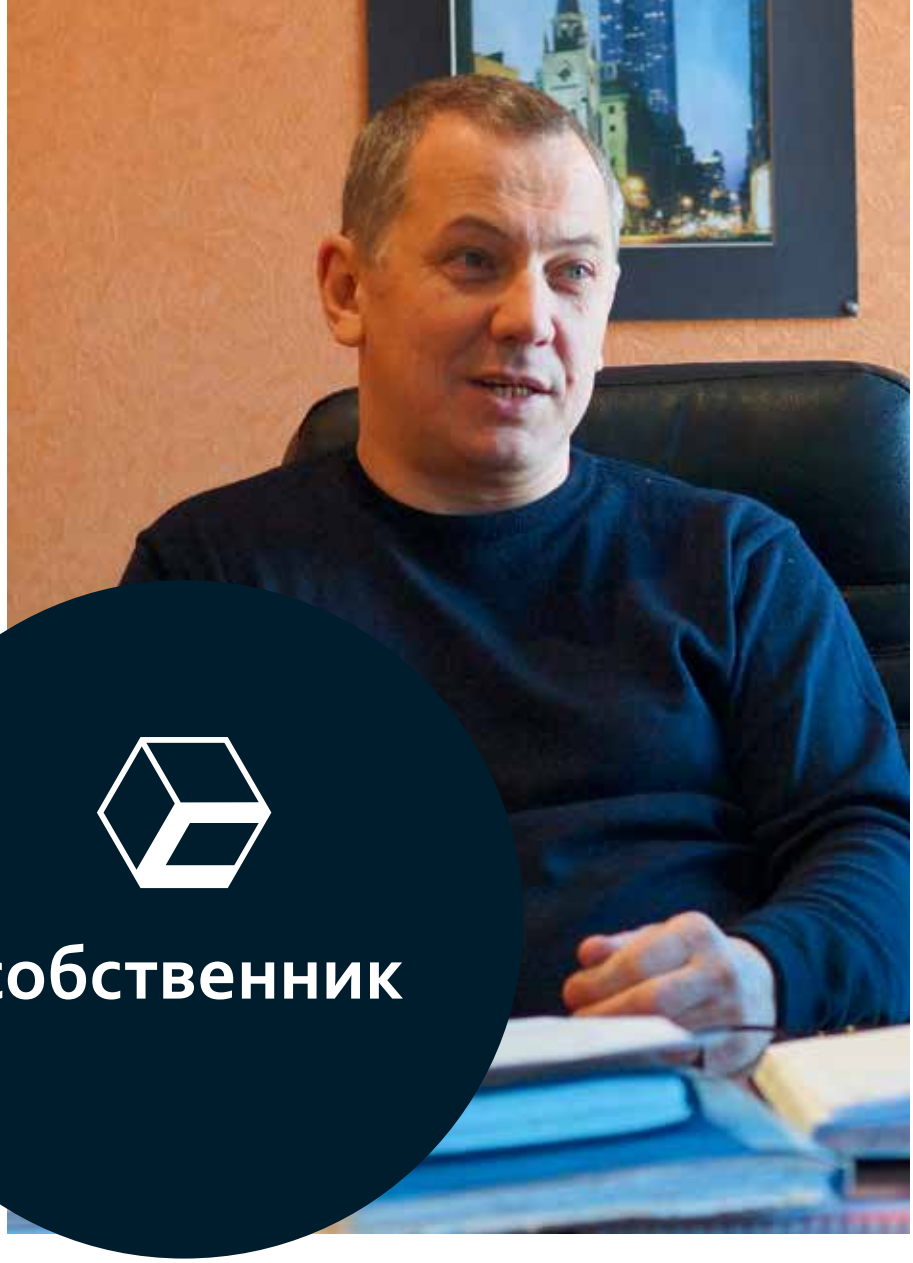
Вообще цена на мясо, которую устанавливает ферма, достаточно высока по местным меркам – 12 евро за килограмм. Стоимость мяса овец других пород обычно составляет от трех до шести евро.

«Все продажи локальные и осуществляются в пределах региона, – говорит Паскаль Фрэн. – Просоленную баранину можно найти на севере Франции, в районе залива la Baie de Somme и неподалеку от Лилля».

Шерсть продается по цене 18 центов за килограмм. Паскаль сам стриг овец в течение 20 лет. Теперь, когда ни времени, ни энергии для этого уже не хватает, постриг осуществляется с помощью специальных электрических машинок.

«Выращивание овец agneaux de pré-salé – это технология нового, так называемого третьего поколения, – уверяет владелец фермы, отвечая на вопрос о причине выбора именно этого направления животноводческого бизнеса. – Спрос на такое мясо достаточно высок, особенно он увеличивается, например, в Пасху».

Отметим, что в Бретани есть только четыре фермы, занимающиеся разведением овец pré-salé, еще около 20 находятся в Нижней Нормандии. МС



собственник

Гость:
Сергей Копылов,
генеральный директор и один из основателей компании «Копылов»

Беседовала:
Виктория Загоровская

Сергей Копылов:
«Моя политика – быть вне политики»

Сергей Анатольевич, расскажите, с чего начинался ваш путь в мясопереработке?

– Я работаю в отрасли с 1990-х годов, не имея при этом высшего образования по соответствующей специальности. До создания собственного бизнеса я больше десяти лет проработал на мясоперерабатывающих предприятиях в разных должностях, набираясь практических знаний и опыта. Начинал с обычного рабочего, побывал обвальщиком, мастером, затем заместителем начальника производства и в итоге попал на «Пит-Продукт», где мне предложили должность начальника колбасного цеха.

Когда предприятие купили финны, я решил попробовать себя в сфере ритейла – в течение года занимал должность начальника производства в «Ленте», благодаря чему мне удалось осознать всю важность грамотной выкладки товара, изнутри понаблюдать за колебаниями потребительского спроса, изучить предпочтения российских покупателей.

Как возникла идея создать свой бизнес?

– Надо сказать, что за свою жизнь я побывал в разных странах – Германии, Голландии, Бельгии, Финляндии, путешествовал по США, и, как многие из нас, везде видел изобилие продуктов, почти не представленных в России. Больше всего меня как потребителя заинтересовали колбаски для жарки – братвюрсты. После поездки в США я принял окончательное решение открыть свое дело. И именно братвюрсты стали основой для создания бренда. Я решил, что

Начинал с обычного рабочего, побывал обвальщиком, мастером, затем заместителем начальника производства и в итоге попал на «Пит-Продукт», где мне предложили должность начальника колбасного цеха.

Я решил, что создавать – именно создавать, а не импортировать! – такой продукт в России будет интересно, нужно только разъяснить потребителю, что братвюрсты из себя представляют.

досье

Имя, фамилия:

Сергей Копылов

Название компании, должность:

компания «Копылов», генеральный директор и один из основателей

Образование:

незаконченное высшее

Дата и место рождения:

27 марта 1964 год, г. Ленинград

Знак зодиака:

Овен

Семейное положение:

женат, шестеро детей

Как предпочитает проводить свободное время:

в кругу семьи – дома или на природе.

создавать – именно создавать, а не импортировать! – такой продукт в России будет интересно, нужно только разъяснить потребителю, что братвюрсты из себя представляют.
Компания начала работу в июле 2009 года, в самый разгар мирового финансового кризиса. Но это не помешало успешному выходу на рынок и завоеванию доверия потребителей. А этим летом мы отметили свое пятилетие!

Чего удалось добиться за это время?

– Сегодня мощность производства составляет 2 тыс. изделий в сутки. Ассортимент насчитывает 14 наименований колбасок для жарки, созданных по традиционным национальным рецептам разных стран мира. Его дополняют галантины – полуфабрикаты из рубленого мяса в натуральной жировой сетке. Добавлю, что оборот по итогам 2013 года достиг 65 млн руб., осуществляются поставки в магазины ведущих розничных торговых сетей, также с нами сотрудничают более 200 ресторанов и пивных баров Петербурга.

С чем связано использование имени собственного в названии компании?

– Использование своего имени – дополнительная личная ответственность за качество товара и возможность обращения к потребителю напрямую. Очень немногие предприниматели лично готовы отвечать за каждый выпущенный продукт. Успешным примером воплощения подобной идеи в мясной отрасли и, пожалуй, единственным, кто на слуху у большинства людей, является Вадим Дымов.

Что служит для вас источником идей, стимулом для дальнейшего развития?

– Кое-что подсказывает мне интуиция. Остальное рождается из наблюдений за происходящим вокруг. Главное – быть любопытным, внимательным и уметь слушать окружающих. Я человек наблюдательный, при этом люблю изучать все новое – хочется сразу попробовать, потрогать, проверить на себе.
Сами по себе из глубины внутреннего мира идеи не появляются – для этого нужен импульс извне, а также время, чтобы идея могла сформироваться и созреть.
Недаром я объездил многие страны мира, изучая ассортимент представленной в заграничных магазинах мясной продукции. Именно в ходе таких поездок возникла мысль освоить нишу национальных колбасок для жарки, которая в России фактически пустовала.

Каково место случая в вашей жизни? Вы часто полагаетесь на удачу?

– Надо признать, что я человек рисковый, даже слишком. Мне следует быть более расчетливым и рассудительным. Но случай, безусловно, играет важную роль в моей жизни. Только у меня для него есть другое название – слово «случай» я предпочитаю заменять словом «Бог», и всегда рассчитываю на его помощь.

Как вы отбираете людей в свою команду?

– По результатам общения – с кем-то короткого, а с кем-то более обстоятельного. Для меня важны в первую очередь деловые, профессиональные качества соискателя, на втором месте – личная симпатия, которая должна возникнуть в процессе беседы.

Я человек наблюдательный, при этом люблю изучать все новое – хочется сразу попробовать, потрогать, проверить на себе.

Кого, на ваш взгляд, можно назвать героем нашего времени?

– В нашей современной действительности я не вижу героя. Сегодняшний герой – это обычный, ничем не примечательный «маленький» человек, преодолевающий трудности каждый день и, тем не менее, не утративший в наше непростое время нравственных принципов и ориентиров, честный, порядочный, готовый забыть о себе ради ближнего.
Подвиг в том, чтобы оставаться человеком, как бы тяжело тебе не приходилось. Именно такие люди – герои нашего времени, а все публичные фигуры, которые претендуют на это звание, быстро становятся антигероями.

Часто в политику идут достигшие успеха в бизнесе предприниматели. У вас не было подобных мыслей?

– Иногда в минуту слабости мне в голову приходят такие отчаянные мысли, лишь бы только иметь возможность отстоять свою позицию и добиться нужного результата – ведь политиканам удается все. Но когда эмоции отступают, я понимаю, что это не мой путь. Моя политика – быть вне политики.

Кем вы мечтали стать в детстве?

– Я помню совсем детские мечты: например, стать продавцом мороженого, чтобы можно было есть его в неограниченных количествах. Не помню, чтобы я хотел стать космонавтом, как большинство детей. Зато достаточно долго представлялся всем как будущий горнолыжник – уверен был, что желание осуществится, но горнолыжником я так и не стал.

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

– Да! Мне бы хотелось управлять самолетом: не только в воздухе (это, я думаю, не самое сложное), а освоить взлет и посадку. Но пока не хватает решимости для столь смелого шага.

Какой вид отдыха для вас предпочтительней, и где любите отдыхать?

– Чаще всего в выходные мы всей семьей выезжаем на природу. А в отпуск стараемся отправляться к морю. В любом случае, лучший отдых для меня – побыть в кругу семьи и целиком посвятить себя общению с детьми. Их у меня шестеро!

Вы приобщаете детей к вашему делу? Можно назвать ваш бизнес семейным?

– Алиса, старшая дочь, работает вместе со мной с момента основания компании и принимает активное участие в управлении. Вторая дочка не проявляет интереса к мясному бизнесу – у нее своя семья и свои увлечения. А младшие дети решат, чем хотят заниматься, когда подрастут, – сейчас им еще рано об этом думать.
Думаю, компанию можно назвать семейной, особенно если причислять к семье близких друзей, которые работают на предприятии. В этом есть свои минусы и не меньшие плюсы – знание возможностей и способностей друг друга позволяет грамотно распределять зоны ответственности, а взаимное доверие и общая мотивация – вырабатывать согласованную позицию относительно путей дальнейшего развития бизнеса.

Какая у вас любимая книга?

– Роман Льва Толстого «Анна Каренина». Русский человек может найти там ответы на все свои вопросы, если будет достаточно внимателен. Мне кажется, это произведение лучше читать с карандашом в руке.
Из современной литературы нравится «Невыносимая легкость бытия» Милана Кундеры. Всем рекомендую эту книгу!

Назовите любимый афоризм

– «Хочешь рассмешить Бога – расскажи ему о своих планах». Это выражение в последнее время становится особенно актуальным, и события на рынке еще раз подтверждают справедливость суждения. МС

Нарезка, пакетирование, укладка.
Всегда с максимальным выходом продукции.

Благодаря 4-мерной системе камер и инновационной компьютерной технике машина порционной нарезки FALCON hybrid настолько умна, что нарезает мясную продукцию (с костями и без) не только точно по весу, но и оптимально по выходу. После нарезки может быть выполнено автоматическое пакетирование и укладка. Снижению трудозатрат и образцовой гигиеничности способствует функция автоматического заполнения лотков. А когда вы оптимизируете свое производство?

www.treif.com

Passion for Food Cutting

TREIF

pix/dsm

AGROID
ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ

Идеальное оборудование для механической обвалки

В области механической обвалки, дообвалки и жиловки мяса наиболее полным ассортиментом технологического оборудования могут похвастаться, пожалуй, лишь две торговые марки – «АМ2С» и «Бихайв».

Обе принадлежат группе «Провизур» (Provisur®) и обе, имея на двоих более 70 лет опыта и послужной список из более чем 1 200 единиц оборудования по всему миру, славятся многочисленными техническими решениями, позволяющими оптимизировать качество продукции без ущерба для выхода и производительности.

Марку «АМ2С» представляют прессы, технологические линии и фаршемешалки, которые отвечают высочайшим техническим стандартам и отличаются неповторимой надежностью в работе, долговечностью и безопасностью. Низкая частота вращения шнеков позволяет свести к минимуму нагрев мясной массы и износ составных частей прессов, которые также предусматривают удобную и точную регулировку выхода, обладают высокогигиеничной конструкцией, легко разбираются, чистятся и собираются. Вырабатывая из сырья максимум продукции и снижая при этом эксплуатационные расходы, переработчик увеличивает прибыль при меньших капиталовложениях.

Марку «Бихайв» представляет универсальное оборудование для переработки всех возможных видов сырья. Эти машины отличаются не только прочностью и надежностью, но и новаторскими особенностями конструкции, позволяющими, например, добиваться заданных физических и органолептических свойств готовой продукции. Качество оборудования группы «Провизур» подкреплено высокоэффективной службой технической поддержки для обеспечения его наилучших эксплуатационных показателей.

Совместными усилиями «АМ2С» и «Бихайв» разработан новый пресс механической дообвалки мяса типа «Барракуда» (Barracuda), который позволяет использовать как цилиндрические, так и конусообразные рабочие органы, уменьшая при этом массовую долю костных включений и увеличивая срок службы рабочих органов между восстановлениями. Впервые новинка будет представлена в Москве на выставке «Агропродмаш-2014». Р

196084, Россия,
г. Санкт-Петербург,
ул. Смоленская, д. 9
тел.: +7 (812) 309-53-32
www.agroid.ru

SCHALLER®

Интеграция Bizerba на новом уровне

Немецкая компания Bizerba – давний и надежный партнер Schaller – совместно с компанией AXELOT осуществила интеграцию весовой и этикетировочной техники Bizerba с решениями на базе 1С.

При помощи специальной стандартной компоненты можно осуществлять взаимодействие в режиме онлайн между приборами Bizerba и учетными системами как высшего, так и низшего уровня. Теперь любые программные продукты 1С (системы ERP, MES, WMS, TMS) могут автоматически получать данные о весе, количестве и т. д.

Эти данные позволят вести максимально точный учет товародвижения, остатков товарно-материальных ценностей, что даст возможность проводить постоянный мониторинг процессов приемки сырья, отгрузки готовой продукции, а также автоматизировать формирование внутренней отчетности и составление отгрузочных документов.

Для программиста предприятия теперь достаточно ознакомиться с документацией 1С, где на русском языке описаны стандартные методы взаимодействия с компонентой.

Все предложения Bizerba (взвешивание, маркировка, нарезка, переработка, комплектация товара) пользуются огромным спросом. Будучи поставщиком комплексных решений для мясной промышленности, компания Schaller на протяжении 25 лет успешно консультирует и оказывает всестороннюю поддержку заказчикам в вопросах приобретения, применения и обслуживания техники Bizerba. Р

www.schalleraustria.com

ISHIDA

Королевская награда

Ishida Europe получила признание за существенное увеличение экспорта, который составил в этом году 76% от суммарного годового оборота компании.

Для достижения подобных результатов компания существенно расширила продажи в регионах с хорошо развитым рынком упаковочного оборудования (Германия, Франция и Италия), а также вышла на новые рынки, такие как, например, Россия и страны СНГ, открыв представительство в Москве в 2011 году.

«Это огромное достижение стало результатом напряженной работы всех без исключения сотрудников компании», – прокомментировал данное событие **генеральный директор компании Ishida Europe Грэхем Клементс (Graham Clements)**.

«Начиная с момента образования компании в 1984 году, мы всегда четко знали, что будем работать на глобальном рынке, поэтому и создали бизнес-модель, гарантирующую, что все наши заказчики будут иметь одинаково высокий уровень сервиса и техподдержки. Мы строим амбициозные и далеко идущие планы по глобальному развитию бизнеса, – поясняет Грэхем Клементс. – Королевская награда – это отличный фундамент для новых достижений». Р

www.ishidaeurope.ru

Соль для бедных

Британские ученые три года изучали гастрономические пристрастия жителей страны.

В частности, специалистов интересовало употребление соли людьми разных профессий, а также различного уровня образования и социального статуса. В учет вошло количество соли, содержащееся в продуктах, готовых к употреблению, а не соль, которая добавляется при приготовлении блюд.

Ученые выяснили, что в более дешевых продуктах, которые покупаются низшими слоями населения, содержится значительно больше калорий, а также жиров и соли в сравнении с более дорогими, которые покупают себе люди с более высоким уровнем материального достатка.

ИД «Сфера»

реклама

Качество в сепарировании мяса

Мясообвалочные и жиловочные машины • Сепараторы

LIMA

• Оптимальная регулировка • Идеальная структура мяса • Без предварительного дробления
• Простая эксплуатация • Быстрая очистка • Высокая гигиена

АГРО ПРОД МАШ ЖДЕМ ВАС на выставке! 6–10 октября 2014

LIMA – лидер в производстве высокотехнологичного оборудования для сепарирования и мясообвалки
МИРОВЫЕ ПОСТАВКИ И ОБСЛУЖИВАНИЕ

Производительность от 100 до 13.000 кг/ч

LIMA S.A.S. - 456, route de Rosporden - 29000 Quimper - France
Tel.: +33 (0) 298 948 968 Fax : +33 (0) 298 948 969
www.lima-france.com lima@lima-france.com

реклама

SOLUTIONS FOR QUALITY AND QUANTITY

PSS
PROCESSING SYSTEM SOLUTIONS

PSS SFV 721 | Speed Filler Vacuum

Новая генерация вакуумных шприцов от PSS предложит Вам найкратчайший путь к успеху. Из различных типов скоростных вакуумных шприцов Вы найдёте для себя самый необходимый и сделаете правильный выбор для Вашей продукции.
Свяжитесь с нами уже сегодня.

