

мясная сфера

5 (108)

2015

20

Минэкономразвития отмечает улучшение финансового положения сельхозпроизводителей в январе–июле: их прибыль увеличилась в 1,8 раза и составила 139,7 млрд рублей. Число убыточных предприятий сократилось с 21,2% в июле прошлого года до 17,7%. Тем не менее, объем инвестиций в основной капитал сельхозорганизаций снизился на 1,8%, составив с начала года 127,2 млрд рублей. При этом в целом по экономике инвестиции за семь месяцев уменьшились на 5,9%.

14

Сказка о золотом тельце

26

ТОП-20 крупнейших агрохолдингов

32

Австрийский бизнес на российской почве



42

С 22 по 26 июня в австрийском городе Зальцбург состоялся традиционный обучающий семинар компании WIBERG, профессионала в сфере специй, на тему «Инновации–Безопасность–Качество». В ходе семинара широко обсуждались вопросы внедрения новых технологий в сфере мясопереработки, также прошли совместные выработки и дегустации с ведущими технологами Австрии и Германии.

виней
зяйств
илось
6 тыс.
2015 г.
голов.

II

2014 2015

По информации Росстата, за 6 месяцев этого года, по сравнению с тем же периодом прошлого, производство мяса и субпродуктов убойных животных выросло на 13,2% и достигло чуть больше 1 млн т.

1,7%

В январе–июне производство скота и птицы на убой в живом весе в хозяйствах всех категорий составило 5,9 млн т, то есть по сравнению с аналогичным периодом прошлого года увеличилось на 4,9%.



ВИДИТ НЕВИДИМОЕ

Безопасность покупателей - это основа вашего бизнеса. Системы **рентген-контроля** Ishida позволяют избежать опасности нанесения вреда здоровью и защищают репутацию вашего бренда.

Что мы предлагаем:

- Улавливать посторонние включения в упаковке, такие как **металл, стекло, камни, кости, резину и пластик**.
- Распознавать недостающие части продукции и её повреждения.

Наше оборудование полностью безопасно и сертифицировано.

Для более подробной информации посетите www.ishidaeurope.ru

ПРОТЕСТИРУЙТЕ ВАШУ ПРОДУКЦИЮ В ДЕМО ЗАЛЕ ISHIDA В МОСКВЕ

Оборудование Ishida для контроля качества



Рентген-контроль



Контрольные весы



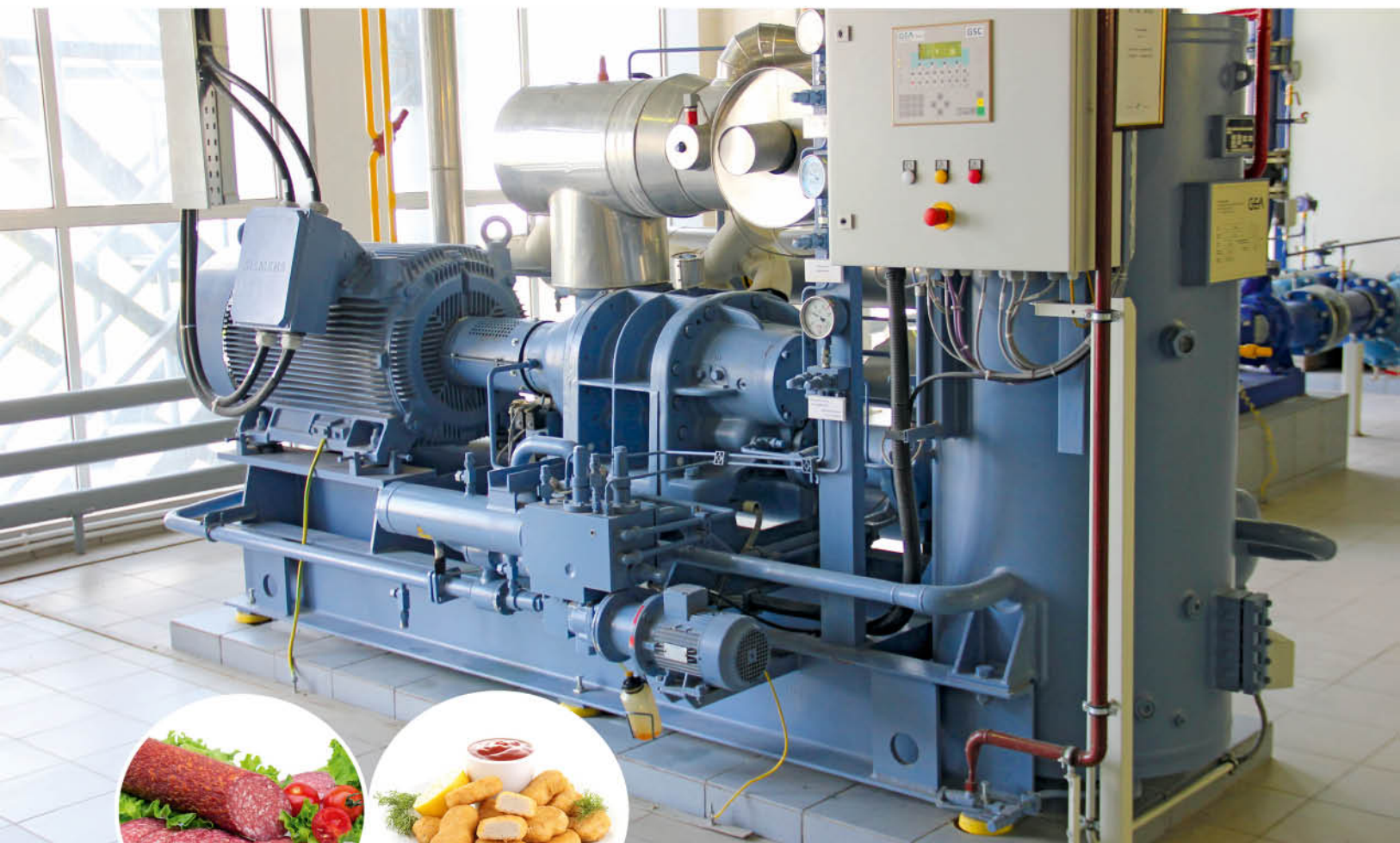
Тестеры качества запайки лотков



Визуальные системы



Промышленные холодильные установки для мясоперерабатывающей отрасли



ПРОЕКТИРОВАНИЕ / ПРОИЗВОДСТВО / МОНТАЖ / СЕРВИС / ЗАПЧАСТИ / ЭНЕРГОАУДИТ

GEA – один из крупнейших производителей системных решений с широким спектром обрабатывающих отраслей промышленности. Работающий по всему миру технологический концерн специализируется на производстве техники и компонентов для производственных процессов в различных сегментах рынка.

Чтобы стать еще ближе к клиентам, компания GEA перешла на новую организационную структуру. На уровне страны все наши операции по продажам и обслуживанию теперь выполняет одна региональная организация GEA, которая является единым центром связи с клиентами.

Москва, 105094, ул. Семеновский Вал, 6А. Тел: (495) 787-20-11, факс: (495) 787-20-12, www.gearef.ru, www.gea.com

Инженерные решения, улучшающие мир

Производство мяса
и субпродуктов в январе-
августе 2015 года увеличилось
на 13,7% по сравнению
с прошлогодним показателем,
составив 1,4 млн тонн.

Выпуск колбасных
изделий в январе-
августе сократился –
на 0,4%, до 1,02 млн
тонн, и на 1,4% –
в августе.



2014 2015

По данным ФТС, импорт мяса
свежего и замороженного
снизился за первые
7 месяцев 2015 года
на 31% по отношению
к аналогичному периоду
2014-го, до 369,5 тонны.



По данным Росстата,
на конец июля во всех
хозяйствах содержалось
20,2 млн КРС, что
на 1,7% меньше, чем
на аналогичную дату
прошлого года.

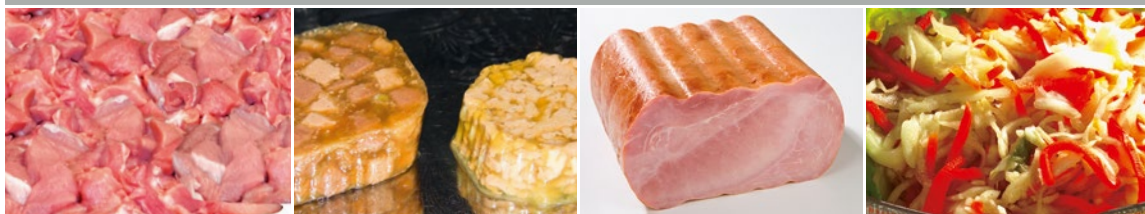


ТАК ЭТО ПРОИСХОДИТ

Точность порционирования made by Handtmann. Подробная информация: www.handtmann-solution

АВТОМАТИЧЕСКОЕ ПОРЦИОНИРОВАНИЕ, ПОЗВОЛЯЮЩЕЕ СОХРАНЯТЬ СВОЙСТВА ПРОДУКТА

- Снижение затрат: резка и порционирование без оболочки или клипсатора
- Высочайшее качество и аппетитный внешний вид продукта
- Помещение непосредственно в емкости без предварительной загрузки
- Увеличение эффективности за счет экономичной автоматизированной системы



Клапаны для резки подключаются к высоковакуумным или вакуумным шприцам Handtmanн и таким образом обеспечивают высочайшую точность веса и экономичность. Их можно просто и удобно расположить над столом, транспортером или машиной глубокой вытяжки. Щадящая переработка продукта при максимальной степени вакуумирования гарантирует первоклассное качество и аппетитный внешний вид продукта.



- Строгая точность веса
- Более высокие показатели экономичности благодаря автоматизации
- Высочайшее качество продуктов благодаря процессу, позволяющему сохранять свойства продукта

handtmanн
Идеи с будущим.





ПАКОВИС – как швейцарские часы. Всегда точен, всегда с Вами.



ООО «Паковис-центр» Москва
тел./факс: +7 (495) 644 12 65
office@pacovis.ru

ООО «Нева Спайс», Санкт-Петербург
тел./факс: +7 (812) 600 45 45

ООО «БелКрас 999», Краснодар
тел./факс: +7 (861) 210 03 17

ООО «Паковис-норд», Новосибирск
тел./факс: +7 (383) 218 88 72
pacovis-nord@mail.ru

ООО «Экспансия», Челябинск
тел./факс: +7 (351) 210 04 23
7975800@mail.ru

ООО «Европейские Специи» Хабаровск
тел.: +7 (914) 193 53 37
89147773343@mail.ru

ООО «Исоян Ехпайрнер», Ереван
тел.: +37 (410) 77 88 86
info@isoyan.am

ООО «Ламинар-техно», Минск
тел./факс: +375 (17) 321 03 70
bel.pacovis@mail.ru



pacovis

swiss food solutions



ООО «Кабо-Специи», Киев
тел.: +38 (044) 599 16 65
kabo2001@svitonline.com

ТДО «ЮсКом», Тараз, Казахстан
тел.: +7 (7262) 43 73 01
uskom-kz@yandex.kz

Pacovis AG
Grabenmattenstrasse 19
5608 Stetten, Switzerland
www.pacovis.ch

Оболочки «VECTOR» и сетки «РХБ»

Качество. Надежность. Уникальность.



mPS

meat processing systems



АВТОМАТИЗАЦИЯ СКЛАДСКОГО
ХОЗЯЙСТВА

ПЕРЕДОВЫЕ ТЕХНОЛОГИИ РАЗДЕЛКИ
И ОБВАЛКИ

КОМПЛЕКСНЫЕ РЕШЕНИЯ ДЛЯ ЛИНИЙ
УБОЯ СКОТА

ОЧИСТНЫЕ СООРУЖЕНИЯ ДЛЯ
ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

ТЕХНИЧЕСКАЯ ПОДДЕРЖКА
24 ЧАСА В СУТКИ, 7 ДНЕЙ В НЕДЕЛЮ

На выставке «Агропродмаш»

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

Мы приглашаем Вас посетить наш стенд **22D55, павильон 2, зал 2,**
в ЭкспоЦентре на Красной Пресне в Москве, в период выставки
«Агропродмаш 2015» с 5 по 9 октября 2015 года.

Технология убоя КРС, свиней и овец — Оглушение CO₂ — системы сбора крови — Автоматизация процессов убоя — Разделка/Обвалка —
Решения для автоматических систем логистики и складов — Очистные сооружения — Техническая поддержка и запчасти



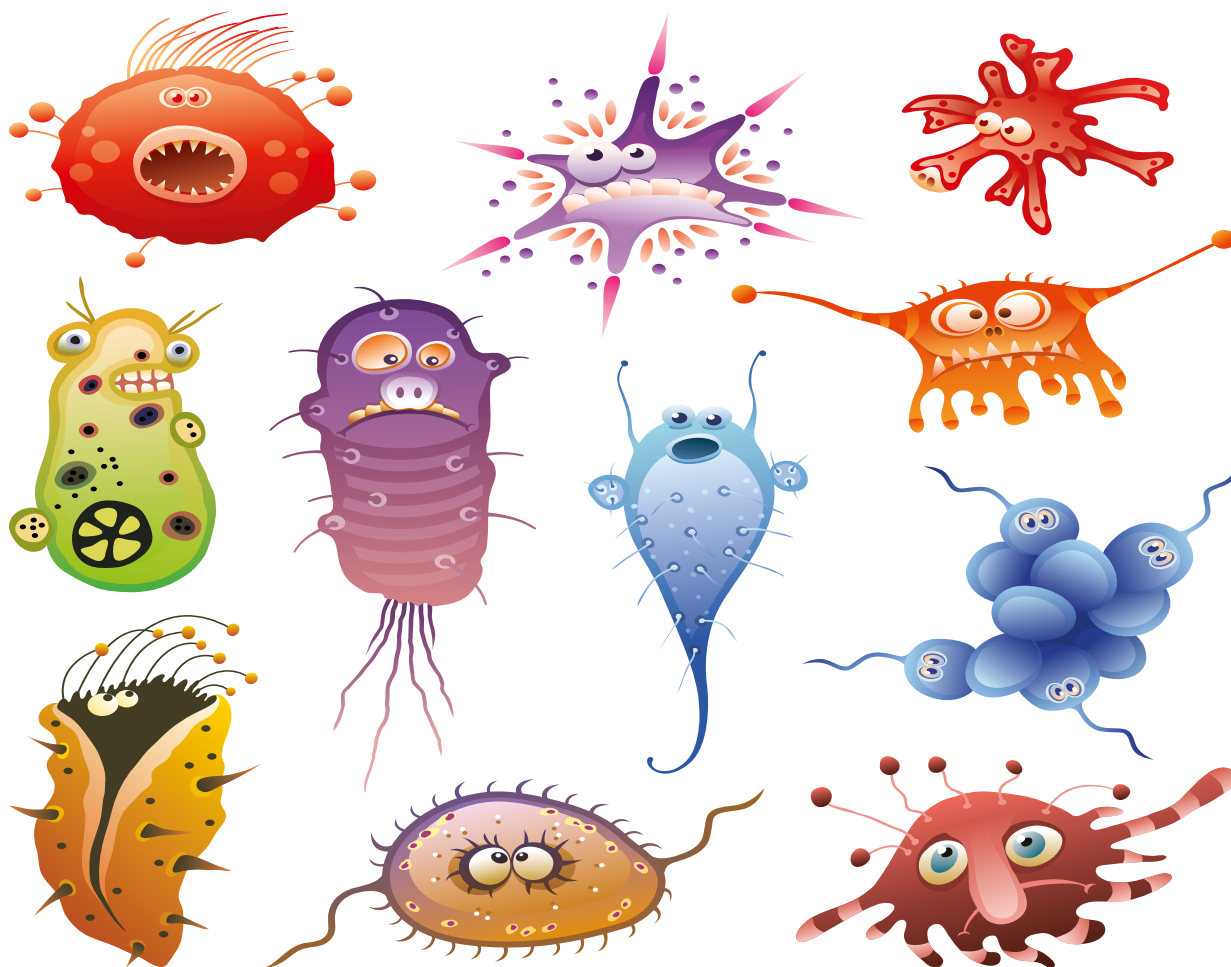
АГРОПРОДМАШ

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, Россия, г. Москва
Электролитный проезд д 3, стр
42.
Телефон + 7 (495) 215 56 00

www.mps-group.nl

Мы ждем встречи с Вами в Москве!



Официально: бактерии ненавидят наши ленты

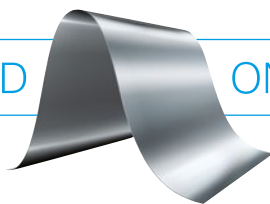


Для наивысшей гигиены перейдите на конвейер Sandvik для транспортировки мяса с применением стальной нержавеющей ленты: отчет VTT Expert Services (Финляндия) подтверждает превосходную степень очистки стальных лент.

- Быстрая, эффективная очистка и дезинфекция экономят время и деньги за счет сниженного потребления воды и моющих средств.
- Устойчивость к размножению бактерий – цельная прочная поверхность не оставляет места для отложения бактерий.
- Простота технического усовершенствования – полная техническая поддержка со стороны группы по применению оборудования Sandvik.

HYGIENICALLY CONVEYED

ON A SANDVIK STEEL BELT



«Агропродмаш»
5–9 октября 2015
Павильон 3,
Стенд 3С30

Представительство в СНГ:
127018, Москва, ул. Полковая, 1
Тел. : +7 495 689 83 86, факс: +7 495 689 71 24
www.processsystems.sandvik.com/ru



www.sandvik.com/steelbelts

SSSSSSSSPRAY PLUSSSSSSSSS SSSSSSSYSTEM

SPRAYPLUS® SYSTEM

ЗАПУСКАЯ ИНЪЕЦИРОВАНИЕ В НОВОЕ ИЗМЕРЕНИЕ



**ВЫСШИЕ КОНЕЧНЫЕ
РАСЧЕТНЫЕ ВЫХОДА**

**НЕПРЕВЗОЙДЕННОЕ
РАСПРЕДЕЛЕНИЕ
РАССОЛА И ЦВЕТА**

**УВЕЛИЧЕНИЕ
ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТИ**

**УНИКАЛЬНАЯ
УНИВЕРСАЛЬНОСТЬ**

**AGRO
PROD
MASH**

**ОКТАБРЯ
5 – 9 2015**
Exposcentre Fairgrounds, Moscow
Посетите нас в
павильоне № 1, стенд 1С10-18

www.metalquimia.com

 @MetalquimiaNews

 **МТИ** Протеин
Технологии
Ингредиенты
ГРУППА КОМПАНИЙ

Тел/факс +7 (495) 786 8565



ОПТИМИЗАТОРЫ WIBERG – ОПТИМИЗАЦИЯ ЗАТРАТ И ПРЕВОСХОДНАЯ ОРГАНОЛЕПТИКА



Стенд 1D70 –
Павильон 1



АГРОПРОДМАШ

WIBERG®

Производители колбасных изделий заинтересованы получить конкурентоспособный по стоимости продукт с отличными органолептическими и вкусовыми характеристиками. Для решения этой задачи WIBERG предлагает различные виды оптимизаторов. Оптимизаторы - это комбинированные пищевые добавки, при помощи которых можно получить гомогенные нейтральные по вкусу и запаху эмульсии, применяемые с не востребуемым в производстве сырьем (говяжий или свиной внутренний жир, куриная кожа). Использование оптимизаторов в сухом виде придает продукту повышенную плотность, упругую кусаемость, сохраняя при этом прекрасный вкус готового продукта.

ЛИНЕЙКА ОПТИМИЗАТОРОВ WIBERG

Оптимизатор SW, арт. 219133

Добавка на основе плазмы крови (свиной), с цитратом и антиокислителями, для производства вареных колбасных изделий по ГОСТ Р 52196-2011

Оптимизатор BW, арт. 187801

Добавка на основе картофельного крахмала, гороховой муки и клетчатки, не содержит индексов E

Оптимизатор Глобал, арт. 220867

Добавка на основе каррагинана, камедей и модифицированного крахмала

Эмульсифайер ВН, арт. 213813

Добавка на основе говяжьего коллагенового белка и камедей

Эмульсифаер Универсал, арт. 220868

Добавка на основе соевого протеина, каррагинана и гуаровой камеди, высокая водосвязывающая способность

Мит Экстэндер, арт. 186711

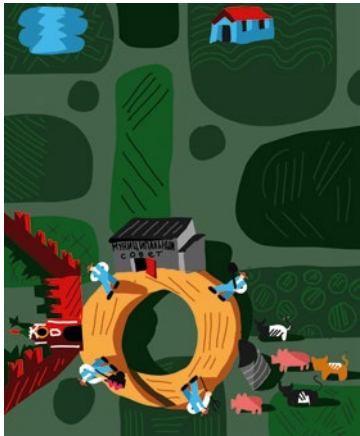
Добавка на основе альгината натрия и камедей, с фосфатом

БОЛЬШЕ ВКУСА. БОЛЬШЕ НАСЛАЖДЕНИЯ.

ООО «ВИБЕРГ Рус» | 115114, Москва | Дербенёвская наб., д.7, стр.17 | Тел.: +7(495) 181-50-50 | www.wiberg.com.ru

содержание

	отрасль	20
Рынок свинины: ключевые показатели		22
инфографика	ТОП-20 крупнейших агрохолдингов России	26



Улучшить положение дел в сельском хозяйстве может только непосредственное влияние государства. Снижение налогов, предоставление субсидий и кредитов на выгодных условиях дают возможность увеличить прибыль предприятий и сократить убытки. Государственная поддержка позволяет аграрному сектору сохранять положительную рентабельность, тогда как без субсидий она стремится к нулю.

14

тема номера	Сказка о золотом тельце	14	/ингредиенты	Комплексные вкусоароматические добавки Del'Ar®: уникальные технологии, актуальные разработки, эффективные решения	54
отрасль /события и факты	Новости	20			
/исследование	Рынок свинины: ключевые показатели	22		Пищевые волокна для производства сырокопченых колбас	56
industry /research	Pork meat market: key indicators	22		Вкус, качество, стабильность – WIBERG	58
инфографика	ТОП-20 крупнейших агрохолдингов России	26		Новинки Департамента пищевых ингредиентов ГК «Биостар»	60
компании /события и факты	Новости	28	/автоматизация	Свежесть превыше всего	62
фоторепортаж	Австрийский бизнес на российской почве	32	/оборудование	За конвейерными технологиями – будущее	64
производство /события и факты	Новости	40		Энергоэффективность холодильных систем	66
	WIBERG: любая идея должна быть вкусной!	42		Оборудование AirScan обнаружит утечки газа в упаковках с МГС	68
/ингредиенты	Решение проблемы йоддефицитного питания для детей	48		BERTSCHlaska: качество и профессионализм	70
	Рассольные препараты от компании «Керри»	52		Волчки KARL SCHNELL. Базовые машины и новые возможности применения	71

производство
WIBERG: любая идея должна быть вкусной!
оборудование

40
42

За конвейерными технологиями – будущее

64



В 2009 году в Костромскую область пришел один из крупнейших инвесторов в сфере АПК, создав компанию «Галловей Кострома», специализирующуюся на мясном животноводстве. Сегодня компания работает по двум направлениям, предлагая как племенной скот, так и мраморную говядину. Ее учредителями являются российский предприниматель Роман Гирич, а также австрийцы Гернот Кламмер и Мартин Путцхаммер.

32

/оборудование

RÄUCHERGOLD® –
надежность и превосходный
результат копчения 72

Опыт реализации локальных
очистных сооружений
мясоперерабатывающих
предприятий 76

/санитария и гигиена

Газация камер созревания –
новый подход к биобезопасности 78

/корма

Применение растительных
алкалоидов
в кормлении свиней 80

/упаковка и обложка

Амистайл в политике
импортозамещения 82

Вторичная упаковка: необходимый
элемент производства
мясомолочных продуктов 84

Эффективность, защищенность
и привлекательность 85

Оболочки Vector.
Психология успеха 86

Упаковочные решения
для охлажденного мяса 88

мясная сфера

№5 (108) 2015

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:
Татьяна Путинцева

Корректор,
литературный редактор:
Лариса Торопова

Иллюстрации в номере:
Тимофей Яржомбек и Нина Кузьмина

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.

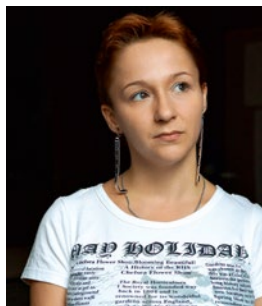
Отпечатано в типографии «ПремиумПресс».
Подписано в печать: 25.09.15.
Тираж: 3 000 экз.





МЕЖДУНАРОДНАЯ
КОНФЕРЕНЦИЯ

KORMA.pro



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

Международная конференция KORMA.PRO. Незабываемые дни в Северной столице!

Международная конференция KORMA.PRO соберет 4–7 ноября в Санкт-Петербурге ведущих специалистов в сфере комбикормовой промышленности. Ее организатором выступит Издательский Дом «СФЕРА». Место проведения – Original Sokos Отель Olympia Garden.

В центре внимания участников окажутся вопросы, связанные с импортозамещением кормов и кормовых ингредиентов. Также в программе – подведение предварительных итогов 2015 года, оценка мировой и отечественной комбикормовой индустрии, обзор новых проектов и еще целый ряд не менее значимых тем.

В первый день делегатов ждет торжественный прием в отеле проведения конференции и участие в экскурсионной программе. Деловая часть начнется 5 ноября сессией, посвященной мировому и российскому рынку кормовых шротов. Эксперты представят аналитику производства кормов в мире. После перерыва предметом разговора станет создание региональных логистических центров, развитие портовой инфраструктуры, планы государства по поддержке российских производителей зерна.

Третья сессия обещает быть самой насыщенной: в свете установленного курса на импортозамещение спике-

ры расскажут о возможностях для отечественных предприятий и раскроют огромный потенциал целого ряда кормовых культур. Например, речь пойдет о возрождении рыжика, преимуществах белого люпина, новых продуктах из подсолнечника, рецептурах кормов с использованием рапса.

Заключительная часть будет посвящена вопросам сохранности урожая, технологии хранения зерна, а также проблеме микотоксинов в кормах, их влиянию на репродуктивность и иммунное состояние животных.

На следующий день, 6 ноября, работа пройдет в необычном формате – гости станут участниками дискуссионного клуба, во время которого вместе с ключевыми докладчиками и авторитетными экспертами смогут обсудить актуальные вопросы эффективного использования кормов в животноводстве, а также техрегламенты по их безопасности, требования к экспорту в страны Юго-Восточной Азии, Южной Америки. Свободное общение в непринужденной обстановке позволит каждому высказать свою точку зрения.

В рамках второй сессии предполагается остановиться на решениях для аквакультуры: экструзионной обработке сырья при производстве комбикормов для рыб, рецептурах для особо ценных пород, показателях прироста при ис-

пользовании основных видов кормов, представленных на российском рынке.

Третья сессия завершит официальную часть конференции. Среди ее основных тем – использование новых кормов для КРС, свиней и птицы, современные требования к их качественным показателям, а также технологии выращивания не ГМО сои. Не обойдут спикеры своим вниманием и глубокую переработку соевого белка, технологию производства соевого концентрата, его включение в пищевой рацион животных.

Для того чтобы поездка в город на Неве запомнилась и принесла яркие впечатления, помимо деловой части организаторами подготовлена культурная программа. Ее «изюминкой» станет эксклюзивное вечернее посещение Исаакиевского собора, во время которого гости смогут насладиться пением камерного детского хора и увидеть Петербург с высоты птичьего полета.

Конференция KORMA.PRO станет логическим продолжением масштабной программы деловых мероприятий, устроителем которых выступает Издательский Дом «СФЕРА».

В 2016 году ИД «СФЕРА» проведет четыре конференции по темам «Комбикорм», «Ветеринария», «Генетика и селекция», «Оборудование для производства мяса». Всех участников ждут незабываемые дни в Северной столице!

Тема номера

СКАЗКА О ЗОЛОТОМ ТЕЛЬЦЕ



Автор:
Виктория Загоровская

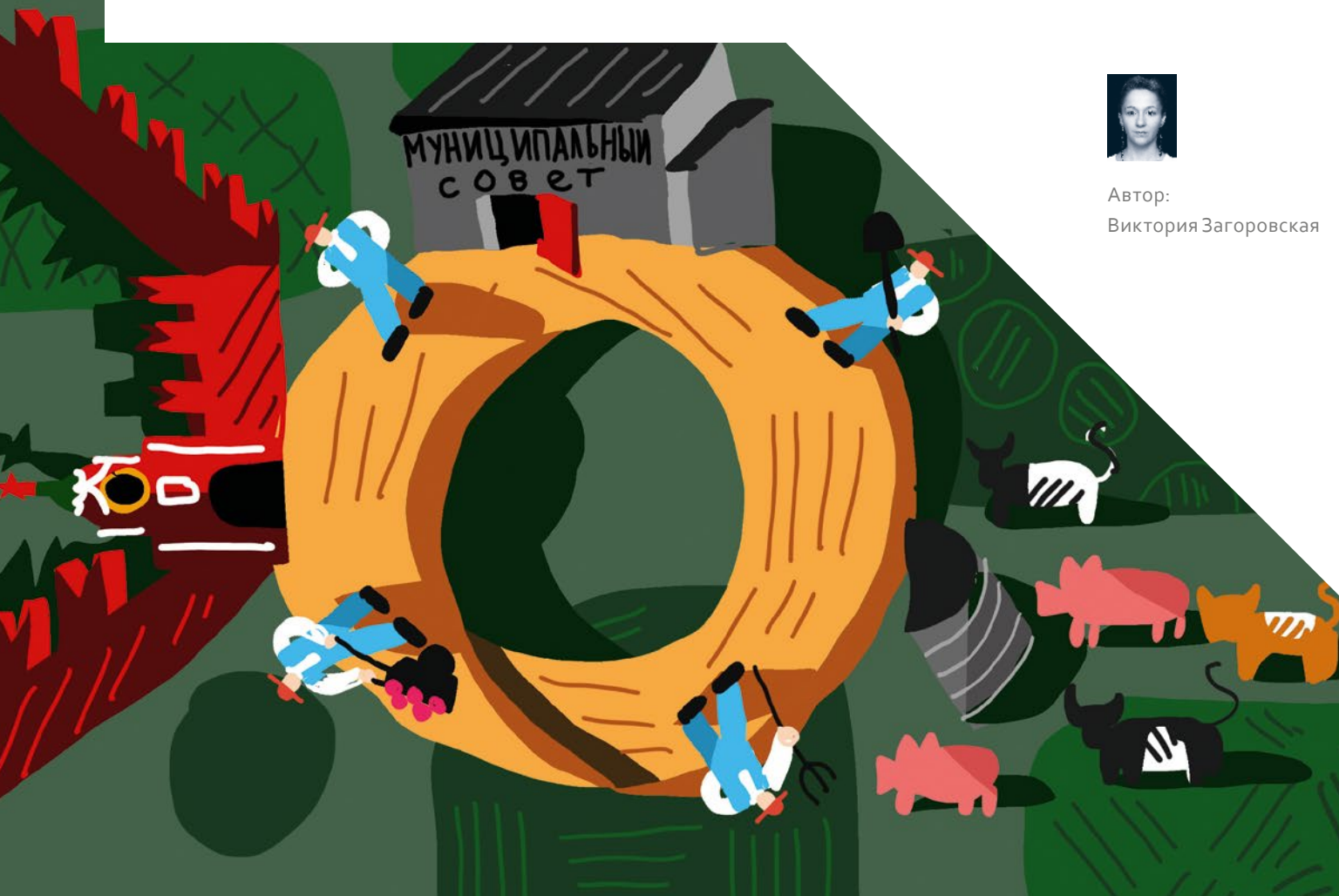


Иллюстрация: Тимофей Яржомбек



Удорожание кредитов, ужесточение банковских требований к заемщикам, резко снизившаяся доступность «длинных» денег при сокращении потребительского спроса ставят сельхозпредприятия в тяжелое положение.

Улучшить положение дел в сельском хозяйстве может только непосредственное влияние государства. Снижение налогов, предоставление субсидий и кредитов на выгодных условиях дают возможность увеличить прибыль предприятий и сократить убытки. Государственная поддержка позволяет аграрному сектору сохранять положительную рентабельность, тогда как без субсидий она стремится к нулю.

В 2015 году исполняется 10 лет с начала Национального проекта по развитию АПК, которому был дан старт в 2006 году, затем он получил свое развитие в Госпрограмме развития АПК в 2008–2012 гг. и в действующей Госпрограмме развития АПК в 2013–2020 гг.

Благодаря реализации нацпроектов, а затем госпрограммы в России увеличился объем производства мяса птицы в три раза, до 4,2 млн т, свинины – в два раза, до 3 млн т, введено в строй порядка 300 новых свиногомплексов и бо-



Юрий Ковалев,
президент НСС:

«Если в этом году не начнут реализовываться новые проекты в рамках программы импортозамещения, то через год-два мы вообще можем впасть в ремиссию с неизбежностью в этом случае роста импортных поставок. И наоборот, в случае успешной реализации объявленных проектов уже начиная с 2017–2018 гг. рост возобновится и будет достигать 6–8% в год».

Всего для ускоренного импортозамещения в отрасли на 2015–2020 гг. планируется выделить 625,7 млрд рублей. В том числе на субсидирование затрат на строительство и модернизацию сельскохозяйственных объектов будет направлено более 49 млрд рублей. На 2015 год предусмотрены расходы в размере 11,4 млрд рублей.

лее 130 птицекомплексов. Поддержка отрасли свиноводства и птицеводства позволила в полтора раза повысить уровень самообеспеченности по мясу птицы и свинины – с 60 до 95%.

Между тем, как отметил **руководитель Национального союза свиноводов Юрий Ковалев** на VI годовом собрании организации в июле этого года, существует необходимость дальнейшего наращивания собственного производства свинины с целью ускоренного снижения импортозависимости и, как следствие, уменьшения риска резкого колебания цен на внутреннем рынке при возможных изменениях внешних обстоятельств как эпизоотического, так и геополитического характера.

Фундаментальным фактором здесь, безусловно, является продолжение политики господдержки сектора АПК, и свиноводства в частности.

«Мы хорошо помним, что прошедшие 2013–2014 гг. были драматичными для экономики отрасли не только из-за засухи и роста импорта в конце 2012 года. Не менее серьезной для наших инвесторов стала проблема образовавшейся задолженности федерального бюджета по субсидиям на погашение части процентной ставки по инвестиционным кредитам. Всего по АПК эта цифра к началу 2014 года достигла 30 млрд рублей, из которых не менее четверти пришлось на свиноводство, – сказал он. – Как результат – финансовые планы интенсивно инвестирующих компаний пришлось срочно корректировать, привлекать дополнительные денежные ресурсы по рыночным ставкам. Эта задолженность была практически полностью погашена к концу прошлого года, что дало старт к рассмотрению новых проектов на комиссии Минсельхоза».

«Одним из важнейших факторов становится резко снизившаяся доступность и стоимость длинных инвестиционных кредитов. Если в предшествующие периоды благодаря соотношению

В течение 2015–2018 гг. бизнес готов проинвестировать в два основных направления отрасли (производство свинины и мощности по убою) более 200 млрд рублей при условии продолжения существующей практики господдержки инвестиционных проектов.