Агропродмаш
06.-10.10.2014 *Стенд №: FC140*
павильон: Форум *Москва, Россия*

реклама

PSS SVIDNÍK, a.s.
Sovietských hrdinov 460/114
089 01 Svidník, Slovakia
tel.: +421/54/7862 111
fax: +421/54/7520 904
predaj@pss-svidnik.sk
www.pss-svidnik.sk

Авторы:

Игорь Демин,
генеральный директор
ООО «ЦСБ-Систем»

Герман Шальк,
директор по продажам
CSB-System AG

ООО «ЦСБ-Систем»
127434 г. Москва, ул. Пятницкая 73, оф. 8
тел: +7 (495) 641-51-56
факс: +7 (495) 953-31-16
e-mail: info@csb-system.ru
www.csb.com

Ни одного процесса без поддержки информационных технологий.

Современная внутренняя логистика на мясоперерабатывающем комбинате EDEKA

«Мы любим продукты питания!» – этот лозунг фирмы EDEKA, находящий широкий отклик у потребителей, отражает философию производственной деятельности предприятия – ориентирование на качество и удовлетворение потребностей клиента.

Поведение потребителей меняется, при росте потребления мясной продукции отмечается более сознательное отношение к ее качеству. Ожидания потребителей возрастают как в отношении обслуживания клиентов, так и в отношении свежести и качества продукции. Для того чтобы соответствовать растущим запросам, фирма EDEKA Südwest Fleisch GmbH реализовала в 2011 году качественный скачек в производстве, построив ультрасовременный мясоперерабатывающий комбинат и логистический центр. В диалоге с компанией CSB-System AG стало ясно, что все без исключения процессы нового завода должны управляться с помощью информационных технологий.

«Все процессы должны выполняться при поддержке IT для того, чтобы мясоперерабатывающее предприятие такого масштаба могло эффективно работать. При планировании завода мы сознательно выбрали комплексное отраслевое решение CSB-System, ведь с его помощью мы управляем всей цепочкой процессов создания продукции. Только таким путем мы смогли достичь наших целей», – говорит **директор EDEKA Юрген Зинн.**

Целый ряд производственных площадок на юго-западе Германии были централизованы в одно новое производство и логистический центр в городе Райнштеттен для обеспечения максимальной свежести продукции с гарантированным качеством при оптимальном обеспечении собственных торговых филиалов. Для этого с помощью высокоспециализированного IT-решения была автоматизирована и гибко организована вся цепочка поставок, что позволило повысить производственные мощности на 34%, обработку заказов на 24% и количество поставок на 22%.

CSB-System управляет всеми процессами загрузки, выгрузки и перемещений на высокостеллажном складе, рассчитанном на хранение 3 500 паллет.

В сочетании с новейшим оборудованием и машинами решение CSB-System оптимизирует цепь процессов и позволяет ежедневно производить до 650 тонн высококачественной мясной продукции для более чем 1 150 торговых филиалов EDEKA.

Представляя собой интегрированное комплексное решение, на новом заводе система управляет всей цепочкой создания продукции, охватывая приемку сырья и материалов, разделку, планирование и управление производством, упаковку и маркировку продукции, загрузку и отгрузку со склада, комплектацию заказов клиентов, загрузку роликовых контейнеров и их отгрузку на автотранспорт. Кроме того, на двух пультах управления в CSB-System имеется возможность наблюдения и быстрой корректировки в режиме онлайн более чем 800 отдельных процессов.

Сочетание различных логистических систем

В логистическом центре оптимально синхронизовано работают складское оборудование и установки для комплектации заказов, конвейеры, сортировщики и идентифицирующие устройства, погрузочно-разгрузочные системы и сборщики паллет, надежно поддерживающие в работе сотрудников предприятия. Ежедневно в 13:00, когда уже приняты все заказы и выполнены кассовые калькуляции, производственные задания для данного рабочего и дня поставки передаются в производство. В рамках осуществляемой ERP-системой калькуляции передаются на выполнение дневные объемы по комплектации и отгрузке артикулов. При этом учитывается количество и объемы продукции, необходимое число ящиков, пути движения продукции

и оптимальные конвейерные линии. Кроме того, принимается во внимание объединение потоков готовых к отгрузке ящиков для загрузки роликовых контейнеров с учетом их последующей отгрузки по филиалам и маршрутам.

Благодаря оптимизированной по маршрутам отгрузке со склада, ящики с собранными заказами собираются в роликовые контейнеры в заданной системой CSB-System последовательности. Таким образом предварительно отсортированные товары облегчают и ускоряют их размещение в магазинах.

Внутренняя логистика на предприятии включает в себя автоматический паллетный высокостеллажный склад, два автоматических вертикальных ящичных склада, зону комплектации заказов, две станции для комплектации заказов по принципу «товар-к-человеку», 19 рабочих мест для комплектации заказов по принципу «человек-к-товару», две линии этикетирования с сортировщиком, шесть линий этикетирования и загрузчик роликовых контейнеров.

Автоматический высокостеллажный склад на заводе в Райнштеттене рассчитан на хранение 3,5 тыс. паллет, при этом CSB-System управляет всеми процессами загрузки и выгрузки. На основании заказов клиентов программа рассчитывает количество артикулов, которое выгружается для последующей передачи на автоматический ящичный склад. Он имеет 50 тыс. мест хранения и обеспечивает продукцией EDEKA зону комиссионирования и загрузку роликовых контейнеров. Этот склад в состоянии обеспечивать, а также гибко и быстро обрабатывать все дневные, недельные, месячные и сезонные задания.

Разборка паллет (депаллетирование), поданных с высокостеллажного склада, производится с использованием одного из двух автоматических портальных кранов. Управляемые с помощью программного решения краны разбирают паллеты, отсылая отдельные ящики по конвейерам на заданные целевые места. Для быстрой и надежной разборки паллет с картонными коробами используются восемь оснащенных специальными промышленными компьютерами CSB-Rack станций, на которых депаллетирование выполняется вручную. На мониторах компьютеров данных станций программа предоставляет сотрудникам информацию о том, каким образом должны быть разобраны эти паллеты.

Мобильная комплектация заказов позволяет практически безошибочно отбирать одному сотруднику до 400–500 артикулов в час.

Комплектация заказов

Использование решения CSB-System повышает эффективность процесса комплектации заказов, в том числе благодаря минимизации уже в процессе планирования, необходимости сбора временно используемых ящиков. При этом в зависимости от сезона и потребности непрерывно учитывается загрузка ассортиментов артикулов. На основе заказов клиентов система CSB-System разделяет артикулы для последующего динамического и статического подбора заказов с производительностью обработки более чем 130 тыс. позиций заказов в около 100 тыс. ящиков и картонных коробов в сутки.

Динамический подбор заказов организован по принципу «товар-к-человеку» и осуществляется на двух специальных оборудованных совместно с фирмой Vanderlande рабочих местах. Этот метод комплектации заказов отличается хорошей эргономикой и высокой производительностью, а рабочий процесс быстро осваивается сотрудниками. С использованием CSB-System ящики направляются к данным рабочим местам. На экране компьютера отображаются информация о том, какое количество артикула должно быть отобрано из определенного ящика и в какой ящик этот артикул должен быть помещен. Таким образом выполняется безошибочный и производительный подбор заказов – один сотрудник отбирает до 700 артикулов в час. Подтверждение отбора каждого артикула и передача данных в ERP-систему осуществляются посредством сенсорного экрана, сканирования мобильным устройством или нажатия установленной на рабочем месте специальной кнопки.

Статический подбор заказов осуществляется на 19 рабочих участках без использования бумажной документации, так как система CSB-System отсылает заказы для комплектации непосредственно на мобильные устройства сотрудников. В начале выполнения каждого задания сканируется пустой ящик, в который будут собираться артикулы. Далее сотрудник последовательно отбирает артикулы в соответствии с заказом. Загорающиеся на полках лампочки сигнализируют о местонахождении искомых артикулов. Этот метод комплектации заказов практически безошибочен при одновременно высокой производительности. Каждый сотрудник отбирает до 400–500 артикулов в час.

Подтверждение отбора каждого артикула осуществляется на устройстве для мобильной регистрации данных или путем сканирования. Преимущества мобильной обработки информации очевидны – благодаря прямому сообщению мобильных устройств с CSB-System отсутствует необходимость использования нескольких средств для передачи данных, что позволяет избежать интенсивной с точки зрения времени и затрат заключительной обработки данных об отгружаемых товарах.

Загрузка роликовых контейнеров и отгрузка заказов

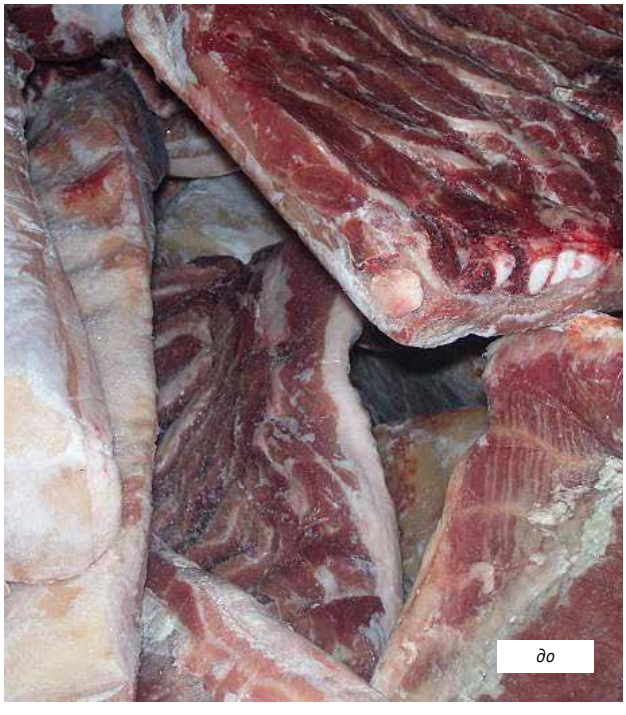
Собранные заказы транспортируются по системе конвейеров к станции загрузки роликовых контейнеров и таким образом подготавливаются к отгрузке. Здесь на девяти станциях CSB-System предоставляются все необходимые данные для корректной загрузки роликовых контейнеров, ошибки при этом практически исключены. Каждый загруженный роликовый контейнер сопровождается необходимыми документами, содержащими все данные заказа.

В завершении процесса роликовые контейнеры направляются к указанным системой отгрузочным воротам и загружаются на автотранспорт. Затем грузовой автомобиль под управлением GPS-навигации по оптимальному маршруту доставляет продукцию в торговые филиалы EDEKA. ■

Авторы:

Сергей Антоненко,
эксперт портала
«Мясной Эксперт»

Владимир Романов,
эксперт портала
«Мясной Эксперт»



Грудинка до и после дефростации в массажере

Сравнение методов дефростации мяса.

Экспертный анализ

Не секрет, что мясопереработчики России ежегодно используются миллионы тонн замороженного мяса. Авторы статьи не спрашивают, кто виноват, и не пытаются дать рекомендацию, что делать, – их, как и тысячи технологов на предприятиях по всей стране, интересует вопрос выбора наиболее эффективного метода разморозки.

Заводы получают замороженное мяса в виде полутуш, блоков или IQF. Что же с ним делать? Размораживать? Или дефростировать? По сути это, конечно, одно и то же. Авторы не раз получали замечания из ВНИИМП, что употреблять термин «дефростация» неправильно и ненаучно, но все же предпочитают именно так именовать процесс по двум причинам: термином пользуется подавляющее число производств и от него хорошо производится название оборудования – дефростер.

По сути, существует, всего четыре современных метода дефростации сырья:

1. в специализированных камерах,
2. в массажерах-дефростерах,
3. в микроволновых установках,
4. в радиочастотных установках.

Все остальное – вариации. Например, камера может быть стационарной или модульной, использовать теплый воздух или паровоздушную смесь, но при этом камера остается камерой.

Чтобы дефростировать сырье, необходимо передать ему тепловую энергию или, говоря по-простому, сырье надо нагреть. В способе нагрева заключается первое коренное отличие вышеуказанных методов. Первые два используют принцип поверхностного нагрева, при котором тепло подается к поверхности (извините за тавтологию) блока или куска и затем проникает внутрь за счет естественного теплообмена. Третий и четвертый методы используют принцип объемного нагрева, когда тепловая энергия не подается извне, а выделяется внутри сырья за счет воздействия электромагнитных волн. Объемный нагрев позволяет в десятки раз сократить время дефростации, но имеет свои специфические ограничения.

Второе различие между методами заключается в типах обрабатываемого сырья. Так, массажеры-дефростеры позволяют дефростировать блоки, отруба, IQF-продукты или тушки птиц. То же самое (кроме отрубов) можно деф-

ростировать и в МВ- или РЧ-установках, однако для них геометрическая форма продукта имеет значение. Чем правильнее форма продукта, тем более равномерную температуру мы получим по всему объему сырья. Для массажера-дефростера это не принципиально. Камеры позволяют дефростировать любое сырье, в том числе такое деликатное, как говяжья печень. Камеру можно приспособить и для блоков, и для полутуш. В универсальности заключается преимущество камер, так как по другим показателям (процент потерь, время, экономичность) они уступают другим методам по большинству продуктов. Но еще раз подчеркнем – есть виды сырья, которые можно дефростировать только в камерах.

Третье принципиальное различие – температура сырья на выходе. Камеры и массажеры выступают против методов объемной дефростации. Первый и второй методы позволяют получить температуры выше ноля градусов, то есть положительные. Микроволновые и радиочастотные установки применяются для нагрева сырья только до отрицательных температур. В редких случаях можно подойти близко к нолю. Это и является специфической особенностью объемной дефростации. Не будь ее, микроволновые дефростеры в кратчайшие сроки заняли бы 80–90% рынка, ибо (различие №4!) скорость объемной дефростации фантастична. Если 25-килограммовый блок говядины томится в камере 14–16 часов, а в массажере-дефростере – 12 часов, то в микроволновой установке дефростируется за 0,1 часа. Нагрев от –18 °С до –2 °С..–4 °С происходит за считанные минуты! Но такое сырье не может быть подвергнуто жиловке, инъектированию, массированию. Если оставить его «доходить», то пройдут часы, прежде чем температура перевалит за ноль. Как правило, сырье после МВ-установки отправляется в волчок или куттер.

Еще одно различие – процент потерь мясного сока. Здесь безусловный лидер – массажеры-дефростеры. Большинство из доступных для них продуктов дефростируются или совсем без потерь, или с потерями не выше 1%. Для хорошей камеры этот показатель составляет около 2%, а чаще 3%.

Охарактеризуем оборудование для каждого метода.

Камеры

Все камеры устроены по одному принципу. Сырье раскладывается на стеллажах, поддонах, тележках или развешивается на подвесах. В этом первый минус камер, так как раскладка и развешивание сырья перед дефростацией, а также обратный процесс достаточно трудоемки и практически не поддаются механизации. Камеры оснащаются климатическими установками, которые поддерживают внутри определенную температуру, влажность и скорость воздуха. От конструктивных решений климатической установки каждого производителя и зависит

Карбонат до и после дефростации в камере

эффективность камеры дефростации. Камеры могут быть модульными или стационарными. Во втором случае климатическая установка встраивается в имеющееся у заказчика помещение с определенными доработками – влагоизоляция и термоизоляция стен и потолков, устройство сливов для конденсата и т. д. Устройство стационарной камеры в имеющемся помещении требует индивидуального просчета теплопотоков, проектирования климатической установки, и при заказе такой камеры у высококлассного производителя она обойдется довольно дорого. Некоторые компании предлагают устройство камер дефростации в помещении заказчика по доступной цене. Естественно, в таком случае никто не будет обременять себя сложными расчетами – будет сделан «усредненный вариант» с таким же «средним» результатом.

В качестве теплоносителя в камерах используется циркулирующий подогретый воздух, пар или смесь пара с «атомизированной» водой. В случае использования подогретого воздуха также распыляется вода, чтобы поддерживать необходимую влажность и предотвратить подсыхание продукта. Наиболее эффективным является использование смеси пара с водой, однако в любом случае эксплуатационные расходы камер достаточно велики, так как только часть энергии теплоносителя «усваивается» сырьем. К плюсам камер можно отнести универсальность в отношении используемого сырья, возможность одновременно загружать два и более видов продукта (с некоторым снижением качества процесса), уменьшение потерь по сравнению с традиционной дефростацией. Также камеры позволяют дефростировать два-три вида сырья одновременно, но это требует некоторых дополнительных манипуляций, так как, возможно, часть сырья придется доставать раньше. Минусы камер – значительная площадь для их размещения, высокие эксплуатационные расходы, большие трудозатраты при загрузке/выгрузке.

Массажеры-дефростеры

Выпускаются трех типов – с прямым впрыском пара, с рубашкой нагрева и комбинированные. Массажеры с рубашкой нагрева появились первыми, но их эффективность невелика, а качество готового продукта оставляет желать лучшего. Это связано с тем, что в таких машинах сырье нагревается за счет контакта со стенками (и иногда еще с лопастью) барабана. Площадь соприкосновения замороженных блоков с круглыми стенками невелика, поэтому приходится чаще вращать барабан для перемешивания, что приводит к нарушению структуры мышечной ткани, поэтому такие машины не получили большого распространения.

Созданная позднее технология прямого впрыска пара под контролируемым вакуумом оказалась значительно эффективнее. Машины стали проще и дешевле, время дефростации существенно сократилось, а качество сырья на выходе позволяло использовать его для производства деликатесов. В массажере-

дефростере с прямым впрыском пара может быть обработан широкий ассортимент сырья, включая такое достаточно деликатное, как шейка, карбонат, грудка курицы и т. п.

Такие машины получили широкое распространение во всем мире. Основные их преимущества перед камерами дефростации:

• процесс дефростации короче в 1,5 раза;

• занимаемая площадь значительно меньше, а эксплуатационные расходы – ниже в несколько раз;

• в большинстве случаев потери веса отсутствуют, в других – не превышают 1%. Это обстоятельство позволяет быстро окупить расходы на приобретение машины и сделать ее источником дополнительного дохода предприятия.

Особая технология используется производителями консервов. Блочное сырье предварительно измельчается на блокорезке до необходимого размера. Затем сырье подается в массажер-дефростер, где за 3–3,5 часа доводится до плюсовой температуры (при малом размере кусочков процесс идет быстро). При этом масса сырья увеличивается на 3–4 % от исходной за счет воды, поступившей в виде пара, однако при стерилизации эта влага не отделяется. После окончания процесса прямо в барабан массажера подаются остальные ингредиенты. После перемешивания (20–30 минут) сырье поступает на дозирование в банки. Процесс от момента, когда замороженные блоки достали из минусовой камеры, и до попадания мяса в банки занимает всего около пяти часов. Не забываем про «лишние» 3–4% веса! Таким образом, технология приносит ощутимую выгоду российским консервным заводам, особенно при производстве такого продукта, как тушенка.

К достоинству массажера-дефростера можно отнести и его универсальность. Машина может как дефростировать, так и массировать сырье. Она никогда не будет лишней на предприятии, даже если наступит момент, когда отечественный производитель заполнит заводы охлажденной продукцией и замороженное сырье уйдет в прошлое.

Минусов у такого метода гораздо меньше, чем плюсов, но они есть. Во-первых, не все виды сырья можно дефростировать в массажере. Во-вторых, нельзя одновременно дефростировать сырье, сильно различающееся по своим параметрам: костное и бескостное, говядину и свинину, блоки или куски, сильно отличающиеся размерами, и т. д. Допускается совместная дефростация однотипного сырья, однако при выгрузке придется разбирать его по видам вручную. Еще один нюанс – для корректной работы программы пар должен быть сухим. Если получить такой из заводской сети невозможно, то потребуется установка циклонов и конденсатоотводчиков, а иногда приобретение автономного парогенератора.