Объем инвестиций в основной капитал сельхозорганизаций снизился на 1,8%, составив с начала года 127,2 млрд рублей. В АПК наиболее привлекательными для вложений остаются свино- и птицеводство, также в последнее время активно реализуются проекты в тепличном овощеводстве.



Дмитрий Патрушев,
председатель правления
Россельхозбанка:

«Господдержка отечественных аграриев в непростой экономической ситуации выходит на первый план. Приоритетные задачи обеспечения продовольственной безопасности и ускоренного импортозамещения можно решить только путем консолидации усилий сельхозпроизводителей, государства и финансовых институтов».

конъюнктуры ставок ЦБ и размера субсидирования эффективная ставка кредитов была на уровне 2–4%, то сегодняшнее соотношение обеспечивает эффективную ставку на уровне 10–12%, что резко снижает успех и сроки окупаемости проектов», – продолжил Юрий Ковалев.

Именно поэтому, по его словам, сейчас наблюдается практически переломный момент в ситуации с началом реализации новых проектов. Уже очевидно, что наличие только одной формы господдержки с субсидированием ставки в размере 100% ставки рефинансирования ЦБ (8,25%) сегодня недостаточно.

«Вы можете видеть уже предложенный правительством дополнительный механизм проектного финансирования, а также разрабатываемый совместно с союзами механизм, предусматривающий частичный (на уровне 20–35%) единовременный возврат капитальных затрат после введения объекта в эксплуатацию. Пока он касается только строительства СГЦ, но мы надеемся, что

распространится и на все свиноводство», – заявил он.

В течение 2015–2018 гг. бизнес готов проинвестировать в два основных направления отрасли (производство свинины и мощности по убою) более 200 млрд рублей при условии продолжения существующей практики господдержки инвестиционных проектов.

Задолженность федерального бюджета по субсидированию инвестиционных кредитов в 2013–2014 гг. практически остановила начало новых проектов в этот период. Как результат, с учетом продолжающегося падения производства в ЛПХ и старых комплексах в этом и следующем году прирост производства за счет инерционного эффекта в СХП хотя и сохранится, но составит минимальные 1–2%. «Если в этом году не начнут реализовываться новые проекты в рамках программы импортозамещения, то через год-два мы вообще можем впасть в ремиссию с неизбежностью в этом случае роста импортных поставок. И наоборот, в случае успешной реализации объявленных проектов уже начиная с 2017–2018 гг. рост возобновится и будет достигать 6–8% в год», – ожидает эксперт.

Во-первых, НСС понизил предыдущий прогноз по дополнительному снижению импорта с 500 до 150 тыс. т. Необходимо четко осознавать, что резервы по импортозамещению за счет снижения импорта подходят к концу, т. к. уже в этом году впервые за последние 10 лет импорт вряд ли превысит 300 тыс. т. при существующей квоте в 430 тыс. т. Во-вторых, НСС повысил прогноз по росту потребления в среднесрочной перспективе, т. к. теперь отталкивается от сократившейся на 400 тыс. т. в 2014 году базы потребления. По мере восстановления роста доходов населения, а также неизбежного снижения относительных цен на свинину потребление должно повыситься минимум на 10% до 2020 года.

Выступая на совещании по вопросам развития сельского хозяйства в конце сентября, глава Минсельхоза РФ **Александр Ткачев** сообщил, что правительством принято решение о сохранении объемов господдержки АПК в непростых условиях дефицита бюджетных средств. В 2016 году на реализацию госпрограммы планируется направить 237 млрд рублей. Между тем, до этого широко обсуждалась необходимость увеличения государственной поддержки этого сектора экономики.

В приоритете субсидирование кредитов, несвязанная поддержка, субсидии на 1 кг молока, поддержка малых форм хозяйствования. Кроме того, из дополнительных средств будут финансироваться новые направления господдержки: компенсация прямых понесенных



Алексей Емельянов,
президент Национального
союза кролиководов (НСК):

«Одна из причин застоя в отрасли кролиководства – отсутствие программы господдержки. Ее проект разработан два года назад и рассчитан до 2020 года. Он содержит несколько ключевых показателей: увеличение производства крольчатчины до 50 тыс. т в год, инвестиции в размере 30 млрд рублей. Сейчас НСК корректирует этот документ. Инвестиции уменьшим до 20 млрд рублей, показатель производства мяса до 30 тыс. т. Надеемся доработать программу так, чтоб ее можно было принять».



Правительством принято решение о сохранении объемов господдержки АПК в непростых условиях дефицита бюджетных средств. В 2016 году на реализацию госпрограммы планируется направить 237 млрд рублей.

По новым правилам кредиты на развитие мясного скотоводства будут субсидироваться на срок до 15 лет, если они были получены до 2013 года. Также предусматривается субсидирование кредитов, ранее пролонгированных на один год.



Андрей Даниленко,
председатель правления
«Союзмолоко»:

«Распределять поддержку между отраслями следует не по принципу «всем по чуть-чуть» – дополнительные деньги нужно бросать на отдельные приоритетные направления. Пока той суммы, что предлагается распределить в 2016 году, недостаточно».

Минсельхоз в июне этого года предложил изменить схему возмещения процентной ставки по ряду кредитов, взятых на развитие сельхозпроизводства. Из федерального бюджета должно субсидироваться до 95%, а из регионального – от 5% ставки рефинансирования ЦБ. Изменения могут коснуться краткосрочных кредитов на растениеводство, закупку сырья, приобретение кормов, взятых до 1 января 2013 года, а также инвесткредитов, привлеченных также, и некоторых видов кредитов для ЛПХ.

затрат на строительство и модернизацию молочных и тепличных комплексов, хранилищ для плодоовощной продукции, строительство оптово-распределительных центров, а также на поддержку селекции и генетики.

По новым правилам кредиты на развитие мясного скотоводства будут субсидироваться на срок до 15 лет, если они были получены до 2013 года. Также предусматривается субсидирование кредитов, ранее пролонгированных на один год. Кроме того, постановлением рекомендовано субсидировать кредиты на закупки животноводческой и части растениеводческой продукции (овощи и фрукты) только у российских производителей. Как именно будут распределены между отраслями дополнительные деньги, пока говорить преждевременно.

Распределять поддержку между отраслями следует не по принципу «всем по чуть-чуть» – дополнительные деньги

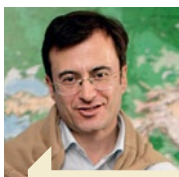
нужно бросать на отдельные приоритетные направления, уверен **председатель правления Национального союза производителей молока Андрей Даниленко**. Пока, по его мнению, той суммы, что предлагается распределить в 2016 году, недостаточно: «Нам обещали 4 млрд рублей компенсаций по капитальным вложениям, а пока дали только 100 млн рублей», – сетует он. Также значительная доля поддержки пойдет на направления с существенной импортной составляющей в себестоимости (например, мясное скотоводство), указывает **гендиректор Института конъюнктуры аграрного рынка Дмитрий Рылько**, а значит, это позволит лишь компенсировать возросшие расходы из-за девальвации рубля, но не нарастить финансирование.

По данным некоторых экспертов, производство говядины в этом году сократится на 1,1%. Объявляя отрасль мясного скотоводства приоритетной, государство не увеличивает ее поддержку. Поэтому ожидается, что в 2018 году объем производства говядины сохранится на уровне 2015 года и составит 1,5 млн т.

Напомним, что в феврале этого года правительство выделило 46,6 млрд рублей субсидий на компенсацию ставок по инвесткредитам в АПК. На животноводство в 77 субъектов РФ было направлено 32,63 млрд рублей (включая резерв в размере 9,5 млрд рублей, который перераспределяется на наиболее приоритетные направления АПК в 2015 году). На компенсацию ставок по инвесткредитам на строительство

Объявляя отрасль мясного скотоводства приоритетной, государство не увеличивает ее поддержку. Поэтому ожидается, что в 2018 году объем производства говядины сохранится на уровне 2015 года и составит 1,5 млн т.

Субсидирование процентов по инвестиционным кредитам аграриев, бюджет которого составляет 46,6 млрд рублей, может быть распределено между 1485 инвестиционными проектами с общим объемом кредитов на 62,9 млрд рублей.



Дмитрий Рылько,
гендиректор ИКАР:

«Значительная доля поддержки пойдет на направления с существенной импортной составляющей в себестоимости, например мясное скотоводство, а значит, это позволит лишь компенсировать возросшие расходы из-за девальвации рубля, но не нарастить финансирование».

и реконструкцию объектов мясного скотоводства выделили 4,57 млрд рублей для 38 регионов.

В июле рабочая группа по отбору инвестиционных проектов при Минсельхозе определила претендентов на господдержку в аграрном секторе. Субсидирование процентов по инвестиционным кредитам аграриев, бюджет которого составляет 46,6 млрд рублей, может быть распределено между 1485 инвестиционными проектами с общим объемом кредитов на 62,9 млрд рублей. Перечень проектов направлен на рассмотрение комиссии по координации вопросов кредитования агропромышленного комплекса (АПК). Объем причитающихся субсидий в соответствии с постановлением правительства осуществляется по остатку ссудной задолженности по инвестиционным кредитам, прошедшим отбор на комиссии. При этом субсидии перечисляются в регионы, а органы управления АПК регионов после под-

тверждения целевого использования по кредиту перечисляют причитающиеся средства заемщику.

Крупными регионами – получателями господдержки могут стать Воронежская область с инвестзаймами на 2 млрд рублей, Краснодарский край и Оренбургская область – с 1,3 млрд рублей по каждому региону, Алтайский край, где общая сумма инвесткредитов АПК превышает 3 млрд рублей, Белгородская область – с инвестзаймами на 3,3 млрд рублей, Ростовская область, претендующая на компенсацию процентов по займам на 3,7 млрд, а также Республика Марий Эл – с инвестзаймами на 6,2 млрд рублей.

Брянская область является крупнейшим претендентом на господдержку – новые инвестпроекты, запущенные в этом регионе, имеют кредитные договоры на 27,9 млрд рублей. Это три займа одного предприятия – ОАО «Брянская мясная компания» (входит в АПХ «Мираторг») – на развитие мясного скотоводства, приобретение племенной продукции, техническую и технологическую модернизацию. Все кредиты получены от ГК «Внешэкономбанк» на 15 лет.

«Это крупнейшее в Европе вертикально интегрированное производство высококачественной говядины мощностью 130 тыс. т продукции в год и совокупным поголовьем крупного рогатого скота, превышающим 300 тыс. голов», – пояснили в пресс-службе Брянской мясной компании.

«Государство возмещает не весь кредит, а только 8,25% (или 100% ставки рефинансирования Банка России), то есть максимальный объем субсидий по такому кредиту для «Брянской мясной компании» может составить около 2,3 млрд рублей при наличии достаточного объема субсидий в федеральном бюджете», – объяснили в Минсельхозе РФ принцип субсидирования на примере крупнейшего соискателя.



Мушег Мамиконян,
президент Мясного совета единого экономического пространства:

«Принцип распределения господдержки, который практиковали еще несколько лет назад и которого придерживаются сейчас, в сложившихся экономических условиях может привести рынок к кризису перепроизводства при отсутствии роста спроса на мясо. Поддерживать субсидиями надо проекты, которые влияют на долю импортозависимости в отрасли».

Президент Мясного совета единого экономического пространства

Мушег Мамиконян говорит, что среди производителей мяса такие компании, как АПХ «Мираторг», ГК «Черкизово» и ГК «Русагро», традиционно являются крупнейшими получателями субсидий, так как активнее всего инвестируют в свое производство. Однако, по мнению М. Мамиконяна, принцип распределения господдержки, который практиковали еще несколько лет назад и которого придерживаются сейчас, в сложившихся экономических условиях может привести рынок к кризису перепроизводства при отсутствии роста спроса на мясо.

«Можно говорить, что в этом году доля импорта мяса составит 10%, мы даже перевыполнили требования стратегии продовольственной безопасности по этому показателю в 15%. При этом государство продолжает помогать именно тем компаниям, которые работают на увеличение количества продукции.

Главными рисками — сокращение спроса и критичная зависимость от западных средств производства, таких как генетика, технологии, оборудование и ветеринарные препараты.

Серьезной проблемой для инвесторов стало образование задолженности федерального бюджета по субсидиям на погашение части процентной ставки по инвестиционным кредитам. Всего по АПК эта цифра к началу 2014 года достигла 30 млрд рублей, из которых не менее четверти пришлось на свиноводство.

А значит, ее будет еще больше. То есть при падающей покупательной способности граждан мы будем наращивать производство. Это приведет к тому, что компании окажутся в нерентабельной зоне», — уверен М. Мамиконян. По его мнению, теперь поддерживать субсидиями надо проекты, которые влияют на долю импортозависимости в отрасли.

«Это и производство инкубационного яйца, сейчас его почти все закупает за рубежом, и производство кормов и кормовых ферментов, генетическое производство и селекция. Все, что делает мясо на 100% отечественным», — говорит эксперт.

Представители молочных компаний отмечают, что по сравнению с производителями свинины и говядины им достаются меньшие объемы субсидий. «Производство свинины и курицы высокорентабельно, и непонятно, зачем государству помогать высокорентабельным компаниям открывать новые проекты. Что касается говядины, то здесь у нас большую часть средств получают предприятия, производящие мраморную говядину и дорогостоящие стейки, которые большая часть потребителей не может себе позволить», — считают многие участники молочно-го рынка.

Гендиректор «Росптицесоюза» Галина Бобылева говорит, что из крупных птицефабрик на субсидии по кредитным ставкам почти никто не претендует. «Средств, конечно, никогда не бывает достаточно. Но я могу сказать, что мы довольны аграрной политикой правительства и у нас есть условия для успешного наращивания производства. За первое полугодие произведено 100 тыс. т мяса птицы, это на 6–7% больше, чем за аналогичный период 2014 года», — сообщила она.

Кроме того, как отметил Александр Ткачев, выступая на совещании, впервые в этом году предоставляются субсидии по двум новым мерам госу-



Сергей Юшин,
руководитель исполкома НМА:

«Крестьянин не должен тратить слишком много времени на отчеты и хождение по кабинетам. Отношение местных чиновников, начиная от налоговиков и ветеринаров и кончая участковым и банкирами, тоже должно измениться. Человеку необходимо чувствовать внимание властей к своим нуждам и заботам, и тогда, возможно, в стране возродится сильное и конкурентоспособное фермерство».

дарственной поддержки: грантовой поддержке сельскохозяйственных потребительских кооперативов для развития их материально-технической базы в объеме 400 млн рублей, а также поддержке производства и реализации тонкорунной и полутонкорунной шерсти в объеме 53,5 млн рублей.

«В программе развития кооперации участвуют 25 регионов. Оказываемая поддержка позволит предоставить гранты не менее чем 30 кооперативам, в которых будет создано не менее 200 новых рабочих мест», — уточнил Александр Ткачев.

Субсидии из федерального бюджета по поддержке производства и реализации шерсти распределены между 26 регионами. «Это позволит сельхозпроизводителям увеличить производство тонкорунной и полутонкорунной шерсти, что обеспечит импортозамещение для предприятий текстильной и легкой промышленности», — сообщил глава ведомства.

За последние два года государственная поддержка малых сельскохозяйственных предприятий увеличилась в два раза, что позволило Министерству сельского хозяйства разработать проект по поддержке 500 семейных животноводческих ферм и 3 тыс. начинающих фермеров.

«Это тоже задача номер один. Наша стратегия — опираться не только на крупные комплексы, на крупных товаропроизводителей», — добавил он.

В то же время, если для фермерских хозяйств предусмотрен широкий спектр инструментов господдержки, ЛПХ остаются, как правило, за рамками многих программ. Как считает **руководитель исполкома Национальной мясной ассоциации (НМА) Сергей Юшин**, вектор развития, который может усилить хорошо продуманное решение о роли и месте ЛПХ в будущем животноводстве, ясен, но правительству придется сделать многое для того, чтобы не дискредитировать его, забюрократизировав процесс. «Крестьянин не должен тратить слишком много времени на отчеты и хождение по кабинетам. Отношение местных чиновников, начиная от налоговиков и ветеринаров и кончая участковым и банкирами, должно тоже измениться. Человек должен чувствовать внимание властей к своим нуждам и заботам, и тогда, возможно, в стране возродится сильное и конкурентоспособное фермерство», — подчеркнул он.

Между тем, Федеральная антимонопольная служба (ФАС) России по поручению премьер-министра РФ Дмитрия Медведева проводит анализ сложившейся практики предоставления субсидий аграриям на соответствие требованиям антимонопольного законодательства. Ведомство просит сообщать о нарушениях установленно-го законодательством порядка выдачи субсидий сельхозтоваропроизводителям, а также о неправомерных отказах в их предоставлении. **МС**



Индекс продовольственных цен ФАО

Самое резкое падение Индекса продовольственных цен ФАО с декабря 2008 года зарегистрировано в августе 2015 года. Об этом говорится в пресс-релизе организации.

Специалисты ФАО отмечают, что феномен падения цен на продовольствие продолжает тенденцию предыдущих месяцев. Самому резкому падению цен способствовали подешевевшие энергоносители и опасения по поводу последствий нестабильности в экономике Китая, а также обильные запасы продовольствия.

«Индекс снизился в августе 2015 года на 5,2% по сравнению с июлем, что является самым резким падением, начиная с декабря 2008 года, и в среднем составил 155,7 пункта. Практически на все основные продовольственные товары зафиксировано падение цен», — указывается в документе ФАО.

В частности, индекс продовольственных цен на зерновые снизился на 7% по сравнению с июлем и на 15,1% по сравнению с августовским показателем прошлого года. Снижение импортного спроса из Китая, Ближнего Востока и Северной Африки стало причиной снижения индекса цен на молочные продукты, который опустился на 9,1%.

Единственный продукт, индекс цен на который не претерпел изменения, — это мясо. Тем не менее, по сравнению с рекордно высоким значением индекса цен на мясо в августе 2014 года цены в целом снизились на 18%.

Прогноз ФАО по мировому производству зерна в 2015 году составил 2 млрд 540 млн т, что на 13,8 млн т больше по сравнению с июльским прогнозом. При этом ФАО указывает, что в нынешнем сельскохозяйственном сезоне производство зерновых будет меньше на 21 млн т (0,8%), чем в 2014 году.

В документе отмечается, что пересмотр прогноза связан с перспективами более энергичного роста производства фуражных зерновых, пшеницы и риса. Кроме того, прогноз по мировому производству пшеницы на 2015 год становится более оптимистичным по мере завершения уборочной кампании в Северном полушарии. В частности, увеличение урожая зарегистрировано в ЕС, России и на Украине. Это связано с расширением посевных площадей и благоприятными погодными условиями в этих странах, отмечает организация.

Прогноз ФАО по мировым запасам зерновых по окончании сезонов в 2016 году был пересмотрен в сторону повышения почти на 12 млн т по сравнению с июльским прогнозом на фоне более оптимистичных прогнозов на урожай.

ТАСС



Стадо КРС может сократиться на 4%

Иностранная сельскохозяйственная служба при Минсельхозе США (FAS USDA) пересмотрела оценки численности КРС в России по итогам года. Поскольку цены на корма стабилизировались, прогноз улучшен на 665 тыс. животных — до 18,665 млн.

Тем не менее, стадо сократится на 2,5% относительно уровня 2014 года, следует из документа. В 2016-м поголовье продолжит уменьшаться и снизится еще на 1,5% до 18,41 млн. FAS USDA связывает это с тем, что ЛПХ перестают заниматься производством молока из-за низких закупочных цен, а сельхозпредприятия делают ставку на меньшее стадо, но с более высокой продуктивностью. Однако темпы сокращения поголовья в следующем году замедлятся в основном благодаря господдержке отрасли, отмечает FAS USDA.

По данным Росстата, на конец июля во всех хозяйствах содержалось 20,2 млн КРС, что на 1,7% меньше, чем на аналогичную дату прошлого года. При этом в сельхозорганизациях поголовье сократилось на 2,5%. Производство скота на убой за первые семь месяцев 2015-го уменьшилось на 1% к уровню января-июля 2014 года.

В следующем году Россия может импортировать 80 тыс. КРС, что на 17,75% больше прогнозируемого ввоза в 2015-м. FAS USDA отмечает значительный спрос как на чистопородный племенной скот молочных и мясных пород, так и на товарных животных мясного направления. Правда, существенного роста поставок КРС в Россию не произойдет: сказываются экономические трудности в стране, слабый рубль и прогнозируемые высокие мировые цены на говядину в 2016 году.

Производство говядины в стране в следующем году FAS USDA оценивает в 1,3 млн т — на 55 тыс. т меньше, чем прогноз на 2015-й. Несмотря на сокращение ввоза этого вида мяса и высокие рыночные це-

ны, российские производители не могут увеличить объемы производства из-за ограниченного доступа к долгосрочным кредитам. К тому же выпуск говядины снижается вслед за сокращением молочного стада — из-за уменьшения шлейфа и выбраковки.

Сейчас отечественные компании могут удовлетворить потребности внутреннего рынка в мясе КРС лишь на 60%, оценивает FAS USDA. По ее прогнозу, потребление говядины в России в 2016 году составит чуть более 2 млн т — на 1% меньше, чем в 2015-м. Сокращение спроса эксперты связывают с негативными макроэкономическими прогнозами — ростом инфляции и уменьшением покупательской способности населения. Тем не менее, ввоз говядины в следующем году ожидается на 5% выше уровня 2015-го — около 735 тыс. т.

Экспорт в этом году может составить примерно 8 тыс. т, в 2016-м — 10 тыс. т, прогнозирует FAS USDA. Она ожидает роста поставок в премиальном сегменте, так как крупные производители активно ищут новые рынки. Поскольку внутри страны спрос на дорогую говядину достаточно слабый, ее экспорт, скорее всего, будет расти, считают эксперты.

Агроинвестор



АПК ушел в минус

Индекс производства продукции сельского хозяйства в июле составил 98,1%, с исключением сезонности в июле этого года сельхозпроизводство снизилось на 0,2%, впервые за девять месяцев показав отрицательный темп, говорится в ежемесячном мониторинге Минэкономразвития.

Тем не менее, в годовом выражении отрасль показывает положительную динамику: за первые семь месяцев 2015 года индекс составил 101,6% к аналогичному периоду 2014-го, правда, годом ранее он был на уровне 104,4%.

В денежном выражении объем производства сельхозпродукции в январе-июле превысил 1,8 трлн рублей. Основным драйвером отрасли остается животноводство. В первые семь месяцев этого года производство скота и птицы на убой увеличилось на 4,9% к аналогичному периоду 2014-го. В том числе свиноводство прибавило 7,7%, птицеводство — 9,4%, при этом производство КРС на убой уменьшилось на 1%. Основными причинами спада Минэкономразвития называет низкую эффективность

и высокую капиталоемкость отрасли. Тогда как росту производства свинины и мяса птицы способствует уменьшение импорта этой продукции в результате действия продовольственного эмбарго и мер таможенно-тарифного регулирования. Также в январе-июле на 0,4% сократилось производство молока, зато яичный сектор прибавил 2,1%.

Минэкономразвития отмечает улучшение финансового положения сельхозпроизводителей: их прибыль увеличилась в 1,8 раза и составила 139,7 млрд рублей. Число убыточных предприятий сократилось с 21,2% в июле прошлого года до 17,7%. Тем не менее, объем инвестиций в основной капитал сельхозорганизаций снизился на 1,8%, составив с начала года 127,2 млрд рублей. При этом в целом по экономике инвестиции за семь месяцев уменьшились на 5,9%. В АПК наиболее привлекательными для вложений остаются свиноводство и птицеводство, также в последнее время активно реализуются проекты в тепличном овощеводстве, отмечает Минэкономразвития.

По итогам года МЭР прогнозирует рост АПК на уровне 1,3–1,4%. Итоговый показатель будет зависеть от результатов сбора урожая, уточняет ведомство. Согласно госпрограмме развития сельского хозяйства, в этом году отрасль по плану должна прибавить 2,7%, в том числе должен рост растениеводства на 2,8%, животноводства — на 2,5%.

Агроинвестор



Потребление мяса снизилось

Объем потребления населения мяса в России сократился на 5% в январе-июне 2015 года по сравнению с аналогичным периодом прошлого года. Об этом сообщил заместитель руководителя Росстата Константин Лайкам.

«Во-первых, реальные доходы населения падают, во-вторых, растут цены. Также упала доля импорта данной продукции, ресурсы уменьшились, это приводит к сокращению потребления», — пояснил К. Лайкам.

По данным Росстата, с января по март 2015 года доля импорта мяса и птицы в общем объеме товарных ресурсов данного вида продовольствия уменьшилась на 8%, в том числе доля импорта говядины на 9,4%, свинины на 11,9%, мяса птицы на 3,8%.

Агентство «Москва»



Запрет ввоза продуктов из Болгарии

Россия с 1 сентября запретила ввоз на свою территорию любой продукции, сопровождаемой фитосанитарными сертификатами Болгарии, говорится в сообщении Россельхознадзора.

«Россельхознадзором принято решение о запрете с 1 сентября 2015 года ввоза на территорию РФ любой подкарантинной продукции, сопровождаемой "болгарскими" фитосанитарными сертификатами», – говорится в сообщении.

Российское ведомство уточняет, что Болгарское агентство по безопасности продовольствия признало поддельными все экспортные и реэкспортные фитосанитарные сертификаты, якобы выдаваемые болгарской стороной на подкарантинную продукцию, импортируемую в РФ.

Россельхознадзор напомнил, что с 25 апреля этого года было принято решение о запрете ввоза на территорию РФ подкарантинной продукции в сопровождении болгарских реэкспортных фитосанитарных сертификатов.

РИА Новости



Бразилия увеличит поставки в РФ

Бразильские предприятия хотят увеличить поставки своих сельскохозяйственных товаров на российский рынок, рассказал помощник главы Россельхознадзора Алексей Алексеев.

В сентябре в Москве пройдет заседание россий-

ско-бразильской межправительственной комиссии по торгово-экономическому сотрудничеству, на которой, в том числе, будут рассмотрены вопросы агропромышленного комплекса.

«Они бы хотели увеличить поставки всего – и мяса, и фруктов. Они производят очень много мяса. Но основная проблема – это надежность сертификации продукции, с тем чтобы на наш рынок не попала свинина, полученная с помощью стимулятора продуктивности, прежде всего американского рактопамина», – рассказал Алексеев. По его словам, раньше у сторон были небольшие разногласия. «Они обещали наладить систему полной сегрегации – раздельного производства для нас и для собственного рынка, для рынка третьих стран, где используется продукция с рактопамин», – сообщил представитель Россельхознадзора.

РИА Новости



Европейских министров просят помочь

Свиноводам и производителям молока необходимо оказать помощь в получении доступа на новые международные рынки сбыта, если ЕС хочет остановить падение цен на сельскохозяйственную продукцию на собственном рынке.

Такое мнение высказали представители Европейского торгового союза (UECBV) в преддверии встречи европейских сельскохозяйственных министров. Влияние российского эмбарго на поставки европейской сельскохозяйственной продукции привело к падению цен на молоко и мясо, что вполне закономерно вызывает недовольство фермеров.

UECBV заявил, что такая ситуация должна стимулировать власти ЕС в решении проблемы повышения конкурентоспособности европейского скотоводческого сектора на мировом уровне и увеличения экспорта сельскохозяйственной продукции, поскольку в ближайшие меся-

цы ситуация на европейском рынке не изменится в лучшую сторону.

Расширение доступа на мировые рынки для европейской свинины крайне важно, чтобы минимизировать негативный эффект, который оказали российские ограничения и греческий кризис на свиноводческий сектор ЕС.

Кроме того, представители UECBV подчеркнули, что некоторые свиные продукты (например, свиной жир или потроха) не попадают под запрет на поставки в Россию, и призвали министров активизировать усилия и начать переговоры с российскими импортерами о возможности наращивания поставок данной продукции, как это уже делают Канада и США. До введения ограничений на поставки свинины из-за АЧС ЕС экспортировал в Россию 350 тыс. т свиного жира и субпродуктов. Возобновление этих поставок окажет значительный позитивный эффект на ситуацию в секторе, европейский свиной рынок и цены.

Meatinfo



Россия – Беларусь

Россия остается основным партнером Беларуси по сбыту мясо-молочной продукции. Об этом сообщил директор РУП «Институт мясо-молочной промышленности» Алексей Мелещенко.

«Россия является крупнейшим импортером белорусской молочной продукции. На российском рынке сохраняются одни из самых высоких цен на импортируемую продукцию, поэтому наша отрасль продает продукцию, где выгодная цена», – рассказал директор института.

По его словам, нецелесообразно переходить на более дешевый рынок. «Однако белорусская продукция поставляется в более чем 40 стран мира. В некоторые государства мы поставляем пробные партии, чтобы посмотреть, какие трудности могут возникнуть», – резюмировал он.

soyuz.by



CSB-System

Отраслевое IT-решение для управления Вашим предприятием



Успех – вопрос системы

Посетите нас на Агропродмаш 2015! с 05 по 09 октября 2015 Москва, ЦВК «Экспоцентр» Павильон Форум, стенд FF090

Быстрее
Надежнее
Эффективнее

Ведущие компании мясной отрасли по всему миру успешно сотрудничают с CSB-System. Повысьте конкурентоспособность Вашего предприятия с нашим IT-решением!

Преимущества:

- оптимально настроенные процессы
- учет всех требований отрасли
- быстрая окупаемость инвестиций благодаря короткому сроку внедрения

CSB-System в России:

115054 г. Москва, ул. Пятницкая 73, офис 8
Тел.: +7 (495) 641-51-56 ■ Факс: +7 (495) 953-31-16

197342 г. Санкт-Петербург, ул. Белоостровская 2, офис 423
Тел.: +7 (812) 449-42-63 ■ Факс: +7 (812) 449-42-64

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



Компания/Company:
**Global Reach
Consulting**

По итогам прошедшего года поголовье свиней в России выросло более чем на 40% по отношению к показателю 2005-го.

Рынок свинины: ключевые показатели

Pork meat market: key indicators

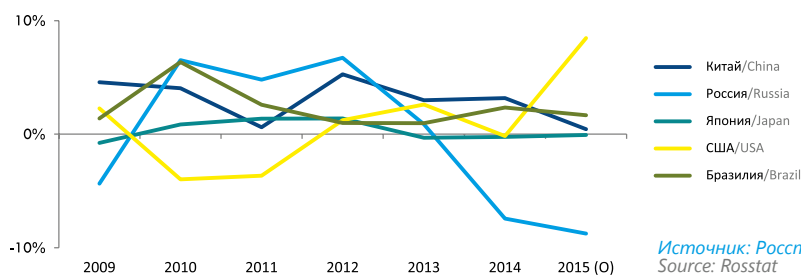
В мире одним из наиболее употребляемых видов мяса является свинина. Наиболее распространено ее употребление в Китае, США и Евросоюзе.

На эти страны приходится около 80% от мирового потребления свинины. Россия находится только на четвертом месте; в 2013–2014 гг. наблюдалось снижение популярности свинины у российского населения. Так по итогам прошедшего года потребление этого вида мяса сократилось более чем на 15%, и ожидается, что отрицательная динамика сохранится в 2015 году.

Россия в то же время является одним из основных импортеров данной продукции. Ее доля в мировом производстве составляет чуть более 2%. Сто-

Диаграмма 1. Динамика потребления свинины по странам-лидерам, 2009–2015 гг., %

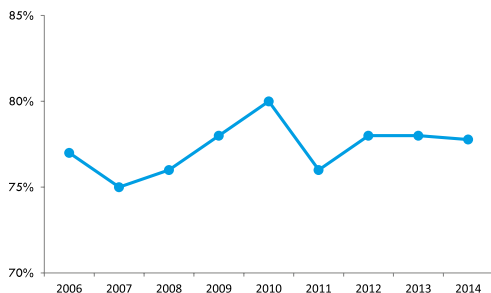
Diagram 1. Pork meat consumption dynamics by leading countries, 2009–2015, %



Источник: Росстат
Source: Rosstat

Диаграмма 2. Динамика мясной продуктивности свиней в России, 2006–2014 гг., %

Diagram 2. Pigs pork production in Russia, 2006–2014, %



Источник: Росстат, Global Reach Consulting (GRC)
Source: Rosstat, Global Reach Consulting (GRC)

ит отметить, что среднегодовой прирост объема производства с 2008 года достигает 6,4%. Доля в мировом импорте – около 8%, однако в 2013–2014 гг. отмечается снижение поставок свиного мяса на территорию России, чему способствует введенное в 2014 году продовольственное эмбарго. Таким образом, можно и дальше ожидать уменьшения объемов экспорта стран Евросоюза и США.

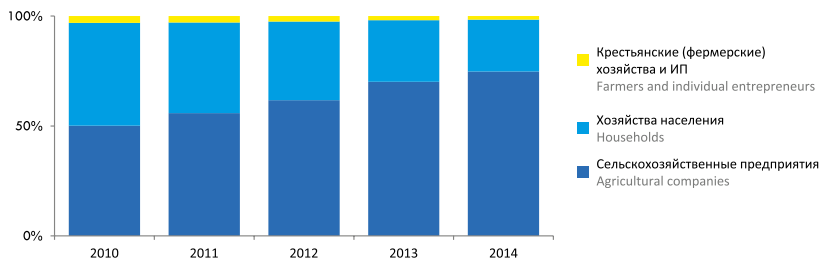
На протяжении 10 лет поголовье свиней росло, исключение составили только 2008-й и 2010 год, когда фиксировалось незначительное снижение в 0,1%–2%. По итогам прошедшего года поголовье свиней в России выросло более чем на 40% по отношению к показателю 2005-го. Также стоит отметить, что существенно увеличился приплод поросят – в 2006 году показатель не доставал отметки в 2 тыс. голов, а в 2014-м превысил 3 тыс. поросят на 100 свиноматок. Мясная продуктивность свиней в последние годы остается практически на одном уровне – 75–80%.

Производство свинины как в убойном, так и в живом весе на протяжении последних лет растет. Так с 2007 года рост производства в живом и в убойном весе составляет по 7% в среднем в год. Максимальные объемы выпуска приходятся на три федеральных округа: Центральный, Приволжский и Сибирский. Причем только на Центральный федеральный округ приходится около половины российского производства свинины в живом весе. Стоит отметить, что хотя Центральный ФО является лидером в производстве свинины, розничная стоимость в данном округе выше среднероссийской на 3%. Максимальные цены на свиное мясо зафиксированы в Дальневосточном федеральном округе, где розничная цена за 1 кг свинины на 18% превышает средний показатель по России.

За последние пять лет наблюдается тенденция снижения доли хозяйств населения в производстве свинины в пользу сельскохозяйственных организаций. Так, в 2010 году хозяйства населения производили до 47% от всего объема производства, а в 2014-м на них приходится в два раза меньше. В то же время сокращается производство мяса

Диаграмма 3. Структура производства свинины в живом весе по категориям хозяйств, 2010–2014 гг., %

Diagram 3. Breakdown of pork meat live weight production by different producers, 2010–2014, %



Источник: Росстат / Source: Rosstat

Pork is the most widely eaten meat in the world. It is most popular in China, the USA and European Union.

These countries account for about 80% of the world pork meat consumption. Russia is the fourth in this list: 2013–2014 showed the decreased popularity of the pork meat among the Russian people. Hence, based on the results of the last year the consumption of this kind of meat reduced by more than 15% and this trend is expected to preserve in the year 2015.