Машины с двойной рубашкой и прямым впрыском пара широко не распространены. Они дороже, технически сложны и занимают больше места. Использование рубашки для нагрева в сочетании с прямым впрыском ускоряет процесс не более чем на 5–10% относительно чистого впрыска. В некоторых случаях использование таких машин целесообразно. Во-первых, массажер с рубашкой может находиться в помещении с любым температурным режимом (разумеется плюсовым). Во-вторых, он может быть использован как массажер с охлаждением. Можно еще сказать о снижении количества конденсата в барабане, но это снижение также лежит в пределах не более 10%. С учетом того, что на 1 тонну сырья в барабан поступает не более 90 л воды в виде пара, это снижение не играет особой роли. 90 или 81 литр – разница небольшая. Настраивая программы, можно добиться хороших результатов за счет увеличения времени. Машина с рубашкой охлаждения/нагрева и прямым впрыском пара является более «гибкой», но в 90% случаев такой «гибкости» не требуется.

Цех дефростации сырья в массажерах

Микроволновые и радиочастотные установки

Выпускаются двух типов – камерные и тоннельные. Камерные установки являются машинами циклического действия и рассчитаны на единовременную загрузку от 1 до 5 блоков. Тоннели отличает непрерывный принцип действия: сырье загружается на конвейер, который безостановочно проходит через рабочую зону и подает готовый продукт на выгрузку. Тоннели имеют значительно большую мощность излучения, чем камерные машины, и их производительность также в разы больше.

С физической точки зрения основное отличие МВ- и РЧ-установок заключается в способе генерирования волны и ее частоте. Микроволны излучаются магнетроном (по сути, мощной радиолампой) и по волноводам передаются в рабочую зону. Воздействуя на молекулы воды в продукте, микроволны заставляют их вращаться с огромной скоростью, что приводит к выделению тепла.

При РЧ-дефростации сырье помещается в электромагнитное поле с переменной напряженностью. При наложении переменного поля на диэлектрик в нем появляется ток смещения, вызванный поляризацией, и ток проводимости, обусловленный наличием в диэлектрике заряженных частиц. Протекание суммарного тока и приводит к выделению теплоты.

Рассмотрим сначала различия данных методов.

1) Используются совершенно разные рабочие частоты – 915 МГц (для МВ) и 27 МГц (для РЧ). Эти волны имеют различную длину – около 33 см для 915 МГц и примерно 11 м для 27 МГц. Проникающая способность волн прямо пропорциональна длине. 11-метровые волны могут пронизать большую толщину, чем 33-сантиметровые. Однако мясо редко бывает в блоках большей толщины, чем 20 см, так что это преимущество не принципиально.

2) РЧ-установки создают более равномерное поле – на них легче получать однородную температуру по всему объему. Это позволяет получать на

выходе чуть более высокую температуру, чем при МВ-методе (до –1 °С, а в некоторых случаях – около 0 °С). Однако РЧ-установки гораздо чувствительнее к неровным поверхностям, пустотам, нарушениям геометрии блока. Получить желаемый результат на неидеальном блоке очень сложно.

3) Передаваемая продукту энергия при 27 МГц значительно ниже, чем при 915 МГц. Это сильно удлиняет процесс (продукт должен находиться в рабочей зоне значительно дольше). Так, время обработки блока говядины составит 5–6 минут в МВ-дефростере и около 30 минут в РЧ-дефростере: при сравнимой электрической мощности производительность РЧ-дефростеров ниже в разы.

4) Прямым следствием пункта 3 является то обстоятельство, что для достижения одинаковой производительности необходима более мощная (и более дорогая) РЧ-установка.

5) РЧ-излучение более избирательно – оно неодинаково действует на компоненты продукта, имеющие различные химические и физические свойства, так как каждый материал имеет свой коэффициент диэлектрических потерь. Для высоких частот (МВ-излучение) разница коэффициентов потерь для различных материалов значительно ниже. Процесс дефростации МВ-методом менее чувствителен к неоднородности продукта (например, к содержанию мышечной или костной ткани и т. д.).

6) Существует мнение, что количество поглощаемой энергии на 1 кг продукта в МВ-установке зависит от количества продукта в рабочей зоне, а в РЧ-установке оно всегда одинаково. Из этого следует вывод, что риск перегрева продукта в МВ-установках значительно выше, и также есть риск выхода установки из строя. Но это справедливо только частично. Действительно, нагрев продукта в РЧ-установке происходит за счет наведенных токов в самом сырье, то оно «генерирует» примерно одинаковое количество энергии на 1 кг веса. Правда и то, что в МВ-установках магнетрон излучает с мощностью, которую задал пользователь, независимо от количества или вообще наличия продукта в рабочей зоне. Однако количество поглощаемой продуктом энергии не бесконечно, и, если продукта мало, значительная часть энергии отражается и рассеивается в объеме камеры. Если бы МВ-установки не имели функции контроля отраженной энергии и отключения магнетрона, это могло бы привести к возникновению разрядов внутри камеры и неблагоприятным последствиям. Хотя отсутствие продукта в рабочей зоне МВ-установок и не приводит к катастрофическим последствиям, все же это не желательно, так как ведет к преждевременном износу магнетрона.

7) Технически РЧ-установки несколько проще, в них отсутствует блок магнетронов и связанной с ним электроники, а также нет необходимости в чиллере. Оба типа установок являются высокотехнологичным оборудованием и требуют квалифицированного обслуживания.

Микроволновые дефростеры

Общими положительными моментами для МВ- и РЧ-установок являются:

- высокая скорость процесса, недостижимая другими методами;
- минимальная занимаемая площадь (с учетом производительности);
- отсутствие потерь веса сырья в процессе дефростации;
- микробиологическая безопасность процесса;
- снижение эксплуатационных затрат (в том человеческого труда);
- ритмичность поступления сырья в дальнейший технологический процесс;
- и как бонус – возможность оперативно оценивать качество сырья, поступающего от поставщиков.

Без учета цены и стоимости эксплуатации РЧ-установки являются предпочтительными в случае необходимости получать температуры в районе –1 °С. Если брать соотношение цены, стоимости эксплуатации и производительности, эффективность МВ-установок примерно в 2,25 раза выше, чем РЧ-установок. При этом разница в температуре на выходе составляет 1–2 °С.

Что же выбирают заводы? По мировой статистике на мясоперерабатывающих предприятиях соотношение микроволновых и радиочастотных дефростеров составляет 90% к 10%.

Специфическим отличием МВ- и РЧ-методов является невозможность достичь ноля градусов или положительных температур. Это ограничивает сферу их применения. К примеру, при производстве колбас микроволновая дефростация дает возможность равномерно (процесс занимает минуты, а не часы) подавать сырье в обычный волчок или куттер. При этом снижается расход льда при куттеровании, так как сырье имеет отрицательную температуру.

Важно учитывать, что МВ- и РЧ-установки имеют высокую полную мощность. Например, микроволновый тоннель на 75 КВт имеет полную мощность 100 KVA. Если пересчитать киловатты на количество обработанного продукты, то затраты, ложащиеся на себестоимость продукта, невелики, но это важно предприятиям, имеющим лимиты по электроэнергии.

Кроме того, МВ- и РЧ-дефростеры являются дорогим и высокотехнологичным оборудованием и требуют квалифицированного обслуживания, а также качества электрической сети.

Выбор метода дефростации зависит от потребностей и возможностей конкретного предприятия. В идеале хорошо иметь хотя бы два из трех типов оборудования, а лучше – все три. Если такой возможности нет, надо исходить из реальных потребностей. Конечно, камерная дефростация выручит практически в любом случае. Но если ваше основное сырье – блоки и IQF-продукты, то использование массажера-дефростера сильно упростит процесс и даст значительный экономический эффект. Если же ваша задача – дефростировать большие объемы сырья, и при этом нет необходимости в плюсовой температуре, то ваш выбор – микроволновая дефростация. МС

Компания: **Intralox**
бесплатный номер телефона: 800-333-51-68
бесплатный номер факса: 800-333-51-69
e-mail: russia@intralox.com

Безопасная транспортировка продуктов 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 санитации. В линию FoodSafe входят революционные ленты ThermoDrive®, обладающие такими достоинствами, как позитивный привод, низкое натяжение и однородная легко очищаемая 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 движения 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 предприятиях с высокими санитарными требованиями и там, где необходимы ленты с возможностью лоткообразования или полностью замкнутой поверхностью, за счет чего в процессе производства образуется меньше отходов и больше товарной продукции.

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

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 на рынке, выполнены из невпитывающей пластмассы без пор и позволяют осуществлять сборку ленты без швов. Высокая прочность и непрогибаемость направляющих 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 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, в результате сократив потребление воды на 25%.

Глобальный поставщик конвейерных решений Intralox предлагает прямое обслуживание клиентов более чем в 40 странах. Благодаря гарантии качества на ленты, своевременным поставкам и значительному опыту применения в разных отраслях, компания Intralox стала мировым лидером по разработке актуальных конвейерных решений. ■

Success Systems.

www.tippertie.com

AGRO PROD MASH

Forum Hall, Booth FC 080

TT1815 & TT1512

- Эргономичная компактная конструкция для обеспечения простоты эксплуатации
- Воспроизводимые настройки давления клипс, которые можно легко устанавливать на машинах
- Электронный контроль усилия зажима клипс „New Con“
- Быстрая переналадка различного шага клипс благодаря системе „click-clip“
- Подпружиненные вытеснители гарантируют продолжительный срок службы
- Система „рыхлой“ набивки без воздушных включений для формируемых продуктов. Максимальное вытеснение до 130 мм (TT1815)

TIPPER TIE Inc.
2000 Lufkin Road
Apex, NC 27539 США
Тел. +1 919 362 8811
Факс +1 919 362 4839
infoUS@tippertie.com

TIPPER TIE TECHNOPACK GmbH
Wilhelm-Bergner-Str. 9a
21509 Glinde/Германия
Тел. +49 40 72 77 04 0
Факс +49 40 72 77 04 100
infoDE@tippertie.com

TIPPER TIE ALPINA GmbH
Waldau 1
9230 Flawil/Швейцария
Тел. +41 71 388 63 63
Факс +41 71 388 63 00
infoCH@tippertie.com

TIPPER TIE™
SOLUTIONS THAT WORK.
A DOVER COMPANY

РЕК/0843

СОФТ для переработчиков мяса и птицы

- УБОЙ
- ОБВАЛКА
- ПРОИЗВОДСТВО
- СКЛАД

АГРОПРОДМАШ

Ждем Вас на выставке
«АГРОПРОДМАШ-2014»
Павильон 2, зал 1
Стенд №21D40

121357, Москва,
ул. Верейская, д. 29А, оф. 45
тел./факс: +7 (495) 221-59-10
e-mail: pan@i-tech.ru
www.i-tech.ru

РЕК/0843

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 предоставлена 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 о пищевой индустрии и технологии производства в системы, которые применяются в самых различных производственных процессах. Р

Станьте нашим партнером на выставке «Агропродмаш» с 6 по 10 октября 2014 года, посетив наш стенд 1D60 в зале 2.1.

реклама

Компания: **«ГЕА Рефрижерейшн РУС»**
105094, ул. Семеновский вал, 6А
тел.: +7 (495) 787-20-11; факс: +7 (495) 787-20-12
e-mail: moscow.grasso@gea.com
www.gearef.ru, www.geaenergy.ru, www.gea.com

«ГЕА Рефрижерейшн РУС» – холод для мясопереработки

Особенностью предприятий мясопереработки является широкий диапазон температур, необходимых для технологических процессов и последующего хранения продукции.

Мясоперерабатывающая промышленность является одним из главных потребителей холода в нашей стране. Помимо обеспечения требуемых параметров охлаждения, главным фактором в работе систем холодоснабжения мясоперерабатывающих предприятий является показатель усушки продукта при его термической обработке. Для последующего охлаждения необходимо высококачественное холодильное оборудование, предназначенное именно для процесса охлаждения мяса.

Инженеры «ГЕА Рефрижерейшн РУС» используют при работе методики расчета и проектирования, специализированное программное обеспечение, инновационные технологии производства, монтажа и пусконаладки холодильного оборудования. Мы предлагаем нашим заказчикам оптимальные комплексные технические решения, которые обеспечивают не только минимальную усушку продукта, но и отвечают самым строгим требованиям технологического процесса переработки мяса от момента убоя и термической обработки сырья до хранения готовой продукции. Холодильное оборудование концерна GEA установлено на крупнейших мясокомбинатах по всему миру, при этом гарантированный процент усушки продукта на этих предприятиях является меньше допустимого, что подтверждено на всех производствах наших заказчиков. Непременное условие для правильного процесса созревания мяса – это поддержание постоянного нормированного значения влажности, температуры и циркуляции воздуха, что обеспечивает правильный подбор теплообменного оборудования специалистами «ГЕА Рефрижерейшн РУС».

В деятельности компании ключевое место занимают защита окружающей среды и энергоэффективность. Свое предпочтение компания отдает природным хладагентам, таким как аммиак и диоксид углерода, но также поставляет оборудование, работающее на озонобезопасных фреонах, разрешенных в использовании в Российской Федерации.

Кроме того, по желанию заказчика наши комплексные решения могут включать в себя множество мероприятий по энергосбережению, среди которых: системы утилизации теплоты, применение уникальных алгоритмов регулирования производительности холодильного оборудования, применение высокоэффективной техники. Это позволяет заказчикам получить значительную выгоду от применения оборудования компании, а также снизить стоимость владения.

Следующий немаловажный аспект работы нашей компании – это обеспечение безопасной работы холодильной установки. С этой целью мы применяем полностью автоматическую систему управления и современный комплекс контроля утечек аммиака, сигнализации и противоаварийной защиты во всех помещениях с аммиачным оборудованием в полном соответствии с ПБ 09-595-03 и другими нормами и правилами, действующими в РФ.

Специалисты компании выполняют весь комплекс работ как по реконструкции действующих производств, так и по строительству новых холодильных установок. Это разработка полного комплекта проектной документации, монтажные, шеф-монтажные и пусконаладочные работы, гарантийное обслуживание холодильных установок на всей территории России, а также ремонт и «пожизненное» сервисное обслуживание всего холодильного оборудования.

«ГЕА Рефрижерейшн РУС» является членом некоммерческого партнерства СРО «Совет проектировщиков» и «Альянс Строителей», имеет сертификат системы обеспечения качества ISO 9001-2011.

Широкий спектр холодильного оборудования, которое производят предприятия группы GEA и которое применяет в своих проектах «ГЕА Рефрижерейшн РУС», позволяет решать самые разные по своему масштабу и сложности задачи.

В Москве у компании существует склад запасных частей, что позволяет обеспечить поставку расходных материалов российским потребителям в кратчайшие сроки. «ГЕА Рефрижерейшн РУС» производит капитальные ремонты и восстановление компрессоров в собственной мастерской в Москве. По требованию заказчика мы предоставляем компрессор в аренду на время проведения капитального ремонта компрессора, для того чтобы технологический процесс производства не прерывался.

Наиболее интересные проекты в этой отрасли промышленности реализованы «ГЕА Рефрижерейшн РУС» на следующих предприятиях: АПХ «Мираторг», «Микояновский мясокомбинат», «Мириталь-производитель», «Царицыно» (г. Москва), «Екатеринбургский мясокомбинат» (г. Екатеринбург), «Талосто» (г. Санкт-Петербург), ГК «Сибирская Аграрная Группа», «Мясокомбинат "Кунгурский"», ГК «Агро-Белогорье», «Кудряшовский мясокомбинат», «Вологодский мясокомбинат» и др. Р

J. RETTENMAIER & SÖHNE GMBH + CO KG JRS Природные волокна

Компания: **ООО «Реттенмайер Рус»**
115280, Москва, Ленинская Слобода, 19, стр. 1
тел: + 7 (495) 276-06-40
факс: + 7 (495) 276-06-41

Räuchergold® – надежность и превосходный результат копчения

Высококачественная щепа для копчения Räuchergold® помогает сократить расходы и гарантирует безопасность для коптильных установок.

Знаете ли вы, что результаты исследования в индустрии показывают, что добавки для копчения, используемые в процессе копчения, составляют всего 0,1% от общих затрат!

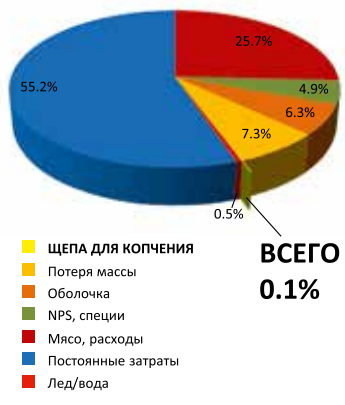
Однако ошибки, сделанные в этой области, могут обойтись очень дорого – особенно в тех случаях, когда используются предположительно дешевые древесные отходы или древесная щепа низкого качества. Это явный пример того, на чем нельзя экономить.

Для надежного, продолжительного функционирования современные коптильные установки требуют максимально однородных материалов для копчения. Размер частиц, остаточная влажность и чистота вещества всех партий должны находиться в узких допустимых пределах и быть оптимальны для используемой системы. В дополнение ко всему необходимо обязательно исключить загрязнение плесенью и микробами, вызываемое низкокачественными материалами. Несертифицированные продукты на основе древесных отходов принципиально не должны использоваться.

Скопления опасных токсинов и грибковых спор на территории производства и в коптильных установках могут привести к значительным убыткам в виде расходов на очистку и время простоя, не говоря о потерях в результате производства загрязненных, непригодных в пищу мясных продуктов.

Качественная щепа необходима для оптимального процесса копчения. Благодаря этому увеличивается производительность коптильных камер. Более

Процент стоимости щепы для копчения



продолжительные интервалы между чистками оборудования ведут к снижению затрат на чистящие средства, персонал и утилизацию. Кроме того, сокращаются периоды простоя оборудования, а также затраты на ремонт.

Инженеры-механики и инженеры по оборудованию хорошо осведомлены о наличии этих проблем. В течение многих лет надежные производители коптильных установок рекомендуют использовать древесную щепу Räuchergold® как эталон качества. Серия продуктов Räuchergold® была разработана в тесном сотрудничестве с производителями коптильных установок и постоянно совершенствуется, чтобы соответствовать современным требованиям.

Ведущие компании по производству копченых деликатесов в мясной и рыбной промышленности также доверяют качеству этой продукции, ее функциональным характеристикам.

Процедуры тестирования и контроля качества компании JRS повсеместно и в течение длительного срока обеспечивают максимальную надежность в ежедневном функционировании коптильных установок. Это подтверждено сертификатами ХАССП и ИСО.

Щепа для копчения деликатесов Räuchergold® производится с использованием отборной (цельной) PEFC-сертифицированной буковой и дубовой европейской древесины. Все продукты Räuchergold® отличаются превосходной интенсивностью копчения. Неизменно низкое содержание в них влаги обеспечивает высокое качество тления. Время копчения снижается, и одновременно сокращается потеря веса продукта. Точное управление процессом копчения и получение нужного аромата возможно благодаря широкому ассортименту щепы для копчения деликатесов Räuchergold® с разнообразными характеристиками.

Во избежание путаницы с продуктами, заявленными как аналогичные, но на самом деле характеризующимися более низким качеством, вся щепа Räuchergold® сертифицирована и имеет номер партии.

Производители оценят по достоинству бесперебойную работу установки, снижение количества потребляемой энергии и воды, а также водных отходов и чистящих средств – как вклада в сохранение экологии! Потребителям понравится натуральный тонкий аромат и отличное качество мяса, колбас и рыбных продуктов, копченых с использованием материалов для копчения Räuchergold®.

Щепа для копчения деликатесов Räuchergold® – это всегда лучший выбор. Р

Высшее качество

под названием

RENO RÄUCHER GOLD®

Щепа для копчения деликатесов

Оригинал

АГРО ПРОД МАШ
19-я МЕЖДУНАРОДНАЯ ВЫСТАВКА «ОБОРУДОВАНИЕ, МАШИНЫ И ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ ПИЩЕВОЙ И ПЕРЕРАБАТЫВАЮЩЕЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ»
6—10 октября 2014

Посетите наш стенд на выставке «АГРОПРОДМАШ-2014». Павильон Форум, СТЕНД FE 150

Безопасность продукта проверена:
Производство сертифицировано согласно HACCP и ISO 9001

РОССИЯ, Москва, 115280,
ул. Ленинская Слобода, д. 19, стр. 1
Тел.: +7 495 276 0640 • Факс: +7 495 276 0641
info@rettenmaier.ru • www.rettenmaier.ru

ООО РЕТТЕНМАЙЕР РУС JRS Природные волокна
Член концерна ЙотРС

реклама

Компания: **Ishida Europe, Россия и СНГ**
129164, Россия, Москва,
Ракетный бульвар, д. 16
тел.: +7 (499) 272-05-36
e-mail: info@ishidaeurope.ru
www.ishidaeurope.ru

Канал Ishida на YouTube:
Ishidaeuropeltd

Пельмени: как быстро увеличить производство в два раза

Monolith Fleisch und Teigwaren, расположенная в немецком городе Швабах (Schwabach), является частью Monolith Group и крупнейшей оптовой компанией по производству и сбыту традиционных русских пельменей на европейском рынке.

Еще два года назад упаковка пельменей на фабрике в Швабахе осуществлялась с помощью линейного весового дозатора. Точность взвешивания была далеко не идеальной, однако главной проблемой являлась низкая скорость работы линии, таким образом упаковка стала главным проблемным участком производства.

Приобретение новых линейных дозаторов того же типа не могло исправить ситуацию вследствие ограниченных площадей на фабрике. В 2012 году, не желая прерывать существующий производственный процесс из-за высокого спроса на продукцию, представители Monolith обратились за решением проблемы в компанию Ishida. В итоге на фабрике был установлен современный мультиголовочный весовой дозатор, который заменил линейные модели. При этом прочее оборудование линии осталось прежним.

Скачок производства

Результатом модернизации стало увеличение объема выпуска продукции в два раза: с 8 до 16 тонн пельменей в день.

Сейчас линия работает с упаковками весом 450 г, 500 г, 1 кг и 1,5 кг, что в два раза превышает представленный ранее ассортимент.

«Перед проведением модернизации ввод в производство новой продукции неизбежно происходил за счет сокращения наименований из стандартной линейки», – рассказывает **руководитель службы контроля качества Мустафа Крей (Mustafa Kray)**. – Благодаря оборудованию Ishida мы стали значительно более гибкими и сумели увеличить количество наименований».

1/ Покрытый пластиком дисперсионный стол и воронка сброса защищают пельмени от сколов.

2/ После установки дозатора производство выросло с 8 до 6 тонн в день.

3/ На дозаторе фасуется более 20 видов пельменей.

4/ Мустафа Крей и Оксана Ротт, представители компании Monolith

Пельмени без повреждений

При увеличении скорости производства было крайне важно сохранить продукт целым и избежать повреждений в результате отламывания хрупких кусочков пельменей при прохождении через бункеры дозатора. Для этого был приобретен 14-головочный весовой дозатор, имеющий ряд технических особенностей для смягчения перемещения продукта через дозатор в вертикальный упаковщик в пакеты.

Пельмени попадают на дозатор через специальную направляющую воронку и пластмассовое кольцо на покрытый защитным пластиком дисперсионный стол. После перемещения из весовых бункеров в упаковщик отдельные пельмени, размер которых составляет 55×35×15 мм, а вес – 13 г, не сталкиваются друг с другом благодаря амортизирующей пластиковой перегородке, установленной в воронке сброса. Сама воронка сброса также имеет пластмассовое покрытие.

Простота чистки

При производстве столь большого разнообразия продуктов питания, часто содержащих мясо, надлежащая чистка оборудования во время его перехода на новый продукт является ключевым фактором. Как и все мультиголовочные весовые дозаторы Ishida, установленная на фабрике Monolith модель сконструирована с учетом возможности осуществления тщательной чистки и сведения времени простоя оборудования к абсолютному минимуму, что стало еще одним шагом к росту производительности. Контактные части могут сниматься, а после проведения чистки легко устанавливаться обратно. 30-литровые бункеры являются сменными, так же как и радиальные питатели. Отдельные бункеры могут быть даже сняты и заменены во время работы без существенного влияния на точность процесса.

Точность работы гарантирует быструю окупаемость

Другим важным фактором роста производительности стало увеличение выхода продукции, связанное с точностью работы весового дозатора Ishida. «Одна только выдающаяся точность работы уже способствует быстрой окупаемости оборудования. Если раньше упаковка с заданным весом 450 г могла по факту весить 480 г, то сейчас перевес продукта в пользу покупателя стабильно составляет не более 1%», – заявил Мустафа Крей. Р

Компания: **Sandvik Process Systems**
Представительство в СНГ:
127018, Москва, ул. Полковая, д. 1
тел.: +7 (495) 689-83-86
факс: +7 (495) 689-71-24
e-mail: sps.cis@sandvik.com
www.processsystems.sandvik.com/ru

Адреса авторов: Fabio Conti, Sandvik Process Systems, Via Varesina, 184, Milano 20156, Италия; Jürgen Seidel, Sandvik Process Systems, Salierstraße 35, 70736 Fellbach, Германия; Lars Blom, Sandvik Process Systems, 811 81 Sandviken, Швеция

Авторы:

Фабио Конти,
д-р техн. наук, технолог пищевой промышленности, опытный специалист в области производства продовольственных продуктов с особо строгими санитарно-гигиеническими требованиями. В фирме Sandvik занимает должность глобальный менеджер по пищевому оборудованию.

Юрген Зайдель,
д-р техн. наук, инженер-технолог металлургического производства, отвечает за маркетинг, сбыт и сервисное обслуживание стальных лент транспортеров в Германии. Уже семь лет работает в компании Sandvik.

Ларс Блом,
д-р техн. наук, инженер-машиностроитель, руководит рабочей группой, которая занимается аспектами применения стальных транспортерных лент в различных отраслях пищевой промышленности.

Конвейерные ленты. Рентабельность в долгосрочной перспективе

Лента из нержавеющей стали обеспечивает непосредственное улучшение санитарно-гигиенических условий.

Абсолютная гигиена при переработке мяса является обязательным условием. Поэтому многие производители возвращаются к применению на конвейере, транспортирующем кости и мясо, традиционных лент из прочной стали. В этой статье, авторами которой являются трое ведущих сотрудников фирмы Sandvik Process Systems, в пользу применения стальных лент приводятся такие аргументы, как улучшение гигиенических условий и снижение производственных затрат.

Соединив два конца длинной плоской стальной ленты, техники шведской лесопилки хотели просто сделать стабильный транспортер для конвейера, способного выдержать вес отходов деревообработки. Они и не подозревали, что это гениальное решение станет идеальным для инноваций в самых разных областях применения.

Сегодня, спустя 110 лет, новые разработки, основанные на этой идее, успешно применяются в различных сферах производства: для охлаждения расплавленной серы и для прессования древесноволокнистых плит, для глубокой

Кости не наносят повреждений прочным лентам стального транспортера, который достаточно стабилен, чтобы выдерживать вес крупных отрубов.

заморозки рыбы и транспортировки стройматериалов, для выпаривания кофе и испытаний в аэродинамической трубе гоночных автомобилей «Формулы-1», для выпечки хлеба. Эта технология используется при отливке полимерных пленок для жидкокристаллических экранов и для затвердевания шоколада, а также на мясокомбинатах при транспортировке костей и отрубов на линиях разделки и обвалки. Именно эта транспортерная лента из стали для конвейеров была разработана шведской фирмой Sandvik, которая и сегодня является ведущим производителем отрасли.

Транспортер для пищевой промышленности

Уже спустя несколько лет после выхода на рынок стальные конвейерные ленты нашли применение во многих сферах производства. Однако такая важная инновация, как производство лент из нержавеющей стали, позволила значительно расширить их область применения в пищевой промышленности. Главные качества нержавеющей стали делают ее идеальным материалом для изготовления транспортеров, применяемых при переработке мяса. Нержавеющая сталь не оказывает влияния на качество продуктов питания и сама не подвергается их воздействию: она не токсична, не влияет на вкусовые качества продуктов и не абсорбирует влагу.

Кроме того, нержавеющая сталь не подвергается коррозии в результате воздействия крови, жирных кислот и солей. Постоянное присутствие потенциально вызывающих коррозию веществ при наличии влаги и колебаниях температуры создает агрессивную среду, которая, однако, никак не влияет на ленту транспортера из нержавеющей стали.

Еще одним важным критерием качества является высокая стабильность и продолжительный срок службы стальной конвейерной ленты. Кости не наносят повреждений конвейерным лентам из стали, которые также достаточно прочны, чтобы выдерживать вес крупных отрубов. Эта повышенная прочность значительно сокращает затраты времени на техническое обслуживание и сводит до абсолютного минимума необходимость ремонта и подтяжки ленты конвейера.

Для современной мясоперерабатывающей промышленности все эти качества, а особенно длительные сроки эксплуатации, являются важными факторами. Несмотря на то, что стоимость ленты транспортеров из других материалов ниже, стальные ленты значительно более рентабельны в долгосрочной перспективе из-за более продолжительного срока их службы.

Компактный конвейер со стальной лентой, диаметр 350 мм

Быстрая и эффективная очистка, которая занимает на 60% меньше времени по сравнению с очисткой лент из других материалов

Назад, к стали

Несмотря на все свои преимущества, конвейерные ленты из нержавеющей стали, которые когда-то были на первом месте для предприятий мясной индустрии, в какой-то момент потеряли свою привлекательность. Основной причиной тому были условия рынка, в которых предприятия вынуждены были во главу угла ставить затраты на инвестиции. Однако, похоже, эта тенденция уходит в прошлое. В Северной и Южной Америке, а также в Европе предприятия все чаще возвращаются к использованию нержавеющей стали на конвейере. И на то есть немало причин.

Для борьбы с такими факторами риска, как губчатая энцефалопатия, свиной и птичий грипп, колиформные бактерии, сальмонеллы и стафилококки, в последние годы вводились все более жесткие требования по безопасности продуктов питания и снижению исходящего от них риска для здоровья людей. Перерабатывающие предприятия, которые используют оборудование из нержавеющей стали при транспортировке и складировании продукции, невольно задумываются, стоит ли им рисковать, используя другие материалы.

И здесь самое время перейти к четвертому важному качеству нержавеющей стали как материалу для транспортерных лент – свойству, благодаря которому в перерабатывающей индустрии вновь наблюдается тенденция использования стальных лент: это возможность очистки и дезинфекции.

Во-первых, ленты из нержавеющей стали не имеют пористой структуры, не образуют трещин и волокон, в которых могли бы оставаться и размножаться микроорганизмы. Наличие «бесконечных» лент без сварочной кромки – одно из главных достижений последних лет в развитии технологий, обеспечивающих гигиену при производстве продуктов питания. Во-вторых, легкая очистка является естественным свойством гладкой, твердой и абсолютно ровной поверхности стали.

Проведенные финской лабораторией VTT Expert Services Ltd. исследования подтверждают: переоборудование конвейеров лентами из нержавеющей стали – простой способ в значительной степени сократить число микроорганизмов.

Свойства стали и полимеров с точки зрения гигиены

Опубликованный в 2010 году отчет сравнительных исследований применения различных материалов для транспортерных лент ("Comparison Study of Hygienic Properties of Conveyor Belt Materials") рассматривает результаты сопоставления качества очистки ленты из нержавеющей стали (AISI 301), цельной ленты из полимеров и модульной конвейерной ленты из полимеров. Исследования проводились с двумя лентами каждого типа: одна лента использовалась в первоначальном виде, а на вторую были нанесены повреждения ножом, изображающие обычную для конвейера ситуацию износа.

В начале теста была подготовлена суспензия с микроорганизмами *Pseudomonas fragi* E-98200T, *Candida albicans* C-85161 и *Listeria innocua* E-991340, которая воспроизводила состав микроорганизмов, остающихся на конвейерной ленте при недостаточно интенсивной очистке оборудования на предприятиях, занимающихся переработкой мяса и рыбы. Грамотрицательные *P. fragi* склонны образовывать биологическую пленку, свойства которой очень близки к свойствам патогенных микроорганизмов Pseudomonas aeruginosa. *C. albicans* – патогенный штамм дрожжевого гриба. Грамположительный *L. innocua* ведет себя сходно с патогенными *L. monocytogenes*.

Микробиологические исследования поврежденных поверхностей

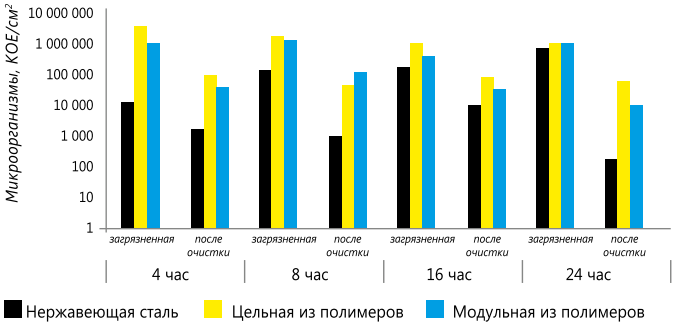


Рисунок 1. В результате исследований посевов можно сделать вывод: нержавеющая сталь поддается очистке лучше, чем полимеры, особенно при наличии повреждений поверхностей.

Источник: Фабио Конти, Юрген Зайдель и Ларс Блом

Полученная суспензия была разбавлена говяжьей кровью и нанесена на поверхность всех транспортерных лент, участвовавших в исследованиях. В таком виде ленты оставались разные периоды времени для воспроизведения процессов очистки на различных предприятиях. По истечении заданного периода пребывания суспензии на поверхности лент различных типов проводились анализы методом традиционного посева, методом тестирования на остаточные белки и под микроскопом. Для посева использовался чашечный подсчет на агаре и картофельно-глюкозном агаре; анализ на белки проводился методом "Clean Card-Test" (экспресс-тест, показывающий остаточные вещества белков, являющихся питательной средой для микроорганизмов), для третьего вида исследований использовался эпифлуоресцентный микроскоп.

Для исследований возможности очистки различных материалов (сталь и полимеры) были взяты пробы материала и подвергнуты очистке (10 минут щелочной пеной для очистки и затем ополаскивание под незначительным давлением). Затем были проведены исследования этих проб одинаковыми методами. Результаты (см. рисунок) были следующими:

• Визуальное обследование показало загрязнения в нанесенных ножом повреждениях поверхности. Загрязнения были отчетливо видны на поврежденных поверхностях полимерных материалов.

• Для определения степени обсеменения был произведен подсчет КОЕ на квадратный сантиметр. Показатели обсеменения на поврежденной стальной поверхности были меньше (более чем на одну логарифмическую единицу), чем на обоих вариантах полимерных поверхностей. Сравнение неповрежденных поверхностей показало аналогичную тенденцию, хотя численная разница КОЕ была меньше.

• Тесты на остаточные вещества белков также показали, что поврежденные поверхности из нержавеющей стали после очистки имели более низкую обсемененность, чем оба варианта поврежденных поверхностей из полимеров.

• Сравнительные исследования различных поверхностей под эпифлуоресцентным микроскопом оказались затруднительными по целому ряду факторов. Однако сравнение стальных поверхностей до и после очистки показало значительную разницу.

Вывод, сделанный в ходе исследований, был таков: по результатам посева нержавеющая сталь может быть очищена лучше, чем обе различные поверхности из полимеров. При сравнении поврежденных поверхностей разница получается еще более явной.

Хирургическое качество и более низкие затраты на очистку

Другими словами, переоснащение линий разделки и обвалки конвейерами с лентой из нержавеющей стали может привести к непосредственному и значительному улучшению санитарно-гигиенических условий. Это является положительным результатом не только с точки зрения защиты здоровья и экологии, но и может быть использовано эксплуатационниками как аргумент для страховых компаний и для клиентов.

Факт снижения расходов на очистку после переоснащения также облегчает принятие решения в пользу стали. Для очистки гладкой поверхности стальной ленты транспортера расходуется меньше воды и моющего средства, что, помимо экологического эффекта, дает и прямую экономию затрат (25% по сравнению с использованием других поверхностей). Кроме того, сокращение времени, необходимого для очистки, также приносит дополнительный положительный эффект, особенно при работе предприятия в несколько смен.

Благодаря прочной, гладкой поверхности, а также химической и термической устойчивости материала очистка стальных лент транспортеров производится более основательно и эффективно даже при использовании эксплуатационниками самых дешевых технологий и средств очистки, таких как очистка под напором, щетками, синтетическим моющим или дезинфицирующим средством, а также при сочетании этих методов и средств.

Новые разработки

В то время как основные принципы и преимущества стальных лент десятилетиями оставались практически неизменными, постоянно внедрялись новые разработки в области усовершенствования различных узлов и комплектующих. Целью этих инноваций является продление срока службы оборудования и повышение безопасности производства. Одна из последних разработок конструкторского бюро фирмы Sandvik – компактные конвейеры. Это оборудование открывает новые возможности для небольших перерабатывающих заводов в использовании всех преимуществ конвейерной технологии с лентами из нержавеющей стали.

Благодаря модульной конструкции основные параметры системы, такие как длина конвейера и ширина ленты транспортера, могут быть выбраны в соответствии со специфическими потребностями производства. Инновационная разработка открытой конструкции конвейера позволяет производить замену закольцованной ленты по упрощенному алгоритму.

Другими преимуществами компактных систем из нержавеющей стали, позволяющими увеличить производительность оборудования, являются простые в использовании натяжные механизмы, эффективные приводные барабаны и легкая конструкция рамы, сочетающая высокую стабильность и прочность. Новое конструкторское решение позволяет эффективно использовать для перемещения тары пространство под лентой транспортера, движущейся в обратном направлении.

Благодаря всем этим инновационным конструкторским решениям в сочетании с такими природными свойствами сплошной стальной ленты, как прочность, долгий срок эксплуатации и возможность полноценной очистки, предприятия различных сфер пищевой промышленности и в дальнейшем будут принимать решения в пользу закупки именно этого оборудования.

KARL SCHNELL KS
PARTNER TO THE FOOD INDUSTRY

Klaus.Schaake@karlschnell.de
Andreas.Litau@karlschnell.de
www.karlschnell.ru

Индивидуальные решения для мясоперерабатывающей промышленности

Эмульситаторы компании Karl Schnell объединяют в себе самые современные решения в области технологии переработки мяса. Это является основой для чрезвычайно широкого ассортимента продуктов.

Совершенная конструкция модульного типа с мощными компонентами обеспечивает гибкость и качество работы эмульситаторов. Самые современные методы расчета в сочетании с прочной конструкцией гарантируют эксплуатационную надежность и долговечность этих машин.

В зависимости от обрабатываемого продукта эмульситаторы KS оснащаются подходящим набором режущих инструментов и приводом для качественного измельчения и эмульгирования.

Требования к особой тонкости измельчения, как, например, при изготовлении детского питания или паст, выполняют режущие комплекты CUTFIX. Системы серповидных ножей прежде всего применяются в области производства деликатесных продуктов. Комбинации различных режущих комплектов KS предоставляют пользователю самые разнообразные возможности в зависимости от стоящих задач и требований конечному продукту.