All the while Russia is among the main importers of this product. Its share in the world production is just a bit more than 2%. It is worth noting that the average annual increment of the pork meat production has achieved 6.4% since 2008. Russia's share in the world import is about 8%, however in 2013–2014, the pork meat import to Russia reduced resulting from the food embargo introduced in 2014. Hence, it is expected that the export from the European Union member states and the USA will keep on decreasing.

Within a decade the pig stock grew with the exception of 2008 and 2010, when a slight reduction of 0.1%–2% was observed. At last year-end, the pig stock in Russia increased by more than 40% to compare with the indicator of 2005. It should also be noted that the pig crop essentially increased: in 2006, the figure was below 2 thousand pigs, whereas in 2014, it exceeded 3 thousand pigs per 100 breeding sows. In recent years, the pigs pork production does not deviate actually from the level of 75–80%.

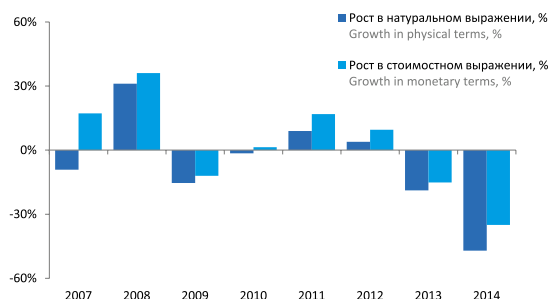
Recent years have witnessed the growth of the pork meat production both on a slaughter and live weight basis. So, since 2007, the average slaughter and live weight increment is 7% per year. The maximum output values are reported in three federal districts: Central, Privolzhsky and Siberian. Moreover, the Central Federal District only produced about 50% of the pork meat in live weight. It is worthwhile to say that though the Central Federal District is the leader in the pork meat production, the retail price here is 3% higher than the national average indicator. Maximum pork meat prices are reported in the Far East Federal District, where the retail price per 1 kg of pork meat is 18% higher than the average indicator in Russia.

Максимальные цены на свиное мясо зафиксированы в Дальневосточном федеральном округе, где розничная цена за 1 кг свинины на 18% превышает средний показатель по России.

Maximum pork meat prices are reported in the Far East Federal District, where the retail price per 1 kg of pork meat is 18% higher than the average indicator in Russia.

Диаграмма 4. Динамика темпов роста/падения импорта свинины в натуральном и стоимостном выражении, 2007–2014 гг., %

Diagram 4. Dynamics of pork meat import growth/decline rates in physical and monetary terms, 2007–2014, %



Источник: ФТС, ИТС / Source: FCS, ITS

данного вида в крестьянских (фермерских) хозяйствах и ИП с 3,1% до 1,6%.

Доля импорта в последние годы снижается не только за счет наращивания объемов производства свинины на отечественных предприятиях, но также в связи со снижением объемов поставок из других стран. В 2013–2014 годах наблюдается отрицательная динамика импорта. В прошедшем году объем поставляемого мяса является минимальным за последние 10 лет.

На Бразилию и Канаду приходится более 70% российского импорта свинины. Стоит отметить, что в 2013 году импорт из Дании и Германии занимал лидирующие позиции. После введения эмбарго в 2014-м снижение объемов поставок из данных стран составило более 90% как в натуральном, так и в стоимостном выражении.

С 2010 года российский рынок свинины демонстрировал положительную динамику, однако в 2014-м падение его объемов составило более 10%. Несмотря на то, что на отечественную продукцию приходится большая часть российского рынка, отрицательная динамика здесь связана с падением объемов импорта. С 2009 года отмечается снижение импортной продукции – до 32% в 2012 году. В 2013-м данная тенденция продолжилась, и показатель упал ниже 30%. В 2014 году из-за введенного эмбарго импорт сократился еще на 13%.

Положительным результатом введенного эмбарго является увеличение инвестиций в сельскохозяйственную отрасль, в том числе и в животноводство. Свиноводство является одним из наиболее перспективных видов производства после птицеводства. Производство свиного мяса характеризуется высокой рентабельностью и быстрой оборачиваемостью капитала. Таким образом, продовольственное эмбарго, введенное Правительством России, будет способствовать импортозамещению на рынке свинины в ближайшие годы. Увеличение производственных мощностей в свиноводческой сфере ожидается за счет строительства новых и реконструкции существующих свиноводческих комплексов. **ms**

Диаграмма 5. Доля импортной продукции на рынке свинины, 2006–2014 гг., %

Diagram 5. Import ratio at the pork meat market, 2006–2014, %



Источник: Росстат, ФТС, Global Reach Consulting
Source: Rosstat, FCS, Global Reach Consulting

Five latest years are indicative of the trend of percentage decrease in the households breeding pigs in favor of agricultural companies. In 2010, the households produced up to 47% of the total pork meat output, whereas in 2014, this amount decreased twice. On the other hand, production of this kind of meat by farmers and individual entrepreneurs has reduced from 3.1 to 1.6%.

In recent years the import ratio has been decreasing not only due to pork meat production growth by domestic enterprises, but also as a result of reduction of supplies from other countries. In 2013–2014, the import showed a downward trend. The amount of the meat imported last year is the lowest over the last 10 years.

More than 70% of the Russia pork meat import is accounted for by Brazil and Canada. It is worthwhile to say that in 2013 Denmark and Germany were the leaders in this respect. In 2014, pork meat import from these countries reduced by more than 90%, both in kind and in value terms.

Since 2010, the Russian pork meat market demonstrated positive dynamics, however in 2014, its volume dropped by more than 10%. Despite the fact that most of the Russian pork meat market is covered with the domestic products its decrease is a result of import reduction. In 2012, the volume of import reduced to 32% when compared to 2009. In 2013, this trend still preserved and the indicator dropped below 30%. In 2014, the embargo reduced import by 13% more.

Embargo positive result is the growth of investments in agriculture including the livestock sector. Pig husbandry is the second prospective industry after poultry husbandry. Pork meat production is highly profitable and shows quick turnover of the capital. Hence, the food embargo introduced by the Government of the Russian Federation will contribute to import substitution at the pork meat market in the coming years. Growth of production capacity of the pig husbandry is expected thanks to the construction of new and modernization of the existing pig-breeding complexes. **ms**

В 2013–2014 гг. наблюдалось снижение популярности свинины у российского населения. Так по итогам прошедшего года потребление этого вида мяса сократилось более чем на 15%, и ожидается, что отрицательная динамика сохранится в 2015 году.

2013–2014 showed the decreased popularity of the pork meat among the Russian people. Hence, based on the results of the last year the consumption of this kind of meat reduced by more than 15% and this trend is expected to preserve in the year 2015.

Качество в сепарировании мяса

Мясообвалочные и жиловочные машины • Сепараторы



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

**АГРО
ПРОД
МАШ**

**ЖДЕМ ВАС
на выставке!
5–9 октября
2015**



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

Производительность от 100 до 20.000 кг/ч

LIMA S.A.S. - 456, route de Rosporden - 29000 Quimper - France

Tel.: +33 (0) 298 948 968

www.lima-france.com

Fax : +33 (0) 298 948 969

lima@lima-france.com

ФИТОБИОТИКС

Умное качество продуктов для всех видов животных
Мировой производитель высокотехнологичных добавок



Повышение эффективности производства – наша профессия!

Наши продукты:

- 🌿 **Сангровит®.** Уникальный стимулятор роста растительного происхождения, который выгодно заменяет кормовые антибиотики и другие стимуляторы роста.
- 🌿 **Микрокапсулированные ароматизаторы.** Обладают высокой интенсивностью аромата при низкой дозировке.
- 🌿 **ПиггиСвит.** Обладает длительным действием в ротовой полости животного, улучшает поедаемость кормов при низкой дозировке.
- 🌿 **Плексомин® (Fe, Cu, Zn и Mn).** Изготовлены по немецкой технологии многослойного мономера (PLM). Обладают высокой биодоступностью, растворимостью и сыпучестью при полном отсутствии пыли.

ООО “Фитобиотикс Рус”

тел: +7 495 641 32 48

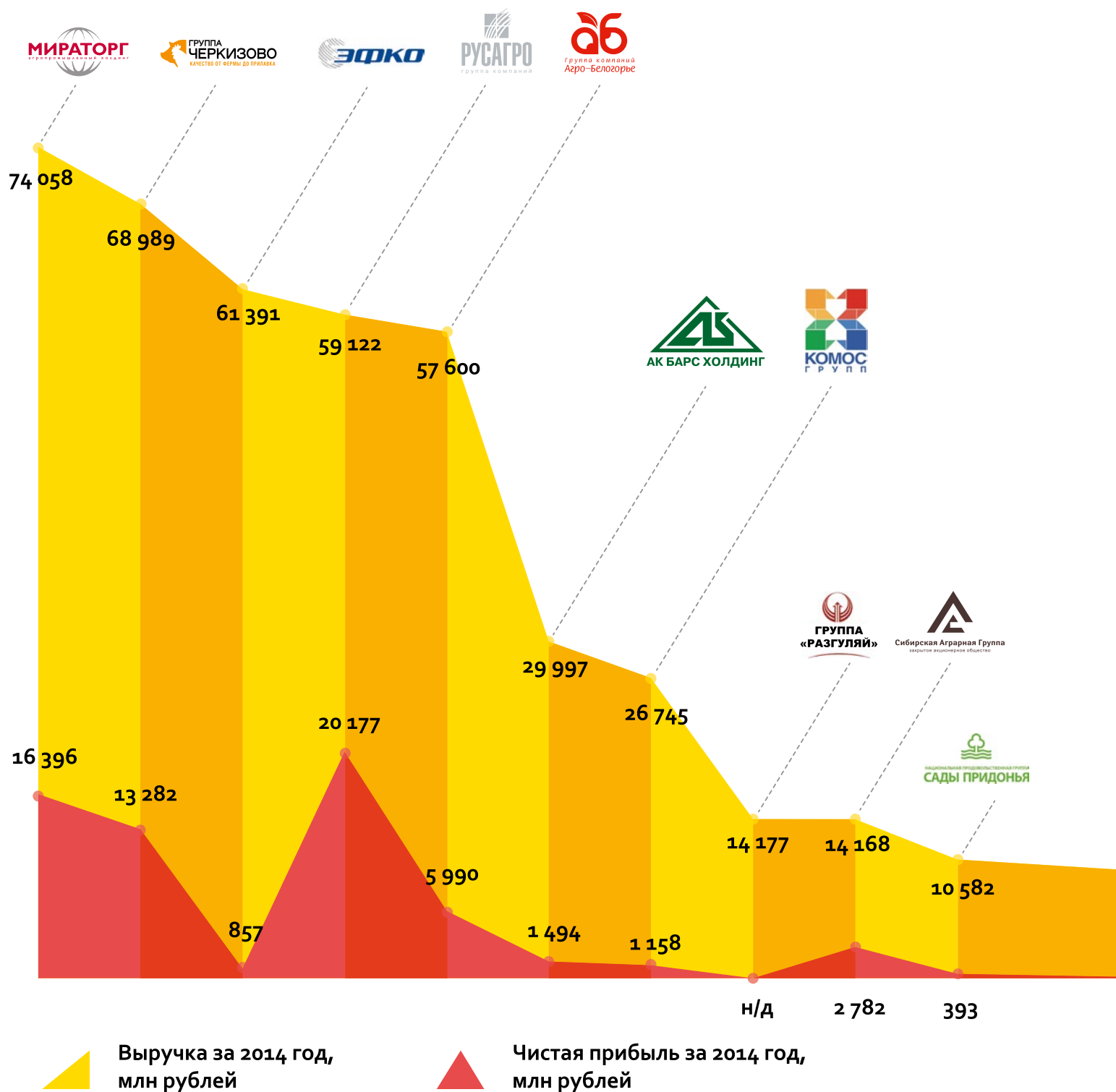
факс: +7 495 641 32 49

e-mail: info@phytobiotics.ru

www.phytobiotics.ru

ТОП-20 крупнейших

Источник: pticainfo.ru

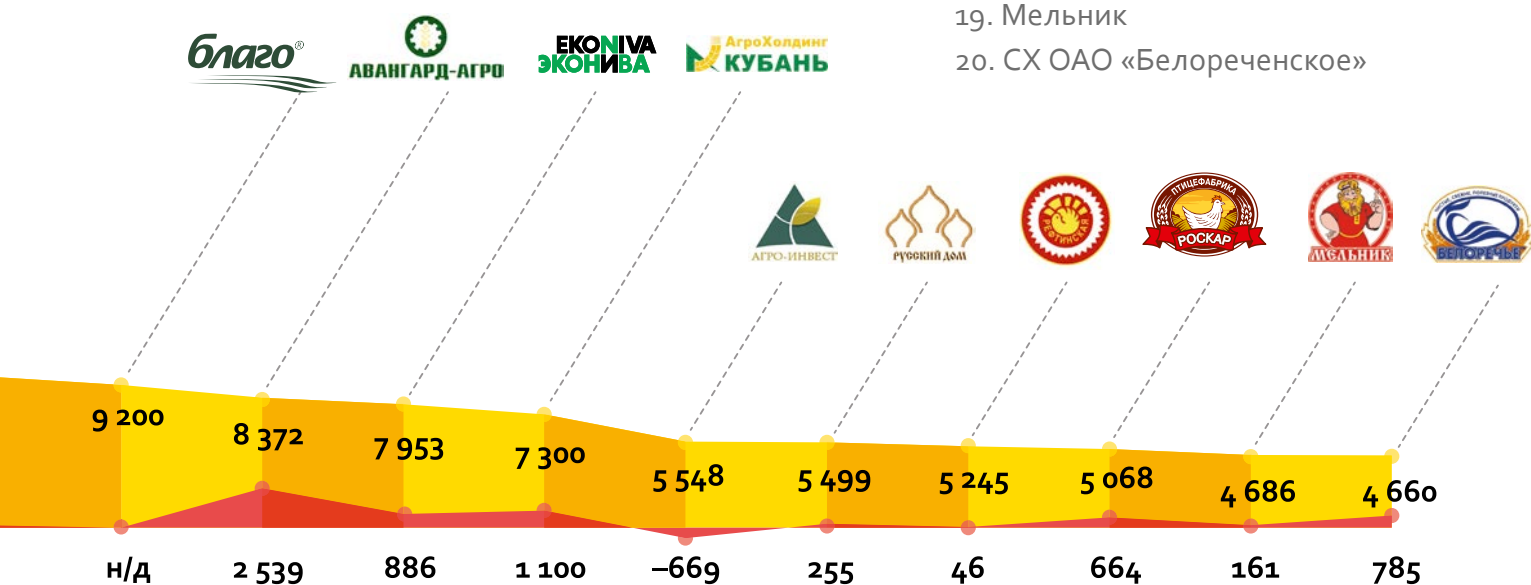


агрохолдингов России

Аудиторско-консалтинговая компания BEFL составила рейтинг крупнейших агрокомпаний России по выручке за 2014 год. В этом рейтинге первые строчки заняли производители мяса говядины, свинины и птицы, а также холдинги, занятые в растениеводстве.

Производителей молока всего несколько, например «Эконива». Кроме того, в структуре «Агро-Белогорья» есть ООО «Грайворонская молочная компания». Производством молока занимаются и татарстанский холдинг «Ак Барс», агрохолдинг «Кубань», а у «Космос Групп» есть молокоперерабатывающие заводы.

1. Мираторг
2. Черкизово
3. Эфко
4. Русагро
5. Агро-Белогорье
6. АК Барс
7. Комос Групп
8. Разгуляй
9. Сибирская аграрная группа
10. Сады придонья
11. Благо
12. Авангард-Агро
13. Эконива-АПК
14. Агрохолдинг Кубань
15. Агро-Инвест (BEF)
16. Русский дом
17. Птицефабрика «Рефтинская»
18. Птицефабрика «Роскар»
19. Мельник
20. СХ ОАО «Белореченское»





«Мираторг» займется экспортом

Агропромышленная группа «Мираторг» планирует к концу 2016 года отправлять на экспорт до 15% производимого мяса (говядины и свинины). Об этом сообщил **председатель совета директоров агропромышленного холдинга «Мираторг» Александр Линник**.

Продукция пойдет в Китай, Бразилию. Фермы компании были проверены главенством Китая. «Мы на финальной стадии переговоров с Китаем», — отметил глава «Мираторга». Поставки в эту страну могут начаться до конца 2015 года. Пока компания только открывает экспортную программу. Поставки свинины и свиных субпродуктов еще не превышают 1,5 тыс. т.

Поставки пойдут также в ОАЭ, Канаду, Бразилию. В перспективе — и в ЕС. А. Линник заверил, что дефицита продукции для внутреннего рынка, учитывая задачи импортозамещения и условий продэмбарго, не будет. Компания готова обеспечивать как отечественный рынок, так и внешний за счет растущего собственного производства. Так, если еще пять лет назад импорт в переработке мяса (прежде всего говядины) достигал у «Мираторга» 50%, то сейчас не превышает 15%.

Для наращивания производства компания будет увеличивать земельный банк (фонд земель в собственности). Сейчас он составляет 350 тыс. га, за 2016–2017 годы может удвоиться и превысит 0,5 млн га.

TACC



Новый комплекс «Мираторга»

Крупнейший производитель мяса в России — «Мираторг» вложит 115 млрд рублей в строительство нового завода по производству свинины в Курской обла-

сти, который сможет почти полностью заместить импорт этого охлажденного мяса, сообщил **президент компании Виктор Линник**.

«Мы планируем в течение четырех лет построить в Курской области предприятие, как в Белгородской области. Оно закроет практически полностью объем импортируемых квот — около 400 тыс. т свинины, начиная от производства зерна, комбикормов, переработки», — сказал Линник.

Он добавил, что в настоящее время компания занята покупкой земли в области. Под строительство необходимо консолидировать 160 тыс. га. Сейчас у «Мираторга» уже есть проекты всех основных предприятий будущего комплекса. Часть денег в проект вложит собственник, часть составят кредитные средства. Кроме того, производитель рассчитывает на государственную компенсацию по капитальным затратам.

agronews.by



Инвестиции в Нижегородскую область

На Международном бизнес-саммите в Нижнем Новгороде было заключено более 20 соглашений, среди которых есть как производственные, так и спортивные, социальные проекты.

Так, в ходе мероприятия губернатором Валерием Шанцевым и компанией «Биорост НН» подписано соглашение о строительстве в Дальнеконстантиновском районе Нижегородской области свиного комплекса на 7 тыс. голов. Объем инвестиций составит 164 млн рублей. По словам директора компании Максима Елькина, срок реализации проекта — два года, выход на окупаемость — пять лет.

На предприятии будут применяться современные технологии и высокий уровень защиты от заболеваний, в том числе от африканской чумы свиней. В будущем на комплексе планируют заняться не только производством, но и переработкой мяса.

«Проект очень актуален для области, потому что продовольственная безопасность сейчас одно из главных направлений работы. Мы обеспечиваем себя мясом и мясными продуктами только на 50%, и каждый такой проект приближает нас к цели», — отметил Шанцев.

Кроме того, в ходе IV Международного бизнес-саммита стало известно, что московский поставщик куриного мяса ООО «Возрождение» вложит 2 млрд рублей в открытие собственного производства в Нижегородской области. Соответствующее соглашение о сотрудничестве компания подписала с правительством Нижегородской области.

Производство будет рассчитано на 1,2 тыс. голов. Благодаря реализации проекта планируется создать 30 рабочих мест.

TACC



Липецкий МК выставлен на торги

Один из крупнейших мясокомбинатов Липецкой области, «Задонский продукт», выставил свое имущество на торги за 37,2 млн рублей, следует из аукционной документации.

Имущество находится в залоге в ОАО «Сбербанк России» и продается единым лотом. В него входят здание колбасного цеха, котельная, компрессорная, трансформаторная, восемь пристроек, а также оборудование для производства колбасных изделий и мясных полуфабрикатов. Торги состоятся 23 октября 2015 года. Величина повышения начальной цены устанавливается в размере 5%.

ООО «Задонский продукт» зарегистрировано 13 апреля 2007 года. Основным видом деятельности является производство мяса. Уставный капитал составляет 10 тыс. рублей. Конкурсный управляющий компании — Александр Попов. Финансовые показатели не раскрываются.

lipetsknews.ru

Проект «Прибалтийской мясной компании»

ООО «Прибалтийская мясная компания» (Калининград) планирует построить еще один комплекс по производству свинины стоимостью 1,5 млрд рублей, сообщил директор предприятия Игорь Кузнецов.

«В начале сентября мы официально начнем строительство второго комплекса по производству свинины. Его мощностями будут рассчитаны на выпуск порядка 600 т мяса в месяц. Инвестиции в проект оцениваются в 1,5 млрд рублей», —

заявил И. Кузнецов. По его словам, помимо животноводческих ферм, будет построен и цех по выпуску кормов. Новый комплекс, как и тот, что уже функционирует с 2002 года, будет работать как производство полного цикла. Он должен быть построен и введен в эксплуатацию в 2017 году. В результате «Прибалтийская мясная компания» доведет поголовье выращиваемых животных до 360 тыс. в год, а объем производства мяса и субпродуктов составит 1,2 тыс. т в месяц.

Следующим этапом развития «Прибалтийской мясной компании» станет строительство завода по глубокой переработке свинины, добавил директор. В свою очередь министр сельского хозяйства области Владимир Зарудный сообщил, что данный проект будет поддержан региональным правительством в рамках поручения губернатора Николая Цуканова об увеличении местного производства свинины в 2,5 раза к 2018 году. «Если в 2014 году на калининградских свиных комплексах и в личных хозяйствах было произведено более 33 тыс. т свинины, то в 2018 году планируется выпустить свыше 80 тыс. т. Это составит порядка 70% общей потребности области в этом виде мяса как для населения, так и для мясоперерабатывающих заводов», — сказал В. Зарудный.

Министр подчеркнул, что региональное правительство в рамках областной программы «Развитие сельского хозяйства» поддержит инвесторов и окажет им максимальную помощь. Так, только в 2015 году на эти цели из регионального бюджета будет выделено более 85 млн рублей.

finmarket.ru



Омский депутат выкупит Пермский свинокомплекс

Омская ГК «Синергия», которая принадлежит бизнесмену и депутату Заксобрания Омской области Сергею Головачеву, в ближайшем будущем планирует без открытых торгов войти в состав акционеров ОАО «Пермский свинокомплекс».

Он хочет получить 50% минус одну акцию АО. Компания направила соответствующее письмо в УФАС.

Напомним, что крупнейший производитель свинины в регионе ОАО «Свинокомплекс «Пермский»,

100% акций которого принадлежит Минсельхозу Пермского края, в настоящее время испытывает серьезные финансовые трудности: по итогам прошлого года выручка предприятия составила 1,5 млрд рублей, чистый убыток – 198 миллионов рублей.

Накануне Головачев выкупил долг свиного комплекса в размере 536 млн рублей у кипрского офшора Kalkfeld Holdings Limited. Он рассказал, что «Синергия» хочет инвестировать в Пермский свиной комплекс 7–8 млрд рублей. На эти деньги полностью реконструируют производство свинины (увеличение с 18–20 тыс. т в год до 33 тыс. т), построят фабрику по производству индюшат (15 тыс. т) и птицефабрику (производство 5 тыс. т мяса бройлера в год). В проект также входит строительство нового мясоперерабатывающего производства.

Коммерсантъ



Заринский МПЗ: модернизация производства

Заринский мясоперерабатывающий завод расширил ассортимент продукции благодаря модернизации производства с привлечением средств программы поддержки предпринимательства.

Предприятие возмещает часть понесенных расходов на покупку нового оборудования по государственной программе «Поддержка и развитие малого и среднего предпринимательства в Алтайском крае» на 2014–2020 гг.

По информации управления Алтайского края по развитию предпринимательства и рыночной инфраструктуры за два года заводу компенсировали затраты на приобретение фронтального погрузчика, ленточного транспортера, осушителя, приточно-вытяжной системы, винтового компрессора на сумму более 7 млн рублей.

Предприятие осуществляет глубокую переработку мясного сырья в замкнутом технологическом процессе: от убой скота, разделки мяса по сортам, производства готовой продукции до переработки непищевых отходов убойного цеха. Основными поставщиками сырья для завода являются алтайские сельхозпроизводители. В 2014 году компания расширила линейку замороженных полуфабрикатов на 14 новинок, в этом – на пять. В октябре

запланирован ввод еще двух новых наименований продукции.

Отметим, что в этом году на модернизацию производства компаний малого и среднего бизнеса края направят более 160 млн рублей из средств краевого и федерального бюджетов. Предприниматели и юридические лица смогут компенсировать часть затрат, связанных с приобретением оборудования и техники, а также субсидировать часть банковской процентной ставки по кредитным договорам. Государственная финансовая поддержка в виде субсидирования части затрат, связанных с приобретением оборудования, предусматривает участие субъектов бизнеса со среднесписочной численностью работников от 10 человек, при этом максимальная сумма господдержки составит 15 млн рублей. Будут компенсировать затраты на монтаж приобретенного оборудования и приобретение транспортных средств, за исключением легковых автомобилей.

В этом году увеличили размер компенсации затрат по договорам лизинга. По ним компенсируют до 70% части авансового платежа, но не более 5 млн рублей. Компенсацию затрат по ежемесячным лизинговым платежам производят за текущий год в размере не более трех четвертых ключевой ставки Банка России, действовавшей на момент уплаты лизингового платежа.

К субсидированию части процентной ставки по кредитным договорам принимают кредитные договоры субъектов малого и среднего предпринимательства на строительство или реконструкцию для собственных нужд производственных зданий, строений, сооружений, приобретения оборудования, сумма которых превышает 1,5 млн рублей. Субсидии предоставляют из расчета трех четвертых ключевой ставки Банка России и в размере не более 5 млн рублей.

altairegion22.ru



«Атрия» переходит в Ленобласть

В Ленинградской области начался выпуск готовой охлажденной птицы компании «Атрия». Регион поддержал инвестиционный проект налоговыми льготами.

В запуске новых цехов предприятия, расположенного

INTERMIK

ПРОИЗВОДИМ ДЛЯ ВАС ЛУЧШЕЕ
ЕВРОПЕЙСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

Это фундамент Вашего бизнеса

20 лет
вместе



УБОЙ



ОБВАЛКА



МАШИНЫ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА



ТЕРМОКАМЕРЫ



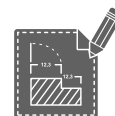
КЛИМОКАМЕРЫ



ГИГИЕНА



ВНУТРИЗАВОДСКАЯ ЛОГИСТИКА



ПРОЕКТИРОВАНИЕ



ПЕРЕРАБОТКА ОТХОДОВ



ПРОМЫШЛЕННЫЕ ДВЕРИ

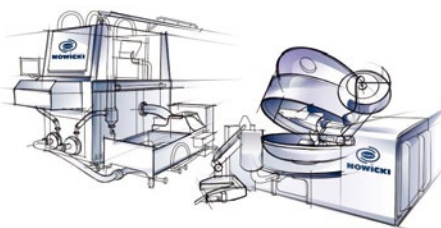


ОЧИСТКА СТОКОВ



ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ

www.intermik.ru



AGRO
PROD
MASH

Посетите нас на
АГРОПРОДМАШ-2015
05-09 октября
павильон № 2.1
стенд 21С50



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
Уфа	(347) 246-64-98

Эксклюзивный представитель ZALTECH

в России ООО «Биофуд Спайс»

Тел./факс: (495) 642-82-42, (498) 602-76-40

Приглашаем на работу менеджеров-технологов

www.zaltech.com



в Горелово Ломоносовского района, принял участие временно исполняющий обязанности губернатора Ленинградской области Александр Дрозденко и исполнительный вице-президент «Атриа Россия» Ярмо Линдхольм.

«Мы приветствуем решение компании «Атриа» сконцентрировать свое производство в Ленинградской области. Сегодня рынок продуктов питания востребован как никогда, и нам важно поддерживать инвестиционную деятельность компании», — сказал глава 47-го региона.

Александр Дрозденко и Ярмо Линдхольм подписали договор о предоставлении инвестору режима государственной поддержки инвестиционной деятельности в Ленинградской области. Согласно документу компания получит налоговые льготы в части зачисления в региональный бюджет, а именно освобождение от уплаты налога на имущество организаций и снижение до 13,5% ставки налога на прибыль организаций. Срок действия льгот, исходя из объемов вложений, составит 4 года.

Два новых цеха — по производству пиццы и новый цех нарезки — были созданы в течение 2014-го и 2015 гг. На новых площадях более 2400 кв. м было установлено оборудование для производства готовой охлажденной пиццы, а также колбас и мясных деликатесов в нарезке. Общий объем инвестиций в проект составил около 400 млн рублей. Дополнительно на предприятии создано 45 новых рабочих мест. Производственная мощность объекта будет составлять более 4,4 млн штук пиццы и 1,1 млн штук колбас различного ассортимента в год.

«Атриа Россия» является единственным производителем охлажденной пиццы. Ранее производство велось на площадке в Москве. Его перенос в Ленинградскую область позволил компании сократить производственные издержки примерно на 145 млн рублей в год.

Ярмо Линдхольм поблагодарил руководство 47-го региона за активную поддержку инвестиционной деятельности и создание в регионе благоприятного инвестиционного климата. «Компания «Атриа» видит большой потенциал российского рынка и стремится к укреплению рыночной доли в России. В 2014 году необходимость обеспечить импортозамещение придала развитию российского рынка дополнительную динамику. Производственная площадка «Горелово» является самым современным мясоперерабатывающим предприятием в стране, — отметил вице-президент компании. — Любовь потребителей и конструктивное сотрудничество с региональными властями позволяют нам строить долгосрочные инвестиционные планы по дальнейшему развитию производства и созданию рабочих мест».

mcx.ru



«Кубанский бекон» купит агрокомплекс

ООО «Кубанский бекон» купит 100% акций НАО «Киево-Жураки Агропромышленный комплекс» в Адыгее.

Основной вид деятельности НАО «Киево-Жураки АПК» — растениеводство и животноводство. Выручка компании в 2014 году составила 1,1 млрд рублей. Компания имеет 5 тыс. голов свиноматок и ежегодно реализует 10 тыс. т мяса в живом весе. Сделку по покупке акций одобрила Федеральная антимонопольная служба.

РБК



«Донской бекон» признали банкротом

Арбитражный суд Ростовской области признал банкротом ООО «Донской бекон». Иск о банкротстве компании был подан со стороны ОАО «Московский областной банк» еще в декабре 2014 года.

На сегодняшний день долги «Донского бекона» превышают 53 млн рублей, при этом реестр кредиторов еще формируется. Согласно материалам суда конкурсным управляющим «Донского бекона» назначен Владимир Завгородний. Рассмотрение его первого отчета по результатам конкурсного производства назначено на 28 декабря 2015 года.

По данным СПАРК, ООО «Донской бекон» зарегистрировано в 2003 году в Сальском районе Ростовской области. Компания занималась разведением поголовья свиней и производством мяса. Владелец «Донского бекона» с 99% долей в УК является предприниматель Михаил Гнутов. Выручка компании по итогам 2012 года составила 22,2 млн рублей, чистая прибыль — 58 тыс. рублей.

rostov.rbc.ru



Овцы вместо свиней

Вместо свиного комплекса холдинга «КОПИТАНИЯ» в Пермском районе будет построен овцеводческий комплекс стоимостью 1 млрд рублей. Из них предприниматель готов вложить 200 млн рублей собственных средств, остальное – заемные, в том числе Росагролизинга.

Районные власти сдали участок, предназначенный под свиного комплекс, в аренду ООО «Ноев Ковчег». Его владелец Оруджали Джарджишов намерен производить в комплексе баранину, говядину и сыр. Ритейлеры и мясопереработчики отмечают, что успех будет зависеть от себестоимости продукции.

Владелец ООО «Ноев Ковчег» турецкий предприниматель Оруджали Джарджишов сообщил о заключении договора аренды между его компанией и властями Пермского района. Договор предполагает аренду участка площадью 2,6 тыс. га в поселке Мулянка под строительство нового овцеводческого комплекса на срок три года.

«Строительство планируем начать в следующем году», – сказал господин Джарджишов. Сейчас инвестор ждет завершения экспертизы проекта и ответа от энергетиков и газовиков о возможности подключения к их сетям. Строительство «Ноев Ковчег» планирует в два этапа: сначала создать площадку для размещения 10 тыс. голов овец, затем расширить ее для увеличения стада вдвое. Поголовье в 20 тыс. будет самым крупным в крае. По информации компании планируется возвести Н-образную овчарню площадью 11,6 тыс. кв. м, цех убоя скота, переработки и упаковки мяса и мясной продукции, административный корпус и вспомогательные постройки (гараж, скважина, насосная станция и пр.).

Напомним, что первоначально в поселке Мулянка на участке площадью 1,3 тыс. га планировалась реализация другого инвестиционного проекта: в конце октября 2011 года «КОПИТАНИЯ» подписала договор с администрацией Пермского района об аренде. Инвестор собирался построить мясоперерабатывающий комплекс общей стоимостью 8 млрд рублей. На первом этапе планировалось строительство свиного комплекса мощностью 30 тыс. т мяса в год и комбикормового завода, на втором – мясокомбината. Однако через год инвестор прекратил

работы. Краевые власти связывали это со вступлением России в ВТО, из-за чего производство свинины в стране потеряло инвестиционную привлекательность. Около года властям понадобилось для возврата участка из аренды, в итоге было заключено мировое соглашение.

«На этот раз условия возврата жестче, – заявил Владимир Ваганов, замглавы администрации Пермского района. – Если в тот раз пришлось долго судиться, то сейчас по договору земля перешла к муниципалитету, и в случае прекращения компанией строительства она сразу вернется туда». Господин Ваганов полностью поддерживает проект, он отметил, что администрация поощряет промышленные предприятия, а оценивать состоятельность компаний на данный момент – не их прерогатива.

Оруджали Джарджишов подтвердил устные договоренности на поставку продукции в упакованном виде с крупными торговыми сетями («Семья», «Метро», «Ашан», «Виват») и ресторанами города. Кроме баранины, предприниматель планирует производить на комплексе говядину и сыр (брынза, моцарелла). По его словам, первый год контролировать процесс будут турецкие и греческие специалисты.

Коммерсантъ



«СК Короча»: мощная заморозка

Согласно проекту белгородского комплекса мясопереработки «СК Короча» к июню 2016 года мощность заморозки здесь увеличится до 337727 кг мяса в сутки.

Объем инвестиций составит 1,5 млрд рублей. Первый этап реализации программы завершится уже в сентябре этого года. Это строительство нового склада хранения замороженных продуктов, рассчитанного более чем на 2 тыс. паллет-мест. Второй этап предусматривает модернизацию уже имеющейся камеры глубокой заморозки. В феврале будущего года здесь появится 18 паллетных фризеров.

Финишная прямая проекта – июнь 2016 года. К этому времени будут модернизированы участки плиточных морозильников с тремя новыми дополнительными морозильниками.

Бел.Ру



KDCMA

Автомат для двойного клипсования

Универсальные системы:
Рубка ■ Измельчение ■ Наполнение ■ Фасовка ■
Клипсы ■ Сетки ■ Пакеты ■ Подвеска

Гибкость, высокая производительность

Блочный дизайн автомата для двойного клипсования KDCMA обеспечивает выполнение различных программ. Высокая скорость достигается за счет специальных цилиндров для клипсования и сенсорного дисплея для выбора одной из 50 возможных программ работы. Автомат KDCMA отличается универсальностью и способен выполнять клипсование натуральных, полимерных и волокнистых колбасных оболочек в диапазоне калибров от 25 до 120 мм.