Специально разработанная компанией Karl Schnell система автоматической подстройки ножей AMN используется в основном в автоматизированных технологических линиях. Резочная система KS с настройкой зазора между ножом и решеткой влияет на пропускную способность, температуру и степень тонкости измельчаемого продукта. AMN при этом позволяет осуществлять автоматическую настройку и подстройку режущего комплекта. Как результат – постоянное качество продукта и более продолжительные сроки эксплуатации ножевого инструмента.

Доступен широкий выбор дополнительного оборудования, которое также свободно комбинируется друг с другом.

Вакуумные приспособления удаляют воздух из производимого продукта; подающие системы обеспечивают его непрерывной поток; сепарирующие приспособления удаляют нежелательные включения.

Системы подогрева и охлаждения, расположенные непосредственно на подающей емкости, обеспечивают точное управление температурным режимом. Специально разработанные форсунки впрыска значительно снижают расход используемых охлаждающих или нагревающих сред. P

ЮБИЛЕЙ 40 лет

SCHALLER®

Excellence in Food

Совершенство в каждом продукте

Компания: **ЗАО «ШАЛЛЕР»**
115054, Москва,
Павелецкая площадь, д. 2, стр. 2
тел.: +7 (495) 797-63-33,
факс: +7 (495) 797-63-44
office.moskau@schalleraustria.com
www.schalleraustria.com

«Шаллер»: юбилейный урожайный год

За последние 40 лет компания Schaller на своем примере показала, как можно взрослеть и оставаться при этом молодой. Вручение президентом Федеральной палаты экономики Австрии доктором Кристофом Ляйтлом награды Hidden Champion 3.0 и подписание контрактов по четырем новым крупным проектам в России по случаю визита президента Владимира Путина в Вену – наглядное свидетельство успеха и вдохновения, с которым компания начинает следующие 40 лет.

Конечно, сам по себе возраст не является заслугой, поскольку время, как известно, течет независимо от нас. Но совсем иначе обстоит дело, когда время используется столь эффективно, как это демонстрирует «Шаллер» на протяжении 40 лет. При постоянном фокусировании на желаниях и потребностях заказчиков можно иногда позволить себе вспомнить собственную историю, ведь для каждого предприятия целесообразен время от времени эгоцентрический взгляд на себя. «Будущее нуждается в прошлом», – сказал однажды известный немецкий философ Одо Марквард, подразумевая, что прошлое имеет определяющее значение и составляет в каждом отдельном случае основу для будущего и нового. В этом смысле ретроспективный взгляд на 40 лет деятельности компании «Шаллер» на рынке имеет производственно-экономическое значение.

Прирожденный предприниматель

Еще в то время, когда распад Советского Союза был немыслим, Норберт Шаллер распознал потенциал рынка, являвшегося до той поры крайне закрытым. Работая с большой увлеченностью и используя деловые связи, он смог получить важные доступы к этому рынку. Являясь на тот момент сотрудником одной

компании, он накапливал всевозможные знания и контакты. Помимо этого, он старался понять местный менталитет. В дальнейшем все это должно было послужить ему ценным стартовым капиталом при создании собственного предприятия. Открытие в 1989 году в Вене компании Norbert Schaller GesmbH явилось логичным и абсолютно верным шагом. Он был сделан г-ном Шаллером не в одиночку, а совместно с двумя партнерами – Готфридом Шустером и Гербертом Хорватом. Уже вскоре молодое предприятие праздновало крупные поставки оборудования, которые обеспечили ему стремительный подъем. Несмотря на политические изменения начала 1990-х годов и повторяющиеся экономические кризисы вплоть до настоящего времени, «Шаллер» знает, как оставаться успешным, используя новые методы ведения бизнеса и гибко реагируя на происходящие изменения. Примером тому является начало развития в 1991 году технологического направления, которое и на сегодняшний день отличается хорошими темпами роста.

Преемственность и свежие идеи

Произошедшая в 2007 году смена поколений обеспечила одновременно преемственность и новаторство. С того времени судьбой компании управляет Роберт Шаллер, в котором с колыбели течет предпринимательская кровь. Он привнес в компанию новый способ мышления. Таким образом удалось сохранить проверенные знания и опыт, дополнив их свежими идеями амбициозной команды. Результат мы видим сегодня. Под руководством Роберта Шаллера была успешно выведена на рынок первая собственная торговая марка Schaller Premium, объединившая все продукты и решения в технологической сфере для мясной и рыбной промышленности. Schaller Premium задает новые стандарты качества, вкуса и надежности и является логичным продолжением всей предыдущей деятельности компании.

Четыре новых крупных проекта в России

Июнь этого года порадовал компанию «Шаллер» грандиозным успехом. В рамках визита Владимира Путина в Вену состоялся бизнес-форум с участием ведущих российских и австрийских компаний, к числу которых относится «Шаллер». В ходе мероприятия был заложен фундамент для продолжения эффективного сотрудничества в сфере экономики между Россией и Австрией. Итогом участия для компании «Шаллер» стало подписание четырех крупных контрактов по новым проектам. Это значительное количество для одной компании, если учесть, что всего было подписано 20 соглашений между российскими и австрийскими предприятиями в разных сферах.

Награда Hidden Champion 3.0

Следующим важным и радостным событием для «Шаллер» в юбилейный год стало присвоение звания Hidden Champion 3.0. Эту награду от Федеральной палаты экономики Австрии получают предприятия, ведущие многолетнюю успешную деятельность на внешних рынках и внесшие тем самым значительный вклад в развитие экономики Австрии. Президент Федеральной палаты экономики Кристоф Ляйтль в своем выступлении подчеркнул, что «Шаллер», так же как и большинство ранее награжденных компаний, является успешным семейным предприятием. **CEO компании Роберт Шаллер** отметил: «Награда является прекрасным подтверждением успешности работы, проделанной командой «Шаллер» в течение всех этих лет. Вместе с тем это дополнительная мотивация для того, чтобы и дальше идти этим успешным путем совместно с нашими партнерами». Р

реклама

Международная выставка

VIV Russia 2015

МЯСНАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ & КУРИНЫЙ КОРОЛЬ
ИНДУСТРИЯ ХОЛОДА для АПК

19-21 Мая
Москва, Крокус Экспо

FEED to MEAT

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

Специальные разделы

CROPTECH
FEEDTECH
MEATTECH

Календарь выставок 2014-2015

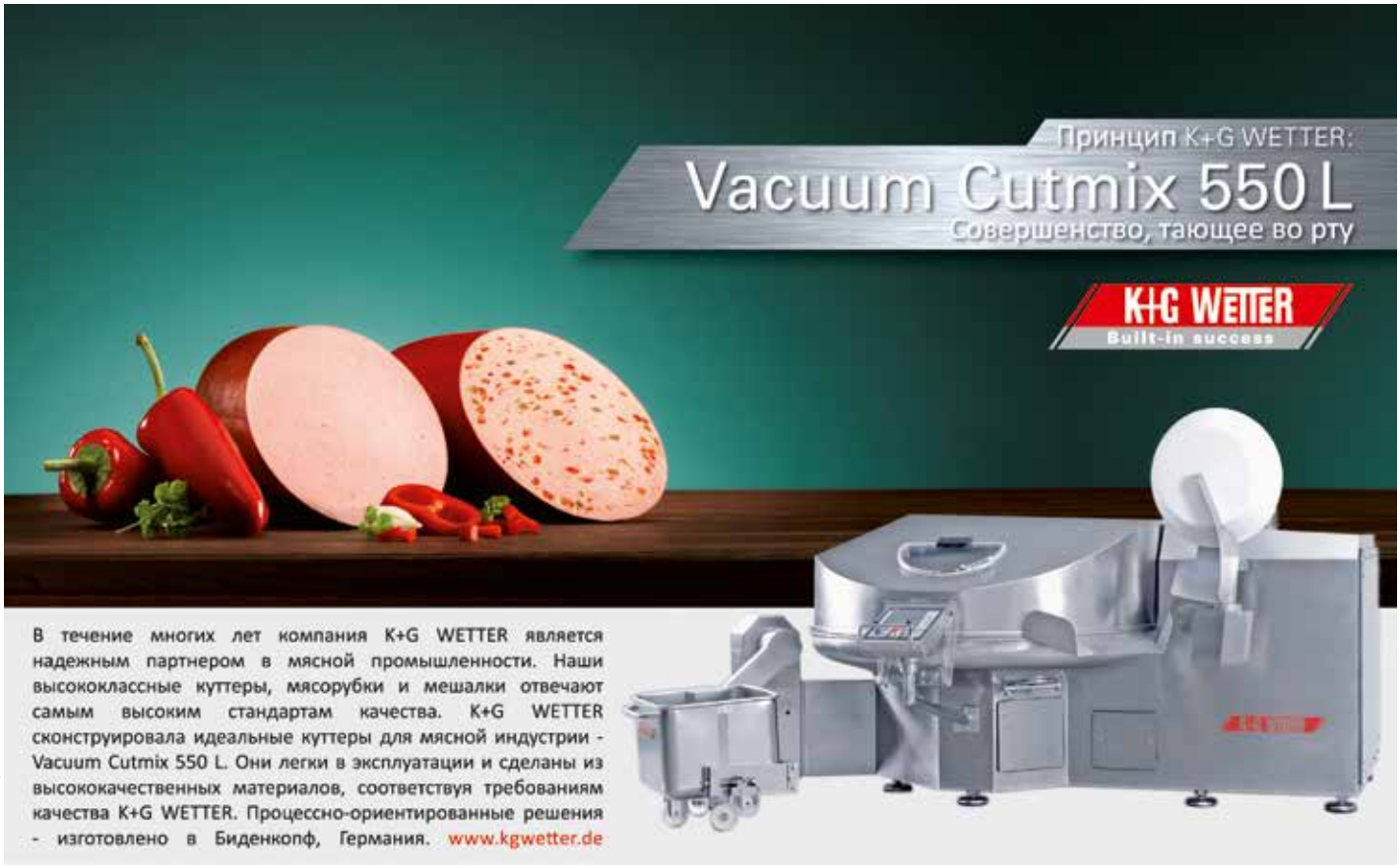
VIV China 2014	23-25 сентября 2014, Пекин, Китай
VIV Asia 2015	11-13 марта 2015, Бангкок, Таиланд
VIV Russia 2015	19-21 мая 2015, Москва, Россия
VIV Turkey 2015	11-13 июня 2015, Стамбул, Турция

Организаторы:
Асти Групп
выставочная компания

Тел.: +7 (495) 797-6914 • Факс: +7 (495) 797-6915
E-mail: info@vivrussia.ru
www.vivrussia.ru • www.viv.net

Organized by:
vnu exhibitions europe

реклама



реклама

Компания: **«Окант & К»**
125373, г. Москва,
Походный проезд 4, корп. 1
тел.: +7 (495) 797-55-10
www.okant.ru

Автор: **Наталья Кузнецова,**
генеральный директор компании
«Окант & К» (Россия)

Универсальные многофункциональные коптильные камеры ELLER

Сегодня на прилавках магазинов мы видим большое разнообразие колбасных и деликатесных изделий отечественного производства. Каждый производитель хочет изготавливать качественную продукцию на современном оборудовании с наименьшими затратами, используя новые технологии.

Технология и оборудование – это две взаимосвязанные вещи, без которых невозможно получить востребованный продукт необходимого качества по конкурентной цене. Секрет не только в рецептуре, но и в способе обработки мясного сырья, а также в количестве времени и энергии, затраченных на изготовление продукта.

Компания «Окант & К» на правах официального представителя в России завода ELLER, который находится в Южном Тироле и с 1960 года изготавливает и поставляет машины и установки для мясоперерабатывающей промышленности более чем в 40 стран, представляет своим заказчикам следующее оборудование:

- универсальные термокамеры для варки и копчения,
- универсальные термокамеры для жарки и варки,
- универсальные термокамеры для жарки с горизонтальной циркуляцией воздушных потоков,
- универсальные термокамеры для варки,
- установки интенсивного охлаждения,

Универсальная термокамера ELLERMATIC предназначена для термообработки сыра, колбасных и деликатесных изделий из мяса, птицы и рыбы.

- климатические установки для созревания,
- климатические установки с функцией копчения,
- климатические установки для дозревания,
- жарочно-коптильные шкафы,
- дымогенераторы,
- варочные котлы,
- инъекторы для посола,
- массажеры, вакуумные массажеры,
- установки для смешивания,
- установки для приготовления рассола.

Наиболее известная продукция завода ELLER – многофункциональные термокамеры ELLERMATIC, выполняющие различные виды обработки – прогрев, сушку, поджарку, запекание, варку, горячее или холодное копчение, духовочное приготовление различных мясных, рыбных продуктов, а также сыров и овощных блюд (с дымогенератором или без – в зависимости от вида обработки). Принцип работы термокамер направлен на достижение целей клиентов: производить новые продукты неизменно высокого качества, экономить энергию, минимизировать затраты на обслуживание.

Коптильные камеры ELLERMATIC обладают вместимостью от 1 до 12 загрузочных напольных тележек в однорядном или двухрядном исполнении. Дымогенератор может располагаться справа, слева от камеры или в двери термокамеры. Пульт управления может быть справа от камеры или вынесен за ее пределы. Термокамеры оснащены автоматической мойкой. Мощный вертикальный поток воздушно-дымовой смеси, создаваемый большим вентилятором, организован над каждой тележкой, что позволяет получить стандартное гарантированное качество продукции. Надежный запорный механизм дверей легко приводится в действие. Возможность открытия двери изнутри является дополнительной ме-

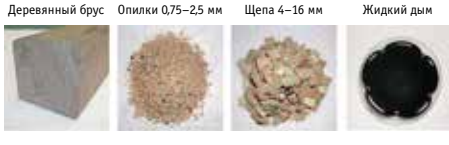
Климатическая камера для созревания сыровяленой мясной продукции CLIMATIC E

рой безопасности. Практичные фиксируемые рампы позволяют удобно закатывать загрузочные тележки в камеру, также можно загружать тележки в камеру с использованием навесной конвейерной системы. Конструктив панелей, а именно радиальная стыковка пола и стен камеры, обеспечивает хорошую гигиену при мойке. Два слива позволяют беспрепятственно удалять лишнюю воду из камеры.

Тепловые потери термокамер минимальны из-за использования современных теплоизоляционных материалов, что приводит к экономии энергии, особенно в камерах жарки. Установки для жарки комплектуются тепловым затвором, специально сконструированным для препятствия переноса тепла от внутренних стенок камеры к внешним, благодаря чему сокращается до минимума потребление энергии и длительность процесса производства. Высочайшая равномерность обработки достигается установкой мощного вентилятора и равномерным распределением дыма через подводящие и отводящие каналы над каждой загрузочной тележкой вне зависимости от количества тележек в камере. Сокращение времени сушки достигается за счет стабильно экстремально высокой производительности вытяжного вентилятора (650 куб/час). Снижение весовых потерь происходит при использовании ДЕЛЬТА функции. Гарантирован невысокий уровень шума больших вентиляторов циркуляции с низкой частой вращения. Нагрев камеры может быть электрический, газовый, паровой, с использованием жидкого топлива.

Универсальные термокамеры ELLERMATIC совместимы с различными типами дымогенераторов, работающих на опилках, щепе, жидком дыме, деревянных брусках. Полностью автоматический дымогенератор, выполненный из нержавеющей стали, может быть вынесен за пределы камеры или же встроен в дверь. Он гарантирует оптимальную и устойчивую плотность дыма. Компактная конструкция рассчитана на 24–48 часов непрерывной работы дымогенератора. Опилки или щепа автоматически подаются в камеру тления, автоматически разжигаются и тлеют благодаря подводимой тяге воздуха. Отработанный материал удаляется при помощи ворошителя в приемную ванну с водой.

Термокамеры серии UNIMATIC с вертикальной циркуляцией и ограничением по высоте производственных площадей



Применение различных систем воздушных потоков – вертикальных и горизонтальных (см. рисунок 1) – позволяет равномерно обрабатывать продукт на подвесе, противнях, в сетках, в специальных формах и т. д. Ассортимент выпускаемой продукции может быть расширен посредством применения дополнительных процессов, таких как душирование, интенсивное охлаждение, обработка продукта холодным дымом, применение высоких температур до +250 °С.

Управление осуществляется сенсорным экраном 10,4'' с цветным дисплеем, у контроллера существует до 100 рабочих программ с 10–20 этапами в каждой. Любой программе можно задать название. Ведется постоянный контроль относительной влажности, температурного режима как в камере, так и в продукте. Чрезвычайное упрощение и экономия времени достигаются благодаря надежному микропроцессорному управлению, которое позволяет работать в автоматическом режиме. Осуществляется подключение к системе данных головного компьютера с целью контроля процессов и документирования. Имеется возможность централизованно наблюдать и управлять множеством термокамер ELLER, а также производить дистанционную диагностику специалистами фирмы через модем. Возможность блокировки клавиатуры защищает от несанкционированного доступа.

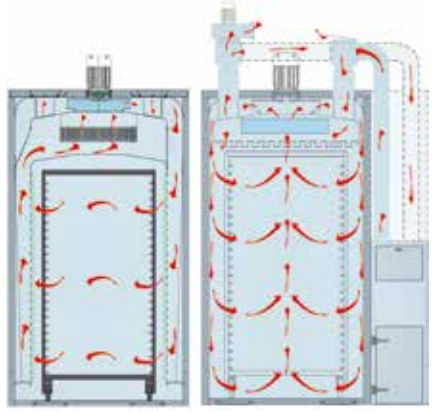


Рисунок 1. Распределение воздушных потоков

Стоимость коптильной камеры зависит от всех вышеперечисленных опций и может быть достаточно гибкой в соответствии с пожеланиями заказчика. Благодаря минимальным потерям в весе и небольшой продолжительности термообработки, низким затратам на обслуживание и эксплуатацию производства, использование термокамер завода ELLER окупается в самый короткий срок.

Специалисты компании «Окант & К» готовы помочь в подборе, комплектации и поставке универсальных коптильных камер ELLER, а также необходимого дополнительного оборудования в соответствии с предпочтениями заказчика. Мы гарантируем высокое качество оборудования, имеющего все необходимые сертификаты; предоставляем услуги по пусконаладочным работам, гарантийное обслуживание и сопровождающий эксплуатацию сервис. Р

Компания: **ООО «Расва»**
192236, Санкт-Петербург,
ул. Белы Куна, д. 32, литера А, пом. 18Н
www.rasva.ru

Гость: **Георгий Курманов,**
координатор Stainless steel designs Ltd в России и Казахстане

Беседовала: **Виктория Загоровская**

Идеальное время для производства натуральной оболочки в России

*Введение запрета на ввоз продуктов питания и сельскохозяйственного сырья из стран ЕС и США будет способствовать развитию производства натуральной колбасной оболочки в России, уверен **Георгий Курманов, координатор Stainless steel designs Ltd в России и Казахстане**.*

– Расскажите, почему вы считаете, что сейчас идеальное время для развития производства натуральной оболочки в России?

– Дело в том, что ограничения на ввоз кишечного сырья из США и ряда стран Евросоюза, таких как Польша, Литва и др., вызвали дефицит на российском рынке. В данный момент спрос на натуральную оболочку очень велик, а вот предложений мало. Все больше и больше владельцев боен и мясоперерабатывающих предприятий думают о том, чтобы заняться изготовлением натуральной оболочки.

– Скажите, а куда же деваются вторичные субпродукты убоя?