«Скорость работы меня просто поразила. Автомат KDCMA стал одним из самых удачных наших приобретений».

~ Пол Оттен, компания Wenneman Meat

www.tippertie.com/KDCMA



См. видеоматериалы о KDCMA на сайте youtube.com/tippertiegroup

→ Agropromash 2015, Павильон Форум зал, FC090

TIPPER TIE™
a DOVER company

TIPPER TIE, Inc.
infoUS@tippertie.com

TIPPER TIE TECHNOPACK GmbH
infoDE@tippertie.com

TIPPER TIE ALPINA GmbH
infoCH@tippertie.com

В конце августа мы отправились в город Галич Костромской области – посмотреть, как прижились западные идеи на русской земле.



Компания:

ООО «Галловей Кострома»

Генеральный директор:

Гернот Кламмер

Дата основания:

2009 год

Расположение:

Костромская область,
Галичский район

Направления деятельности:

разведение крупного рогатого
скота (мясное и племенное
животноводство)

Цифры:

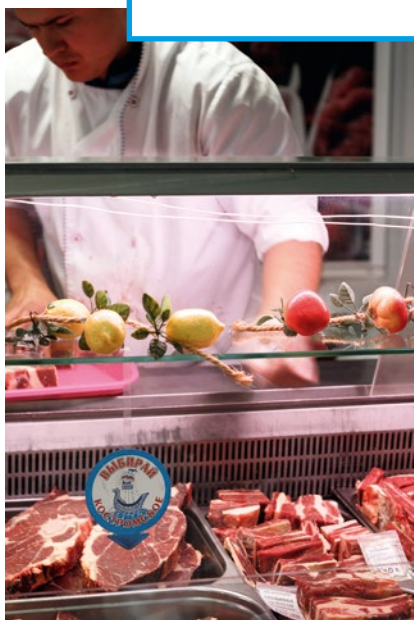
Площадь сельхозугодий –
7 тыс. 238 га

Поголовье животных –
1,2 тыс. голов

Объем продаж мяса
и мясопродуктов – до 10 т
в месяц, из них говядины – 3 т

Продажи племенного скота –
за 8 месяцев 2015 года более
90 голов бычков и телочек

В середине мая животные выгоняются на пастбища, где они находятся до декабря исключительно на травяном откорме, что позволяет сократить количество необходимых специалистов до 2–3 человек. Коровы пасутся круглые сутки, вольготно себя чувствуют, едят вдоволь, рядом протекает речка, в жару можно укрыться в тени под деревьями.





Автор:



**Виктория
Загоровская**

Фото:



**Нина
Слюсарева**



Австрийский бизнес на российской почве

В 2009 году в Костромскую область пришел один из крупнейших инвесторов в сфере АПК, создав компанию «Галловей Кострома», специализирующуюся на мясном животноводстве. Сегодня компания работает по двум направлениям, предлагая как племенной скот, так и мраморную говядину. Ее учредителями являются российский предприниматель Роман Гирич, а также австрийцы Гернот Кламмер и Мартин Путцхаммер, которых не испугали трудности нашего рынка.

В конце августа мы отправились в город Галич Костромской области – посмотреть, как прижились западные идеи на русской земле.

Австро-русский союз

До 8 февраля 2012 года предприятие носило название «Австро-русский союз – Русский Галловей», но потом его решили сменить, и появилось хозяйство «Галловей Кострома».

Когда оно только создавалась, по окрестным фермам удалось собрать 600 коров костромской и ярославской породы, составивших основу стада. Постепенно их заменяют полукровками, рожденными от чистопородных быков экстенсивных пород – галловеев и ангусов, которые были специально завезены из Германии и Австрии. Сегодня в «Галловей Кострома» насчитывается 1,2 тыс. голов скота. Стадо, содержащееся на открытом выгуле, находится в селе Орехово и Углеве.

В октябре 2014 года хозяйство получило статус племенного. Основными покупателями живого скота на сегодняшний день являются Костромская, Ярославская и Московская области, Нижний Новгород.





По масти и телосложению галловейский скот похож на абердин-ангусский, однако имеет более удлиненное, но менее глубокое туловище с длинным волнистым волосом, достигающим зимой 20 см. Скот комолый, черной, иногда серой масти с бурым оттенком.





Галловей – генетическая доминанта

Благодаря своим особенностям галловейская порода распространилась во многих странах мира, хотя в России она не слишком популярна – от общего поголовья занимает не более 1%. Почему решено было сделать ставку именно на галловейский скот, мы узнали у **исполнительного директора компании Юрия Федорченко**, на которого возложены обязанности по управлению фермой.



Особенности породы галловей:

- круглогодичное пастбищное содержание;
- устойчивость к климатическим условиям;
- высокое качество мяса;
- прекрасно подходит для промышленного скрещивания.

«Галловей имеют хорошую комбинационную способность при скрещивании с другими породами, – объясняет он. – Отличная мать F1 является результатом скрещивания галловейских быков с другими породами. Генетические различия добавляют гибридную силу, и помесная корова получается надежной, эффективной. Быки-галловей производят даже новые линии телят (в цвете, экстерьере) и передают потомству от смешанных линий коров высокие мясные качества. Доминирование генетики породы галловей при скрещивании обеспечивает до 90% комолых телят от коров рогатых пород».

Эта порода считается одной из старейших – она была создана в Шотландии в графстве Галловей, откуда и получила название. Галловей характеризуются врожденной резистентностью к плохой

Территорию огораживают электропастухи, заменяющие работу нескольких человек. Электропастух, или электроизгородь, представляет собой простое устройство, состоящее из металлических или пластиковых стоек, между которыми натянута проволока, выполняющая роль проводника тока.





погоде – ветру, проливному дождю, холоду. Вместе с тем легко приспосабливаются к условиям тропического климата. Благодаря этому без проблем содержатся вне помещений и требуют лишь минимального укрытия от зимних холодов, сыкотной осени, летней жары.

Характерно, что галловей будут пастись по всему загому, рассредоточившись по территории. Они обладают уникальной способностью потреблять любой корм, и в результате на пастбище лишь глубокой зимой потребуется сено или сенаж в качестве дополнения.

«Интересной особенностью является то, что галловей легко добывают корм из-под снега, в то время как представители костромской или ярославской породы, если им не принесут сена, просто умрут от голода, – добавляет Юрий Федорченко. – В зимний период мы даем маточному стаду перемолотые пшеницу и ячмень, минералы, витамины, обязательно – соль. Заготавливаем сено и позволяем коровам наестся вволю, в среднем на одну голову приходится 5–6 т».

На ферме «Галловей Кострома» во всем воплощен принцип рациональной экономики и функциональности. Например, решено было не строить коровники. Их заменили простые навесы, и животные ничуть не пострадали.

«Главное – накормить скотину, чтобы она была сытая, и получить теленка от каждой коровы. Как она при этом будет содержаться – в коровнике с абулиновой крышей или просто на открытом воздухе под навесом, – значения не имеет», – уверен Юрий Федорченко.

По его словам, где-то в середине мая животные выгоняются на пастбища, где они находятся до декабря исключительно на травяном откорме, что позволяет сократить количество необходимых специалистов до 2–3 человек. Коровы пасутся круглые сутки, вольготно себя чувствуют, едят вдоволь, рядом протекает речка, в жару можно укрыться в тени под деревьями.

Территорию огораживают электропастухи, заменяющие работу нескольких человек. Электропастух, или электроизгородь, представляет собой простое устройство, состоящее из металлических или пластиковых стоек, между которыми натянута проволока, выполняющая роль проводника тока. Электропульсатор подает на проводник импульсы высокого напряжения



Юрий Федорченко,
исполнительный директор «Галловей Кострома»:

«Галловей легко приспосабливаются к условиям тропического климата. Благодаря этому без проблем содержатся вне помещений и требуют лишь минимального укрытия от зимних холодов, сырой осени, летней жары. Интересной особенностью является то, что галловей легко добывают корм из-под снега, в то время как представители костромской или ярославской породы, если им не принесут сена, просто умрут от голода».

(до 10 кВ) периодичностью 1 раз в секунду и мощностью до 20 дж.

Когда животное касается проволоки, то получает небольшой удар электрическим током, который не опасен, но заставляет в дальнейшем избегать контакта с изгородью. Инициатива внедрения данной технологии принадлежит собственникам компании – в Австрии электропастухи используются повсеместно. В хозяйстве «Галловей Кострома» их в общей сложности восемь. «Практически круглогодичный выпас на естественных пастбищах, огороженных электропастухами, – самый выгодный вариант содержания поголовья: требуется однократное вложение средств, а затем в течение 15 и более лет остается только поддерживать работу установленной системы», – утверждает исполнительный директор предприятия.

На ферме в Углево содержатся помеси первого и второго поколения, а также «исходный» скот, показывают нам,

проводя экскурсию. Когда «делегация» проходит за электроизгородь, с разных сторон пастбища сбегают коровы: выстраиваются полукругом и начинают с любопытством нас рассматривать, сохраняя, впрочем, безопасную дистанцию. Мы делаем шаг вперед, коровы – шаг назад, как только отходим – они становятся ближе.

У некоторых животных замечаем необычное приспособление – через нос продета палка со множеством колющих «шипов». «Это сделано для того, чтобы подросший теленок не сосал молоко, – поясняет Юрий Федорченко. – Он тянется к вымени и колет корову, той, естественно, не нравится, и она начинает теленка отгонять. Постепенно он от этой привычки отвыкнет». Но коровки быстро сообразили, как еще можно использовать эту деталь: подходят и подставляют шею, чтобы счастливчик с «шипами» там почесал.

Кстати, к многочисленным достоинствам галловейского скота относится

и высокая продуктивность. Как рассказал специалист, вес телят при рождении составляет 24–27 кг, суточный прирост живой массы колеблется от 800 до 1100 г. В возрасте 6–7 месяцев телята забираются от матери, и к тому времени они весят 180–200 кг. Часть бычков забивается в 1,5 года при живой массе 500 кг. Убойный выход у бычков на откорме достигает 60–65%.

Неосвоенное пространство

Свободный выпас и травяной корм позволяют предложить потребителям качественное натуральное мясо, обладающее всеми характеристиками мраморного. Особенности строения мышечных волокон и малое количество «внутреннего» жира обеспечивают особую плотность галловейской говядины. Сочное и мягкое мясо также содержит высокую долю мясных ненасыщенных кислот.



Преимущества электропастухов:

- минимальные затраты на возведение изгороди;
- увеличенный срок службы и низкая стоимость по сравнению со стационарными ограждениями;
- защита животных от хищников;
- эффективное использование в зимнее время,
- мобильная конструкция, позволяющая переносить загон в другое место;
- неограниченная длина по периметру участка,
- простая схема, которая обеспечивает легкость в эксплуатации.



«Компания «Азбука вкуса» обратилась к нам с предложением поставлять мраморное мясо в магазины сети, но, к сожалению, пока мы не можем обеспечить объем, который им необходим, так как вначале должны обеспечить соответствующие темпы прироста поголовья», – делится Юрий Федорченко.

Разделка и продажа продукции производится в собственных магазинах, что намного выгоднее, чем отправка на мясокомбинаты, – в компании успели убедиться в этом на опыте. Отгрузка и доставка туш в фирменные магазины осуществляется через 1–2 часа после убоя в своем небольшом цеху. Там в течение суток они хранятся в холодильнике, после чего перерабатываются. Причем разделка туш происходит полностью на виду у покупателей – в торговом зале сделано окно в разделочный цех: можно посмотреть, как работают галичские специалисты, оценить внешний вид мяса, убедиться в его свежести и качестве, заказать понравившуюся часть.

В ассортименте представлено не только сырое мясо (говядина, телятина и даже свинина, правда, уже с другой фермы), фарш и сало, но также домашние колбаски собственного производства без искусственных добавок и сои, копченые изделия, несколько видов полуфабрикатов. Объем продаж доходит до 10 т в месяц, из них говядины – в среднем 3 т. Преимущественным рынком сбыта выступает Костромская область. Небольшая часть продаж приходится на Москву – в основном это заказы через интернет-магазин.

В планах «Галловой Кострома» – дальнейшее активное освоение рынка, расширение географии продаж. Ставка делается на мясопереработку, и уже готов проект строительства в Галиче мясокомбината с небольшим колбасным цехом. Под него компания получила в аренду дополнительный участок земли, но в ближайшее время приступить к реализации планов вряд ли получится.

«Для воплощения проекта в жизнь необходимо увеличить маточное стадо с 1,2 тыс. голов до 10 тыс. минимум. Тогда в год можно забивать 5 тыс. животных. А иначе в крупных городах, как Москва и Санкт-Петербург, делать нечего, – рассуждает Юрий Федорченко.



Объем продаж доходит до 10 т в месяц, из них говядины – в среднем 3 т. Преимущественным рынком сбыта выступает Костромская область. Небольшая часть продаж приходится на Москву – в основном это заказы через интернет-магазин.

ко. – Проблема в том, что взять хороший племенной материал не на что и негде: по всей России не соберешь и 5 тыс., причем это будет выбраковка коров, не подошедших продавцу по генетике, экстерьеру или другим параметрам. Помочь делу может только завод племенного стада из-за границы.

Требуется также помощь со стороны местных властей, так как оказываемая на сегодняшний день поддержка является явно недостаточной. Так, в рамках государственной поддержки на гектар земли в этом году нам выделили 150 рублей – это ведро солярки. Субсидии части затрат на содержание маток с телятами составляют 3 тыс. на одну корову. Учитывая, что телят в хозяйстве 500 голов, получается 1,5 млн рублей. А что такое 1,5 млн, когда у нас фонд заработной платы достигает за месяц до 1 млн рублей? При завозе импортного племенного скота субсидии не выплачиваются.

Много сегодня говорят про субсидирование процентной ставки по

кредитам – в Россельхозбанке она достигла 21%, из которых возмещается 14%. Только каждый месяц закредитованный фермер все равно должен перечислять банку 21%. Субсидии выплачиваются сельхозтоваропроизводителям в конце года, и то не сразу, а в течение нескольких месяцев. Ровно половина хозяйств не доживает до этого времени».

Между тем, руководство «Галловой Кострома» уверено, что если не заниматься активной поддержкой сельского хозяйства, регион развиваться не будет. Перспективы для Костромской области инвестор видит исключительно в мясном животноводстве. По его мнению, она располагает всеми необходимыми предпосылками для успешного создания отрасли специализированного мясного скотоводства, прежде всего, наличием естественных кормовых угодий и неиспользуемой пашни, что открывает возможность содержать соответствующие породы КРС при минимальных затратах. **МС**



В борьбе за качество

Минсельхоз РФ хочет усилить административную ответственность производителей и продавцов продуктов за нарушение требований технических регламентов, предъявляемых к продуктам питания, следует из информации на федеральном портале проектов нормативных правовых актов.

«В настоящее время участились случаи неисполнения изготовителем, исполнителем (лицом, выполняющим функции иностранного изготовителя), продавцом требований технических регламентов, предъявляемых к продуктам питания, что вызвало снижение безопасности соответствующей продукции», — отмечает министерство.

По мнению ведомства, закон необходимо принять для повышения безопасности пищевой продукции. Изменения предлагается включить в Кодекс об административных нарушениях РФ. Предполагаемый срок вступления изменений в силу — июнь 2016 года.

Россельхознадзор периодически сигнализирует о подобных нарушениях. Так, глава Роспотребнадзора Анна Попова сообщила, что ведомство с середины июня ведет полную плановую проверку магазинов торговой сети «Ашан» в Москве. При этом она заявляла, что проверки были запланированы еще в 2014 году и находятся вне политического контекста.

С конца июля ведомство сообщает о выявлении нарушений в «Ашане»: ритейлер, по мнению контролеров, искусственно продлевает сроки годности охлажденного мяса, манипулируя с маркировкой в процессе его хранения, переработки и реализации. В ответ «Ашан» в августе подал в суд на контролирующий орган, но затем гендиректор «Ашан Россия» Вильгельм Убнер сообщил, что эти иски отозваны.

РИА Новости

«Черкизово» запустит крупнейший элеватор

Председатель совета директоров Группы «Черкизово» Игорь Бабаев и заместитель главы администрации Липецкой области Николай Тагинцев осмотрели крупнейший в Липецкой области элеватор и обсудили перспективы его ввода в эксплуатацию до конца года.

Проект комплекса по хранению зерна и производству ком-

бикормов предусматривает три этапа. В настоящий момент завершено строительство первой очереди — зернового склада мощностью 213 тыс. т зерна единовременного хранения, который будет введен в эксплуатацию до конца года.

Новый элеватор включает в себя 15 емкостей для хранения зерна мощностью 14200 т каждая; линию приемки и очистки мощностью 600 т в час, а также комплекс сушки зерновых максимальной мощностью 300 т в час и линию отгрузки мощностью 400 т в час. Инвестиции в первую очередь проекта составили около 1,4 млрд рублей.



В ближайшее время начнется строительство второй и третьей очереди: зернового склада мощностью хранения 213 тыс. т зерна и комбикормового завода производительностью 150 т в час, ориентированного на производство полнорационных комбикормов для птицы и свиней. По окончании проекта общая мощность хранения зерна составит 427 тыс. т.

«Я доволен высокой степенью готовности объекта, — комментируя увиденное, заявил **председатель совета директоров Группы «Черкизово» Игорь Бабаев.** — Уже начались пуско-наладочные работы перед вводом в эксплуатацию, и элеватор уже принимает первую партию подсолнечника. Пока это первая очередь — почти 220 тыс. т единовременного хранения зерна, и перед нами стоит задача построить вторую очередь объекта. Таким образом, у нас будет один из крупнейших элеваторов в РФ и по масштабу и по техническому оснащению. В ближайшее время Россия может столкнуться с дефицитом элеваторных мощностей, т. к. на сегодняшний день около 80% элеваторов морально и физически устарели. Сегодня элеваторные мощности Группы вплотную приблизились к отметке 1 млн т единовременного хранения зерна.

«Черкизово» серьезно развивает в Липецкой области птицеводство и свиноводство, реализация Елецкого проекта идет в хорошем темпе, и скоро мы приступим к строительству комбикормового завода и завода по убою и переработке птицы. Сейчас мы сосредоточены и на развитии свиноводства — строится масштабный свиноводческий комплекс в Воронежской области, аналогичный появится и в Липецкой области. Могу с уверенностью заявить: аналогов в России не будет! Все лучшие технологии в мире по развитию свиноводства мы применяем в этом проекте».

По сообщению компании



Животноводы передумали создавать СГЦ

Агропромышленные компании пересматривают планы создания генетических центров в области свиноводства в УрФО.

Так, «Сибирская аграрная группа», которая предполагала реализовать в Свердловской области проект за 1,5 млрд рублей, отказалась от этого намерения. Челябинский «Ариант», который запускал на Южном Урале проект федерального масштаба, переориентирует его на обеспечение лишь собственных нужд и пока не планирует поставок в регионы.

Генетические проекты для поддержки российского свиноводства в УрФО были заявлены год назад как необходимые для обеспечения продовольственной безопасности РФ. Речь шла о создании базы для собственной селекции. Однако, как стало известно, «Сибирская аграрная группа» решила не организовывать селекционно-генетический центр стоимостью 1,5 млрд рублей на базе своего свердловского актива — ЗАО «Свинокомплекс „Уральский“». По некоторым сведениям, в компании было принято решение разместить проект на одном из других предприятий аграрной группы. «Но они в принципе отказались в этом году начинать где-либо строительство селекционного центра», — отметил собеседник в отрасли.

По подсчетам старшего аналитика Swiss Appraisal в России и СНГ Александра Пензина, проект «Сибирской аграрной группы» после событий «черного вторника» в декабре прошлого года мог подорожать в среднем на 12% в части строительства центра и 50% в части формирования поголовья скота. «Итого стоимость проекта по нашим расчетам сейчас составит 1,9–2 млрд рублей», — говорит он.

Еще один проект был заявлен челябинским агрохолдингом «Ариант». В компании рассчитывали за счет уже созданных племенных репродукторов первого порядка обеспечить животноводческие хозяйства всей России высокопродуктивными животными. В «Арианте» сообщили, что строительство центра началось, однако проект в первую очередь будет работать для нужд компании. «Переговоры о продаже племенных животных не идут. Причиной послужило стро-

ительство новых свинокомплексов агрохолдинга в Новокузнецке и в Серове. Так как мы намерены в течение четырех лет увеличить свое поголовье до 1 млн, то проект реализуется для обеспечения племенным стадом компании», — пояснили в «Арианте».

Партнером выступает канадская селекционная компания Genesus. Предполагается, что на базе центра будет ежегодно выращиваться 20 тыс. племенных свиней. Сейчас работа ведется на основе племенного стада, которое компания успела завезти из Канады, это порядка 6,5 тыс. голов.

На реализацию проектов рассчитывали почти все регионы УрФО. За исключением Челябинской области, где обеспеченность свинойной составляет почти 100%, в остальных субъектах наблюдается ее дефицит. Особенно это касается Ямала и Югры. Потребность России в поголовье племенных репродукторов составляет 18 тыс. свиноматок материнских линий и 3,5 тыс. свиноматок отцовских линий. «По нашим оценкам, для производства 3 млн т свинины в убойном весе (уровень 2014 года) необходимо около 600 тыс. голов племенного молодняка ежегодно», — отмечает руководитель проектов практики АПК консалтинговой группы «НЭО Центр» Владимир Шафоростов.

КоммерсантъЪ



В Кургане открылся мясной логоцентр

Компания «Велес» запустила в эксплуатацию предприятие по замораживанию и хранению мясосырьевых продуктов, сообщили в пресс-службе губернатора Курганской области.

В начале сентября глава региона Алексей Кокорин принял участие в открытии хладокомбината в Кургане. Говоря о значимости нового предприятия, он подчеркнул, что событие имеет стратегическое значение в целом для Курганской области.

«По сути это мини-логоцентр для продуктов, которые нуждаются в длительном хранении, охлаждении, — сказал он. — Удобное расположение: федеральная автомобильная дорога находится рядом, большегрузам не нужно заезжать в центр города. Курганская область, правительство заинтересовано в открытии аналогичных логистических центров».

Мощности хладокомбината, построенного за два года, достаточно велики – порядка двух тысяч тонн. В его строительство компания «Велес» вложила 200 млн рублей.

Весь процесс замораживания здесь полностью автоматизирован. На предприятии установлено высокотехнологичное энергосберегающее оборудование: есть своя система очистки воды, а также система отопления за счет энергии, которая выделяется при работе холодильных камер.

Генеральный директор мясокомбината «Велес» Дмитрий Ильяков подчеркнул, что переизбыток мяса, которое производят на предприятии в селе Частозерье, будут направлять на этот хладокомбинат. В перспективе здесь планируется и переработка молока, будут делать мороженое.

Депутат Государственной Думы Александр Ильяков, который также принял участие в открытии хладокомбината, отметил, что в планах – создание подобного предприятия и в с. Частозерье.

svetich.info



Логистический центр в Татарстане

В Татарстане к 2021 году построят крупнейший в России логистический центр сельхозтоваров «Агромир Казань» площадью 148 га.

Первая очередь комплекса в 49 га и стоимостью 9 млрд рублей будет открыта уже в 2016 году, сообщила **руководитель Агентства инвестиционного развития (АИР) Татарстана Талия Минуллина.**

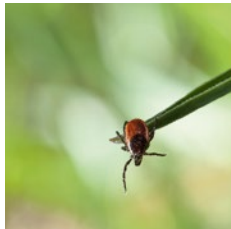
«Проект "Агромир Казань" позволит укрепить продовольственную безопасность Татарстана и других регионов России», – сказала Т. Минуллина. На территории комплекса будут расположены павильоны для оптовой торговли овощами и фруктами, мясом и рыбой, складские помещения, зона длительного хранения и переработки сельхозпродукции, стоянки для легкового и грузового транспорта, торгово-выставочный корпус, включающий офисы, кафе и гостиничный комплекс. Логистический центр будет обслуживать не только Татарстан, но и соседние регионы Поволжья.

Как уточнил пресс-секретарь АИР Татарстана Искандер Ахмедов, запуск первой очереди «Агромир Казань» позволит ввести более 117 тыс. кв. м коммерческих пло-

щадей, создать более 650 рабочих мест. В целом проект рассчитан на строительство 357 тыс. кв. м торговых площадей и создание более 2 тыс. рабочих мест.

«После полной реализации проекта комплекс "Агромир Казань" будет крупнейшим в России, налоговые отчисления в бюджеты всех уровней оцениваются почти в 500 млн рублей ежегодно, – подчеркнул И. Ахмедов. – Инвестором строительства выступает "Национальная продуктовая корпорация"».

TACC



Нанотехнологии избавят от клещей

Ученые из Национального университета Мексики разработали новый тип лечения от клещей у рогатого скота, которое по сообщениям намного менее токсично, чем средства, которые используются в настоящее время.

Согласно утверждениям университетских сотрудников, стандартные убивающие клещей инсектициды могут быть поглощены желудочно-кишечным трактом коровы. Оттуда они пробиваются не только в мышечную ткань и молоко, но и попадают в естественное органическое удобрение, а отсюда могут привести к гибели травы и насекомых, таких как пчелы. Кроме того, некоторые паразиты выработали иммунитет к некоторым обычно используемым инсектицидам. Это означает, что много продуктов лечения рогатого скота состоит из смеси химикатов, которая приводит к повышению цены и увеличивает токсичность производства мяса и молочных изделий.

Новая методика, разработанная командой во главе с химиками Энрике Анхелесом Ангиано и Фернандо Альбой Уртадо, использует неназванный пока широкой общественности тип наночастиц, чтобы убивать клещей на всех жизненных этапах – от яйца и куколки и до стадии взрослой особи. Это, как говорят, простое для синтеза средство, которое является эффективным на 99,5%, при этом сохраняя низкую токсичность. Оно не может быть поглощено пищеварительным трактом коровы и не вредно для окружающей среды или людей, контактирующих с животными.

fainaidea.com



Специи Christl. Радуют.



Санкт-Петербург
+7 (812) 332 50 60

Москва
+7 (499) 755-53-98

Воронеж
+7 (473) 220-47-50

Тольятти
+7 (906) 337-54-38

Новосибирск
+7 (383) 347-75-44

Владивосток
+7 (4232) 30-87-39



christl
технология специй

Импортер и представитель CHRISTL в России: ООО «ЕВРО МИТ ТЕХ.»
Тел./факс: +7 (812) 332 50 60
Мобильный: +7 (911) 776 84 07
e-mail: office@eumt.ru

WIBERG®

Событие:

**семинар
для мясоперерабатывающих
производств на тему
«Инновации–Безопасность–
Качество»**

Дата:

22–26 июня 2015 года

Место проведения:

Зальцбург, Австрия

Организаторы:

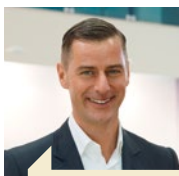
компания WIBERG

Участники:

руководители производств,
главные технологи

Автор:

Виктория Загоровская



Маркус Винклер:

«Концепция WIBERG построена на том, что мы всегда ищем наилучший вкус. Любая идея должна быть вкусной! Наша философия такова, что мы не хотим просто передать вам пакет специй. Нам важно предложить полный комплекс услуг с учетом индивидуальных запросов каждого клиента».



WIBERG: любая идея должна быть вкусной!

С 22 по 26 июня в австрийском городе Зальцбург состоялся традиционный обучающий семинар компании WIBERG, профессионала в сфере специй, на тему «Инновации–Безопасность–Качество».

В нем приняли участие дилеры и клиенты компании из разных регионов России: Екатеринбурга, Ижевска, Саратова, Челябинска, Великого Новгорода, Санкт-Петербурга, Москвы и др. Всего на мероприятии присутствовало 42 человека.

С приветственным словом к собравшимся обратился **владелец компании WIBERG Маркус Винклер**.

«Многие из вас знают, что раньше здесь находилось производство, которое мы перестроили и превратили в ультрасовременный обучающий центр, призванный стать настоящей образовательной платформой для обмена знаниями и опытом профессионалов в области пищевой промыш-

ленности», – отметил Маркус Винклер перед тем как перейти непосредственно к презентации компании.

«Компания WIBERG была основана в 1947 году моим дедом Вильгельмом Бергером. Она располагалась в небольшой деревушке в Оберпинцгау в Австрии и предлагала клиентам специи, приправы и функциональные добавки, – обратился он к истории. – Из маленького предприятия WIBERG перерос в большую семейную компанию, успешно действующую на международном уровне».

В настоящее время WIBERG поставляет продукцию в более чем семьдесят стран мира – экспорт составляет около 85% всего оборота. На производите-

лей и переработчиков мясной продукции приходится 75% годового оборота компании».

«Концепция WIBERG построена на том, что мы всегда ищем наилучший вкус. Любая идея должна быть вкусной! Причем понятие «вкус» – это совокупность визуальных, обонятельных и тактильных ощущений, – уверен Маркус Винклер. – Наша философия такова, что мы не хотим просто передать вам пакет специй. Нам важно предложить полный комплекс услуг с учетом индивидуальных запросов каждого клиента».

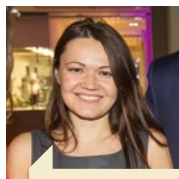
В ходе семинара широко обсуждались вопросы внедрения новых технологий в сфере мясопереработки, также прошли совместные выработки и дегустации с ведущими технологами Австрии и Германии. В центре внимания оказались такие актуальные темы, как «Сырокопченые колбасы и национальные традиции их потребления», «ЭКО продукты», «Оптимизаторы и многофункциональные добавки», «Оболочки», «Рассолы и маринады для полуфабрикатов».

Гостям был представлен ряд перспективных продуктов WIBERG, например, смесь РОВОЛЮШН, обеспечивающая типичный для сырокопченой колбасы вкус, отсутствие весовых потерь и необходимости в климатической камере, отличные пекарные свойства, готовность продукта к продаже через два дня при минимальном сроке годности восемь недель.

Среди ключевых инноваций – коллекция практичных декоративных оболочек с обсыпкой из специй Деко Квик, для изготовления которых используются только лучшие травы и смеси пряностей традиционного качества WIBERG.

«WIBERG проводит семинары двух типов: локальные, которые мы организуем один-два раза в месяц в России, в регионе нашего дилера с его заказчиками, и регулярные семинары в учебном центре компании в Зальцбурге, где собираются несколько дилеров со своими ключевыми клиентами», – рассказала **генеральный директор дочернего предприятия «Виберг Рус» Дарья Бродская-Кадир**.

По ее словам, здесь для участников открываются широкие возможности. В течение недели они проходят обучение по всем темам, которые представляет WIBERG, начиная от сырокопченой колбасы, традиционных продуктов, ветчин, новинок и заканчивая полуфабрикатами. Семинары отличает очень насыщенная теоретическая часть, совмещенная с дегустацией, где клиентам предлага-



Дарья Бродская-Кадир:

«Мы считаем, что приняли верное решение, став на шаг ближе к России. За счет открытия собственного представительства в Москве мы получили возможность отслеживать любые веяния рынка, чувствовать происходящие изменения и намечающиеся тренды с первого дня».

ют продукт – полуфабрикаты и колбасные изделия – уже в готовом виде.

«Интересная тема, затрагивающая всех производителей, – это многофункциональные добавки, скрывающие недостатки экономичного сырья, на которое многие вынуждены переходить в последнее время, – отметила Дарья Бродская-Кадир. – Отвечая на запросы

клиентов, мы предлагаем замечательные решения и для формирования необходимой плотности продукта, и для улучшения его вкуса, текстуры.

Вторая актуальная тема – это полуфабрикаты. Сегодня в соответствии с трендами рынка и желанием клиентов мы можем предложить продукт, готовый для употребления дома. В этом ключе стоит обратить внимание на Оптимизатор TF, который обеспечивает наилучшую плотность продукта из дешевого сырья. Прежде всего, это касается котлет,пельменей и других блюд традиционной русской кухни. Инновационные решения WIBERG в этой области приносят прибыль мясопроизводителю, помогая создать качественный продукт из экономичного сырья».

Программа семинара в Зальцбурге включает в себя посещение самого крупного производственного и логистического центра компании во Фрайлассинге, который был построен заново и расширен в 2008 году. Именно этот центр в полном объеме обеспечивает рынки Европы и России. Еще три завода WIBERG расположены в Турции, Канаде и США.

«Мы считаем, что приняли верное решение, став на шаг ближе к России, – говорит Дарья Бродская-Кадир. – За счет открытия собственного представительства в Москве мы получили возможность



отслеживать любые веяния рынка, чувствовать происходящие изменения и замечающиеся тренды с первого дня».

Эта информация передается в главный офис, в отдел разработок, который оперативно реагирует на проблемы российского рынка, разрабатывая идеи новых продуктов.

«Рынок очень динамичен, и надо уметь быстро подстраиваться под все изменения: без новшеств, без специальных технологических решений успеха не добиться!», – заключает она.

МНЕНИЯ УЧАСТНИКОВ



СЕРГЕЙ ГОЛОВИН,
главный технолог компании WIBERG:

■ В последнее время в связи с дефицитом и ростом цен на мясное сырье все чаще в технических заданиях от клиента присутствует запрос на производство колбасы без говядины, с минимальным количеством свинины и как можно большим использованием пти-



Сергей Головин:

«Самый распространенный вид сырья на данный момент – это ММО, используемое для изготовления колбас низкого и среднего ценового сегмента. Для таких случаев у нас имеются всевозможные корректоры, разнообразные бустеры, которые позволяют сделать вкус колбасы полным, законченным, максимально приближенным к продукции класса "премиум"».

цы, в первую очередь мяса курицы. Самый распространенный вид сырья на данный момент – это ММО, используемое для изготовления колбас низкого и среднего ценового сегмента. При этом необходимы специи, которые могут скорректировать вкус так, чтобы у потребителя осталось приятное впечатление от продукта.

По вкусовому направлению у нас имеются всевозможные корректоры, разнообразные бустеры, которые позволяют сделать вкус колбасы при использовании ММО полным, законченным, максимально приближенным к продукции класса «премиум». К сожалению, не все могут себе позволить покупать докторскую колбасу, изготовленную по ГОСТу. Очень многое зависит от региона. Так, сейчас ее стоимость в Москве и крупных городах превышает 400 руб./кг. А накормить надо всех.

Чем больше мы добавляем ММО или жировых эмульсий, тем колбаса становится мягче, теряет консистенцию и вкус. Поэтому в нашем ассортименте существует ряд функциональных смесей и специй, которые позволяют корректировать низкое технологическое качество фаршей, эмульсий. Мы разработали линейку оптимайзеров и оптимизаторов для того, чтобы сделать колбасу с нормальной кусаемостью, хорошей консистенцией и при этом сохранить выгодную цену для покупателей.

Мы готовы предложить различные решения для того, чтобы удешевить стоимость продукта, потому что цены на сырье растут постоянно, а цена в магазине такими темпами расти не может, так как при этом сразу падают продажи. Соответственно производителям мясных изделий приходится искать какие-то компромиссы между ценой и качеством.

Также у нас есть продукты и технологические решения, позволяющие выпускать качественные колбасные изделия из мяса птицы. На семинаре была проведена дегустация, в рамках которой участникам предложили попробовать сырокопченую колбасу из курицы. Она получила самые положительные отзывы, более того – все наши гости говорили о том, что ее почти не отличишь от свиных колбас.

Кроме того, как я понял из общения с клиентами, всем особенно понравились сосиски среднего и дешевого сегмента, которые были представлены на семинаре, и полукопченые колбасы.

Вообще надо сказать, что из нашего ассортимента в первую очередь наиболее востребовано то, в чем WIBERG всегда был силен и с чем он пришел на российский рынок, – это вкусоароматика для полукопченых, вареных и варено-копченых колбас. Соответственно, топ продаж компании приходится на вкусоароматические специи. Здесь представлена самая широкая коллек-



Гостям был представлен ряд перспективных продуктов WIBERG, например, смесь РОВОЛЮШН, обеспечивающая типичный для сырокопченой колбасы вкус, отсутствие весовых потерь и необходимости в климатической камере, отличные пекарные свойства, готовность продукта к продаже через два дня при минимальном сроке годности восемь недель.

ция, которую мы при этом постоянно дополняем. Так, специально к выставке «Агропродмаш» этого года мы готовим абсолютно новую линейку специй для вареных, полукопченых колбас и для ветчин. WIBERG никогда не стоит на месте, а постоянно развивается!



СВЕТЛАНА ШУВАЕВА,
руководитель направления
по новым разработкам и исследованиям
компании «Пит-Продукт»:

Участие в семинаре WIBERG направлено на расширение наших деловых связей и улучшение совместной работы.

Важно, что презентация инновационных решений сопровождалась дегустацией различных колбасных изделий, изготовленных с использованием продуктов WIBERG. Особое место, как я считаю, здесь принадлежало колбасе «Польская» из курицы.

Как раз сейчас у нас в разработке находится куриная колбаса, и WIBERG представлял нам образцы: восемь или девять наименований специй для тестирования на производстве. Мы выбрали и за-



Давид Турабелидзе:

«Из продуктов, которые были представлены в первый день семинара, следует выделить колбасу "Французская". Колбаса из курицы "Польская" получила высокую оценку абсолютного большинства гостей. Это еще раз подтверждает, что тенденция перехода со свинины и говядины на более диетическое мясо птицы набирает обороты; другие виды мяса уже не вдохновляют!»

казали два из них и в ближайшем будущем планируем делать сырокопченую колбасу со специями WIBERG.

В заключение добавлю: подобные деловые мероприятия проводятся не только для того, чтобы познакомиться непосредственно с компанией-организатором и ее ассортиментом, но и чтобы пообщаться с коллегами, которые работают в разных

регионах, поделиться опытом. Это всегда оказывается очень полезно!



ДАВИД ТУРАБЕЛИДЗЕ,
генеральный директор компании
«Петрохолод»:

На семинаре мы, прежде всего, рассчитывали найти что-то полезное для производства мясных полуфабрикатов. Думаю, что выберем для себя интересный продукт или технологию, с которых начнется наше сотрудничество с компанией WIBERG.

Из продуктов, которые были представлены в первый день семинара, следует выделить колбасу «Французская». Колбаса из курицы «Польская» получила высокую оценку абсолютного большинства гостей. Это еще раз подтверждает, что тенденция перехода со свинины и говядины на более диетическое мясо птицы набирает обороты; другие виды мяса уже не вдохновляют!

В целом семинар оставил крайне позитивное впечатление – мы пообщались со всеми сотрудниками компании WIBERG и видим, что они на работе как

на празднике. Это очень вдохновляет окружающих!



ГАЛИНА УДОВИНА,
директор производства МК «Таврия»:

■ Мы достаточно часто посещаем различные деловые мероприятия и можем сказать, что семинар WIBERG, на котором мы присутствуем впервые, отличается содержательностью и отличной организацией.

Цель нашего участия – познакомиться лично с руководством WIBERG (хотим больше знать о наших партнерах), побывать на заводе, где производится продукция, оценить его уровень.

Надо сказать, что МК «Таврия» работает с WIBERG достаточно давно, и на сегодняшний день компания является нашим основным поставщиком специй и ароматизаторов. По моему мнению, уровень качества комплексных смесей специй WIBERG находится на самом высоком уровне!

Хотя мы хорошо знакомы с ассортиментом, из представленных продуктов особенно оценили декоративную оболочку Деко Квик для вареных ветчин, колбас и паштетов. Коллекция Деко Квик предлагает широкий выбор обсыпок с самыми разнообразными вкусами – от черемши до карри, придающими мясному продукту пикантность.

Мы планируем расширять ассортимент в сотрудничестве с нашим партнером, стремясь соответствовать тенденциям рынка. А для этого нужны какие-то новые «фишки», помогающие продвигать продукт, например интересные оболочки или «рукава» с обсыпкой из специй. С моей точки зрения, это именно то решение, которое привлечет новых покупателей!



ЕВГЕНИЙ КУНТАШОВ,
директор по технологии компании
«Фамильные колбасы»:

■ С WIBERG я знаком с 1997 года, когда предприятие еще представляли другие дилеры на российском рынке.

Но независимо от того, кто представляет компанию, качество ее добавок и специй всегда остается на высоком уровне. Именно поэтому в настоящий момент мы активно сотрудничаем – во всех группах колбасных изделий, которые мы выпускаем, присутствуют вкусоароматические добавки WIBERG.

Главный офис компании в Зальцбурге я посещаю уже в третий раз: впервые побывал здесь в 2000 году, потом в 2004-м и теперь, в 2015-м.

Сегодня мой главный интерес сосредоточен вокруг диетической линейки, актуальность которой связана с нарастающей популярностью здорового образа жизни и правильного питания. Также я рассчитываю найти несколько идей для производства полуфабрикатов, тем



Евгений Кунташов:

«Сегодня мой главный интерес сосредоточен вокруг диетической линейки, актуальность которой связана с нарастающей популярностью здорового образа жизни и правильного питания. Также я рассчитываю найти несколько идей для производства полуфабрикатов, тем более что спрос на данную категорию продуктов растет вместе с ускоряющимся темпом жизни и нехваткой времени на приготовление пищи».

более что спрос на данную категорию продуктов растет вместе с ускоряющимся темпом жизни и нехваткой времени на приготовление пищи.

Кроме того, в ходе семинара мое внимание привлекли ветчины в обсыпке из специй и пряностей. Внешний вид деликатесов, практичность, не требующая трудоемких и затратных технологических операций, вкусовое разнообразие, благодаря которому создается множество вариаций одного продукта, делает это решение идеальным при необходимости расширить ассортимент.

Рынок мясопереработки в настоящий момент крайне нестабилен, начиная от цен на сырье и заканчивая курсом валют. «Премиум» сегмент падает, а «эконом»,

напротив, растет, и естественно, перспективными становятся низкомаржинальные продуктовые направления. В ответ на требование времени WIBERG представил на семинаре широкий перечень добавок и специй, рассчитанных на продукты «медиум» и «эконом» сегмента.



АНДРЕЙ КУВШИНОВ,
директор компании «Аверс»:

■ Наша компания сотрудничает с WIBERG уже около 10 лет и на сегодняшний день использует практически всю линейку продуктов для мясопереработки, которую предлагает этот крупнейший производитель пищевых ингредиентов.

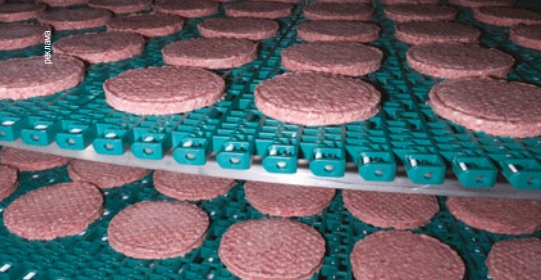
В связи с экономической ситуацией, которая сегодня сложилась в России, ощущается острая необходимость в разработках для «эконом» сегмента. При этом никто не хочет путать «эконом» с плохим качеством. Именно такие предложения WIBERG вызвали наибольший интерес участников семинара.

Кроме того, компания постоянно дополняет свой ассортимент новинками, что повышает значение проводимых семинаров и делает совместную работу плодотворной и эффективной.

При этом WIBERG всегда соответствует запросам настоящего времени. Так, одна из главных тенденций современного рынка – рост продаж полуфабрикатов. И у WIBERG есть продукты, ориентированные на этот сегмент, которые можно смело внедрять в производство, расширяя направление полуфабрикатов как в плане ассортимента, так и в плане объемов выпуска.

Но главное, здесь, в Зальцбурге, располагается один из лучших учебных центров для профессионалов пищевой промышленности – академия WIBERG, которая произвела на меня огромное впечатление!

Академия WIBERG – это центр самых современных инноваций. Представление новейших рецептур, технологий, идей для новых продуктов, возможность получить консультацию при выборе ингредиентов или найти оптимальное решение для каждого конкретного предприятия позволяют WIBERG индивидуализировать подход к клиентам. **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 санитарии и обеспечению надежности и простоты производственных процессов. Intralox является экспертом в данной технологии. Модульные пластиковые ленты были изобретены компанией более 40 лет назад.

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



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

Компания:

Институт холода и биотехнологий
Санкт-Петербургского национального
исследовательского университета
информационных технологий, механики
и оптики (НИУ ИТМО)

Авторы:

Нина Уварова,
доцент кафедры технологии мясных, рыбных
продуктов и консервирования холодом

Мария Главатских,
студентка



В рационе детей всех возрастных групп, особенно у детей 7–10 лет, отмечается дефицит полноценных белков на 12–20%, повышенное потребление животных жиров и углеводов при дефиците витаминов, минеральных веществ и других микронутриентов.

Решение проблемы иоддефицитного питания для детей

Рациональное питание детей является одним из основных условий для их нормального роста, физического и нервно-психического развития, высокой сопротивляемости к различным заболеваниям и другим вредным факторам внешней среды в зависимости от возрастных особенностей организма.

Пища является единственным источником, с которым ребенок получает необходимые пластический материал и энергию, обеспечивающие интенсивный обмен веществ, формирование и развитие многих органов, а также систем детского организма, совершенствование их функций. Для выполнения этих функций пища должна полностью соответствовать физиологическим потребностям и возможностям растущего организма, в противном случае в организме ребенка возникают тя-

желые, порой необратимые нарушения, приводящие к задержке развития или возникновению ряда серьезных заболеваний, последствия которых могут сказываться на протяжении всей жизни человека.

Поэтому важным направлением развития пищевой промышленности является производство функциональных продуктов, предназначенных для регулярного употребления в составе пищевых рационов всеми группами здорового населения, в особенности школьниками

7–10 лет. Пищевой продукт может быть отнесен к разряду функциональных, если содержание в нем функционального ингредиента составляет 10–15% от его суточной потребности. Результатом воздействия на организм человека функциональных пищевых продуктов должно быть улучшение здоровья и снижение риска возникновения заболеваний. Кроме этого, они должны быть полностью безопасны при длительном применении в традиционной форме и физиологических количествах.

В рационе детей всех возрастных групп, особенно у детей 7–10 лет, отмечается дефицит полноценных белков на 12–20%, повышенное потребление животных жиров и углеводов при дефиците витаминов, минеральных веществ и других микронутриентов.

Одна из причин этого дефицита – использование в рационе питания детей

мясных продуктов общего назначения, которые не отвечают требованиям, предъявляемым к продуктам детского питания.

В настоящее время продукты для питания детей определенного возраста вырабатываются промышленностью весьма ограниченно. Обогащение продуктов общего назначения уже осуществляется, например добавление различных минеральных добавок и витаминов.

Добавление различных микроэлементов в основные продукты питания позитивно зарекомендовало себя в целом ряде стран в течение многих лет. Данный метод признан эффективным для корректировки дефицита микроэлементов. Его использование не требует активного участия потребителя, охватывает при этом широкие слои населения и является наиболее экономически выгодным.

К основным минеральным веществам, необходимым детям, особенно в период их роста и развития, относятся кальций, железо, цинк, йод и др. Исследованиями, выполненными во ВНИИМП, установлена положительная тенденция влияния витаминов (B1, B2, PP), легкоусвояемого кальция и йода в составе мясных продуктов на их биологическую ценность.

Наиболее эффективной и экономической выгодной является массовая йодная профилактика, которая сводится к обогащению продуктов питания различными йодсодержащими препаратами.

Йод принадлежит к жизненно важным микроэлементам, без которых невозможно нормальное функционирование человеческого организма. Дефицит йода является одной из наиболее значимых проблем здравоохранения. Йод регулирует количество гормонов щитовидной железы, воздействует на метаболические и регенераторные процессы. Дефицит йода приводит к замедлению метаболизма, нарушению работы щитовидной железы, в результате чего происходит задержка роста, возникает зобная болезнь, отмечаются психические и физиологические отклонения. В связи с этим для устранения йоддефицитного состояния у людей рекомендовано обогащение продуктов питания йодом путем введения в рецептуры йодированной соли (йодат калия и йодид калия), йодсодержащих ингредиентов (морская капуста), специальных добавок (йод-актив, йод-казеин).

В настоящее время в России рацион питания детей дошкольного и школь-



При разработке рецептуры фрикаделек «Питательные» для питания детей 7–10 лет с целью обогащения продукта полноценным белком, а также таким важным для растущего детского организма микроэлементом, как йод, за основу была взята рецептура фрикаделек по ГОСТу «Детские».

ного возраста, рекомендуемый НИИ питания РАМН, включает специализированные мясные продукты (колбасные, ветчинные изделия и мясные рубленые полуфабрикаты) для детского питания, которые вырабатываются отечественными предприятиями в соответствии с национальными и межгосударственными стандартами. В качестве органических йодсодержащих препаратов используются положительно зарекомендовавшие себя препараты «Биойод» и «Йодказеин».

Мясные изделия являются неотъемлемой составляющей детского рациона. Но кулинарные изделия из мяса кур не отличаются большим содержанием йода – элемента, крайне необходимого для нормального обмена веществ. При этом необходимо принимать во внимание, что щитовидная железа усваивает йод преимущественно в органической форме, т. е. передозировки неорганического йода (йодированная соль, хлеб, вода) могут вызвать гипертиреоз, сопровождающийся повышением температуры и артериального давления, усиленным сердцебиением, слабостью, неврозами. Поэтому для обогащения мясopодуKтов для детского питания

Рецептура фрикаделек «Детские» (кг/100 кг):

Сырье:

1. мясо говяжье жилованное котлетное	54,0
2. мясо свиное жилованное котлетное	30,0
3. крупа манная	10,0
4. лук репчатый свежий очищенный	2,0
5. молоко сухое цельное	4,0

ИТОГО 100,0

Пряности и материалы:

7. перец душистый молотый	0,08
8. соль поваренная пищевая	1,20
9. вода питьевая, л	15,0

Калорийность 100 г таких фрикаделек составляет 297,7 ккал, содержание белка – 15,5 г, жира – 22,3 г, углеводов – 8,8 г.

Рецептура фрикаделек «Питательные» (кг/100 кг):

Сырье (кг/100 кг):

1. куриная грудка (филе)	85,0
2. крупа манная	5,4
3. масло оливковое	5,0
4. молоко сухое цельное	4,0
5. морская капуста сушеная	0,6

ИТОГО 100,0

Пряности и материалы:

6. перец душистый молотый	0,08
7. соль поваренная пищевая	1,20
8. вода питьевая, л	16,0

Калорийность 100 г таких фрикаделек составляет 179,6 ккал, содержание белка – 21,6 г, жира – 7,7 г, углеводов – 5,9 г.

йодом следует использовать в первую очередь его органические источники, например сухую морскую капусту, которая к тому же содержит больше йода в сравнении с другими продуктами. С учетом этого была предпринята попытка обогатить наиболее часто употребляемый мясной продукт (в данном случае фрикадельки из куриной грудки) именно морской капустой.

В состав морской капусты входят:

- полный набор макро- и микроэлементов, таких как фосфор, кальций, натрий, железо, магний, йод;
- все витамины из группы В, а также в большом количестве А, С и РР;
- природные энтеросорбенты под названием альгинаты. Они предназначены для избавления организма от токсинов, ионов, радионуклидов и болезнетворных бактерий;
- стерины, которые препятствуют скапливанию излишков холестерина и разжижают кровь, тем самым уменьшая тромбообразование сосудов;
- органически связанная форма йода, которая поддерживает баланс данного элемента в организме;
- пищевые волокна, они же пектины, помогающие налаживать работу

пищеварительной системы и желудочно-кишечного тракта;

- жирные кислоты, предотвращающие появление атеросклероза в старости;
- белки и самые полезные для организма аминокислоты;
- полисахариды высокомолекулярного типа, которые приводят в норму обмен веществ, следят за уровнем холестерина, баланса воды и соли, не дают образоваться тромбам в крови.

В настоящее время ассортимент мясных продуктов для питания детей 7–10 лет весьма ограниченный, он включает колбасные (колбасы, сосиски, сардельки), ветчинные изделия и мясные рубленые полуфабрикаты (котлеты, ромштексы, биточки, фрикадельки, зразы, шницели, рулеты, бифштексы, пельмени), которые содержат свиное и говяжье котлетное мясо, свинину жирную и полужирную, говядину 1-го сорта. При этом следует отметить, что эта продукция вырабатывается далеко не каждым предприятием и не во всех регионах страны, поэтому перспективным сырьем для производства продуктов детского питания является мясо птицы, особенно куриная грудка, которая отличается наличием полноценных белков, легкоусвояемого жира, содержащего ненасыщенные эссенциальные жирные кислоты.

При разработке рецептуры фрикаделек «Питательные» для питания детей 7–10 лет с целью обогащения продукта полноценным белком, а также таким важным для растущего детского организма микроэлементом, как йод, за основу была взята рецептура фрикаделек по ГОСТу «Детские».

Учитывая высокую пищевую ценность мяса кур, специфические особенности морской капусты (цвет, вкус, аромат) и исходя из суточной потребности организма ребенка 7–10 лет в йоде (0,12 мг), принято три варианта внесения морской капусты в куриный фарш для фрикаделек: 0,4 г/100 г продукта; 0,6 г/100 г продукта и 0,8 г/100 г продукта.

На основании предварительных исследований было установлено, что измельченную сухую морскую капусту лучше гидратировать в соотношении 1:10, оставив ее набухать при t=20°C в течение 30–40 минут. Затем набухшую капусту следует повторно измельчить для уменьшения размера частиц, добавить к ней воду по рецептуре, перемешать и только потом влить смесь в фарш. При этом приготовление фарша

Таблица 1. Органолептические показатели готовых изделий

Органолептические показатели	образец №1 (контрольный)	образец №2 (0,4 г/100 г продукта)	образец №3 (0,6 г/100 г продукта)	образец №4 (0,8 г/100 г продукта)
Внешний вид	красивый, округлой формы, с небольшими включениями молотого перца	красивый, округлой формы с малым количеством мелких включений морской капусты	хороший, округлой формы, с включениями морской капусты	недостаточно хороший, округлой формы, с большим количеством включений морской капусты
Цвет и вид на разрезе	однородная плотная фаршевая масса цвета слоновой кости	плотная фаршевая масса цвета слоновой кости с малым количеством бурозеленых вкраплений	плотная фаршевая масса кремового оттенка с наличием чуть большего числа бурозеленых вкраплений	плотная фаршевая масса, цвет недостаточно хороший, общий тон с серым оттенком, большое количество бурозеленых вкраплений
Запах (аромат)	ароматный, запах вареного куриного мяса	достаточно ароматный, запах вареного куриного мяса	мясной, улавливается очень тонкий аромат морской капусты	смешанный запах мяса и морской капусты
Вкус	выраженный вкус мяса куриной грудки	вкус аналогичен образцу №1	приятный мясной вкус, послевкусие с едва уловимым наличием кислинки	ощущается выраженный вкус морской капусты
Консистенция	нежная	нежная	мягкая, нежная	недостаточно нежная
Сочность	продукт достаточно сочный	продукт достаточно сочный	продукт умеренно сочный	продукт недостаточно сочный
Общая оценка	9	9	8	5



Для обогащения мясopодyктов для детского питания йодом следует использовать в первую очередь его органические источники, например сухую морскую капусту, которая к тому же содержит больше йода в сравнении с другими продуктами.

также имеет свою особенность: сначала смешивают измельченное мясное сырье, манную крупу, сухое молоко, соль, перец и затем добавляют гидратированную морскую капусту с водой, снова перемешивают и оставляют фарш для повышения степени набухания и растворимости миофибриллярных солей растворимых белков, а также связывания воды. Только после этого в фарш добавляют оливковое масло и снова перемешивают до достижения однородной консистенции.

После изготовления таких фрикаделек был проведен органолептический анализ, результаты которого представлены в таблице 1.

В результате был выбран образец с содержанием сухой морской капу-

сты 0,6 г/100 г продукта. 100 грамм такого продукта в сыром виде содержат 20,46 мкг йода и удовлетворяют суточную потребность детей 7–10 лет в йоде (120 мкг) на 17,1%, а после термообработки с учетом потерь йода – 16,39 мкг и 13,7% соответственно.

Для всестороннего рассмотрения вопроса о роли, значении и количестве йода в пищевых продуктах была предпринята попытка обогащения фрикаделек «Питательные» йодом заменой сухой морской капусты йодидом калия, входящим в состав медицинского препарата «Йодомарин 100», рекомендуемого для профилактики дефицита йода в организме человека. При этом содержание пищевых веществ и энергетическая ценность остались прежними. Содержание йода в этих образцах такое же, как и в фрикадельках «Питательные» (20,46 мкг). В одной таблетке йодида калия содержится 100 мкг йода, что составляет 83% от суточной потребности; соответственно на 100 г фарша добавлено 0,2 таблетки.

Органолептические показатели этого продукта не отличаются от контрольного образца, поэтому следует отметить, что концентрацию йодида калия в продукте можно увеличить. Тогда на 100 г фарша необходимо вносить 1,2 таблетки, и степень удовлетворения суточной потребности детей 7–10 лет в йоде будет составлять 100%. **МС**

МЫ СВОЕ ДЕЛО



Слоган «Мы любим свое дело» выражает страсть к пищевой переработке, которую Marel Townsend Further Processing хочет разделить с пищевой индустрией. Мы - компания с увлеченными, страстными людьми, создающими ценные решения, - всегда думаем о Вашем успехе и здоровье потребителя.

В Marel Townsend Further Processing инновации – это не просто модное словечко, это часть ДНК.

Для получения подробной информации свяжитесь с нами:

Marel Townsend Further Processing:

Тел. +7 (495) 228 07 00

Электронная почта: info.ru@marel.com

marel.com/russia

Присоединяйтесь
к нам:
Агропродмаш-2015,
павильон Форум,
стенд
FF065, Москва!





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

Рассольные препараты от компании «Керри»

Стоимость исходного сырья для предприятий мясной промышленности в последнее время сильно повышается, за счет чего увеличивается себестоимость деликатесных мясных изделий. Учитывая значительный рост цен, дефицит сырья и нестабильность его качества, отечественные производители мясных деликатесов ищут пути наиболее рационального его использования.

Одним из основных факторов, обеспечивающих успешную реализацию данной задачи, является наличие у предприятия конкурентоспособного и желательного «фирменного» ассортимента выпускаемой продукции. Имея широкий ассортимент, рассчитанный на материальные возможности различных групп населения, компания может успешнее конкурировать на рынке.

Для снижения себестоимости готовой продукции технологи используют различного вида пищевые добавки, с которыми можно производить изделия дифференцированной ценовой категории, ориентированные на разные слои населения.

В состав многих рассольных препаратов входят компоненты, которые вызывают седиментацию в холодных солевых растворах, и в процессе инъецирования происходит осаждение на дно технологических емкостей. Технологи компании «Керри» данная проблема была решена за счет подбора



Для снижения себестоимости готовой продукции технологи используют различного вида пищевые добавки, с которыми можно производить изделия дифференцированной ценовой категории, ориентированные на разные слои населения.

смеси компонентов: каррагинанов и камедей (ксантановая камедь и др.), которые увеличивают вязкость рассолов и тем самым предотвращают их седиментацию. Правильный подбор смеси фосфатов в дозировке, обеспечивающий полное растворение компонентов, входящих в состав комплексных пищевых добавок «Глутон» и «Саумад» (см. табл. 1), позволяет создать рассолы с необходимой вязкостью и повысить их устойчивость к седиментации плохо растворимых компонентов. Правильная дозировка фосфатов в составе рассольных препаратов позволяет достичь полного набухания мышечных белков и тем самым улучшает влагоудерживающие свойства.

Таблица 1

Наименование	Назначение	Особенности
Глутон 30	Для шприцевания деликатесов из свинины, говядины, добавления в ветчины (в т. ч. из мяса птицы)	Уровень шприцевания и добавления до 40%
Глутон Универсал	Для шприцевания деликатесов из свинины, говядины, добавления в ветчины (в т. ч. из мяса птицы)	Уровень шприцевания и добавления до 60%
Глутон ХХЛ	Для шприцевания деликатесов из свинины, говядины, добавления в ветчины	Уровень шприцевания и добавления до 70%
Саумад Ю 520	Для шприцевания деликатесов из свинины, говядины, добавления в ветчины (в т. ч. куриные)	Уровень шприцевания деликатесов до 60% Уровень шприцевания птицы (тушек, грудок, окорочков) – до 40%
Саумад СИСиЭсПи 80 АИ	Для шприцевания копченостей из свинины и говядины и добавления в ветчины	Уровень шприцевания и добавления – 70–80%
Саумад ХМ ТА1	Для шприцевания грудинки	Рассол для инъецирования грудинки 30–40%

Специалистами «Керри» подобраны такие композиции, которые позволяют предотвратить синерезис в готовом продукте, снизить отделение влаги при вакуумном упаковывании мясных изделий.

Идросин Син РСЛ (576265) – это комплексная пищевая добавка для предотвращения отсечения влаги при хранении нарезки в вакуумной упаковке. Дозировка 0,2–0,5%.

Комплексное применение белков в сочетании с каррагинанами обеспечивает повышение выхода цельномышечных изделий до уровня 150–180% (практически без снижения содержания сухих веществ в продукте). Однако при этом возникает необходимость в осуществлении соответствующей корректировки «разбавляемого» вкуса и запаха, что решается путем введения в рассольную систему вкусо-ароматических добавок, ароматизаторов и дрожжевых экстрактов, которые успешно реализуются «Керри». В результате тщательно подобраный и сбалансированный компонентный состав обеспечивает низкую вязкость и свободное инъецирование белоксодержащих рассолов в сырье через любые шприцующие устройства.

В компании такими рассолами являются Саумад HI и Саумад HI SF2.

• **Саумад HI** – рассол для инъецирования мясopодуктов 80–100%. Состав: растительный белок, стабилизатор, желирующий агент, сухой глюкозный сироп, антиокислитель, регулятор кислотности, усилитель вкуса, гемоглобин, загуститель. Позволяет получить высокий выход готовой продукции (до 160%), плотный срез, не содержит специй.

• **Саумад HI SF 2** – рассол для инъецирования мясopодуктов 70–80%. Состав: сухой глюкозный сироп, регулятор кислотности, желирующие агенты, антиокислитель, гемоглобин, загуститель, усилитель вкуса. Не содержит соевых белков! Выход готовой продукции до 145%, отсутствие синерезиса в вакуумной упаковке, не содержит специй и ароматизаторов, низкая дозировка, низкая стоимость рассола.

Все добавки компании тестируются в пилотном центре «Керри» на современном оборудовании от ведущих мировых производителей.

Технологи компании всегда готовы проконсультировать и дать свои рекомендации по всем возникающим вопросам, касающимся применения комплексных пищевых добавок серии «Глутон» и «Саумад» в производстве мясных продуктов. ■

Kerry представляет:

- КОМПЛЕКСНЫЕ ВКУСОАРОМАТИЧЕСКИЕ ДОБАВКИ
- АРОМАТИЗАТОРЫ И ДРОЖЖЕВЫЕ ЭКСТРАКТЫ
- КОНСЕРВАНТЫ
- ЭКСТРАКТЫ НАТУРАЛЬНЫХ СПЕЦИЙ И СМЕСИ ПРЯНОСТЕЙ
- СТАБИЛИЗАТОРЫ, ЭМУЛЬГАТОРЫ, ЗАГУСТИТЕЛИ
- КРАСИТЕЛИ

Контакты:

143421, Московская область,
Красногорский район,
26-й км автодороги «Балтия»,
Бизнес-центр «РигаЛенд»

Тел./факс: +7 (495) 789-63-95

e-mail: russia@kerry.com

www.kerry.com

Инновационные центры:

г. Белойт (США)
г. Наас (Ирландия)
г. Джохор-Бару (Малайзия)
г. Сан-Хуан-дель-Рио (Мексика)



АГРОПРОДМАШ

Ждем Вас на
«Агропромаш-2015»
с 5 по 9 октября,
стенд 1Е70,
павильон №1

Комплексные вкусоароматические добавки Del'Ar® для мясных продуктов: уникальные технологии, актуальные разработки, эффективные решения

Сохранение отличных вкусоароматических характеристик мясных изделий в процессе производства и хранения – задача, которая остро стоит перед каждым производителем. В идеале вкус и аромат должны раскрываться в полной мере только при непосредственном употреблении продукта в пищу. Но как можно управлять летучими веществами, а именно из таковых состоит любой аромат? Оказывается, можно – с помощью специальной технологии производства инкапсулированных ароматизаторов!

Уникальные технологии, актуальные разработки

ГК «СОЮЗСНАБ» – первый и единственный на территории России и сопредельных государств Восточной Европы и Азии производитель уникальной линейки инкапсулированных ароматизаторов. Согласно технологии производства данных ароматизаторов душистые вещества покрываются специальной полупроницаемой оболочкой, которая защищает их от воздействия внешних факторов и взаимодействия с другими компонентами рецептуры. Варьируя свойства оболочки, можно управлять условиями, при которых происходит высвобождение вкуса и аромата: механическое разрушение, температурное воздействие и т. п.

Для получения порошкообразных инкапсулированных ароматизаторов и формирования оптимальных физико-химических свойств капсулы применяется специальная технология. Сначала тщательно подбираются компоненты для создания капсул. Затем проводится процесс инкапсулирования, который начинается со стадии гомогенизации: под высоким давлением смешивается водный раствор капсулянта с аро-

Сравнительный анализ инкапсулированных ароматизаторов и ароматизаторов, произведенных по стандартной технологии

Характеристики	Жидкие ароматизаторы	Порошкообразные ароматизаторы	Ароматические эмульсии	Инкапсулированные ароматизаторы
Устойчивость к окислению	Слабая (взаимодействуют с воздухом и другими компонентами)			Высокая (душистое вещество покрыто капсулой, которая предотвращает окисление)
Термостабильность	Относительно низкая	Высокая	Относительно низкая	Высокая (гарантированная термостабильность при + 250°C)
Устойчивость вкусоароматического профиля	Миграция вкуса в процессе длительного хранения	Ограниченное содержание ароматической части (высокие дозировки)	Миграция вкуса в процессе длительного хранения	Вкусоароматический профиль остается неизменным на протяжении всего процесса производства продукта и его хранения

матизатором. В результате получается однородная эмульсия с заданными свойствами. Далее осуществляется распылительная сушка: из эмульсии удаляется водная фаза, за счет чего дегидрируются и сами капсулы.

Благодаря применению эксклюзивной технологии инкапсулированные ароматизаторы обладают важными преимуществами:

- гарантируют стабильность вкусоароматического профиля готового продукта;
- имеют увеличенный срок годности, что особенно важно при хранении во вскрытых упаковках непосредственно в цехах;
- термостабильны – сохраняют стабильный аромат при температурной обработке до 250°C.

На сегодняшний день линейка инкапсулированных ароматизаторов коллекции Del'Ar® для мясной отрасли включает более 30 позиций, среди которых представлены ароматы мясного профиля (говядина, курица) и сложного профиля для производства самых популярных сортов колбасных изделий, например сервелатов: российского, коньячного, финского, мокко, капучино и т. п.

Для выработки колбасных изделий по ГОСТ в ГК «СОЮЗСНАБ» разработана линейка инкапсулированных пищевых комплексных смесей Del'Ar®, которая рекомендована к применению Всероссийским научно-исследовательским институтом мясоперерабатывающей промышленности им. В.М. Горбатова. Соотношение инкапсулированных комплексных смесей Del'Ar® по отношению к молотым специям выгодно отличается и находится в диапазоне 1:2 – 1:9.

Качество как основной фактор успеха

ГК «СОЮЗСНАБ» на протяжении многих лет администрирует весь цикл производства вкусоароматических добавок (от исходного сырья до отгрузки промышленной партии клиентам) по стандартам международной системы менеджмента качества ISO, соответствие которым ежегодно проверяется международным аудитором SGS. Сотрудники ГК «СОЮЗСНАБ» готовы оказать производителям помощь в подборе оптимальных решений для выпуска различных видов мясной продукции с проведением выработок непосредственно на предприятиях. **Р**



Посетите
нас на выставке
«АГРОПРОДМАШ»
в Москве
с 5 по 9 октября 2015 г.
Форум, стенд № FD110

BERTSCHlaska

ВАШ ПАРТНЕР

УБОЙ, ОХЛАЖДЕНИЕ,
РАЗДЕЛКА



ПЕРЕРАБАТЫВАЮЩЕЕ
ОБОРУДОВАНИЕ



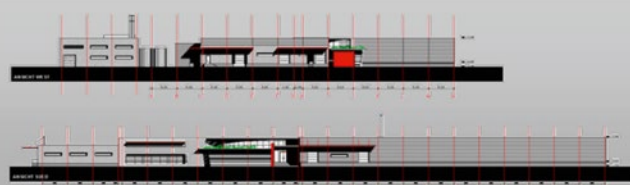
ТЕРМИЧЕСКАЯ
ОБРАБОТКА



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

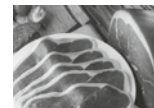
ул. Красноармейская 116/2

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



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



Автор:
Анна Леонова,
технолог пищевого направления
ООО «Реттенмайер Рус»

Пищевые волокна для производства сырокопченых колбас

Сырокопченая колбаса, или как ее еще называют «сухая», всегда была вкусным и дорогим продуктом. Раньше считавшаяся дефицитом, и теперь, представленная в широком ассортименте, она остается в статусе деликатеса.

С острым запахом, приятным солоноватым вкусом, сырокопченая колбаса отличается высоким содержанием белка, повышенным содержанием жира и малым содержанием влаги, благодаря чему может долго храниться.

Процесс приготовления сырокопченной колбасы включает в себя несколько этапов. Ключевым является созревание или ферментация. На этом этапе подготовленные колбасы созревают в течение нескольких суток при температуре 24 °С, за это время ферментация уничтожает большую часть опасных бактерий.

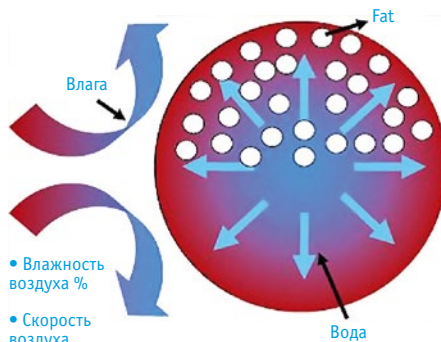
Далее происходит копчение продукта на буковой щепе. Этот процесс дает эффект не только с точки зрения вкусовых и ароматических свойств продукта, но и по сути является бактерицидной обработкой колбасы.