– Естественно, определенная часть компаний перерабатывает натуральную череву и получает оболочку для производства колбас. Кто-то платит деньги компаниям, занимающимся утилизацией отходов. А есть и те, которые самостоятельно утилизируют.

Производителям, которые задумываются об экономии расхода воды и энергопотреблении, рекомендуется использовать систему рециркуляции горячей и холодной воды, позволяющей экономить до 75% затрат.

– Что вы в таком случае рекомендуете?

– Мы предлагаем глубокую переработку вторичных продуктов убоя для получения натуральной колбасной оболочки. Естественно, перед новым начинанием у специалиста предприятия возникает много задач: это и выбор оборудования, и организация производства, и поиск сотрудников.

– Вы представляете компанию Stainless Steel Designs Ltd в России. Что вы предлагаете заказчикам и партнерам?

– Мы предлагаем только лучшее оборудование. Как известно, SSD образовали инженеры Bitterling и Holdijk and Haamberg UK Ltd, поэтому мы делимся огромным опытом компании SSD, проводим отладку оборудования, помогаем обучать персонал.

– Расскажите, пожалуйста, как организовать цех для получения натуральной оболочки?

– Давайте рассмотрим это на примере типичной для России бойни с производительностью 200 голов за смену. В цехе установлена линия SSD 400/2 с тянущим колесом. Нам нужен цех в отдельном помещении, рядом с нутровочным цехом, с подачей горячей, холодной воды и электричества. Ком-

плект органов пищеварения должен поступать в цех через окно в стене на разделочный стол из нержавеющей стали. Далее первый рабочий отделяет череву от комплекта, кидает ее на колесо, а затем происходит быстрое изъятие. Вручную этот процесс более долгий, так как черева имеет длину 18–25 метров. Когда отделилась половина на колесе, тот же рабочий кидает середину тонкой кишки на конвейерную ленту и отправляет ее на очистку. Второй рабочий проводит 3–4 цикла очистки на автоматической очистительно-дробильной машине, после удаления переваренной пищи и слизистой оболочки черева поступает на машину окончательной обработки, где снимается серозный слой, затем ее охлаждают в ледяной воде (шоковое охлаждение), и после этого натуральная оболочка в виде раннера готова. Раннер – это некалиброванный очищенный тонкий кишечник животного.

– Очевидно, это трудоемкое занятие, а насколько экономически выгодно заниматься этим?

– Судите сами: такая бойня на выходе в день получит 200 раннеров, цена на которые растет ввиду огромного спроса и недостатка предложения. На сегодняшний день она стоит более евро. Разумеется, это цена за качественный продукт. Плохой товар не стоит ничего. Давайте подсчитаем затраты. Зарплата рабочего – 130 руб. в час, то есть 1 000 руб. за восьмичасовую рабочую смену. Двое рабочих получат 2 000 рублей в день. Расход горячей воды – 1,5 кубометра в час, 12 кубов за смену. При стоимости в 80 руб. затраты на горячую воду составят 960 руб. в сутки. Холодной воды тратится почти 0,2 куба в час, 1,5 куба в смену. Это 40 руб.

1. Линия SSD по обработке свиной черевы

2. Линия SSD 400/4В для очистки черевы КРС

3. Тянущее колесо, позволяющее оперативно извлекать череву, перед подачей на линию

4. Стол для ручной засолки натуральной оболочки

Засоленная натуральная оболочка в пучках, полученная на линии SSD в соответствии с ТУ 9218-884-00419779-03, удовлетворяющая всем требованиям современных мясоперерабатывающих предприятий

Электропотребление линии мощностью 2,2 кВт составит 17,6 кВт/час, что равняется 50 руб. за смену. Расход по соли из расчета 100 граммов на раннер будет равен 140 руб. Соответственно, издержки на производство составят 16 руб. за раннер. Таким образом, бойня с забоем 200 голов свиней получит за 30 рабочих дней 192 тыс. руб. дохода.

– А чем же эти линии выгодно отличаются от других? Почему вы советуете не экономить на вложении?

– Традиционно качественная английская сборка, отсутствие ременных приводов, использование новых материалов обеспечивают пониженный уровень шума и вибрации, снижают риск брака, повышают долговечность и надежность линии.

Самое главное в производстве оболочки – качество. Оболочка, обработанная на линии SSD, лишена четырех основных недостатков в производстве черевы: недостаточного снятия серозного слоя, снятия лишнего слоя, неполной очистки от шляма (слизистой оболочки) и разрыва оболочки (короткие концы). При минимальном остатке серозного и слизистого слоя на кишке начинается разложение оболочечного слоя. Это выглядит, как черные точки, потемневшие пятна или фиолетовый цвет оболочки. Процесс интенсивный, протекает даже в соленом растворе из-за активности бактерий. Когда такие раннеры (с гнилостным запахом и с явным процессом гниения) поступают в обработку (а именно в калибровку, метровку), то, как правило, данный продукт утилизируется на стадии проверки качества раннеров. Если все же сработал человеческий фактор и оболочка пошла в реализацию, такой товар может заразить продукцию, которая уже сформирована в бочках. При поступлении такой черевы на мясокомбинаты отделы качества предприятий, как правило, возвращают оболочку поставщику. Это влечет за собой большие потери для производственников натуральной колбасной оболочки. На «перекрутчиках» такая оболочка не выдерживает давление фарша и не дает возможности формовать колбасные изделия. Снятие лишнего слоя с оболочки делает ее внешне белоснежной и привлекательной на вид, однако следствие этого – тонкая стенка, также рвущаяся на перекрутчиках. Только натуральная оболочка, полученная на линии SSD в соответствии с ТУ 9218-884-00419779-03, удовлетворяет всем требованиям современных мясоперерабатывающих предприятий.

Credinform
информационное агентство

Автор:

Антон Щербаков,
эксперт аналитической группы
ИА «Крединформ»

Обзор российского рынка соли

Соль как продукт повседневного спроса кажется чем-то обыденным и не заслуживающем внимания, однако раньше она была в большой цене, использовалась как обменное средство и оказывалась недоступна определенной части населения из-за высокой стоимости.

В приготовлении пищи соль употребляется как важная приправа – без нее еда кажется пресной. Соль обладает слабыми антисептическими свойствами, предотвращает развитие бактерий, что является причиной ее широкого применения в качестве консерванта пищи и иных органических масс (кожи, древесины, клея).

Сейчас существует множество экзотических сортов соли: копченая французская, розовая перуанская, Гималайская каменная розовая и др.

Соль необходима для жизнедеятельности человека: суточная потребность в ней составляет 10–15 г, а в условиях жаркого климата (вследствие повышенного потоотделения) – до 25–30 г. Недостаток соли может привести к депрессиям, нервным и психическим заболеваниям, нарушениям пищеварения и сердечно-сосудистой деятельности, остеопорозу, анорексии. Ее нехватку организм восполняет разрушением костной и мышечной тканей. Улучшение самочувствия после добавления соли в пищу, а также отличные консервационные свойства в эпохи, когда иные методы длительного сохранения продуктов питания были неизвестны, породили особое отношение к ней как к самому ценному продукту.

Рисунок 1. Динамика производства поваренной соли в РФ, 2010–2014 гг., тыс. т

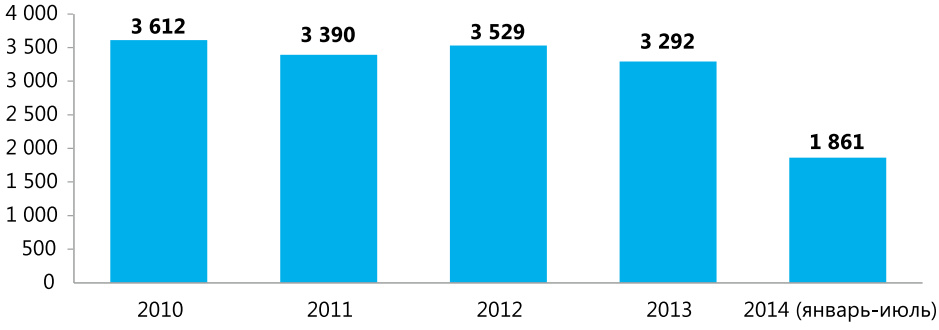
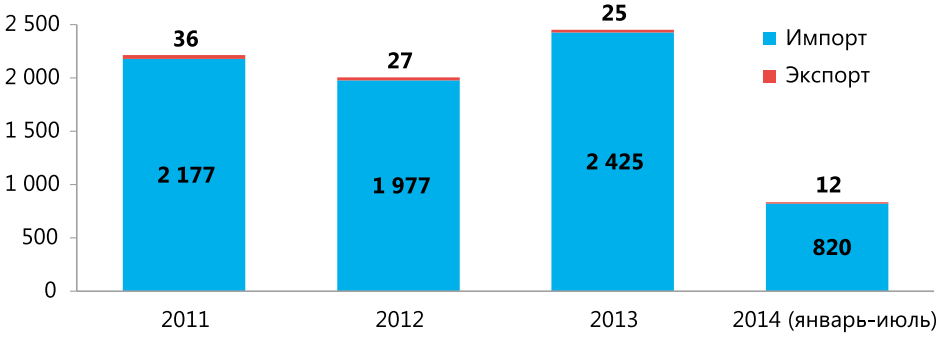


Рисунок 2. Динамика и структура внешнеторгового оборота на соляном рынке России, 2010–2014 годы, тыс. т



Сегодня глобальный соляной рынок оценивается в 210 млн тонн ежегодно, мировые лидеры ее добычи – США (46,5 млн тонн) и Китай (37,1 млн тонн).

Предприятия России по итогам 2013 г. изготовили 3 292 тыс. тонн поваренной соли, что меньше, чем годом ранее, на 6,7%. Тут важно отметить, что отечественный соляной рынок на 43% зависит от импортных поставок, а внутреннее производство имеет тенденцию к сокращению. Так, из рисунка 1 видно, что в 2010 г. соляными компаниями было поставлено на рынок 3 612 тыс. тонн, что больше показателя 2013 г. на 10%. Негативная тенденция сохраняет-

ся и в текущем году: в январе-июле было добыто 1 861 тыс. тонн, что меньше аналогичного периода 2013 г. на 2,3%.

Рассматривая общий объем рынка соли, необходимо учитывать внешнеторговый оборот. В 2013 году в РФ было импортировано 2 426 тыс. тонн данного продукта (99% всего внешнеторгового оборота), экспорт составил «всего» 25 тыс. тонн. Таким образом общий объем рынка в натуральном выражении оценивается в 5 693 тыс. тонн, где 57,8% – внутреннее производство.

По данным Федеральной таможенной службы, Украина является основной страной-импортером соли в Россию: ее доля в натуральном выражении – более 80% (1 945 тыс. тонн продукции стоимостью 84 млн долл.). Далее со значительным отставанием следует Беларусь с долей в импорте 12,9% (312,3 тыс. тонн на 39,4 млн долл.). Таким образом две соседние страны покрывают 93,1% внешних поставок в натуральном выражении.

В свете обострившейся ситуации на Украине с большей вероятностью следует ожидать снижения ее присутствия на отечественном рынке соли. Страна подписала соглашение об ассоциации с ЕС, а это противоречит правилам торговли, установленным в Таможенном союзе. Уже было объявлено, что РФ для защиты своего внутреннего производителя предъявит новые требования по импорту (в том числе увеличит пошлины), а это, в свою очередь, понизит конкурентоспособность украинских предприятий.

Складываются благоприятные условия для наращивания поставок соли из Беларуси, что уже подтверждается цифрами 2014 года. Так, в январе-июле доля Украины в импорте соли снизилась до 73,2%, а Беларуси, напротив, возросла до 18,3% (рисунок 3).

Рисунок 3. Доля стран в импорте соли, январь-июль 2014 года, %

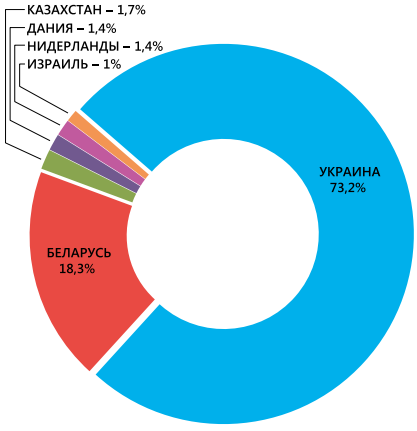


Рисунок 4. Среднерозничные цены и цены производителей на поваренную и йодированную соль в целом по РФ, руб./кг

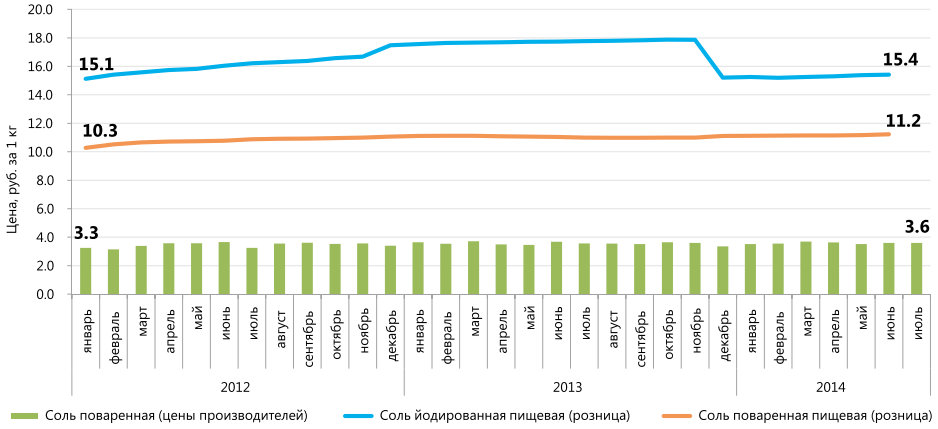


Таблица 1. Крупнейшие производители соли в РФ по совокупной выручке, млн руб.

№	Компании	Регион	Выручка, 2012 г., млн руб.	Чистая прибыль, 2012 г., млн руб.	Доля рынка, %
1	ООО «Руссоль»	Оренбургская область	4 530,2	1 508,3	78
2	ОАО «Тыретский солерудник»	Иркутская область	1 169,1	319,8	20

В то же время отечественные компании не спешат завоевывать зарубежного потребителя – большая часть и без того незначительного экспорта направляется в Казахстан – 16,4 тыс. тонн в 2013 году (64,8% экспорта на сумму 2,2 млн долл.).

В целом по стране средние розничные цены на соль с начала года практически не изменились. Йодированная соль, как более дорогой продукт, способствующий профилактике йододефицитных заболеваний, с января по июль подорожала на 1,4%, до 15,4 руб. за кг, обычная поваренная пищевая соль – на 1,1%, до 11,2 руб. за кг.

Цены производителей также держатся на стабильном уровне и с начала года увеличились на 2,3% – до 3,6 руб. за кг. Таким образом стоимость соли в рознице в 3,1 раза больше отпускных цен предприятий-поставщиков.

По сведениям, содержащимся в базе данных ГЛОБАС–i® Информационного агентства «Крединформ», крупнейшим производителем на российском рынке соли по объемам выручки является предприятие, расположенное в Оренбургской области, – ООО «Руссоль» (таблица 1). Выручка компании увеличилась за год на 55,5%, чистая прибыль – на 60%.

«Руссоль» работает на рынке с августа 2008 года. Несмотря на незначительный период времени, прошедший с момента образования, компания является крупнейшим частным производителем соли в России. В результате осуществленной реорганизации производство стало правопреемником старейших соледобывающих предприятий, а именно: ОАО «Илецксоль» (Оренбургская область, г. Соль-Илецк), ОАО «Бассоль» (Астраханская область, пос. Нижний Баскунчак) и ООО «Усольский солепромысел» (г. Усолье-Сибирское). Подразделения «Руссоли» базируются на старейших соледобывающих предприятиях, имеющих более чем вековую историю. Общество добывает, производит и реализует пищевую и техническую соль. «Руссоль» осуществляет добычу соли на Илецком месторождении каменной соли, Баскунчакском (озеро Баскунчак) и Усольском месторождениях поваренной соли.

ОАО «Тыретский солерудник» – крупнейший поставщик пищевой каменной соли в Сибирском и Дальневосточном федеральных округах России.

Говоря о будущем рынка в целом, следует отметить, что в связи с событиями на Украине, которая является основным импортером соли на российский рынок, следует ожидать сокращения поставок из этой страны. Высокая зависимость от зарубежных производителей в определенной степени угрожает нашей продовольственной безопасности. Именно поэтому сегодня как никогда необходима государственная поддержка отечественных соляных компаний и создание условий для инвестирования в эту отрасль. МС

Компания: **ООО «Керри»**
Департамент продаж мясного направления
тел.: +7 (495) 789-63-95
www.kerry.com

Замена мясного сырья с ингредиентами

Стабилизационные системы – это добавки, регулирующие или формирующие консистенцию и структуру продукта. Преимущества применения стабилизационных систем «Керри» определены высокой функциональностью (водоудерживающая способность, стабилизация водо-жиро-белковой эмульсии, седиментационная устойчивость и т. д.) и простотой применения.

В настоящее время мясоперерабатывающие предприятия столкнулись с нехваткой или высокой ценой сырья.

Производители мясных продуктов, оптимизируя экономические показатели деятельности, вынуждены уменьшать мясную составляющую в своих рецептурах: производить частичную замену основного сырья (говядины, свинины) на мясо птицы механической обвалки, свиную шкурку, растительные, молочные и животные белки. Необходимость удешевления продукции приводит к тому, что в рецептуре появляются все новые заменители мяса, вплоть до круп и крахмала. При этом решается двойная задача – цена конечного продукта должна быть минимальной и потребительские свойства и вкусовые характеристики необходимо сохранить на должном уровне.

Таблица 1. Приготовление жировых эмульсий

Наименование сырья и материалов	Рец. 1	Рец. 2	Рец. 3	Рец. 4
Дератекс Моно Са	1	1	1	1,0
Шпик, щековина свиная, мясо свиных голов, говядина жирная	17	–	–	–
Мясо птицы мех. обвалки	–	16	–	–
Кожа куриная	–	–	–	20,0
Растительное масло или жир	–	–	12	–
Вода/лед	22	16	12	30,0
Итого:	40	33	25	51,0

Выходом из данной ситуации может стать применение высокотехнологичных продуктов производства компании «Керри» – производителя пищевых добавок и ингредиентов, который является деловым партнером многих мировых компаний.

Стабилизационные системы – это добавки, регулирующие или формирующие консистенцию и структуру продукта. Преимущества применения стабилизационных систем «Керри» определены высокой функциональностью (водоудерживающая способность, стабилизация водо-жиро-белковой эмульсии, седиментационная устойчивость и т. д.) и простотой применения.

Дельтагель XE 2000 – стабилизационная система на основе каррагинана и камедей, как рецептурный компонент обеспечивающая плотность продукта.

Ее целевое назначение заключается в стабилизации фаршей для эмульгированных мясных продуктов – как в холодном состоянии, так и при термообработке. Композиции гидроколлоидов в составе добавки Дельтагель XE 2000 обеспечивают однородную, плотную структуру готового продукта и препятствуют синерезису, тем самым повышая привлекательность продукта для потребителя. Дельтагель XE 2000 рекомендуется использовать при производстве мясных изделий с дозировкой 0,3–0,5% по отношению к общей массе фарша в зависимости от жирности сырья, рецептуры, уровня использования немясных ингредиентов и желаемого выхода.

Простар А 150 – функциональная добавка с высокими стабилизирующими свойствами, как рецептурный компонент обеспечивает плотность продукта, структурирует жир. Рекомендуется использовать при производстве вареных колбасных изделий с выходом до 140% с дозировкой 0,5–2,0 % по отношению к общей массе фарша.

Керритекс Стаб Джи 2 – это стандартизованная смесь пищевых гидроколлоидов, которая используется при производстве вареных и копченых колбасных изделий, реструктурированных мясопродуктов из свинины, говядины и мяса птицы. При производстве вареных колбасных изделий, сосисок, сарделек, ветчин – 0,1–0,5% в сухом виде.

Рекомендуется использовать Керритекс Стаб G 2 совместно со стабилизационной системой Дельтагель XE 2000 в соотношении 2:1. В рецептурах вареных колбасных изделий с заменой

основного сырья это позволяет получить продукт с хорошей плотностью и «кусаемостью».

Для эмульгированных мясных продуктов компания предлагает **стабилизационные системы торговой марки «АЗМ»**. Их применение способствует решению таких задач, как использование мяса с низкими функциональными свойствами, с признаками PSE или DFD или высоким содержанием соединительной ткани. За счет высокой эмульгирующей способности добавки ТМ «АЗМ» стабилизируют водо-жиро-белковую эмульсию, предотвращают образование бульонно-жировых отеков, улучшают консистенцию готового продукта.

АЗМ НТ – эмульгатор для производства колбасных изделий и жировых эмульсий (1:10:10) на основе растительного белка и гидроколлоидов. АЗМ НТ лучше использовать при производстве мясных изделий с рекомендуемой дозировкой 0,5–2,0% по отношению к общей массе фарша в зависимости от жирности сырья, рецептуры, уровня использования немясных ингредиентов и желаемого выхода.

Жировые эмульсии можно изготавливать с любой стабилизационной системой торговой марки «АЗМ»: **АЗМ НР Эмул (1:15:15)** – эмульгатора на основе яичного белка; **АЗМ ГТ (1:28:28)** – эмульгатора на основе молочного и животного белков; **АЗМ ФМС Нью (1:20:30)** – эмульгатора на основе молочного белка. Преимущества добавок этой серии определены их высокой функциональностью и простотой применения. Выбор стабилизационной системы зависит от требований к потребительским свойствам и себестоимости готового продукта.

Большой популярностью пользуется **Дератекс Моно Са** – функциональная добавка на основе альгината. Ее рекомендуется использовать для производства всех видов колбасных изделий, жировых эмульсий (см. таблицу 1), мясных гранул, искусственного шпика (1 часть Дератекс Моно Са: 15 частей жирного сырья: 25 частей воды).

В ассортименте компании появилась новинка **АЗМ НТ 14** на основе пищевых волокон, метилцеллюлозы, карбоксиметилцеллюлозы и крахмала. Дозировка: 1,0–2,0% к массе продукта. АЗМ НТ 14 обладает высокими функционально-технологическими свойствами, позволяющими уплотнять структуру продуктов во время их нагревания (варки, жарки), улучшать связанность компонентов фарша, производить замену мясосырья.

Разнообразие ассортимента добавок «Керри» дает возможность не просто разработать продукт в заданном ценовом сегменте, но и сделать его привлекательным для покупателя. Специалисты компании готовы предоставить всю необходимую информацию и документацию для внедрения рецептур на производстве заказчика.

Kerry представляет:
- Комплексные вкусоароматические добавки
- Ароматизаторы и дрожжевые экстракты
- Консерванты
- Экстракты натуральных специй и смеси пряностей
- Стабилизаторы, эмульгаторы, загустители
- Красители

KERRY

Тел.: +7 (495) 789-63-95
e-mail: russia@kerry.com
www.kerry.com

WIBERG®

Компания: **ООО «ВИБЕРГ Рус»**
115114, Москва, Дербеневская наб., д. 7, стр. 17
тел.: +7 (495) 181-50-50
rus.info@wiberg.eu
www.wiberg.com.ru

WIBERG открывает дочернюю компанию в Москве

Более шести десятилетий австрийская компания WIBERG создает для рынка новые тренды в области приправ и специй.

Мировой эксперт в области специй

Центральный офис, производственный и логистический центр WIBERG находятся в городе Зальцбург. Предприятие имеет многочисленные представительства по всему миру и поставляет своим клиентам специи, приправы и функциональные добавки. Дочерняя компания WIBERG теперь появилась и в Москве, что позволяет ей быть ближе к заказчикам и предоставлять полный комплекс своих услуг.

Больше вкуса и больше наслаждения во время еды – эту миссию WIBERG выполняет на протяжении всей истории своей работы. С момента основания предприятия Вильгельмом Бергером в 1947 году WIBERG разрабатывает продукты, которые полностью отвечают потребностям клиентов. Международные производители мясных и колбасных изделий ценят и доверяют качеству WIBERG так же, как шеф-повара мирового класса и ведущие кейтеринговые компании. Помимо работы на рынках Австрии, Германии, Швейцарии и Италии, австрийский эксперт в области специй и инновационных решений сотрудничает с партнерами в Канаде и США. В этом году **Маркус Винклер, который руководит WIBERG в третьем поколении** и нацелен на развитие и рост компании, принял решение об открытии офиса в Москве. Теперь WIBERG совместно с региональными партнерами предоставляет высокое качество, индивидуальные решения и технологическую поддержку по всей территории России.

Ноу-хау из желтого пакета

Россия – хорошо знакомая страна для WIBERG: продукты и технологические решения используются на местных предприятиях уже более 20 лет. Ранее компания работала в России через партнера, пока Маркус Винклер не принял решение в пользу прямого активного выхода на рынок страны. «В наших желтых пакетах находится не просто продукт. Это целый комплекс ноу-хау, начиная от закупки и заканчивая обработкой высококачественного сырья, которые созданы благодаря нашим богатым знаниям о региональных и интернациональных вкусовых предпочтениях и технологиях обработки. Работа компании непосредственно на территории России дает очевидное преимущество нашим клиентам – полный комплекс услуг из первых рук. «И только знак марки WIBERG на упаковке гарантирует, что WIBERG – внутри», – утверждает г-н Винклер.

«ВИБЕРГ Рус» – 100%-ная дочерняя компания, находящаяся в частной собственности. Команда специалистов московского офиса и сотрудников склада уже набрана и активно работает на территории России.

Понимание потребностей клиента – основная цель открытия нового представительства WIBERG в Москве. Именно поэтому интернациональная команда специалистов компании будет работать на выставке «Агропродмаш» с 6 по 10 октября и приглашает посетителей и клиентов на свой стенд в Павильон 1, чтобы они могли лично убедиться в преимуществах работы с WIBERG. Р

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.agroprodmash-expo.ru

ufi Approved Event · ТПП РФ · Expo Rating

АГРО ПРОД МАШ

6—10 октября 2014

«АГРОПРОДМАШ-КОМПЛЕКТ-2014»

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

* 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

Реклама

Организатор:
ЭКСПОЦЕНТР
МЕЖДУНАРОДНЫЕ ВЫСТАВКИ И КОНГРЕССЫ
МОСКВА

При содействии:
Министерства сельского хозяйства РФ
Министерства промышленности и торговли РФ

Под патронатом:
Торгово-промышленной палаты РФ
Правительства Москвы

Генеральный информационный партнер:
ПРОДИНДУСТРИЯ

Информационный партнер:
Издательство ПИЩЕВАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ

Официальный интернет-партнер:
oborud.info

12+

Автор:
Сергей Малушкин,
микробиолог-консультант

Компания:
«РАБОС Интернешнл»
тел.: +7 (495) 785-71-21
e-mail: inter.clean@rabos.ru
www.rabos.ru

Listeria monocytogenes: холоднокровный микроб

L. monocytogenes – грамположительная, неспорообразующая бактерия, вызывающая обширные пищевые отравления у людей во всем мире.

Уникальный тест InSite – идентификация бактерий рода Listeria за 30 часов

Последняя широко освещенная вспышка заболевания, вызванного листерией, возникла 13 августа 2014 г. в Дании. Причина – некачественные сосиски. Результат – 12 смертей. Мировая статистика свидетельствует о 30%-ном уровне смертности инфицированных людей, несмотря на относительно низкое число случаев заболеваний. В связи с этим законодательства многих стран (включая Россию) в отношении безопасности пищевых продуктов вводят строгие микробиологические показатели для *L. monocytogenes*.

L. monocytogenes – что это?

Прежде всего, этот микроорганизм способен быстро размножаться при низкой температуре (2–8 °С). Для производственной сферы такая температура свойственна цехам по убою и переработке мясного сырья. Когда основная масса бактерий впадает в температурный анабиоз (прекращение деления клеток), бактерии рода Listeria начинают интенсивно увеличивать свою численность. Это приводит к быстрой контаминации всего сырья.

Другой особенностью *L. monocytogenes* является высокая сохранность при нахождении в солевых растворах (6–20% NaCl). Это позволяет ей доминировать над кишечной палочкой: выживая в солевых растворах, *L. monocytogenes* гарантирует себе место «под солнцем» за счет более быстрого развития. Также *L. monocytogenes* устойчива к воздействию химических детергентов (2,5%-ного р-ра NaOH или формалина) и растворов хлорной извести.

Дополнительным опасным свойством бактерий является способность выделять токсин, позволяющий им передвигаться из клетки в клетку, оставаясь «незамеченными» для иммунной системы человека.

Как бороться?

Во-первых, необходимо выполнять плановые санитарные мероприятия, которые резко снижают риск контаминации листерией. Во-вторых, поскольку резкое повышение температуры оказывает губительное воздействие на жизнеспособность этих бактерий, рекомендуется строгое соблюдение режимов термической обработки сырья и продуктов. В-третьих, дополнительное воздействие на снижение их численности окажет применение кислотных средств в ходе санитарных мероприятий на мясоперерабатывающих предприятиях, так как *L. monocytogenes* не кислотоустойчивы. И все же перечисленные меры не смогут обезопасить вас полностью. Современным аспектом контроля за бактериями рода Listeria служит правильно выстроенная система мониторинга и диагностики.

L. monocytogenes – Как идентифицировать?

В России существует всего один технический документ по методике определения данной бактерии: «Продукты пищевые. Методы выявления и определения бактерий *L. monocytogenes*», ГОСТ Р 51921-2002.

Согласно документу, продолжительность анализа на *L. monocytogenes* занимает более пяти суток. Современный мир давно перешел на экспресс-тесты для диагностики в пищевой индустрии. Одним из таких тестов является InSite – идентификация бактерий рода Listeria за 30 часов.

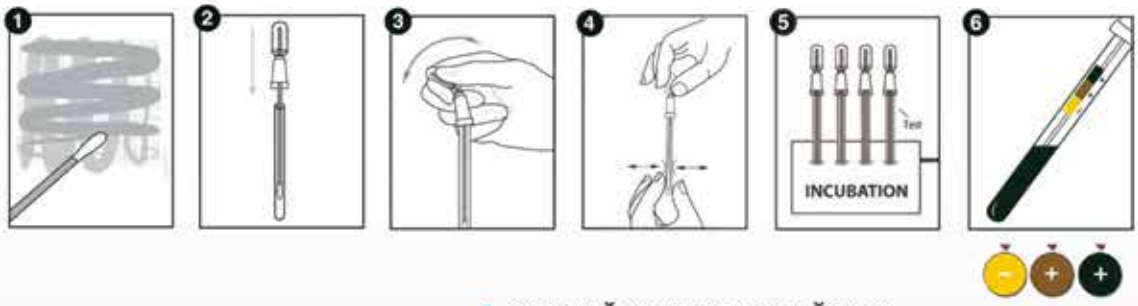
Компания «РАБОС Интернешнл» предлагает на российском рынке этот уникальный тест известного мирового производителя средств контроля Hygiena. InSite содержит три компонента: запатентованные ингибиторы, активаторы роста и специальный индикатор цвета. Ингибиторы подавляют рост микроорганизмов, которые не относятся к роду Listeria. Активаторы роста обеспечивают питательными веществами бактерии, в том числе клетки с нарушенной жизнеспособностью. Индикаторы изменяют цвет среды с желтого на черный под действием β-глюкозидазы, выделяемой листериями. В результате данные компоненты гарантированно позволяют выявлять бактерии рода Listeria, в том числе опасную для человека *L. monocytogenes*.

Проводить тестирование с InSite легко и просто. Необходимо взять смыв с исследуемой поверхности на площади 10×10 см², далее активировать специальный желтый реагент теста и смешать его с образцом пробы. Затем тест InSite помещается в термостат на 30 часов при температуре 37 °С для инкубирования пробы. Результат анализа будет известен по изменению окраски пробы. В случае появления черной окраски он считается положительным в отношении рода Listeria. Желтый цвет укажет на отрицательное содержание в пробе данных бактерий.

Специалисты «РАБОС Интернешнл» выезжают в любую точку России и в каждом конкретном случае составляют индивидуальную санитарную программу, проводят семинары и обучение персонала, ведут консультационные работы на протяжении всего периода сотрудничества.

ТЕСТ НА ЛИСТЕРИЮ

Тест InSite Listeria



- готовый индикаторный тест
- простая методика анализа
- экспресс определение за 30 часов
- легкая интерпретация результата
- высокочувствительный метод

inter clean

ООО «РАБОС Интернешнл»
142750, г. Москва, д. Ликова, влад. 85
Тел. (495) 785-71-21, факс (495) 785-71-25
www.RABOS.ru; inter.clean@rabos.ru
Like http://www.facebook.com/Rabos.International

Компания: **Blesk InCare**
+7 (495) 744-06-47
mon@bleskincare.ru
www.bleskincare.ru

Автор: **Ольга Машкова,**
директор по маркетингу
и PR компании Blesk InCare

Компания: **«Рентекс»**
+ 7 (495) 660-05-88
info@rentex-service.ru
www.rentex-service.ru

Спецодежда для сотрудников: готовые решения

Каждое предприятие пищевой промышленности обязано обеспечить спецодеждой всех сотрудников, работающих в цехах и имеющих допуск на производство.

Установка специализированных металлических шкафов с индивидуальными ячейками для чистых комплектов и изолированным накопителем для использованной одежды поможет реализовать требования законодательства о разделении потоков грязной и чистой одежды.

Каждое предприятие пищевой промышленности обязано обеспечить спецодеждой всех сотрудников, работающих в цехах и имеющих допуск на производство.

Перед администрацией предприятий встает вопрос закупки и организации процесса обслуживания санитарной одежды. Издание уже обращалось к теме аренды спецодежды, которая помогает оптимизировать процесс ее обслуживания на производстве и включает в себя закупку, стирку/дезинфекцию, ремонт и доставку. Поэтому в этот раз хотелось бы остановиться на том, какие еще вопросы помогает решить данная услуга.

В санитарно-эпидемиологических требованиях и нормах по обеспечению безопасности пищевого производства сказано, что в санитарной одежде запрещается выполнять работу на улице, а также посещать непроизводственные помещения. Рабочих, занятых ремонтом оборудования, администрация обязана обеспечить санитарной одеждой для проведения ремонтных работ в производственных цехах. И тут возникает вопрос: «Как это реализовать на действующем предприятии?»

Компании Blesk InCare и «Рентекс» в рамках предоставления услуги аренды спецодежды предлагают готовые решения. Это могут быть индивидуальные комплекты нательного белья – футболки для работы в теплых помещениях или утепленные толстовки для холодных цехов. И те, и другие могут надеваться работниками под санитарную одежду, которую они будут снимать, покидая производственные помещения, например для выхода в столовую.

Для обеспечения сотрудников ИТР санитарной одеждой для работы в производственных цехах компании предлагается размещение в специальных тамбурах персональной или дежурной санитарной одежды для прохода и работы в производственной зоне. Спецодежда ИТР, предназначенная для работ на производстве, может отличаться по цвету от санитарной одежды работников цехов.

Все это Blesk InCare и «Рентекс» предоставляют в аренду. Также как и комплекты санитарной одежды, нательное белье и сменная санитарная одежда для ИТР будут персонализированы.

В качестве дополнительной услуги компании предлагают организацию пространства для хранения чистой спецодежды и сбора комплектов, бывших в эксплуатации. Установка специализированных металлических шкафов с индивидуальными ячейками для чистых комплектов и изолированным накопителем для использованной одежды поможет реализовать требования законодательства о разделении потоков грязной и чистой одежды.

инженерная компания ЭКОПОЛИМЕРМ

ОЧИСТНЫЕ СООРУЖЕНИЯ КАНАЛИЗАЦИИ ДЛЯ МЯСОКОМБИНАТОВ

МАЙ ПРОЕКТ

БИОЛОГИЧЕСКАЯ ОЧИСТКА

ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКАЯ ОЧИСТКА

ДООЧИСТКА

МАЙ ПРОЕКТ

МЕХАНИЧЕСКАЯ ОЧИСТКА

УФ-ОБЕЗЗАРАЖИВАНИЕ

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

Москва, тел.: +7 (495) 989-85-04, тел.\факс: +7 (495) 981-98-80
ompp@ecopolymer.com
www.myproject.msk.ru www.ecopolymer.com

Компания: **EnviroChemie GmbH**
620026, Екатеринбург,
ул. Белинского, 86, секция 7, этаж 8
тел.: +7 (343) 228-14-61,
+7 (912) 27-29-333
e-mail: akulov@enviro-chemie.ru
www.envirochemie.ru

Современные технологии очистки сточных вод

В настоящее время многие производители испытывают трудности в связи с очисткой сточных вод. Штрафы и ответственность за причинение ущерба водным объектам являются серьезными финансовыми рисками для тех, кто сбрасывает сточные воды предприятия неочищенными или недостаточно очищенными.

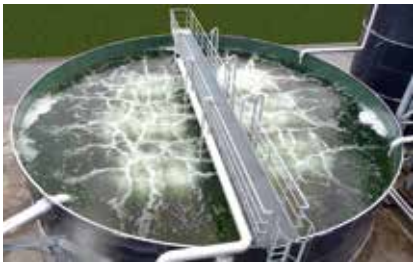
В соответствии с постановлением № 644, с 1 января 2015 г. все предприятия по переработке мяса (включая скотобойни) обязаны иметь локальные очистные сооружения и осуществлять сброс прошедших предварительную очистку сточных вод в централизованную систему водоотведения.

Нормирование сбросов

Законодательством РФ установлены единые нормы при сбросе стоков в водоемы рыбохозяйственного назначения для всех предприятий. Также в соответствии с новыми требованиями устанавливаются единые нормы при сбросе в сети городских канализаций для всех регионов.

В зависимости от того, куда осуществляется сброс, подбирается схема очистки, позволяющая достичь необходимых требований. Так, в случаях сброса в канализацию бывает достаточно механической и флотационной обработки. А при сбросе в водоем необходима биологическая обработка с дополнительной дезинфекцией.

Ужесточение контроля за сбросом сточных вод – устойчивая тенденция последних лет, так же как и рост штрафов за превышение ПДК. Поэтому экономия за счет применения современных технологий и оборудования – верный путь к сокращению затрат.



Этапы очистки сточных вод мясоперерабатывающих предприятий

В технологии очистки мясокомбинатов есть основные этапы, необходимые для достижения установленных параметров. Для каждой стадии применяется свое особенное оборудование.

Так, механическую очистку используют для улавливания крупных включений, мусора, всевозможных остатков. Решетки устанавливаются в каналах и приямках с целью защиты насосного, контрольно-измерительного оборудования и запорной арматуры. За счет решеток происходит отделение крупных частиц от поступающих сточных вод, предотвращающее засорение трубопроводов.

После механической очистки сточные воды поступают в смеситель-усреднитель. Усреднительная емкость обеспечивает стабильность работы последующих стадий очистки, гарантируя усреднение сточных вод по расходу и концентрации.