Последний этап приготовления сырокопченных колбас – сушка. Колбасы висят на специальных рамах в хорошо проветриваемом помещении в течение 25–30 суток в зависимости от диаметра оболочки. За время сушки существенно снижается количество влаги в продукте. Низкое содержание влаги в готовых сырокопченных колбасах также является фактором, повышающим их сохранность. Нет лишней влаги – значит, нет и среды, благоприятной для развития бактерий.

В мясной промышленности широко используются пищевые волокна. Пищевые волокна на сегодняшний день являются одними из самых востребованных

Непрерывная сушка

Волокна помогают выводу воды между жиром и мясом



и наиболее широко применяемых пищевых ингредиентов благодаря их многофункциональности. С одной стороны, пищевые волокна используют как технологические добавки, изменяющие структуру и химические свойства пищевых продуктов, с другой – пищевые волокна являются прекрасными функциональными ингредиентами.

Компания JRS (J. Rettenmaier & Sohn), являющаяся сегодня мировым лидером в области производства пищевых волокон, может предложить уникальный экологически безопасный природный продукт для производства сырокопченных колбас.

Суперцель WF 0024 представляет собой смесь пищевых волокон. По органолептическим характеристикам – мелкозернистый порошок белого цвета, лишенный вкуса и запаха.

Суперцель WF 0024 способствует понижению значения Aw активности воды в начале процесса созревания (не дает влаге мигрировать по батону и соответственно переносить соль на поверхность) и тем самым способствует обезвоживанию продуктов и ускоренному процессу созревания, особенно колбас с большим диаметром оболочки. При этом формируется хорошая текстура в более короткие сроки созревания (на 3–5 дней раньше). После 7 дней партия колбасы с WF 0024 имеет такую же плотность, как партия без WF 0024 через 17 дней.

Суперцель WF 0024 гарантирует при улучшении консистенции и уплотнении на разрезе малые потери веса в готовом продукте (увеличение выхода готовой продукции), отсутствие закала вследствие равномерного капиллярного переноса влаги от центра к внешним слоям фарша. Сроки сушки благодаря пищевым волокнам значительно сокращаются за счет равномерного высыхания.

Целью фирмы JRS является успех вашего бизнеса. Мы гарантируем стабильное высокое качество наших компаундов и уверены, что использование наших разработок обеспечит высокое качество готовой продукции, а также оптимизацию некоторых технологических процессов.

Рецептура сырокопченной колбасы «Советская»

Наименование сырья и ингредиентов	Количество, кг
Свинина н/ж	50
Говядина в/с или 1-й с	20
Шпик хребтовой	30
ИТОГО:	100
НПС	2,8
Перец черный или белый молотый	0,1
Кардамон или мускатный орех молотые	0,03
Перец душистый молотый	0,05
Коньяк	0,25
Стартовые культуры	0,025
Вода	0,075
Суперцель WF 0024	2,4
Декстроза	0,5

На территории России есть представительство немецкой компании JRS – ООО «Реттенмайер Рус». Наша команда готова оказать вам технологическую поддержку на всей территории РФ. **Р**

SUPERCEL®

Пищевые волокна
в мясных продуктах

www.rettensmaier.ru



WIBERG®

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

Вкус, качество, стабильность – WIBERG



«Предложить людям наивысшее наслаждение вкусом во время приема пищи» – это философия зальцбургского производителя специй WIBERG, который предлагает своим клиентам больше, чем просто продукт.

Комплексный подход от WIBERG – это понимание желаний потребителя, разработка индивидуального концепта продукта, креативные рецептуры, а также оптимально подобранный размер упаковки. Ключевыми компетенциями компании являются сбалансированные по составу специй и многофункциональных добавок рецептуры для мясоперерабатывающей отрасли, разнообразные варианты колбасных оболочек, а также поставка продукции для гастрономии.

История: традиции и миссия

То, что возникло в 1947 году как простая идея предлагать мясникам оптимизаторы вкусов для их продукции, превратилось со временем в успешное предприятие международного масштаба. «Небольшое дело в предместье Зальцбурга, местечке Штульфельден, переросло в глобальную компанию с представительствами по всему миру», – комменти-

рует владелец компании и управляющий директор Маркус Винклер. В 2014 году численность сотрудников WIBERG по всему миру составила 697 человек, а оборот достиг 142 млн евро. «Статичность – это шаг назад, – считает владелец компании в третьем поколении, – поэтому мы нацелены на постоянное развитие».

После успешного становления компании в Центральной Европе будущее за завоеванием новых рынков. Открытие представительства в Москве дало возможность WIBERG отвечать запросам разных категорий клиентов, ориентируясь на требования, обусловленные территориальной спецификой. Это в полной мере соответствует стратегии постепенного глобального развития компании.

Надежный партнер

Более 65 лет WIBERG поставяет производителям мясоперерабатывающей отрасли по всему миру специи, много-

функциональные добавки и оболочки для колбас. Благодаря глубоким отраслевым знаниям и многолетнему опыту разработок предприятие является надежным партнером для своих клиентов. Партнером, который отвечает интересам потребителя и готов предложить креативные решения, индивидуальный сервис, а также безупречное качество продукции.

Специи и функциональные добавки для мясных продуктов

Ключевыми направлениями производства WIBERG являются специи и функциональные добавки для улучшения вкуса, консистенции, цвета и продления срока годности мясной продукции. Будь то вареные, варено-копченые или сырокопченые колбасы, ветчины, деликатесы – в широком ассортименте WIBERG всегда найдется подходящее решение для каждой группы продуктов. От инновационных решений для мясных изделий с пониженным содержанием жира и соли до продуктов из птицы стандарта халяль, от изысканных специй до многофункциональных добавок, направленных на сохранение свежести полуфабрикатов, – WIBERG предлагает мясоперерабатывающим предприятиям продукты, которые объединяют в себе качество и превосходный вкус.

Философия качества WIBERG

С момента основания предприятия безупречное качество является главным приоритетом WIBERG. Управляющий директор Маркус Винклер твердо уверен: «Мы несем ответственность не только перед нашими поставщиками, клиентами и сотрудниками, но и перед нашими предшественниками. Качество означает для нас больше, чем просто качество продукта. Речь идет об интеграции понятия «качество» во все аспекты деятельности компании: от продукции до менеджмента и сервиса».

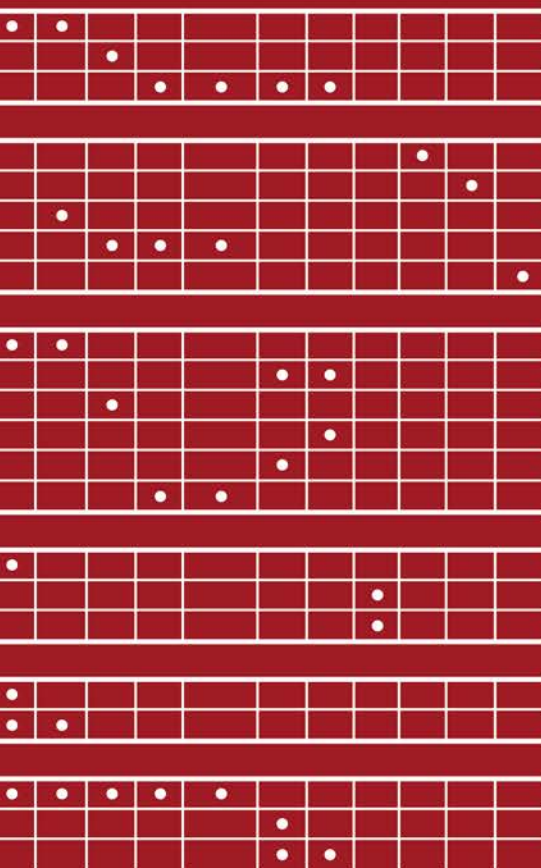
Лидер в области вкуса и инноваций

Компания WIBERG представлена на ключевых отраслевых выставках во всем мире, и мы приглашаем посетить наш стенд на «Агропродмаш 2015». Вы сможете ознакомиться с новинками продукции, эффективными технологическими решениями и оптимальными рецептурами, основанными на индивидуальном подходе к каждому клиенту. Профессиональные технологи WIBERG окажут вам полную консультационную поддержку. ■

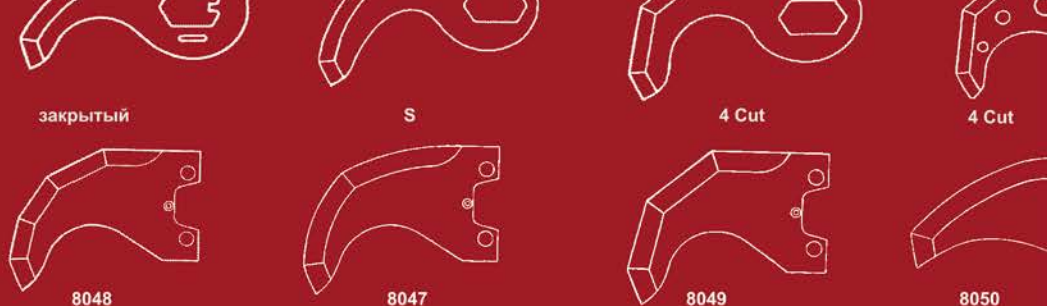


АНТЕС
www.antes.ru

USK 160	USK 170	S 200	USK 230	USK 230 - HV 208	B 500	B 600	KLA 220	KRK 100	W 300	W 400
---------	---------	-------	---------	------------------	-------	-------	---------	---------	-------	-------



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



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

(495) **500-4-500** многоканальный

Новинки Департамента пищевых ингредиентов ГК «Биостар»



Биотек Биф имеет нейтральный вкус и слабо выраженный запах говядины. Этот продукт обладает уникальными функционально-технологическими свойствами, являясь одновременно стабилизатором, эмульгатором и гелеобразователем.

Ассортимент Департамента пищевых ингредиентов ГК «Биостар» расширился говяжьими белками торговой марки Биотек Биф производства компании DCP B. V. (Нидерланды).

Белки торговой марки Биотек Биф уникальны по своим характеристикам и являются натуральными, экологически чистыми продуктами. Ассортимент говяжьих белков включает следующие виды:

- Биотек Биф 95 С – коллагеновый волокнистый белок;
- Биотек Биф 95 SF – коллагеновый порошкообразный белок;
- Биотек Биф 95 I – коллагеновый белок в виде мелкодисперсного порошка.

Коллагеновый говяжий белок получают в результате переработки коллагеновой ткани животного. Содержание белка в сухом веществе составляет 99%.

Биотек Биф имеет нейтральный вкус и слабо выраженный запах говядины. Этот продукт обладает уникальными функционально-технологическими свойствами, являясь одновременно стабилизатором, эмульгатором и гелеобразователем. Высокая функциональность данного белка позволяет широко использовать его при производстве различных эмульгированных и грубоизмельченных мясопродуктов, таких как:

- вареные колбасы, сосиски, сардельки и мясные хлеба;
- полукопченые, варено-копченые и сырокопченые колбасы;

- различные виды рубленых полуфабрикатов, котлет, пельменей, фаршей, мясных паштетов и консервов;
- цельномышечные продукты из свинины, говядины и мяса птицы.

Использование Биотек Биф имеет ряд существенных преимуществ. Прежде всего, продукт обладает высокой водосвязывающей способностью. Степень гидратации составляет от 1:10 (при использовании холодной воды) до 1:20 (при использовании горячей воды).

При этом Биотек Биф обладает способностью к гелеобразованию при температуре от 70°C, сохраняя тем самым высокий уровень влагоудерживающей способности.

Кроме того, он действует как структурообразователь. Использование этой функции особенно эффективно при производстве продуктов из мяса механической обвалки.

Биотек Биф способствует улучшению органолептических показателей готовых продуктов, уменьшению потерь при их термообработке и последующем хранении. Он позволяет значительно снизить себестоимость мясопродуктов.

Еще одним преимуществом является то, что Биотек Биф способствует уменьшению синерезиса при хранении готовых мясных изделий, а также сохранению свойств мясных продуктов, подвергаемых замораживанию.

Важно, что Биотек Биф используется для улучшения формирования фарша. Он компенсирует недостаток мышечного белка в фарше, снижает количество немясных замен.

Но и на этом список его достоинств не исчерпывается. Биотек Биф сохраняет свойства мясных продуктов, подвергаемых вакуумированию, благодаря влагоудерживающей способности и уменьшению выделения мясного сока. Данный белок устойчив к действию протеолитических ферментов.

Необходимо отметить, что Биотек Биф проявляет свои функциональные свойства как отдельно, так и в сочетании с другими компонентами, такими как растительные, животные белки, крупяные наполнители, каррагинаны. Говяжий белок Биотек Биф не имеет Е-индекса, и его присутствие в рецептуре изделия не требует выноса на этикетку.

Рекомендуемая норма введения говяжьего коллагенового белка торговой марки Биотек Биф составляет:

- при предварительном посоле мяса, в фарш колбасных изделий и п/ф как рецептурный компонент – от 2 до 4% сухого продукта в принятой для данной рецептуры гидратации;
- при фаршесоставлении в виде гранул в п/к, в/к и с/к колбасы – до 20% рецептуры;
- при фаршесоставлении как технологическая добавка – до 0,5–1% сухого продукта без или с минимальной гидратацией.

Департамент «Пищевые Ингредиенты» приглашает посетить стенд компании «Биостар» на международной выставке «Агропродмаш–2015» (павильон 2, зал 3, место 23С60), где технологи и менеджеры предоставят всю необходимую информацию по применению говяжьих белков торговой марки Биотек Биф, а также предложат продегустировать продукцию, изготовленную с их использованием. **Р**

Новинка Говяжий белок

Биотек Beef 95 SF | Биотек Beef 95 С | Биотек Beef 95 I

Преимущества использования:

- снижение себестоимости
- улучшение структурно-механических характеристик
- уменьшение риска отделения влаги из продукта в вакуумной упаковке



BIOSTAR®
ПИЩЕВЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ



АГРОПРОДАШ

**5-9 октября
2015**

Приглашаем посетить
наш стенд
ЭКСПОЦЕНТР, МОСКВА
ПАВИЛЬОН 2, ЗАЛ 3
МЕСТО 23С60

Санкт-Петербург
+7 (812) 600-44-70

Москва
+7 (495) 781-84-71

Волгоград
+7 (8442) 56-01-31

Нижний Новгород
+7 (831) 241-31-38

Екатеринбург
+7 (343) 214-80-81

Новосибирск
+7 (383) 362-12-01

Калининград
+7 (911) 864-97-73

www.biostar.ru



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

Автор:



Игорь Демин,
генеральный директор
ООО «ЦСБ-Систем»

Свежесть превыше всего



Высокая скорость обработки заказов – это рецепт успеха немецкого предприятия оптовой торговли продуктами питания Fripa. С момента получения заказа до передачи товара клиенту проходит не более 24 часов.

Фирма Fripa GmbH из города Бенсхайм (Германия) предлагает своим клиентам широкий ассортимент пищевой продукции. На складских площадях в 2,9 тыс. м², в том числе низкотемпературных, хранятся мясо, рыба, хлебобулочные изделия, деликатесы, сыр и приправы. Две трети ассортимента составляет скоропортящаяся продукция. Для клиентов Fripa, в основном гастрономических предприятий, это означает, что у своего поставщика они могут приобрести все необходимое.

Основанная в 1978 году фирма росла и развивалась собственными силами и средствами. Сегодня от прежнего предприятия осталась традиция гарантировать клиенту высокое качество поставляемой продукции и наи-

лучший сервис. Ровно 20 лет назад **руководитель предприятия Вольфганг Халь** и его сын **Ральф** пришли к мысли о внедрении IT-решения CSB-System.

«Программное обеспечение на протяжении многих лет поддерживало рост нашего предприятия, за это время мы постепенно активировали большее число модулей решения. Сегодня мы управляем всеми процессами предприятия с CSB-System и благодаря быстрой обработке заказов клиентов, начиная с приемки заказа до его отгрузки, имеем ряд конкурентных преимуществ», – поясняет Ральф Халь.

Многоканальный сбыт

Основная форма сбыта более чем 6 тыс. различных артикулов – класси-

ческая продажа по телефону. Многие клиенты заказывают товар с помощью EDI, e-mail или факса. Уже в 3 часа утра первые сотрудники предприятия начинают обрабатывать полученные ночью заказы клиентов. В 7 утра наблюдается пик поступления заявок, телефоны не замолкают ни на минуту.

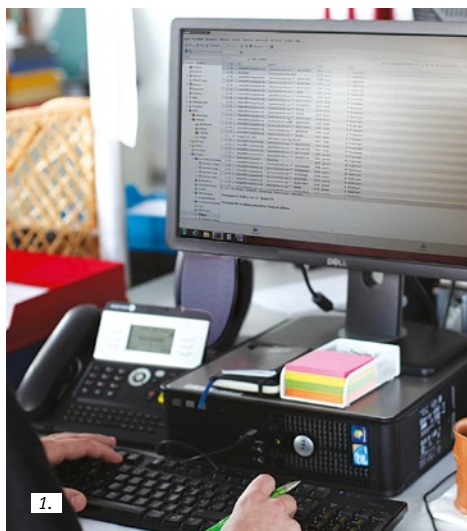
Оптимальное обслуживание более чем 900 клиентов и обеспечение в срок доставки продукции – непростая задача, которая заключается в организации внешних и внутренних логистических процессов. ERP-система CSB-System поддерживает сотрудников предприятия при регистрации заказов клиентов. С помощью программного решения на экране компьютера визуализируется вся необходимая информация о клиенте, порядке оформления заказа, продукции, объемах, ценах и актуальном запасе на складе. Заявки остаются только зарегистрировать в системе и дать разрешение на комплектацию.

Между тем, вне основных часов работы клиенты Fripa могут заказывать продукцию и в Интернете. Недавно предприятие начало использовать B2B-интернет-магазин от CSB-System для исчерпывающего использования современного многоканального сбыта продукции.

Интернет-магазин полностью интегрирован в ERP-решение CSB-System, благодаря чему все поступающие заказы клиентов сразу доступны модулю диспозиционного менеджмента. При этом нет необходимости в ручной обработке данных, которой свойственны ошибки и большие затраты времени.

Полная интеграция в систему управления товарным хозяйством очень важна как для возможности учета цен на продукцию, так и с точки зрения автоматического доступа ко всей информации о ней, такой как вес, срок хранения, номер партии, данные по прослеживаемости.

Благодаря прямой коммуникации интернет-магазина с ERP-системой возможна автоматическая проверка наличия



1.



2.

артикула для каждого отдельного заказа, учитывающая также сроки поставки. Таким образом, процессы комплектации заказов и доставки продукции могут стартовать непосредственно с момента принятия заявки от клиента.

Комплектация заказов с использованием сканера на сухом складе

Обеспечение высокой скорости процесса – основная задача и в комплектации заказов. С недавнего времени фирма Friipa полностью отказалась от использования бумажных документов и ручного ввода данных в этом процессе.

Вместо этого на сухом и холодильном складах комплектовщики используют мобильные терминалы для сбора данных с функцией сканирования, сообщающиеся в режиме онлайн с системой CSB-System и получающие задания на комплектацию по беспроводной локальной сети (WLAN). Сотрудник обрабатывает последовательно все позиции заказа, сканируя штриховой код артикула и отбирая требуемое его количество с соответствующей полки. Благодаря предварительной сортировке заданий по месту хранения артикулов возможна оптимизация последовательности их обработки, а также пути движения комплектовщика по складу. В результате существенно ускоряется процесс комплектации заказов и увеличивается объем ежедневной выработки.

Отбор каждого артикула подтверждается комплектовщиком в системе CSB-System, эта информация автоматически передается в систему управления складом, где актуализируются складские остатки. Благодаря такой обработке информации в режиме онлайн больше нет

необходимости в последующей регистрации данных вручную. Кроме того, на пункте управления непрерывно выдается статус процесса комплектации.

Голосовое управление комплектацией заказов при –20°

Для комплектации заказов на низкотемпературном складе фирма Friipa использует решение Pick-by-Voice. При температуре –20° здесь хранится особенно чувствительная в отношении свежести скоропортящаяся продукция – мясо, рыба и хлебобулочные изделия глубокой заморозки. Использование мобильных оконечных устройств в таких условиях ограничено, поэтому здесь комплектация заказов выполняется при поддержке решения Pick-by-Voice, использующего голосовую технологию.

Система CSB-System и мобильные речевые компьютеры сообщаются между собой посредством беспроводной локальной сети (WLAN). При этом данные заказов клиентов преобразуются в речевые команды и передаются комплектовщикам посредством микрофонно-телефонной гарнитуры. Это обеспечивает безошибочный и быстрый подбор заказов. Руки сотрудников при этом остаются свободными, что позволяет выполнять комплектацию заказов с максимальной производительностью.

Подтверждение отбора каждого артикула также осуществляется голосовой командой. Благодаря коммуникации с системой управления складом в режиме онлайн складские остатки актуализируются в реальном масштабе времени. В дополнительной ручной обработке данных нет необходимости.

1. ERP-система CSB-System поддерживает сотрудников предприятия при регистрации заказов клиентов. С помощью программного решения на экране компьютера визуализируется вся необходимая информация о клиенте, порядке оформления заказа, продукции, объемах, ценах и актуальном запасе на складе.

2. Высокая скорость обработки заказов – это рецепт успеха немецкого предприятия оптовой торговли продуктами питания Friipa. С момента получения заказа до передачи товара клиенту проходит не более 24 часов.

Программное обеспечение как фактор повышения производительности

Ральф Халь считает, что его предприятие хорошо оснащено технологически. «Программное обеспечение является для нас фактором повышения производительности. После его установки значительно улучшилось качество процесса комплектации заказов, – говорит он. – Все теперь происходит намного быстрее, без помех. Ни в одной из областей склада мы больше не используем бумажные накладные, что позволило минимизировать количество ошибок. Программное обеспечение дает нам решающее конкурентное преимущество – высокую скорость. Спустя не более 24 часов после подачи заказа клиент получает свой товар». В планах фирмы Friipa – внедрение и других CSB-модулей. Вскоре, например, с помощью программного решения будет осуществляться управление оборотной транспортной тарой, т. к. в этой области был выявлен потенциал для дальнейшей экономии. ■



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

Гость:



Фабио Конти,
руководитель
производственного
направления Sandvik
по пищевому оборудованию

Беседовала:



**Ольга
Паленова**

За конвейерными технологиями – будущее

Преимущества использования конвейерных технологий и вопросы гигиены в соответствующем оборудовании мы обсудили с Фабио Конти, руководителем производственного направления Sandvik по пищевому оборудованию.

– Как может применение конвейерных технологий в пищевой промышленности повысить эффективность и производительность?

– Говоря простыми словами, использование конвейера для транспортировки продуктов из одного места в другое дает возможность исключить операции по загрузке и разгрузке и тем самым экономит время и рабочую силу. Как мы в компании Sandvik понимаем, постоянная подача обеспечивает эффективность (по сравнению с поэтапным производством) непрерывно процесса. Будь то выпечка или заморозка, обработка паром или сушка, если у вас есть возможность создать непрерывный процесс, то ваша производительность будет значительно выше, чем можно было бы достичь на производстве отдельных партий.

Такие факторы, как температура и влажность, могут поддерживаться в непрерывном производственном процессе, в то время как поэтапное производство страдает от изменяющихся условий каждый раз, когда открывается дверь или останавливается процесс производства. Также непрерывные процессы не ограничены одной технологией. Модульные, многоэтапные процессы могут использовать эти преимущества, давая тем самым еще большую производительность.



Фабио Конти:

«Исследования показали, что лента из сплошной нержавеющей стали может быть очищена и продезинфицирована гораздо быстрее, чем ленты из других материалов, что обеспечивает меньшее время простоя производства, а также экономит более 25% воды, моющих и химических средств».

– Какими преимуществами обладает лента из нержавеющей стали по сравнению с другими материалами?

– Это зависит от процесса и самого продукта, но для многих пищевых производств это большой срок службы стальной ленты и, как следствие, отличная окупаемость инвестиций. Также ключевыми преимуществами ленты из нержавеющей стали являются ее тепловые свойства и простота в очистке и дезинфекции.

Нержавеющая сталь может нагреваться и охлаждаться до экстремальных температур без какого-либо влияния на ее структуру и эксплуата-

ционные качества. На самом деле, нержавеющая сталь – это превосходный проводник тепла, и она отлично подходит для охлаждения и заморозки продуктов – то есть лента играет здесь ключевую роль, это не просто способ транспортировки. И, как любое изделие из этого материала, лента может очищаться множеством разных способов – путем нагрева, водой, щетками, с помощью химических и моющих средств или с помощью сочетания вышеуказанных способов.

– Как использование конвейерных лент помогает производителям обезопасить себя от заражения пищевых продуктов?

– Считается, что при использовании конвейера наибольший риск для продуктов представляет размножение бактерий. Это может быть следствием недостаточной очистки самой ленты или по причине несовершенной конструкции всего конвейера, в котором могут быть щели или зазоры, в которых собирается грязь и размножаются бактерии. Поэтому основной целью является применение такой технологии, которая снижает риск заражения, а именно применение цельного и абсолютно плоского материала с гладкой поверхностью. Кроме того, конструкция самого конвейера должна отвечать требованиям пищевой промышленности, и как можно больше его элементов должны быть сделаны из нержавеющей стали. И последнее, процедуры по очистке должны быть тщательными и эффективными. Исследования показали, что лента из сплошной нержавеющей стали может быть очищена и про-



дезинфицирована гораздо быстрее, чем ленты из других материалов, что обеспечивает меньшее время простоя производства, а также экономит более 25% воды, моющих и химических средств.

– Каким образом дизайн продуктов Sandvik гарантирует возможность качественной очистки?

– Наши ленты из нержавеющей стали идеально плоские и гладкие, и в них нет промежутков, шероховатостей или иных участков, где могли бы прятаться микробы. Даже сварной шов, при помощи которого соединены концы ленты, совершенно невидим. К тому же нержавеющая сталь является очень прочной и стойкой к повреждениям и царапинам.

Лаборатория продовольственной службы Финляндии VTT Expert Services провела исследование пригодности к очистке трех разных типов конвейерных лент – из нержавеющей стали, сплошного пластика и сборного пластика – и изучила скорость размножения бактерий после очистки в мясной индустрии, где потенциальное влияние проблем, связанных с гигиеной, является, возможно, наибольшим. Полученные данные были абсолютно очевидны: ленты из нержавеющей стали очищаются гораздо лучше, чем два вида пластиковых поверхностей, протестированных на предмет размножения бактерий. И разница эта наиболее заметна на поврежденных поверхностях.

– Какие требования к гигиене должны соблюдаться при применении конвейерных технологий и как вы обеспечиваете их выполнение?

– Не только лента влияет на гигиену, но и весь конвейер в целом. Мы предлагаем решения для пищевых производств уже около 90 лет, и мы знаем, что необходимо для создания системы, которая будет соответствовать самым строгим стандартам. Наши технологические системы могут быть сконструированы таким образом, чтобы удовлетворять стандартам FDA (Food and Drug Administration) и GMP (Good Manufacturing Practice). Для простых операций мы также можем предложить конвейерный узел нашего производства, специально сконструированный для транспортировки и обработки пищевых продуктов. Его характерной чертой является рама из нержавеющей стали, которая обеспечивает легкий доступ для проведения очистки. Все его подшипники одобрены для использования в пищевой промышленности и обработаны на весь срок службы смазочными материалами, также одобренными для использования в пищевой промышленности. Двигатель также может использоваться в пищевой индустрии и имеет класс защиты IP65.

– Как, по вашему мнению, будет меняться конвейерное производство в пищевой индустрии и переработке?

Использование конвейера для транспортировки продуктов из одного места в другое дает возможность исключить операции по загрузке и разгрузке и тем самым экономит время и рабочую силу.

– Одно не вызывает сомнения: санитарные нормы в сфере пищевого производства будут становиться все более строгими, что вынудит пересмотреть требуемый уровень гигиены и безопасности на каждом технологическом участке. Это станет крайне важным фактором при принятии решения о покупке оборудования. Вопросы окружающей среды тоже останутся – сейчас все заботятся об энергопотреблении, но и вода скоро превратится в скудный и, следовательно, дорогостоящий ресурс. А значит, важность соблюдения самых высоких стандартов гигиены при использовании меньшего количества воды для мытья и ополаскивания будет возрастать. Лента из нержавеющей стали будет играть ключевую роль во всех сферах. ■



Компания: **ООО «ОК»**
Санкт-Петербург, Б. Сампсониевский пр., 45А
Тел.: (812) 740-22-65, факс: (812) 740-55-48
E-mail: office@ok-ref.ru
www.ok-ref.ru

Автор: **Ю.С. Гордиенко,**
московское представительство
компании, к. т. н.

Энергоэффективность холодильных систем

Энергопотребление холодильными системами достигает 15% от объема электроэнергии, производимой в России. Половина электроэнергии, потребляемой пищевыми предприятиями и холодильными складами, расходуется на холодоснабжение. Поэтому как непосредственно в холодильных установках, так и на стыке холодильных систем с технологическими системами скрыт существенный резерв по экономии электроэнергии. А это позволит снизить себестоимость производимой продукции.

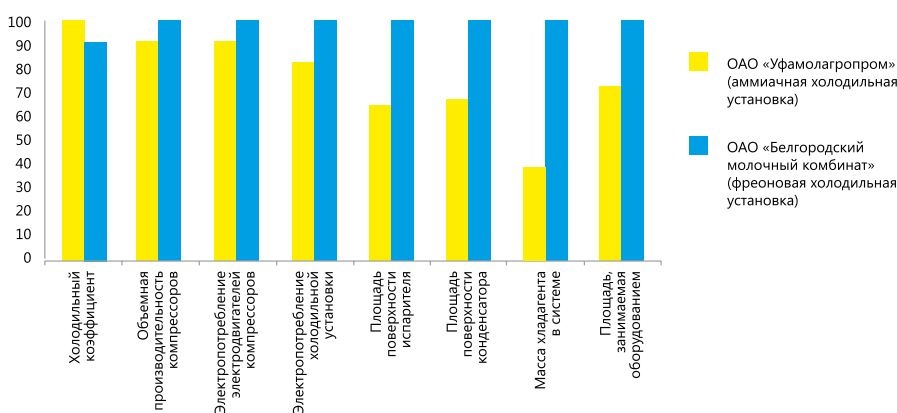
Возможности экономии энергии, как электрической, так и тепловой, в системе холодильной установки закладываются, как правило, на стадии проектирования. Рассмотрим некоторые факторы, влияющие на энергоэффективность систем холодоснабжения.

Холодильный агент

Мы все чаще сталкиваемся с проблемами, возникающими при переносе опыта фреонового холодоснабжения небольших предприятий на крупные предприятия суммарной холодопроизводительностью больше 1,5 мегаватт. Получается множество централей (порядка 8–10) на разные температуры кипения, установленных в одном машинном отделении. Если заказчик по каким-либо объективным или субъективным причинам решил максимально уменьшить инвестиции на приобретение холодильного оборудования, то при эксплуатации, к сожалению, неизбежно возникают проблемы вплоть до продажи данного бизнеса.

Целесообразно использовать более универсальный вариант ценообразования. Критерием стоимости является так называемая «стоимость владения», в которую входят составляющими инвестиции в оборудование; стоимость энергоносителей: электроэнергии, воды, газа и т. д.; стоимость запасных ча-

Рисунок 1. Сравнение технических характеристик аммиачной и фреоновой холодильных установок, %



стей и расходных материалов; стоимость сервисных работ на ближайшие три года эксплуатации. При таком подходе четко видны преимущества и недостатки того или иного решения.

На рис. 1 приведены результаты сравнения систем холодоснабжения на аммиаке и фреоне.

Потребление электроэнергии аммиачными холодильными системами меньше, чем фреоновыми, примерно на 20%, площадь теплообменной поверхности воздухоохладителей и конденсаторов меньше на 30–35%, масса аммиака в системе меньше примерно на 60%. Это факторы, которые существенно влияют на производство конкурентной пищевой продукции.

Аммиак является природным хладагентом и производится в России, в отличие от фреонов, которые производятся за рубежом. Утечки из современных аммиачных холодильных систем в десятки раз меньше, чем из фреоновых, да и стоимость аммиака существенно ниже.

Теплообменное оборудование

Конденсаторы. Наиболее часто во фреоновых холодильных системах применяют воздушные конденсаторы (тем-

пература конденсации 45°C и выше), а в аммиачных системах холодоснабжения применяются испарительные конденсаторы (температура конденсации 35°C). Разница в температурах конденсации хладагентов составляет более чем 10 K, и в сочетании со свойствами выбранного хладагента это обстоятельство увеличивает потребление электроэнергии винтовыми компрессорными агрегатами на 40–50%.

Воздухоохладители. Площадь поверхности теплообмена аммиачных воздухоохладителей на 35% меньше, чем фреоновых (рис. 1). Оттаивание инея с поверхности фреонового воздухоохладителя обычно осуществляется электронагревом, а оттайка аммиачного воздухоохладителя, как правило, конденсацией паров аммиака. Срок окупаемости системы оттаивания инея горячими парами составляет 2,5 года (рис. 2).

Естественный холод для охлаждения хладоносителя. Применение системы охлаждения хладоносителя наружным воздухом должно также решаться на стадии проектирования. Эффект может быть достигнут там, где среднемесячная температура ниже минус 5°C наблюдается больше пяти месяцев в году.

Рисунок 2. Системы оттаивания инея с воздухоохладителями в расчете на 1 МВт холодопроизводительности

Показатель	Электро- энергией	Перегретым паром
Стоимость опции, евро	9 500	10 500
Стоимость арматуры, евро	7 000	45 000
Стоимость силового оборудования, евро	2 500	0
Стоимость материалов и монтажных работ, евро	0	25 000
Стоимость материалов и электромонтажных работ, евро	2 500	0
ИТОГО	21 500	80 500
Затраты на электроэнергию в год, евро	11 500	0
Экономия на электроэнергии в год (использование воздухоохладителей в качестве конденсаторов), евро	0	11 000
ОКУПАЕМОСТЬ, лет	$\frac{(80\,500 - 21\,500)}{(11\,500 + 11\,000)} \sim 2,6$	

При выполнении данного условия срок окупаемости системы фрикулинга составляет около трех лет.

Бросовая теплота. Решить задачу по отбору бросовой теплоты у холодильной установки можно двумя способами: отбирая теплоту перегретых паров хладагента на линии нагнетания с помощью теплообменника (форконденсатора) или снимая теплоту с маслоохладителя винтового компрессора. Применяя совместно оба способа, можно утилизировать до 30% тепловой энергии, получая в результате горячую воду с температурой 35–40°C. На пищевых производствах требуется теплая вода для санитарной мойки оборудования, инвентаря, помещений. Также можно использовать теплоту для подогрева воды, поступающей в котельную. Срок окупаемости систем использования бросовой теплоты не превышает года.

Значительный объем экономии энергоресурсов скрыт в производственных помещениях, в которых температурный режим по технологическим требованиям к продукции находится в интервале от 0°C до 12°C. В осенне-зимний период возникает технический конфликт между необходимостью отопления помещений и их охлаждением. Температура воды, используемой для отопления, не может снижаться ниже определенного предела, так как это чревато разрушением трубопроводов и отопительных устройств. Для обогрева таких помещений вполне возможно использование бросовой теплоты холодильной системы. Причем управление системой «обогрев – охлаждение» будет идти от одного блока управления, что ликвидирует техническую конфликтную ситуацию: чем интенсивней работает система охлаждения технологического помещения, тем жарче батареи отопления в этом помещении.