Основной и необходимой стадией очистки сточных вод на мясокомбинатах является физико-химическая обработка с применением напорной флотации. Наилучшие результаты очистки достигаются с помощью использования химических реагентов. Для очистки применяются коагулянты и флокулянты, которые при введении в дисперсные или коллоидные системы адсорбируются или химически связываются с поверхностью частиц дисперсной фазы и объединяют частицы в агломераты. Агломераты образуют хлопьевидный осадок, который впоследствии легко флотируется. Вариант совместного применения флокулянта и коагулянта – наиболее рациональное решение для очистки сточных вод, позволяющее достичь максимального качества очистки при минимальных затратах.

Во флотационной установке мелкие пузырьки, подхватывая частицы взвешенных веществ, жиров и других загрязнителей, образуют флотат, поднимающийся на поверхность, который собирается скребком. Очищенная сточная вода, пройдя через перелив, попадает в емкость чистой воды.

Для более загрязненных сточных вод (при предъявлении жестких требований на сброс или в том случае, если сточные воды будут сбрасываться в водный объект) применяется дополнительная стадия очистки. Биологический метод очистки позволяет удалить загрязнения из воды при помощи бактерий активного ила. В процессе очистки на аэробных очистных сооружениях удаляются органические вещества (ХПК и БПК), соединения азота и фосфора. Биологическая очистка – эффективный метод, позволяющий удовлетворять жестким требованиям, предъявляемым к мясоперерабатывающим предприятиям.

Таким образом можно сделать вывод, что для эффективной очистки сильно загрязненных сточных вод необходим комплексный подход, включающий механическиую, физико химическую и биологическую обработку.

Поэтому в последние годы перед производителями очень остро встает вопрос очистки стоков перед их сбросом. Очистные сооружения немецкой компании «ЭнвироХеми» являются надежным решением вопроса очистки сточных вод на предприятиях мясной промышленности и позволяют соответствовать необходимым требованиям ПДК.

Технологии для воды

ENVIROCHEMIE

Сильная команда – ENVIROWORLD

КОМПАНИЯ ЭНВИРО-ХЕМИ

ЛИДЕР В ОЧИСТКЕ СТОЧНЫХ ВОД И ВОДОПОДГОТОВКЕ

СОВРЕМЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ И ИННОВАЦИОННЫЙ ПОДХОД В ОБЛАСТИ ОЧИСТКИ СТОЧНЫХ ВОД ПИЩЕВОЙ И ПЕРЕРАБАТЫВАЮЩЕЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

Flomar® флотационная очистка для молокозаводов и мясокомбинатов

Biomar® биологические методы очистки (анаэробный/аэробный)

Lugan® серийные компактные установки

Envopur® мембранные технологии

Enviro DTS® специальные методы обеззараживания

ПАВИЛЬОН «ФОРУМ» СТЕНД FB100

АГРО ПРОД МАШ

6-10 октября 2014 г.

ЦВК «Экспоцентр», Москва, Россия

ЭнвироХеми – более 100 проектов по России и СНГ

ЭнвироХеми – более 35 лет опыта реализации проектов

ЭнвироХеми – более 15 лет успешной работы в России и СНГ

ЭнвироХеми – современные технологии и высокое качество

ООО "ЭНВИРО-ХЕМИ ГмбХ",

620026, Россия, Екатеринбург, ул. Белинского, 86, 7 секция, 7-8 этаж

Тел.: +7 343 278-278-0, факс: +7 343 278-61-30

e-mail: info@enviro-chemie.ru, http: www.envirochemie.ru

Авторы: **Волкова Г. С.,** канд. техн. наук, **Куксова Е. В.,** канд. техн. наук, ГНУ ВНИИ пищевой биотехнологии

Источник: материалы Международной конференции «Комбикорма–2013»

Разработка биотехнологии обогащенных белковых кормовых продуктов

В существующих условиях рыночной экономики для сельскохозяйственных предприятий главный ориентир – это производство и реализация животноводческой продукции как фактор стабильности и финансового благополучия. Однако отсутствие планирования кормопроизводства, снижение урожайности кормовых культур, огромные затраты на производство кормов, примитивная технология кормления стали причиной убыточности этой отрасли в ряде сельхозпредприятий.

В настоящее время кормовая база не соответствует требованиям интенсивного развития. Резко сокращены посевные площади, наблюдается снижение продуктивности природных кормовых угодий и пахотных земель. Выходом из данной ситуации является поиск резервов повышения продуктивности в каждом конкретном хозяйстве. Поскольку продуктивность животноводства в основном зависит от обеспеченности кормами и полноценности рационов, их следует искать в первую очередь в кормопроизводстве.

Самыми перспективными направлениями повышения экономической эффективности кормопроизводства в условиях недостаточного ресурсного обеспечения и минимального дотирования государства является оптимизация состава кормов, повышение их питательности и создание сбалансированных рационов для скота. Ведь на долю кормов приходится более половины всех затрат на производство животноводческой продукции! Кормовая база сельхозпредприятий должна создаваться на внутренних ресурсах хозяйств, иметь необходимые резервы и одновременно включать наиболее дешевые источники питательных веществ. Только при этих условиях может быть обеспечена растущая продуктивность животных, высокое качество продукции и последовательное снижение ее себестоимости.

Многолетние исследования, проведенные на базе ГНУ ВНИИ пищевой биотехнологии позволяют предложить сельхозпроизводителям эффективное использование имеющегося потенциала в виде вторичных сырьевых ресурсов спиртовой промышленности. Эти предприятия стабильно работают, а выработка из отходов и вторичных сырьевых ресурсов дополнительной товарной продукции повысит эффективность использования сельскохозяйственного сырья в основном технологическом процессе, позволит улучшить инфраструктуру производства и одновременно решить экологические проблемы.

В данном случае проблема решается шире – создаются сквозные технологии, то есть высокотехнологичный комплекс полного цикла по переработке сельскохозяйственного сырья с эффективной выработкой целевого продукта (спирта), производством кормового белкового продукта из отходов спиртового производства и использованием его в животноводстве для выпуска мяса, молока, яиц и др. Это направление разработано научными сотрудниками ВНИИ пищевой биотехнологии с участием специалистов производственных предприятий и реализовано в промышленном масштабе.

Сущность метода состоит в том, что послеспиртовая барда (или ферментолизат) некондиционного зерна и продуктов его переработки (ржи, пшеницы, овса или их смеси) обрабатывается специально селекционированным консорциумом анаэробных микроорганизмов путем их направленного культивирования.

Технология основана на фундаментальных исследованиях, которые показали возможность получения высокобелковых кормов, обогащенных полезными веществами, которые обладают пробиотическими свойствами. Эти кормовые продукты, кроме повышенного объема белка, содержат комплекс аминокислот, минеральных веществ и витаминов, комплексы метаболитов, ферментов, бактериоцинов, консорциум живых микроорганизмов, обеспечивающих защитно-профилактические свойства.

Сущность метода состоит в том, что послеспиртовая барда (или ферментолизат) некондиционного зерна и продуктов его переработки (ржи, пшеницы, овса или их смеси) обрабатывается специально селекционированным консорциумом анаэробных микроорганизмов путем их направленного культивирования, что позволяет:

- перерабатывать переменный по составу субстрат, так как состав вторичного сырья, в том числе послеспиртовая барда, может значительно изменяться в зависимости от сезона, качества используемого сырья и ряда технологических параметров участков производства спирта;
- перерабатывать фугат, содержащий концентрированные смеси органических веществ, часть из которых являются трудноутилизируемыми;
- получать высокий выход биомассы с одновременным достижением глубокой степени утилизации органических компонентов и приданинием пробиотических свойств готовой продукции.

Целью этой обработки является получение кормовых продуктов с повышенным содержанием белка и легкоперевариваемых углеводов за счет снижения содержания труднодоступных углеводов сырья (целлюлозы, гемицеллюлозы, пектиновых веществ) и увеличения показателя сбалансированности (соотношения легкогидролизуемых углеводов и белка в пределах нормы (1–1,3):1, в барде это соотношение 0,67:1). При этом повышается переваримость белка до 0,8 против 0,52 в барде.

Вырабатываемые по данной технологии белковые кормовые продукты «Биобардин», «Пропилакт» и «Пробитин» характеризуются повышенным содержанием протеина (45–47%), аминокислот (35–45%), наличием легкоперевариваемых углеводов, продуктов метаболизма, живых культур молочнокислых и пропионовокислых бактерий, обеспечивающих пробиотические свойства корма.

Подбором консорциума микроорганизмов и разработкой оптимальных параметров режима ферментации было достигнуто обогащение конечных продуктов биологически активными веществами, антибиотическими, ферментными метаболитами и другими веществами пробиотического действия. Продукты метаболизма бактерий продуцентов включаются в регулирование обменных процессов в организме животных, положительно влияют на иммунную систему, препятствуют росту и развитию микроорганизмов, вызывающих заболевания желудочно-кишечного тракта (сальмонеллез, дисбактериоз, микоз, микотоксикоз и другие),

предотвращают образование токсинов. Кормовые продукты отличаются длительным сроком хранения, потому что содержат природные антиоксиданты, живые клетки микроорганизмов, обладающие защитно-профилактическим действием.

Особенно важную роль играет биосинтез витамина B_{12}, который повышает усвоение корма и перевариваемость, а также стимулирует рост и привес молодняка сельскохозяйственных животных и птиц, позволяет им развиваться при отсутствии или недостаточности содержания в рационе белков животного происхождения, повышает яйценоскость. В продуктах растительного происхождения B_{12} не содержится. Недостаток этого витамина приводит к анемии, изменениям формулы крови. За счет высокой специфичности микроорганизмов в производстве отсутствует многостадийность. Процесс протекает в мягких условиях pH и температуры, не требует строгой стерильности, расхода воздуха и дополнительных химических компонентов. За 18–24 часа содержание белка в готовой кормовой смеси достигает 38–44% по абсолютно сухому веществу. Технологическим преимуществом способа является получение в результате ферментации культуральной жидкости, хорошо разделяющейся на жидкую и твердую фазы за счет снижения содержания в фильтрате коллоидных веществ, пентозанов и других органических веществ.

Для получаемого фильтрата есть несколько путей использования: возврат в спиртовое производство для полной замены воды, используемой на затор и другие технологические нужды, или выпаивание молодняка различных животных. Рекомендуется также использовать фильтрат для выпойки взрослых животных вместо воды (по 35–50 литров на голову в сутки).

После отработки технологии в лаборатории она была проверена в опытно-промышленных условиях, принята актом приемочных испытаний; была согласована нормативно-техническая документация. Технико-экономические расчеты и бизнес-план подтверждают экономическую эффективность производства белковой кормовой смеси из послеспиртовой барды.

Испытания, проведенные Всероссийским научно-исследовательским и технологическим институтом птицеводства (ВНИТИП), позволили сделать вывод, что «Биобардин» по составу аналогичен соевому жмыху, но содержит на 2% больше сырого протеина, на 4,1% – клетчатки и на 0,98% – кальция. Однако он на 2% уступает соевому жмыху по содержанию жира, на 0,32% – фосфора и на 23 ккал содержит меньше обменной энергии в 100 г.

По данным ВНИИТИП, при скармливании в течение шести месяцев вместо подсолнечного шрота «Биобардина» и «Пропилакта» в полнорационных комбикормах кур-несушек в оптимальном количестве 4% было отмечено повышение интенсивности яйценоскости на 8,4%, а количества яиц стало больше на 7,9% при более низкой затрате кормов на 2,7% по сравнению с контрольным показателем. При этом переваримость и доступность всех питательных веществ была выше в рационах с данными кормовыми смесями. Специалисты института рекомендуют применение «Биобардина» и «Пропилакта» в качестве средства неспецифической профилактики хронических микотоксикозов. Включение их в комбикорма в количестве 5–7% к рациону представляет эффективное и безопасное средство, позволяющее снизить негативное влияние вторичных метаболитов плесени.

Кроме того, установлено, что применение «Биобардина» и «Пропилакта» увеличивает накопление в яйцах витаминов А, Е, B_2 и каротиноидов на 20–40%. При их использовании в полнорационных комбикормах для цыплят-бройлеров в количестве 3% и 6% вместо соевого жмыха было обнаружено, что получение живой массы опытного молодняка различного возраста было выше, чем в контрольной группе, на 3–3,1% (при потреблении на 2,6% меньше корма). При этом ввод «Биобардина» и «Пропилакта» обеспечивает высокое содержание протеина в ножных мышцах, что является хорошим показателем качества мяса у цыплят бройлеров.

Положительные результаты получены при использовании «Биобардина» в коневодстве. При откорме молодняка Русской верховой породы на Старожиловском конном заводе с добавлением «Биобардина» к основному рациону или с замещением 10% состава суточной нормы концентратов в короткие сроки были достигнуты максимальные привесы и становление экстерьера молодой лошади. Отмечено положительное влияние добавки «Биобардин» на общее физиологическое состояние лошади, особенно в зимний период.

Таким образом, кормовые белковые смеси «Биобардин», «Пропилакт», «Пробитин» могут служить основой белковых компонентов для комбикормов, премиксов, кормовых добавок. Они характеризуются улучшенными составом и набором аминокислот по сравнению с соевыми белковыми продуктами и позволяют обеспечить полноценность рациона, расширенное воспроизводство, увеличить выход приплода и молодняка.

Эффективность новых кормовых продуктов функционального назначения подтверждена заключениями профильных институтов. Инструкции по их применению для различных групп животных и птицы утверждены Департаментом фитосанитарного надзора Минсельхоза РФ. Получены свидетельства о регистрации кормовых белковых продуктов.

При организации промышленного производства белковых кормовых добавок на одном из спиртовых заводов показана возможность успешного решения целого комплекса организационных и технических вопросов, связанных с реализацией нового производства. В частности, было создано отдельное подразделение, занимающееся комплексом мероприятий по оптимизации капитальных и эксплуатационных затрат, трудовых ресурсов, привлечению основных руководящих и инженерно-технических кадров, организации систем маркетинга и сбыта продукции и выполнению других несвойственных основному производству функций.

Нам представляется, что в условиях растущего внимания к проблемам развития кормопроизводства в стране необходимо углублять исследования, посвященные теоретическим и методологическим вопросам внедрения инноваций в кормопроизводстве, рациональному сочетанию кормопроизводства с динамикой развития животноводства, формированию рыночного экономического механизма кормопроизводства, становлению рынка кормов. От научного обоснования и внедрения новых разработок в кормопроизводстве во многом будут зависеть эффективность функционирования отрасли животноводства, устойчивое снабжение сырьем перерабатывающих предприятий АПК, уровень конкурентоспособности готовой продукции отечественных производителей на внутреннем и мировом рынках и, в конечном итоге, качество жизни россиян. МС

АТЛАНТИС-ПАК

НОВИНКИ 2014
Уникальные возможности
для вашего бизнеса

Колбаса варёная "ДОКТОРСКАЯ" (в/с) 1кг
С ДЫМКОМ
срок годности 60 суток
Исправленному ВЕРИТЬ. ДИПЛЕКС.
314
Цена за 1 кг
04.09.2014 11:45

ДИПЛЕКС

Оболочка с динамической проницаемостью

Традиционное становится вкуснее

Оболочка ДИПЛЕКС: высокие сроки хранения + вкус и аромат копчения.
Без дополнительных затрат.
Без перенастройки оборудования.
Без проблем.

info@atlantis-pak.ru

www.atlantis-pak.ru

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

taste the quality

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

WWW.REICH-GERMANY.DE

реклама

НОВАЯ ИННОВАЦИОННАЯ ОБОЛОЧКА КОМПАНИИ «ВИСКОТИПАК» FLX:

- самая тонкая фиброузная оболочка;
- механическая прочность, не уступающая другим фиброузным оболочкам;
- высокая прозрачность бесцветной оболочки, позволяющая хорошо видеть структуру фарша;
- возможность гофрировать в гильзу на 20% больше, чем обычной фиброузной оболочки;
- повышенная фаршеемкость, пониженный расход оболочки;
- более экономична в производстве.

Visko Teepak

Always around

Московское представительство компании «ВискоТипак»

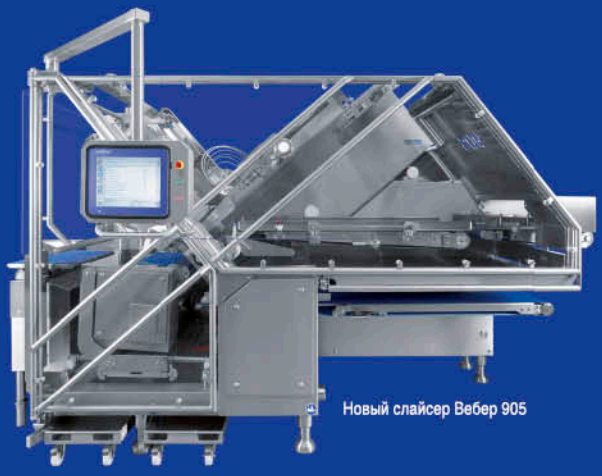
www.viskoteepak.com, тел. +7 (499) 745-00-48, e-mail: info@viskoteepak.com

WIENIE-PAK | FIBROUS | NOVA | viskoteepak.com

На уровень выше

Приглашаем Вас посетить нас
на выставке **«АГРОПРОДМАШ 2014»**
павильон Форум, стенд **FD 030**

Слайсеры фирмы «Вебер» быстро и аккуратно нарезают колбасу, ветчину и сыр; обеспечивают привлекательный вид нарезки, точный вес каждой порции, увеличивают прибыль и уменьшают затраты. Новый слайсер 905, оборудованный в ширину камерой резки, которая составляет 620 мм, определяет новые стандарты в обработке продукции. Это единственная машина на рынке, которая одновременно нарезает 6-кратный калибр 100 или 4-кратный 100 x 150 сыра. Мы всегда рады ответить на запросы и обеспечить вас актуальной информацией.



Новый слайсер Вебер 905

weber®
The High Tech Company

ООО «Вебер Рус»
127254 Москва · Ул. Добролюбова 3, стр.1
Тел.: +7 495 604 48 35 · Факс: +7 495 604 48 37
ru@weberweb.com · www.weberweb.com

WEBER MASCHINENBAU BREIDENBACH GERMANY

АНТЕС
www.antes.ru

USK 160	USK 170	S 200	USK 230	USK 230 - HV 208	B 500	B 600	KLA 220	KRK 100	W 300	W 400
•	•									
		•								
			•	•	•	•				
								•		
									•	
	•									
		•	•	•						
										•
•	•									
					•	•				
		•								
						•				
					•					
			•	•						
•										
							•			
							•			
•										
•	•									
•	•	•	•	•						
					•					
					•	•				

закрытый | S | 4 Cut | 4 Cut

8048 | 8047 | 8049 | 8050

ТЕХНОЛОГИИ ВАШЕГО УСПЕХА

ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ

- убой и разделка
- приготовление фаршей
- формовка и порционирование
- приготовление деликатесов
- термообработка
- нарезка
- упаковка
- санитарно-гигиеническое оборудование
- весы и этикетировщики

РЕЖУЩИЙ ИНСТРУМЕНТ

РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ИНВЕНТАРЬ

МОНТАЖНЫЕ РАБОТЫ

СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

ВОРОТА ДВЕРИ ЗАВЕСЫ

Санкт-Петербург +7 (812) 332-27-53
Воронеж +7 (473) 239-95-73
Казань +7 (843) 277-42-45
Самара +7 (846) 331-43-31
Саратов +7 (485) 352-57-15
Волгоград +7 (8442) 58-07-77
Ростов-на-Дону +7 (863) 230-43-85
Екатеринбург +7 (343) 345-02-67
Новосибирск +7 (383) 211-96-99
Иркутск +7 (3952) 47-65-23

(495) **500-4-500** многоканальный