Решение задачи по экономии энергоресурсов комплексно, а не по отдельным кусочкам позволяет экономить ежегодно до 40%. Вполне естественно, что инвестиции в подобную установку также больше, т. к. требуются дополнительные теплообменники, насосы, аккумуляционные емкости, резервное оборудование на работу в ситуации разбаланса выработки бросовой теплоты и в потребности теплоты.

Специалисты компании «ОК» всегда готовы рассмотреть ваши предложения, оказать помощь в увязке технологических и холодильных процессов, выполнить интересующие вас технико-экономические расчеты. При этом используется богатый опыт проектирования, подбора оборудования, монтажа, пуско-наладки, обучения специалистов-эксплуатационников подобных систем холодоснабжения. **Р**



ПРОМЫШЛЕННЫЕ ХОЛОДИЛЬНЫЕ СИСТЕМЫ

ПРОЕКТИРОВАНИЕ ПОСТАВКА МОНТАЖ



ООО «ОК»
197044, Россия,
Санкт-Петербург,
Б. Сампсониевский пр.,
д. 45, лит. А
тел.: +7 (812) 740 22 65
факс: +7 (812) 740 55 48
office@ok-ref.ru
www.ok-ref.ru

Ждем Вас
на выставке
«Агропродмаш-2015»
с 5 по 9 октября.
Наш стенд:
павильон 2, зал 2,
стенд 22В88





Компания: **Ishida Europe, Россия и СНГ**
129090, Россия, Москва, Олимпийский пр., 16,
стр. 1, СК «Олимпийский»
тел.: +7 (499) 272-05-36
e-mail: info@ishidaeuropa.ru
www.ishidaeuropa.ru



Канал Ishida на YouTube:
[IshidaeuropaLtd](https://www.youtube.com/channel/UCIshidaeuropa)

Оборудование AirScan обнаружит утечки газа в упаковках с МГС

Ishida Europe выпускает на рынок революционное оборудование Airscan для обнаружения утечек МГС (модифицированной газовой среды) в лотках и пакетах со свежей продукцией. Оборудование анализирует присутствие CO_2 на поверхности упаковки и гарантирует 100-процентное определение брака.



Ishida AirScan использует инновационную лазерную технологию для обнаружения в запаянных упаковках с МГС мест утечки CO₂ из отверстий, не превышающих 0,5 мм в диаметре. При этом скорость работы нового оборудования составляет до 180 упаковок в минуту.



Оборудование AirScan разработано для работы с самыми разными продуктами питания, в том числе с охлажденным мясом, морепродуктами, готовыми блюдами, фруктами, салатами, овощами.

Ishida AirScan использует инновационную лазерную технологию для анализа поверхности упаковки и обнаружения в запаянных упаковках с МГС (модифицированной газовой средой) мест утечки CO₂ из отверстий, не превышающих 0,5 мм в диаметре. При этом скорость работы нового оборудования составляет до 180 упаковок в минуту.

Ishida AirScan гарантирует 100-процентную надежность для обнаружения мест утечки газа, используя технологию, не нарушающую целостность упаковки.

Использование данного оборудования позволяет снизить количество от-

бракованных единиц продукта, так как технология контроля без нарушения целостности позволяет быстро и легко произвести переупаковку. Таким образом, обеспечивается сохранение свежести продукта и увеличение срока хранения упаковки с МГС, что не отражается на общей производительности линии.

Достижение 100-процентной целостности лотка или пакета значительно снижает количество жалоб со стороны покупателей на испортившийся товар, уменьшает вероятность возврата продукта, а также ведет к сокраще-

нию налагаемых на ритейлеров штрафов и сопутствующих затрат, которые могут негативно отразиться на репутации производителя и престиже торговой марки.

Ishida AirScan требует минимальной установочной площади и легко интегрируется в уже существующие упаковочные линии. Данное оборудование может стать частью сделанной на заказ упаковочной линии от Ishida, включающей в себя также мультиголовочный весовой дозатор, устройство для подачи лотков, трейслер, систему рентгеновского контроля, контрольные весы, этикетировщики и упаковщики в коробки.

Таким образом, Ishida AirScan представляет собой инновационное оборудование, обеспечивающее контроль качества при производстве и упаковке пищевых продуктов с применением МГС. **Р**

BERTSCHlaska



Автор:
Хуберт Хакл,
генеральный директор

«Берч-Ласка», Вена
А-1030 Австрия, г. Вена,
Баумгассе, 68
tel.: +43 1 795-74-0
fax: +43 1 798-56-22
e-mail: bertschlaska@bertsch.at

«Берч-Ласка», Москва
119034, Москва,
Коробейников переулок, д. 22, стр. 3
тел.: +7 (495) 695-12-50; +7 (495) 695-12-60
факс: +7 (495) 695-12-71
e-mail: office@bertsch-laska.ru

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

BERTSCHlaska: качество и профессионализм

ВERTSCHlaska с центральным офисом в Вене, филиалами в Москве, Краснодаре, Казани, Киеве, Минске и Вильнюсе вот уже несколько десятилетий занимается экспортом оборудования. Мы всегда там, где требуется качество и высокий профессионализм.

Наша общая программа включает в себя как проектирование с нулевого цикла (Green Field Projects) убойных и мясоперерабатывающих цехов, так и поставку оборудования для предприятий по переработке молока, а также их монтаж, пуск в эксплуатацию, обучение и технологическое сопровождение.

Оборудование, поставляемое BERTSCHlaska для переработки мяса и производства вареных, полукопченых, сырокопченых колбас, ветчин, полуфабрикатов и других деликатесных продуктов, используется на сегодняшний день во всем мире.

BERTSCHlaska предлагает оборудование, обеспечивающее все технологические процессы.

Оборудование для убои и подвесные системы

Убойные цеха могут проектироваться как отдельные монолинии, а также и как комбинированные линии по убою КРС, свиней или овец. Убойные цеха оснащаются также установками для обработки побочных продуктов, а также комплектуются подвесными транспортными системами, обеспечивающими необходимую производственную логистику.

Оборудование для обвалки мяса

Тенденция на современных предприятиях по разделке сегодня – это рост требований к рентабельности и качеству продукта. Эта тенденция будет расти и в будущем. В зависимости от технологии обвалка мяса осуществляется на от-



Промышленная установка на базе NH_3 и CO_2

дельных рабочих местах или на линии непрерывного действия с автоматизированными транспортерами для кусков мяса, пустой тары, емкостей с мясом.

Оборудование для производства мясных и колбасных изделий

Для того чтобы экономически выгодно производить высококачественные колбасные продукты, необходимо первоклассное производственное оборудование, а также современные технологии. Современная мясная промышленность немыслима без волчков, мешалок, куттеров, блокаторов, эмульсификаторов, входящих в программу поставок BERTSCHlaska, которая также включает в себя вакуумные шприцы с высокопроизводительными переключателями для промышленного производства сосисок.

За последние годы на мировом рынке значительно повысился спрос на автоматические линии по производству тонкоизмельченных колбасных фаршей, вареных и сырокопченых колбас, фарша, бургеров, а также продуктов быстрого приготовления.

Термическая обработка

Наряду с классическими камерами для копчения и варки все большее распространение получают камеры непрерывного действия, представляющие собой комбинацию из камеры для копчения,

варки и интенсивного охлаждения с автоматической системой транспортировки копильных рам. Для производства сырокопченой продукции важными пунктами нашей программы поставок являются климатические камеры холодного копчения до 40 копильных рам и климатические камеры сушки площадью до 300 м².

Упаковочные системы

В сфере вакуумной упаковки мы предлагаем технически продуманные камерные машины и термоформовочные машины глубокой вытяжки, а также всю периферию от машин для нарезки до систем взвешивания и этикетирования.

Транспортная и складская логистика

Компания располагает самыми современными транзитными складами с робототехникой, складами для порожней тары и системами перегрузки. BERTSCHlaska разрабатывает и интегрирует самые разнообразные концепции складского и подъемно-транспортного оборудования.

Спектр программы BERTSCHlaska охватывает оборудование от простого гравитационного склада с подачей вручную или транзитного склада с автоматизированной перегрузкой с программным обеспечением до передвижения европаллет при помощи считывания штрихкода, а также подъемных устройств для складирования контейнеров или их обратной отправки с предварительной обработкой в современных моечных машинах.

Холодильная техника

Система охлаждения на мясоперерабатывающих предприятиях включает в себя климатизацию помещений, охлаждение установок для сырокопченых колбас, а также как обычное охлаждение, так и глубокую заморозку. В качестве первичного контура может служить хладагент аммиак, CO_2 или фреон, в качестве вторичного контура – смесь гликоля и воды.

Ждем вас на выставке «Агропродмаш 2015» в Экспоцентре с 5 по 9 октября, стенд FD110! □

KARL SCHNELL 
PARTNER TO THE FOOD INDUSTRY

godunova@karlschnell.ru
тел.: +7 (905) 509-17-59
andreas.litau@karlschnell.de
тел.: +49 (0) 71-81 / 962-171
www.karlschnell.ru

Волчки Karl Schnell. Базовые машины и новые возможности применения



Волчок – одна из основных универсальных машин в пищевой промышленности, если речь идет об измельчении. При этом спектр требований к данной категории машин с течением времени только расширяется.

Современные волчки должны не только справляться с задачей измельчения в полной мере, но также делать это при все более низких температурах, максимально щадящим способом, сохраняя при обработке исходную структуру сырья.

Высокая производительность при небольших временных затратах должна быть гарантирована при соблюдении всех требований безопасности и гигиены – и все это на фоне снижения эксплуатационных расходов и расходов на техническое обслуживание.

Полный спектр таких возможностей реализован в волчках Karl Schnell E 130, G 160, U 200, 250 V и K 280 и представлен в различных вариантах производительности.

Соответствие привода режущему комплексу способствует эффективному энергопотреблению и надежной работе. Защита от перегрузок предотвращает выход машины из строя даже при экстремальных нагрузках. Прочная конструкция приспособлена к тяжелым условиям эксплуатации. Тихий привод уменьшает шумовую

нагрузку и создает комфортные рабочие условия.

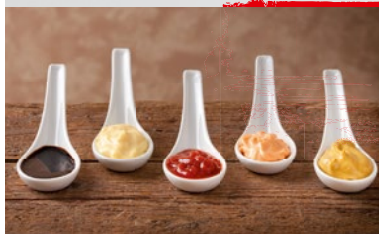
Машины укомплектованы различными режущими комплектами, имеющими свое назначение, и являются универсальными для обработки множества продуктов. Волчки KS способны обрабатывать предварительно раздробленный сыр и блоки масла температурой до -18°C .

Существует возможность переработки целых блоков и головок сыра, в этом случае используется встроенный валдробилка. Автоматическая регулировка частоты вращения, зависящая от нагрузки, обеспечивает плавное и безопасное функционирование, а также дает стабильное качество продукции.

Специальные ножи, используемые в конструкции, работают практически бесконтактно. Для придания продукту более тонкой структуры KS предлагает ножевые решетки с отверстиями малого и очень малого диаметра – до 1,2 мм.

Загрузка волчка происходит последовательно с помощью подъемного механизма или непрерывно – с помощью транспортера. 

KS ПРОЦЕСС-АВТОМАТ



ВСЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ПРОЦЕССЫ В ОДНОЙ МАШИНЕ



ОДНА МАШИНА БЕСКОНЕЧНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ



**AGROPRODASH 5 - 9 ОКТЯБРЯ 2015
ЭКСПОЦЕНТР МОСКВА**

**KARL SCHNELL БУДЕТ РАСПОЛОЖЕН
В ПАВИЛЬОНЕ 2 ЗАЛ 1 СТЕНД 21B80**

KARL SCHNELL
PARTNER TO THE FOOD INDUSTRY



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!

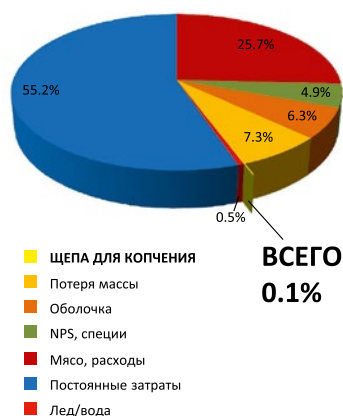
Однако ошибки, сделанные в этой области, могут обойтись очень дорого – особенно в тех случаях, когда используются предположительно дешевые древесные отходы или древесная щепа низкого качества. Это явный пример того, на чем нельзя экономить.

Для надежного, продолжительного функционирования современных 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 продолжительные интервалы между

Процент стоимости щепы для копчения



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 HACCP и ISO.

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. **P**

Высшее качество

под названием

**АГРО
ПРОД
МАШ**

Ждем Вас на выставке
«АГРОПРОДМАШ-2015».
Павильон №1,
СТЕНД 1C05

REHO RÄUCHER GOLD®

Щепа для копчения

деликатесов

Оригинал



Безопасность
продукта проверена:
Производство
сертифицировано согласно
НАССР 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.rettentmaier.ru

ООО РЕТТЕНМАЙЕР РУС



Природные
волокна
Член концерна ЙотРС



www.sventa-meat.ru

Швейцария

Riffli Spielstrasse 9

6052 Hergiswil

T/ ф: +41 (41) 631 03 60

Email: sventa@sventa.ch

Москва

121099, Большой

Девятинский пер., д. 5

T: +7 (495) 232 56 32

(отдел з/ч, расходных
материалов, сервиса)

T: +7 (495) 587 42 57

(отдел продаж оборудования)

Email: info@sventa.ru

Новосибирск

630110 ул. Писемского, 1а,

корп. 9, оф. 2

T/ф: +7 (383) 362 13 63

Email: ma@sventa.ru

Краснодар

350058 ул. Селезнева,

д. 204/2, оф. 409

T/ф: +7 (861) 217 02 26

Email: vm@sventa.ru

Украина

65026, г. Одесса, а/я 75

T/ф: +38 (048) 777 57 71

Email: vg-sventa@paco.net

SVENTA AG

Switzerland

с 1992 года

Оборудование

от Убоя до готового Продукта



Мы предлагаем:

- оборудование из Европы и США
- склад запчастей и расходных материалов
- сервисная поддержка от сертифицированных инженеров

более **1000** клиентов в РФ и странах СНГ

80 сотрудников: продавцов и инженеров

8 представительств в РФ, Украине, главный офис – в Швейцарии

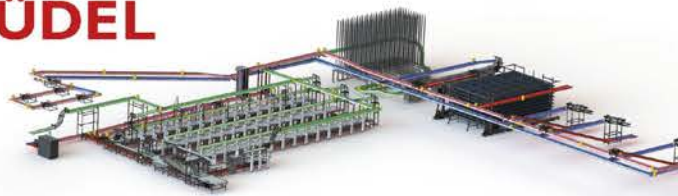
Убедитесь в качестве нашего оборудования и сервиса на
каждом заводе России - от Калининграда до Камчатки!

Наши партнеры - ведущие мировые производители:

BANSS
AUSTRIA



GÜDEL



handtmann
Ideen mit Zukunft.



FESSMANN
Leading in Smoking Technologies



TIPPER TIE™
SOLUTIONS THAT WORK. A ZODIAC COMPANY



T
Travaglini



WEBOMATIC®
Advanced Vacuum Packaging Systems



TREIF®



MAGURIT
GEFRIERSCHNEIDER GMBH



KOHLHOFF



MAJA®



POSS



günther®
FOODPROCESSING



Ekomiex Pilsniak



KNECHT.



BAADER
Food Processing Machinery



KERRES
anlagensysteme



KS KARL SCHNELL





Компания: **АО «Май Проект»**
Тел.: +7 (495) 989-85-04, 981-98-80
E-mail: info@myproject.msk.ru
www.myproject.msk.ru

Авторы: **Андрей Ромашко**,
ведущий инженер
технологического отдела

Игорь Бойко,
инженер
технологического
отдела

Евгений Марыкин,
руководитель проектов
отдела маркетинга
промышленных предприятий

Опыт реализации локальных очистных сооружений мясоперерабатывающих предприятий

Несмотря на видимую схожесть очистных сооружений канализации мясокомбинатов, существует десяток отличий технологических схем очистки. К каждому предприятию требуется применить индивидуальный подход и разработать уникальную технологическую схему очистки сточных вод с учетом местных особенностей и номенклатуры производимой мясокомбинатом продукции. Например, для предприятий по производству пищевых полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий, к которым относится предприятие ООО «Конкордия» (Калининградская обл.) [1], технологическая схема отличается от схемы, запроектированной для мясоперерабатывающего предприятия ООО «Увинский мясокомбинат» (пос. Ува, Удмуртия) [2].

В статье рассмотрен опыт «МАЙ ПРОЕКТ» в проектировании и строительстве очистных сооружений канализации мясной промышленности на примере ОАО «Дзержинский мясокомбинат» (г. Дзержинск) и ЗАО «Агротек Холдинг» (п. Нагорный, Елизовский район, Камчатский край).

Сходство двух названных проектов состоит в том, что обе технологические схемы основаны на использовании флотационных установок для физико-химической очистки, изготовленных из пассивированной нержавеющей стали AISI 304.

ОАО «Дзержинский мясокомбинат» (г. Дзержинск)

Подготовка к проектированию локальных очистных сооружений канализации мясокомбината началась в конце июля 2014 года, и уже через 13 месяцев,



1. Общий вид флотационной установки
2. Общий вид шнекового пресса
3. Общий вид флотационной установки в контейнере

[1] – (Щетинин А.И., Агафонкин В.В., Костин Ю.В., Томилов С.М. и др. Очистка сточных вод предприятий мясоперерабатывающей промышленности // «Водоснабжение и санитарная техника», №11, 2010. – с.39–48).
[2] – (Мазняк З.А., Есин М.А., Ромашко А.В. Очистка сточных вод: индивидуальный подход и проекты «под ключ» // «Мясная сфера», №1(92), 2013. – с. 64–65).

в начале августа 2015 года, был подписан акт выполненных работ, который явился результатом достижения требуемого качества очищенных сточных вод перед сбросом в городской коллектор и проведения обучения обслуживающего персонала. Размещение комплектного оборудования механической, физико-химической очистки и обработки осадка было предложено выполнить в существующем здании, для чего был выполнен демонтаж существующего оборудования и выполнена реконструкция здания с учетом требований к размещению нового оборудования.

Описание схемы очистки сточных вод мясокомбината

Сточные воды мясокомбината проходят механическую очистку на проектируемых барабанных решетках с прозором 1 мм и существующих песколовках. Усреднение сточных вод производится в существующих реконструируемых железобетонных емкостях.

Физико-химическая очистка начинается в трубчатом смесителе, в который добавляется раствор коагулянта, щелочи и флокулянта, и продолжается на флотационной установке (рис. 1).

Очищенные до требуемых норм сточные воды сбрасываются в городской коллектор.

Описание схемы обработки осадков

Флотошлам со средней влажностью 96% шнековым насосом флотошлама откачивается в емкость осадка, в которую периодически самотеком поступает донный осадок из флотатора. Из проектируемой емкости осадка смесь осадков шнековым насосом направляется на дальнейшее механическое обезвоживание на шнековом прессе до влажности не более 80% (рис. 2).

Достигнутая эффективность очистки сточных вод мясокомбината

В результате проведения пусконаладочных работ локальных очистных сооружений мясокомбината была достигнута эффективность очистки, представленная в табл. 1.

Согласно представленным данным компания «МАЙ ПРОЕКТ» достигла требуемого по техническому заданию качества очищенных сточных вод перед сбросом в городской коллектор. После выполнения пусконаладочных работ специалисты «МАЙ ПРОЕКТ» провели

Таблица 1. Эффективность очистки в период пусконаладочных работ на ОАО «Дзержинский мясокомбинат»

Показатель, мг/л	До очистки	После очистки	Средняя эффективность очистки, %
Жиры	293-123	23,4-6,15	92-95%
Взвешенные вещества	841-556	42,1-5,56	95-99%
ХПК	3097-1766	681-318	78-82%
БПК ₅	1915-1360	421-231	78-83%
Фосфор общий	11,8-6,9	0,47-0,14	96-98%
Железо общее	5,2-4,68	0,52-0,23	90-95%
Нефтепродукты	10,0-4,4	0,7-0,18	93-96%

Таблица 2. Эффективность очистки в период пусконаладочных работ на ЗАО «Агротек Холдинг»

Показатель, мг/л	До очистки*	После очистки	Средняя эффективность очистки, %
Взвешенные вещества	950	95-66,5	90-93%
ХПК	2300	805-679	65-70,5%
БПК ₅	1200	420-354	65-70,5%
Фосфаты	65	9,75-7,15	85-89%
Железо общее	3,0	0,75-0,54	75-82%
Нефтепродукты	5,0	2,25-0,25	55-95%

* разовые значения на входе. В процессе выполнения пусконаладочных работ контролировались значения на выходе из ЛОС.

обучение обслуживающего персонала локальных очистных сооружений мясокомбината, что является гарантией последующей успешной эксплуатации технологического оборудования.

ЗАО «Агротек Холдинг» (п. Нагорный, Елизовский район, Камчатский край)

Из-за высокой сейсмичности района строительства было принято решение о размещении локальных очистных сооружений в контейнерном исполнении. Высокие требования к качеству очищенных сточных вод не позволяли уменьшить стандартный перечень предоставляемого оборудования физико-химической очистки для более просторного размещения технологического оборудования в контейнере. Однако маленькое проектное количество образующегося донного осадка и флотошлама позволило отказаться от сооружений по обработке осадка.

Заказчику было предложено несколько вариантов компоновки основного технологического оборудования в контейнере, в результате чего был выбран самый оптимальный вариант его размещения с учетом удобства загрузки реагентов и проведения сервисного обслуживания оборудования. Общий вид флотационной установки в контейнерном виде представлен на рис. 3.

Результаты проведения пусконаладочных работ

После подбора наилучшего коагулянта и марки флокулянта на этапе выполнения пусконаладочных работ была достигнута следующая эффективность очистки (табл. 2).

По всем показателям были достигнуты требования к качеству сточных вод, описанные в техническом задании на проектирование. Специалистами компании «МАЙ ПРОЕКТ» в сжатые сроки выполнены работы по поставке оборудования и вводу в эксплуатацию сооружений очистки сточных вод мясоперерабатывающих предприятий. Выполнен весь комплекс работ от проектирования до ввода в эксплуатацию сооружений очистки промышленных сточных вод в соответствии с техническим заданием. Качество очищенных сточных вод соответствует требованиям на сброс в городскую канализацию. Достигнута проектная эффективность очистки по всем нормируемым показателям.

Необходимо отметить экологическую сознательность руководителей представленных в статье мясокомбинатов, которые выполнили все предъявленные к ним требования по очистке сточных вод и утилизации осадков, тем самым избежав штрафных санкций за сброс недостаточно очищенных сточных вод в городской коллектор. ■



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



Автор:
Андрей Черников,
руководитель подразделения
по работе с оборудованием

Газация камер созревания – новый подход к биобезопасности



Таблица 1

Метод обработки	Дата проведения исследований	Тип исследования	Место взятия пробы	Плесени, КОЕ
Вымачивание оболочки	03.09.2014	смыв	рама 2511	68
		смыв	рама 2022	2
		смыв	рама 1975	62
		смыв	рама 1268	63

Таблица 2

Метод обработки	Дата проведения исследований	Тип исследования	Место взятия пробы	Плесени, КОЕ
Аэрозоль (Унипро 5)	03.09.2014	смыв	рама 2511	н/о
		смыв	рама 2022	н/о
		смыв	рама 1975	н/о
		смыв	рама 1268	н/о

В соответствии с Техрегламентом Таможенного союза 021/ 2011 от 9 декабря 2011 года все пищевые предприятия обязаны разработать и внедрить систему менеджмента безопасности продуктов питания – ХАССП.

Особое внимание при этом следует уделять предотвращению биологических рисков от микроорганизмов, которые способны вызывать токсикозы и токсикоинфекции. Наиболее устойчивы к воздействию дезинфицирующих средств и внешней среде плесневые грибы и дрожжи, которые при благоприятных условиях быстро распространяются по всем поверхностям производственных помещений. Попадая в продукт, они изменяют его органолептические свойства (вызывают пороки), а при дальнейшем употреблении – микотоксикозы.

Понимая серьезность ситуации, многие производители используют антибактериальную обработку продуктов. Так, при обработке сухих созревающих

колбас применяется вымачивание оболочек в суспензии препарата, например на основе натамицина. Данный подход требует постоянного перемешивания суспензии и контроля уровня концентрации. Для каждой партии оболочек желательна свежая суспензия. Кроме того, каждые 2–3 дня она должна нагреваться до 64°C, выдерживаться 10 минут, потом охлаждаться. Все это создает излишние временные и трудовые затраты, а результаты можно назвать весьма спорными. Согласно «Инструкции по микробиологическому контролю на предприятиях мясной промышленности» содержание дрожжей и плесеней в продукте должно быть 0 КОЕ.

Проведенные компанией «РАБОС Интл.» исследования (см. табл.1) показывают, что вымачивание оболочек не позволяет полностью удалить плесени с поверхности продукта.

Альтернативным способом является обработка колбас в камере созревания

методом опрыскивания свежеприготовленной и перемешанной суспензией. Данный способ имеет значительные преимущества, если правильно выбрать оборудование, которое обеспечит обработку всей поверхности колбасы, исключая чрезмерное образование капель на ней.

Работы, проведенные «РАБОС Интл.» на мясоперерабатывающем предприятии, показали, что обработка колбас в камере созревания аэрозольным генератором холодного тумана Унипро 5 от IGEBA более эффективна по отношению к вымачиванию оболочек. С помощью него рабочий раствор препарата переводится в мелкодисперсное состояние с размером капли 10–40 микрон и вводится в воздушную среду камеры созревания. Аэрозоль равномерно заполняет помещение и держится в воздухе до нескольких часов. Столь мелкие капли за счет конвекционных потоков на 100% покрывают все поверхности камеры. Исключается образование капель большого размера, суспензия не стекает с колбас, лучше сохраняется защитный эффект. Происходит эффективная обработка не только продукта, но и всех внутренних поверхностей камеры, а также воздушного бассейна. При этом используется количество препарата в четком соответствии с рекомендациями производителя.

Доказательством эффективности газации генератором Унипро 5 явились микробиологические исследования, проведенные лабораторией предприятия (см. табл. 2), которые показали, что после аэрозольной обработки того же продукта плесени обнаружены не были.

На предприятии отметили значительное снижение времени и трудозатрат. Достаточно заправить генератор Унипро 5 рабочим раствором, установить его в камеру созревания и включить в сеть 220 В на 10–15 минут.

Даже если используется малорастворимый препарат, например, натамицин, Унипро 5 может быть оснащен электрической мешалкой для бака раствора, что позволит равномерно расходовать и поддерживать концентрацию препарата. В генераторе Унипро 5 образование аэрозоля происходит без соприкосновения раствора со стенками распылительного сопла, что позволяет исключить его закупоривание. По сравнению с вымачиванием оболочек, появилась возможность провести повторную обработку непосредственно перед выемкой продукции из камер. Таким образом, увеличиваются сроки хранения без ущерба качеству. ■

АКЦИЯ

Меняем люминометр любого производителя
на прибор нового поколения, быстрый и мощный
SystemSURE Plus!*



Внесен
в госреестр
средств
измерений

Меню
на русском
языке

Калибровка
за 15 секунд

Контроль
5000 точек

Просмотр
статистики
данных
на приборе

* Узнайте подробности по условиям акции у «РАБОС Интернешнл» – эксклюзивного поставщика люминометров компании Hugiена в РФ. Предложение не является публичной офертой.
Количество приборов по акции ограничено – успеете сделать заказ.



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>

Применение растительных алкалоидов в кормлении свиней

Доказано, что растительные алкалоиды благотворно влияют на работу кишечника животных и улучшают конверсию корма. Происходит это в основном за счет противовоспалительного действия данных веществ на слизистую кишечника. Полевые опыты, проводимые по всему миру, демонстрируют положительное влияние определенных растительных алкалоидов на показатели производства мяса.

Самой серьезной статьей расходов при производстве мяса являются корма для животных. Кормовая промышленность использует разные технологии для улучшения усвояемости компонентов корма с тем, чтобы производители мяса могли позволить себе их закупать. Один из наиболее успешных методов, достигающих этой цели, заключается в применении так называемых ПСР (противомикробные стимуляторы роста). Такие антибиотики добавляют в корма с целью снижения вызываемой кормом воспалительной реакции в ЖКТ и ограничения роста микроорганизмов. Так как кормовые дозировки этих антибиотиков крайне малы, считается, что влияние ПСР на улучшение показателей продуктивности – в большей степени результат подавления воспалительного ответа, нежели подавления патогенной микрофлоры (Niewold, 2007).

Тем временем, применение ПСР остро ставит вопрос о приобретении резистентности к антибиотикам отдельными патогенными штаммами бактерий, которая снижает конверсию корма, а также представляет риск для покупателей, употребляющих мясо животных, получавших ПСР. По этой причине законодательство о применении ПСР в производстве мяса становится все более и более жестким.

В течение последних десяти лет индустрия производства кормов для живот-

ных находится в поиске альтернативных добавок, способных заменить ПСР. Альтернативная добавка должна обладать достаточным противовоспалительным действием, чтобы способствовать улучшению здоровья кишечника (Niewold, 2012) и, соответственно, усвояемости корма. Воспалительные процессы сильно влияют на выращивание животных, так как расходуют огромное количество энергии и питательных веществ. Из-за иммунного (воспалительного) ответа в ЖКТ может быть потеряно до 30% усваиваемой энергии (Lochmiller и Deerenberg, 2000). Вполне логично, что последствия для интенсивности роста и конверсии корма отрицательны. В связи с этим активные вещества, демонстрирующие противовоспалительные свойства, представляют огромный интерес для животноводческой отрасли.

Альтернативой ПСР являются определенные растительные алкалоиды, в частности четвертичные бензофенонтридиновые и протопиновые алкалоиды (ЧБА+ПА). Противовоспалительное действие ЧБА+ПА четко задокументировано в опытах с культурами клеток и в ходе физиологических исследований (a.o. Drsata et al., 1996; Chaturvedi et al., 1997; Khadem et al., 2014). Впервые данные вещества были использованы в древней медицине, однако совсем недавно ЧБА+ПА стали производить

из растений семейства Papaveraceae для применения в составе противовоспалительных препаратов для ухода за полостью рта. Также стало понятно, что для отрасли производства кормов для животных ЧБА+ПА могут оказаться успешной альтернативой ПСР.

Влияние ЧБА+ПА на кормление поросят

В течение последних десяти лет получено много практических данных в отношении влияния ЧБА+ПА на кормление поросят (a.o. Kantas et al., 2015). ЧБА+ПА можно применять на всех этапах выращивания свиней (свиноматки, поросята, отъемыши, свиньи на откорме), но данная статья в основном посвящена периоду от отъема до откорма. В целом можно сказать, что при включении ЧБА+ПА в состав корма его потребление растет, привесы увеличиваются, а также улучшается конверсия.

Чтобы оценить эффективность применения ЧБА+ПА в кормлении поросят, был проведен мета-анализ (Hogeschool Ghent, Бельгия), объединивший результаты опытов из разных стран, проведенных на разных этапах выращивания.

Поросята-отъемыши

В каждом хозяйстве (Испания, Нидерланды, Венгрия и Польша) поросят после отъема произвольно разбили на группы и кормили опытным и контрольными рационами, в основе каждого – стандартный стартерный корм, который применялся в течение пяти-шести недель, начиная с возраста в четыре недели и до девяти-десяти недель. Было изучено влияние трех разных концентраций ЧБА+ПА (15, 30 и 60 г/т корма). Измерения потребления корма и привесов всех поросят проводились идентично в начале и в конце исследований в каждом хозяйстве.

Результаты данного мета-анализа конверсии корма показаны на рис. 1. В ходе опытов было задействовано 1742 животных. Наблюдалось среднее значительное снижение конверсии корма на 3,1, 3,7 и 4,9% в группах с ЧБА+ПА при дозировках в 15, 30 и 60 г/т корма, соответственно.

Поросята на дорастивании – откорме

В 36 хозяйствах (Европа, Таиланд, Мексика, Чили и Бразилия) поросят на дорастивании – откорме произвольно разбили на группы и кормили опытными или контрольным рационами (типичными рационами для данных регионов), в основе каждого – стандартный рацион для дорастивания, который применяли в течение 14 недель, начиная с возраста в 10 недель и до 24 недель. Потребление корма и привесы всех свиней измеряли в каждом хозяйстве. В ходе опытов использовали дозировки ЧБА+ПА в соответствии с рекомендациями производителя (15–50 г/т корма). Показатели конверсии корма по отдельным хозяйствам, полученные в результате данного анализа, показаны на рис. 2. Средний показатель конверсии корма у поросят, получавших рацион с добавкой ЧБА+ПА, улучшился на 3,4%. Из общего количества хозяйств (36) в 32 показатели конверсии корма выросли на этапе дорастивания – откорма у поросят, получавших корм с включением ЧБА+ПА.

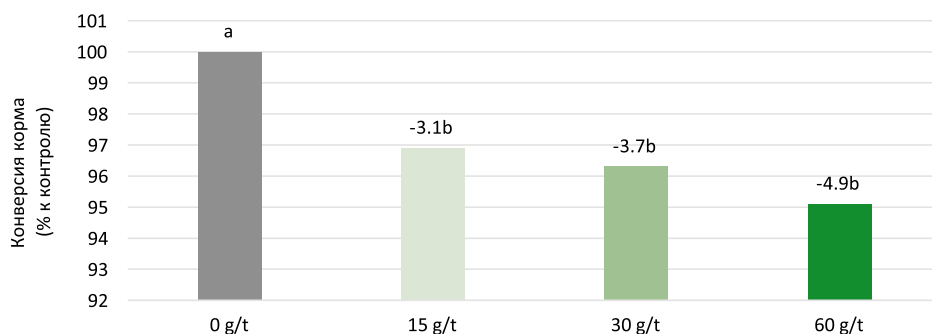
Коммерческая доступность ЧБА+ПА

Данные этого мета-анализа показывают, что ЧБА+ПА являются безопасной кормовой добавкой, демонстрирующей стабильное улучшение продуктивных показателей свиней (потребление корма, интенсивность роста, конверсия корма) при производстве мяса при соблюдении рекомендуемых дозировок (15–50 г/т корма).

Сангровит® («Phytobiotics Feed Additives GmbH», Германия) уже на протяжении 15 лет позволяет применять стандартные дозировки ЧБА+ПА в кормах. Производство данного продукта контролируется на всех этапах и сертифицировано по строгим международным нормам. Подтверждено, что механизм действия этих растительных алкалоидов основан на противовоспалительном действии на слизистую кишечника.

Сангровит® уже применяется различными компаниями во всем мире при

Рисунок 1. Изменение показателя конверсии корма у поросят-отъемышей (мета-анализ)

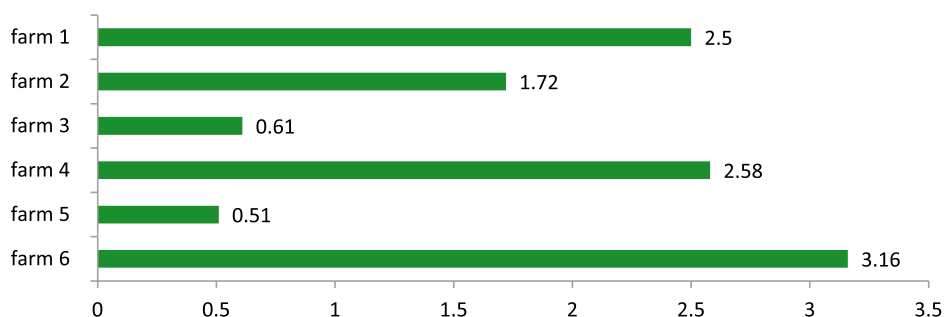


Источник: Hogeschool Gent, Бельгия

Рисунок 2. Анализ конверсии корма в полевых условиях: поросята на дорастивании – откорме получали кормовую добавку на основе ЧБА+ПА (Сангровит®, Phytobiotics GmbH)



Рисунок 3. Процентное соотношение с/с привесов в группах с и без Сангровита



производстве кормов для разных видов животных. Его применяют в качестве замены кормовых антибиотиков и с целью улучшения продуктивности, интенсивности роста и конверсии корма.

На рис. 3 приведено сравнение показателей среднесуточных привесов поросят на дорастивании – откорме с применением Сангровита® в пяти товарных хозяйствах. Можно увидеть, что среднесуточный привес улучшился в среднем на 2% для животных, которые получали корма, обогащенные

Сангровитом®, по сравнению с животными, получавшими корм без Сангровита®.

Выводы

Применение ЧБА+ПА является инструментом оздоровления кишечника поросят, в результате которого улучшаются показатели конверсии корма. Тем самым, это означает, что данные соединения можно использовать в качестве альтернативы широко распространенной практике применения ПСР. ■

Гость:



Игорь Переплётчиков,
генеральный директор
компании «Атлантик-Пак»

Беседовала:



**Виктория
Загоровская**

Во всем мире – и Россия здесь не исключение – наблюдается постепенный переход с готовых пакетов на пленку. Упаковка в пленку – быстрее, дешевле, удобнее. Поэтому логично предположить, что пленки все больше будут пользоваться успехом у мясопереработчиков.

Амистайл в политике импортозамещения

Компания «Атлантик-Пак» недавно заявила о планах по созданию в России производства барьерной пленки для пищевой упаковки. Об этом проекте мы поговорили с **генеральным директором компании «Атлантик-Пак» Игорем Переплётчиковым**.

– С чем связано принятое решение? Расскажите подробнее о проекте: что и в какие сроки предполагается сделать?

– Мы давно видим на рынке России растущую потребность в барьерной пленке: увеличивается как производство (на 28,4% в 2012 году и на 21,5% в 2013-м), так и импорт продукции (на 5,8% в 2012 году и на 14,5% в 2013-м). Главные драйверы роста – изменение формата реализации продуктов в торговых сетях: их все больше продается в штучной упаковке с высокими сроками хранения. Поэтому мы не сомневаемся в успешности этого проекта. Запустив производство барьерной пленки, мы во многом «закроем» потребности внутреннего рынка и сможем заместить импорт по этому продукту. При этом наши пленки будут серьезно отличаться от тех, которые уже представлены. В них будет присутствовать, так сказать,

инновационная «изюминка», которая всегда присуща нашим продуктам.

Первую очередь инвестпроекта мы планируем запустить уже во втором квартале 2016 года, а выйти на полную мощность сможем в течение 2–3 лет.

– Как вы выходите из положения в условиях нестабильности курса валют, экономических санкций, сокращения объемов государственной поддержки, падения потребительского спроса?

– Для наших клиентов не секрет, что в условиях нестабильности курса мы столкнулись с трудностями по приобретению сырья, которое, к сожалению, пока не могут производить российские производители. Однако мы уверены, что это дело времени. Мы давно проводим испытания по выпуску упаковки из сырья российских производителей, уже есть хорошие результаты, и доля отечественного сырья в нашем производстве увеличивается. Но пока рано говорить о полном переходе на сырье отечественного производства – мы не можем рисковать качеством готовой продукции.

Естественно, мы видим все тенденции, которые имеют место на рынке,

ведь более 30% производимых колбасных изделий в России упаковываются в оболочки, пленки и пакеты «Атлантик-Пак». И в рамках курса на импортозамещение мы наращиваем свои объемы продаж в России, заменяя продукцию наших зарубежных конкурентов. По итогам восьми месяцев 2015 года наши продажи в России в натуральном выражении выросли от 3 до 8% по разным группам товаров.

– Как вы оцениваете потенциал рынка пленки, которую будет производить «Атлантик-Пак»? Какова динамика потребления в РФ и ожидаемый рост?

– Потенциал рынка пленок достаточно велик, особенно если компания ставит перед собой амбициозные цели и способна их достичь. Российский рынок пленок, высоко- и среднебарьерных, из года в год показывает стабильный рост, который, по разным оценкам, составляет от 8 до 20% ежегодно. Он обусловлен, прежде всего, мировой тенденцией в использовании вторичной, гибкой, упаковки. И на гребне волны – пленки, которые удобно использовать на большинстве видов су-

ществующего упаковочного оборудования. Второй фактор – увеличение производства полуфабрикатов и потребления мяса птицы, которые в большинстве случаев упаковываются с использованием барьерных пленок.

– Какая барьерная упаковка сегодня наиболее распространена в России в отличие от Европы и почему?

– Тенденции мирового рынка проникают в Россию, но не столь быстро, и мы видим, что отечественный рынок мясопереработки достаточно консервативен. Эта консервативность распространяется и на упаковочные материалы, в том числе на барьерные пленки. Пока их потребление не столь высоко, как в Европе, но динамика положительная, и спрос будет только расти.

Во всем мире – и Россия здесь не исключение – наблюдается постепенный переход с готовых пакетов на пленку. Упаковка в пленку – быстрее, дешевле, удобнее. Поэтому логично предположить, что пленки все больше будут пользоваться успехом у мясопереработчиков.

Одно из главных отличий российского рынка от европейского – это использование пленок до пяти–семи слоев. В Европе сейчас активно применяются девяти- и одиннадцатислойные материалы.

– Каких результатов планируется достичь благодаря реализации проекта «Атлантис-Пак»? Перечислите выгоды, которые получают в результате потенциальные потребители?

– Реализация проекта по пленкам поможет нашим клиентам решить сразу несколько задач: увеличить скорость производства, получить возможность выделить свой продукт на полке за счет интересного дизайна упаковки, ярких этикеток. К тому же упаковка в пленку будет выгоднее и с экономической точки зрения. А так как «Атлантис-Пак» – это российская компания, то не будет никаких перебоев с поставками, которые могут возникнуть при ввозе импорта через границу. Кроме того, мы планируем максимально использовать сырье отечественного производства, поэтому ценообразование будет меньше зависеть от курсов валют. Мы стараемся быть ближе к нашему клиенту не только географически, но и как можно лучше понимать потребности каждого комбината. К тому же, имея большой штат высококвалифицированных специалистов технологического сопровождения продукции, мы поддерживаем заказчиков при



Главные драйверы роста рынка барьерной упаковки – изменение формата реализации продуктов в торговых сетях: их все больше продается в штучной упаковке с высокими сроками хранения. Поэтому мы не сомневаемся в успешности этого проекта.

внедрении новых продуктов – помогаем правильно настроить оборудование.

– Как ведущие производители упаковки для пищевых производств реагируют на изменение ситуации на рынке? По вашим прогнозам, в рамках курса на импортозамещение стоит ли ожидать появления в РФ заводов по выпуску пищевой упаковки или упаковочных материалов, колбасных оболочек или компонентов, необходимых для их производства?

– В рамках курса на импортозамещение возможны разные сценарии развития сегмента упаковки. Мы, как и все производители упаковки, реализуем позитивный сценарий. Новые производители упаковки появлялись и до взятого курса на импортозамещение, и во время него, и появятся после. По сырью и компонентам ситуация другая: российские производители активно занимаются разработками необходимого сырья для разных областей упаковочной промышленности, есть успехи. Появление новых производителей сырья – маловероятно. Скорее, имеющиеся производители расширяют свой ассортимент. Как уже говорилось, мы сотрудничаем с несколькими российскими компаниями, проводим испытания, а удавшиеся проекты внедряем в наш ассортиментный портфель.

– Как отечественные образцы выглядят на фоне зарубежных аналогов? Что необходимо нашим производителям упаковки и оболочки для достижения европейского технологического уровня?

– Тут еще вопрос, кто за кем гонится в инновациях! За последнее десятилетие самыми инновационными продуктами в сегменте колбасных оболочек являются IPeel и ICel производства «Атлантис-Пак». Это высококачественные заменители искусственных оболочек на основе целлюлозы. Опыт внедрения IPeel показывает, что у IPeel преимуществ перед аналогами больше. Два главных преимущества – цена и высокая технологичность. Дальше, по большому счету, можно не перечислять, так как эти первые два являются определяющими. Российские производители колбас первыми видят весь потенциал инновационной продукции нашего производства и пользуются всеми преимуществами упаковочных решений «Атлантис-Пак».

Наша сильная сторона в том, что мы не выпускаем монопродукт – один для всех потребителей, а находим к каждому клиенту индивидуальный подход и подбираем индивидуальное решение, максимально соответствующее его потребностям и техническим возможностям. **MC**



Автор: **Анна Елисеева**,
старший менеджер по продуктам
ООО ПКФ «Атлантис-Пак»
eliseeva@atlantis-pak.ru
тел. 8 (800) 500-85-85

Вторичная упаковка: необходимый элемент производства мясомолочных продуктов

Компания «Атлантис-Пак» предлагает высокотехнологичные двухосноориентированные пленки Амистайл Ф и Амистайл ФТ для вторичной упаковки продуктов мясной и молочной отраслей.



Амистайл ФТ:

термоусадочная пленка для вторичной упаковки в трехшовные пакеты с вакуумированием и термоусадкой

Технология упаковки: «флоу-бэг»/«флоу-вак»

Ширина: 60–430 мм

Печать:

многоцветная, полноцветная или одноцветная печать с использованием красок на основе летучих растворителей

Формы поставки: бухты

Амистайл Ф:

пленка для вторичной упаковки в трехшовные пакеты с модифицированной газовой средой

Технология упаковки: «флоу-пак»

Ширина: 60–430 мм

Печать:

многоцветная, полноцветная или одноцветная печать с использованием красок на основе летучих растворителей

Формы поставки: бухты

Еще несколько лет назад сосиски, колбаса или деликатесная продукция продавались на развес или в полиэтиленовых пакетах. Но за последние четыре года ситуация кардинально изменилась. Одна из ключевых тенденций современного производства мясных продуктов – использование вторичной упаковки.

Этот тренд возник неслучайно. Во-первых, использование вторичной упаковки – это обязательное условие работы с ритейлом, с которым производители должны считаться. Вторичная упаковка создает удобства логистики, хранения и торговли. Во-вторых, она необходима и самим производителям мясопродуктов, так как только вторичная упаковка позволяет увеличить

радиус доставки, освоить новые рынки сбыта, увеличить объемы продаж.

Упакованный в пленку товар вызывает больше доверия у покупателя, так как повышает безопасность продукции и продлевает срок ее хранения, причем без использования консервантов или заморозки – исключительно за счет вторичной упаковки. То есть вопрос упаковывать или не упаковывать мясные продукты во вторичную упаковку уже не стоит перед производителем.

Вторичная упаковка не просто желательна, но практически необходима для всего ассортимента выпускаемой мясной продукции. Производителю остается только выбрать ту или иную технологию упаковки из множества

предложений. Выбор этот очень важен, так как правильно выбранная технология (соответствующая самому продукту и маркетинговым целям производителя) дает конкурентные преимущества, способствует созданию новых каналов сбыта, увеличению прибыли, повышению качества продукции в соответствии с требованиями безопасности пищевых продуктов.

Компания «Атлантис-Пак» предлагает высокотехнологичные многослойные двухосно ориентированные термосвариваемые упаковочные пленки.

Амистайл Ф – пленка для вторичной упаковки пищевых продуктов в модифицированной газовой среде в трехшовные пакеты на оборудовании типа «флоу-пак». Амистайл Ф содержит высокобарьерный слой EVON.

Амистайл ФТ – термоусадочная пленка для вторичной упаковки продукции предприятий мясомолочной отрасли на оборудовании типа «флоу-бэг»/«флоу-вак».

Пленка выпускается в диапазоне размеров 60–430 мм. На пленку наносится многоцветная и полноцветная печать красками на основе летучих растворителей. Печать наносится флексографским способом, краски устойчивы к жиру и механическим воздействиям. Пленка поставляется в рулонах (на 76-мм шпудле).

Ключевые выгоды от использования пленок АМИСТАЙЛ Ф и ФТ

Технические:

- прекрасные барьерные свойства – защита продукта от проникновения газов и влаги;
- прекрасные механические свойства – гибкость, хорошая сопротивляемость механическим воздействиям, возможность работы на высокой скорости;
- прекрасная свариваемость – надежная герметизация упаковки.

Экономические:

- снижение расхода электроэнергии (невысокие температуры сварки);
- импортозамещение (более низкая цена по сравнению с зарубежными аналогами).

Эстетические:

- прекрасный внешний вид (прозрачность и блеск) придают упакованному продукту привлекательность;
- широкие возможности по дизайну.

Попробуйте Амистайл Ф и ФТ и оцените преимущества на своем производстве! ■



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

Эффективность, защищенность и привлекательность

Высокотехнологичное поколение многослойных соэкструдированных пакетов Cryovac OptiDure® задает новое направление развития сегментов упаковки для твердой и очень твердой продукции: охлажденного мяса, сыров, а также изделий мяскопчения и мясопереработки.



Пакеты Cryovac OptiDure® – это эффективное и комплексное решение для твердой пищевой продукции.

Новые пакеты отличаются непревзойденной стойкостью к механическим повреждениям и небольшой толщиной. Великолепные усадочные свойства дополняют склеиваемость через складки и превосходная герметизация внахлест (OSB). Производители такой продукции, как твердые мясopодукты, террины, копченый бекон, сырое мясо на кости и твердый сыр в кусках, получают выгоду от этой инновационной упаковки, которая повышает уровень защищенности содержимого и производительность, подходит для автоматизации и обеспечивает превосходный внешний вид.

Корпорация Sealed Air создает более совершенный мир – с новыми запахами и вкусами и высокой эффективностью.

В 2014 году ее выручка составила примерно 7,8 млрд долларов благодаря клиентам, которым компания помогает стабильно развиваться, несмотря на серьезные социально-экологические вызовы, стоящие сегодня перед отраслью.

Имея в своем портфеле такие бренды, как Cryovac® (упаковка для продуктов питания), Bubble Wrap® (материал для упаковки хрупких товаров) и Diversey® (решения по поддержанию гигиены и чистоты), Sealed Air создает безопасные цепочки поставки пищевой продукции с низким уровнем отходов, защищает ценные товары при пересылке из одной точки мира в другую и оберегает здоровье людей.

Выгода для всех – производителей, магазинов и потребителей

Список преимуществ пакетов Cryovac OptiDure® впечатляет. Это отличное решение для высокоавтоматизированных производственных линий, позволяющее добиться соответствия высоким стандартам операционной эффективности. Лучшая в своем классе технология герметизации внахлест (OSB) без прилипания пакетов друг к другу повышает производительность и улучшает герметичность, значительно сокращая вероятность протечек и, как следствие, снижая риск загрязнений даже при длительном нахождении в дороге к потребителю. Благодаря сочетанию превосходных усадочных свойств и небольшой толщины эта упаковка по уровню механической прочности не уступает более плотным материалам, оказывая при этом меньше негативного воздействия на окружающую среду. Эти прочные пакеты – ключ к безопасности продукции и снижению уровня пищевых отходов на пути от завода до стола потребителя. Упаковка открывает новые, ранее недоступные возможности для экспорта продукции. Благодаря инновационному составу продукты в ней привлекают к себе внимание в магазине превосходной яркостью и прозрачностью. Привлекательная блестящая упаковка, плотно облегающая продукт, способствует продвижению бренда.

Две вариации одной темы

Пакеты Cryovac OptiDure®, поставляются в двух разновидностях, каждая из которых обеспечивает превосходную стойкость к протыканию и истиранию. Версия ODA5005 имеет толщину 75 мкм, а ODA7005 – 95 мкм. ■



Компания: **RHB-Group**
Москва,
тел.: +7 (499) 783-37-30
www.rhb-group.com

Автор: **Елена Яковлева,**
менеджер-технолог

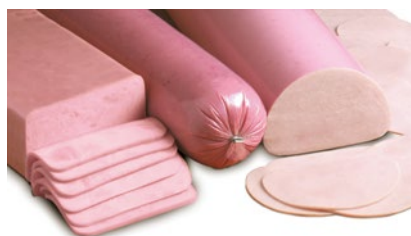
Продолжение. Начало статьи читайте в предыдущем номере

Оболочки Vector. Психология успеха

В современном мире восприятие товара давно стало приоритетнее его качества. Успех продаж того или иного мясного продукта непосредственно зависит от умения производителя закрепить правильное представление о предлагаемом продукте в сознании потенциального потребителя.

В качестве основного инструмента маркетинга активно используются исследования в области психологии. В результате более успешными в плане продаж оказываются именно те продукты, которые доносят о себе нужную с точки зрения психофизиологии информацию на подсознательном уровне. Эти основы лежат в основе маркетинга, законы которого применимы и работают в сфере продаж мясной отрасли. Так, например, по статистике лучше продаются ветчины, имеющие форму, отличную от традиционного цилиндра. Придание различных геометрических форм ветчинам в создании «нужного» имиджа продукта также базируется на психологии потребителя, то есть является научно обоснованным и поэтому эффективным.

Установлено, что углы квадрата обладают способностью притягивать к себе внимание человека. У большинства людей квадрат ассоциируется со стабильностью и ощущением прочности. Поэтому ветчины, похожие на квадрат или прямоугольник, пользуются наибольшей популярностью. Они реализуются как в розничной торговле (штучные изделия с фиксированным весом), так и в сегменте B2B для нарезок в различные сэндвичи и начинки для пиццы. Для любой из форм реализации прессованных ветчин необходимо соблюдение требований к форме среза. Огромную роль в производстве ветчин с точно заданной геометрией граней играет полиамидная оболочка. Для четкого вос-



Уникальность VECTOR 6 Reg состоит в том, что под прессом батон внутри распределяется равномерно, с ювелирной точностью повторяя рельеф формы.

произведения формы пресс-ячейки необходимо, чтобы все ее пространство было заполнено продуктом. Поэтому оболочка должна обладать высокими свойствами эластичности, термической усадки в продольном и поперечном направлениях, высокой прочностью.

В этой связи отлично зарекомендовала себя бельгийская полиамидная оболочка VECTOR 6 Reg, поставляемая на российский рынок компанией RHB-Group. Уникальность VECTOR 6 Reg состоит в том, что под прессом батон внутри распределяется равномерно, с ювелирной точностью повторяя рельеф формы. Во время варки происходит термическое расширение наполнителя, который оказывает давление на оболочку изнутри и способствует большему вдавливанию ее в форму. Одновременно с этим оболочка начинает усаживаться, создавая противодавление, что в результате обеспечивает

четкий оттиск рельефа на поверхности продукта и его плотное прилегание к оболочке, поэтому исключается риск бульонного отека. Благодаря высокой прочности VECTOR 6 Reg хорошо клипсуется. Таким образом, выбор этой оболочки для производства прессованных ветчин с правильными геометрическими параметрами гарантирует производителю успешные продажи данной продукции. VECTOR 6 Reg выпускается в глянцевом и матовом типах, что позволяет разнообразить внешний вид любого продукта.

Помимо прессованных ветчин, оболочки VECTOR 6 Reg популярны для производства колбасных изделий в сочетании с декоративными сетками, также разработанными и запатентованными компанией RHB-Group. Сетки производятся в Германии, отличаются высоким и стабильным качеством, представлены в широком ассортименте калибров и цветов. Сетка, располагаясь на поверхности колбасного батона, изменяет его форму, усложняет рельеф, придает фактуру изделию в целом. То есть создает так называемые зрительные иллюзии, которые на практике играют важную роль в формировании подсознательных стимулов поведения человека.

Высокие свойства эластичности оболочки VECTOR 6 Reg matt и ее матовая поверхность позволяют создавать батоны с ярко выраженным рельефом и фактурой, близкой к натуральной. Ячейки сеток по форме напоминают элементы квадрата либо прямоугольника. Это наиболее универсальная геометрическая форма как в рекламе, так и в повседневной жизни человека. Сетки, изменяющие цилиндрическую форму батона, идеально подходят для популярных массовых колбасных изделий, в том числе выпускаемых по ГОСТ. Применение оболочки VECTOR 6 Reg matt в сочетании с сетками компании RHB-Group позволяет расширить ассортимент продукции за счет правильно продуманной формы, тем самым способствуя увеличению продаж.

В заключение хотелось бы отметить, что ни одна, даже самая искусно подобранная оболочка и форма не отменяет разочарования от приобретения некачественного продукта. И, работая над имиджем продукции, производителю всегда следует помнить о народной мудрости: встречаются по одежке, а провожают...

Подробнее ознакомиться с ассортиментом оболочек VECTOR можно на сайте компании RHB-Group. ■

14-я Международная выставка
молочной и мясной индустрии

**1–4 марта
2016 года**

Москва, МВЦ «Крокус Экспо»



**МОЛОЧНАЯ
И МЯСНАЯ
ИНДУСТРИЯ**



Оборудование
и технологии для
агропромышленного
производства
молочной и мясной
продукции

www.md-expo.ru

Одновременно с выставками:



19-я Международная выставка
пищевых ингредиентов



FoodService
IFFF Moscow

6-я Международная выставка продукции
и услуг для предприятий общественного питания



Организатор
Группа компаний ITE
Тел.: +7 (495) 935-81-40
e-mail: md@ite-expo.ru
www.md-expo.ru



Компания: **АО «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

Упаковочные решения для охлажденного мяса



Тема охлажденного мяса в последнее время набирает популярность. Многие производители понимают, что гораздо выгоднее не просто продавать туши или полутуши перерабатывающим предприятиям, а самостоятельно заниматься производством полуфабрикатов из охлажденного мяса.

Самым востребованным продуктом в этом направлении являются охлажденные мясные полуфабрикаты: стейки, фарши, котлеты и т. п. Быстрый темп жизни жителей больших городов и стремление к большему комфорту усиливают спрос на свежее мясо, готовое для непосредственного приготовления дома. При этом современные технологии упаковки в значительной степени повышают качество охлажденных мясных полуфабрикатов.

При упаковке охлажденного мяса одной из главных целей является увеличение сроков хранения продукта. И многие производители допускают ошибку, думая, что сроки хранения зависят только от самого процесса упаковки. На самом деле важно соблюсти все гигиенические нормы еще при производстве продукта. Очень многое зависит от гигиены помещения, персонала, оборудования.

Следующий шаг – выбор наиболее оптимальной упаковки для охлажденных мясных полуфабрикатов. Подавляющее большинство производителей использу-

ют упаковку в среде защитной газовой атмосферы, что обусловлено относительно невысокой стоимостью и хорошими эксплуатационными параметрами. При выборе особое внимание стоит обратить на внешний вид упаковки, возможность сохранения оптимальной газовой атмосферы за счет использования барьерных материалов, а также механическую прочность и размер упаковки.

Для изготовления подобных упаковок компания SCHALLER предлагает термоформеры и трейсилеры своего эксклюзивного партнера – известного производителя упаковочной техники SEALPAC. Термоформеры Sealpac – это универсальные машины, которые легко перенастраиваются под любой необходимый формат: вакуумную, газонаполненную, термоусаживаемую или скин-упаковку. Такая гибкость очень удобна для предприятий с широкой ассортиментной линейкой продукции. Специальная система формовки Rapid Air Forming, используемая в термоформерах Sealpac, улучшает качество формования нижней пленки, повышает

прочность уголков упаковки, позволяет использовать более тонкую пленку и увеличивает производительность установки благодаря сокращению времени формования.

Упаковка в готовый лоток производится на трейсилерах Sealpac, которые являются столь же универсальными машинами. На одном трейсилере можно производить классическую MAP-упаковку (с модифицированной газовой атмосферой внутри лотка), skin-упаковку, делать двойное запечатывание (TraySkin + MAP), идеальное для вертикальной выкладки, и алюминиевый лоток. Для упаковывания полусухих и влажностержащих изделий в трейсилерах используется инновационная система газации Sealpac MAP+, которая снижает давление на продукт, сокращает время рабочего такта и оптимизирует параметры газа.

После получения готовой упаковки на нее нужно нанести всю необходимую информацию. Если вес переменный, то стоит использовать весовой этикетировщик BIZERBA, который позволяет нанести этикетку сверху или снизу. Этикетка при этом может быть с препринтом или чистой – в этом случае этикетировщик Bizerba печатает непосредственно на ней. Данные для печати могут загружаться непосредственно из памяти этикетировщика либо поступать из некоторой внешней системы, например 1С.

Если вес фиксированный, то упаковка отправляется на чеквейер (устройство проверки веса упаковок). В этом случае может применяться верхняя пленка со всей нанесенной информацией. На нее наносится только дата упаковки. Такое решение хорошо для монопродукта. Однако если происходит частая смена упаковываемого продукта, целесообразнее все же применять этикетировщик Bizerba.

Благодаря сотрудничеству с высококласными специалистами в области техники для автоматизированного производства охлажденного мяса компания «Шаллер» предлагает инновационные упаковочные решения и оборудование, позволяющие упростить производственный процесс и сделать его высокорентабельным. При этом поддержка «Шаллер» не заканчивается запуском в эксплуатацию комплексных линий. Она включает в себя сопровождение всего процесса настройки оборудования, гарантированное сервисное обслуживание и поставку запасных частей, а также консультации и специальное обучение персонала заказчика. ■

Принцип K+G WETTER:
Vacuum Cutmix 550 L
Совершенство, тающее во рту

K+G WETTER
Built-in success



В течение многих лет компания K+G WETTER является надежным партнером в мясной промышленности. Наши высококлассные куттеры, мясорубки и мешалки отвечают самым высоким стандартам качества. K+G WETTER сконструировала идеальные куттеры для мясной индустрии - Vacuum Cutmix 550 L. Они легки в эксплуатации и сделаны из высококачественных материалов, соответствуя требованиям качества K+G WETTER. Процессно-ориентированные решения - изготовлено в Биденкопф, Германия. www.kgwetter.de

АГРОПРОДМАШ 2015 • стенд BEGARAT



Всегда на пике формы!

Мощный и динамичный

FCA 160

До 160 тактов в минуту

Надежный зажим клипс R-ID для любых оболочек, вплоть до защитного барьера от бактерий

Универсальный – калибры от 38 до 160 мм, от колец колбас до батонов под нарезку

Автоматический и саморегулируемый процесс

НОВИНКА!



АгроПродМаш

Ждем Вас на выставке
Павильон Форум, Стенд FC 130

лидерство • новаторство • надежность

poly-clip®
SYSTEM

ООО Поли-клип Систем • Tel. +7 495 229 46 70 • polyclip@polyclip.ru
Спрашивайте на сайте: www.polyclip.com

10 лет AgroFarm

Выставка №1 для профессионалов
животноводства и птицеводства в России

2 - 4 февраля 2016 г.

г. Москва, ВДНХ, павильон №75

Десять лет в авангарде
российского животноводства!



ВСЕ ОТРАСЛИ ПИЩЕПРОМА

20-я МЕЖДУНАРОДНАЯ ВЫСТАВКА «ОБОРУДОВАНИЕ,
МАШИНЫ И ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ ПИЩЕВОЙ
И ПЕРЕРАБАТЫВАЮЩЕЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ»

www.agroprod mash-expo.ru

АГРО ПРОД МАШ

5–9
октября 2015

20 ЛЕТ
ВМЕСТЕ
К УСПЕХУ



«АГРОПРОДМАШ-КОМПЛЕКТ-2015»

7-я международная выставка-салон
«Комплекующие, агрегаты
и материалы для пищевого прома»



Организатор:
 **ЭКСПОЦЕНТР**
МОСКВА

При поддержке:
Министерства сельского хозяйства РФ

Под патронатом:
Торгово-промышленной палаты РФ

Генеральный
информационный
партнер:

 **ПРОИНДУСТРИЯ**

Информационный
партнер:

 **ПИЩЕВАЯ
ПРОМЫШЛЕННОСТЬ**

Официальный
интернет-партнер:

 **oborud.info**
ОБОРУДОВАНИЕ

Реклама 12+





ПРОД ЭКСПО

8–12
февраля 2016

23-я международная
выставка продуктов
питания, напитков
и сырья для их
производства



Организатор:



При поддержке Министерства
сельского хозяйства РФ

Под патронатом Торгово-промышленной
палаты РФ



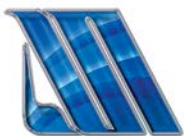
Россия, Москва, ЦВК «Экспоцентр»

www.prod-expo.ru



**Проверенные рецепты
для успешного бизнеса**

ВРЕМЯ ВЫИГРЫВАТЬ



АТЛАНТИС-ПАК

Лидер Инновационных
Упаковочных Решений

Друзья!

Ждём вас 5-9 октября

на выставке АГРОПРОДМАШ-2015
в «Экспоцентре» на Красной Пресне
на привычном месте:

павильон 2, зал 3, стенд 23А30

2015 – ГОД УНИКАЛЬНЫХ ВОЗМОЖНОСТЕЙ.
Не пропустите! Приходите! Будет интересно!



ОБОЛОЧКИ



ПАКЕТЫ



ПЛЁНКИ

Телефон горячей линии:
8 800 500-85-85 - для России
+7 863 255-85-85 - для стран
ближнего и дальнего зарубежья

info@atlantis-pak.ru
www.atlantis-pak.ru





реклама



Дата:

4–7 ноября 2015

Организатор:

Издательский дом
«Сфера»

Место:

Россия, Санкт-Петербург,
Original Sokos Отель
Olympia Garden

Контакты:

☎ +7 (812) 702-36-70

**МЕЖДУНАРОДНАЯ
КОНФЕРЕНЦИЯ**

KORMA.pro

FEEDS.pro

ингредиенты

оборудование

технологии

импортозамещение в кормах
и кормовых ингредиентов

В НОЯБРЕ 2015 ГОДА МЕЖДУНАРОДНАЯ КОНФЕРЕНЦИЯ **KORMA.PRO** СОБЕРЕТ В САНКТ-ПЕТЕРБУРГЕ ВЕДУЩИХ СПЕЦИАЛИСТОВ В СФЕРЕ КОМБИКОРМОВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ. В ЦЕНТРЕ ВНИМАНИЯ УЧАСТНИКОВ – ПОДВЕДЕНИЕ ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫХ ИТОГОВ 2015 ГОДА, РЕШЕНИЕ ЗАДАЧИ ИМПОРТОЗАМЕЩЕНИЯ, ОЦЕНКА ПОТЕНЦИАЛА ОТЕЧЕСТВЕННОЙ КОМБИКОРМОВОЙ ИНДУСТРИИ, ОБЗОР НОВЫХ ПРОЕКТОВ И МНОГОЕ ДРУГОЕ. ОТЛИЧИТЕЛЬНОЙ ОСОБЕННОСТЬЮ КОНФЕРЕНЦИИ СТАНЕТ **ДИСКУССИОННЫЙ КЛУБ**, ВО ВРЕМЯ КОТОРОГО ГОСТИ ВМЕСТЕ С ЭКСПЕРТАМИ СМОГУТ ОБСУДИТЬ АКТУАЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ ПРИМЕНЕНИЯ КОРМОВ. СВОБОДНОЕ ОБЩЕНИЕ В НЕПРИНУЖДЕННОЙ ОБСТАНОВКЕ ПОЗВОЛИТ КАЖДОМУ ВЫСКАЗАТЬ СВОЮ ТОЧКУ ЗРЕНИЯ.

КУЛЬТУРНАЯ ПРОГРАММА ВКЛЮЧАЕТ ЭКСКУРСИИ ПО ДОСТОПРИМЕЧАТЕЛЬНОСТЯМ САНКТ-ПЕТЕРБУРГА, В ЧАСТНОСТИ ЭКСКЛЮЗИВНОЕ ВЕЧЕРНЕЕ ПОСЕЩЕНИЕ ИСААКИЕВСКОГО СОБОРА, ВО ВРЕМЯ КОТОРОГО ГОСТИ СМОГУТ НАСЛАДИТЬСЯ ПЕНИЕМ КАМЕРНОГО ДЕТСКОГО ХОРА И УВИДЕТЬ ПЕТЕРБУРГ С ВЫСОТЫ ПТИЧЬЕГО ПОЛЕТА.



Зайдите на сайт конференции:

WWW.FEEDS.PRO.2015.SFERA.FM

ДЕЛАЕМ

Делаем чудеса реальностью



taste the quality



Мы рады пригласить Вас на основную выставку этого года – «Агропродмаш-2015»!

Дорогие друзья!

В этом году мы представляем целый ряд новинок и достижений нашей компании. Вы сможете собственными глазами увидеть проверенную и не имеющую аналогов в мире камеру **REICH AIRMASTER IC!**

Камеру которая и коптит и интенсивно охлаждает продукт по одной программе не выкатывая продукта из одного корпуса.

Усовершенствованное управление **UNICONTROL 2000 TS.**

Презентуем новейшую систему мойки **DOSATRON** –
лучшее что имеется сейчас в мире!

ООО REICH

Санкт-Петербург

Тел.: +7 (812) 380-42-14

vponomarenko@reich-germany.com

www.vk.com/reichsmoke

www.facebook.com/oooreich

Instagram – **ООО_REICH**



Ждем Вас
на нашем
стенде FB020

www.reich-germany.de



ALHAN®

Представительство турецкой компании
ALHAN Cagri Endustri A.S., которая с 1978 года
производит комплектующие к конвейерным
системам и промышленному оборудованию.
Поставки более чем в 30 стран мира.
Широкий ассортимент продукции
на складе в г. Москва.

ООО «АЛХАНРУС»
Москва, ул. 16-я Парковая, 26
тел.: 8 800 100 00 29
моб.: 8 926 906 72 77,
8 926 906 44 04 (отдел продаж)
e-mail: info@alhanrus.ru
www.alhanrus.ru



ÇAĞRI®
ENDÜSTRİ A.Ş.

Турция, Стамбул
Davutpasa cad. no 14/1 34010 TOPKAPI
+ 90 (212) 444 00 42, + 90 (212) 567 14 16
info@alhan-cagri.com
www.alhan-cagri.com

SCHALLER® *PREMIUM*

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ДОБАВКИ

**ЖИТЬ ИННОВАЦИЯМИ.
СОЗДАВАТЬ
ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ
ПРОДУКТЫ.**

Компания SCHALLER является экспертом по выявлению новых тенденций в сфере функциональных ингредиентов. Продукты из линейки «Премиум Эффект», производимые под маркой SCHALLER PREMIUM, являются на сегодняшний день самыми актуальными на рынке. Мы с удовольствием проконсультируем Вас по вопросам увеличения сроков хранения, улучшения внешнего вида и усиления вкуса.

SCHALLER PREMIUM 2.0: Мы делаем ставку на великолепный вкус, широкую функциональность и абсолютную надежность продуктов.

www.schalleraustria.com

*Честно.
Без подделок.*