



птицепром



«Агропродмаш»: площадка новых идей

О значении выставки для агропромышленного комплекса страны, а также о том, что нового ожидает ее участников и посетителей в этом году, мы поговорили с руководителем дирекции выставок пищевой промышленности ЗАО «Экспоцентр» Татьяной Пискаревой.

22



Пик перепроизводства окажется фатальным!

Птицеводческую отрасль ждет очень сложное время. Рост производства и обострение конкуренции приведут к укрупнению бизнеса, все средние и мелкие производители будут либо куплены, либо разорятся, уверен Сергей Лисовский.

Альтернативное птицеводство / стр. 8

Расширяем ассортимент мяса птицы за счет уток, гусей, индеек и перепелов.

26

содержание

| | |
|--------------------------|----------------------------------------------------|
| отрасль | 14 |
| АПМ: площадка новых идей | 22 |
| от первого лица | Пик перепроизводства окажется фатальным! 26 |



Российский рынок продукции перепеловодства находится в стадии активного роста, обусловленного относительно короткой историей развития, низким уровнем потребления на душу населения при высоком нереализованном потенциале.

8

| | | | | | |
|-------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|----|------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|----|
| тема номера | Альтернативное птицеводство | 8 | компании <i>/события и факты</i> | Новости | 34 |
| отрасль <i>/экспаты</i> | Россия прочно заняла часть моего сердца | 14 | компании <i>/крупным планом</i> | Лужскому Комбикормовому Заводу – скоро 25 лет! | 38 |
| отрасль <i>/события и факты</i> | Новости | 16 | <i>/организация бизнеса</i> | Аутсорсинг как способ оптимизации затрат | 40 |
| | Мы – лучшие! | 19 | Производство <i>/события и факты</i> | Новости | 44 |
| | VIV TURKEY 2011 и ANIMALIA 2011 подводят итоги | 20 | <i>/автоматизация</i> | Производитель мяса птицы оптимизирует процессы предприятия с CSB-System | 48 |
| <i>/актуально</i> | «Агропродмаш»: площадка новых идей | 22 | <i>/корма</i> | Обезгорченный люпин и пищевая безопасность мяса птицы | 50 |
| <i>/от первого лица</i> | Пик перепроизводства окажется фатальным! | 26 | | Инновационные решения для комбикормовой отрасли | 54 |
| <i>/исследование</i> | Развитие птицеводства: итоги и перспективы | 29 | | Фармакологическая коррекция метаболических процессов цыплят-бройлеров | 58 |
| Industry <i>/research</i> | Development of the poultry industry: results and perspectives | 29 | | | |

SVENTA AG является бессменным участником выставки АРОПРОДМАШ.

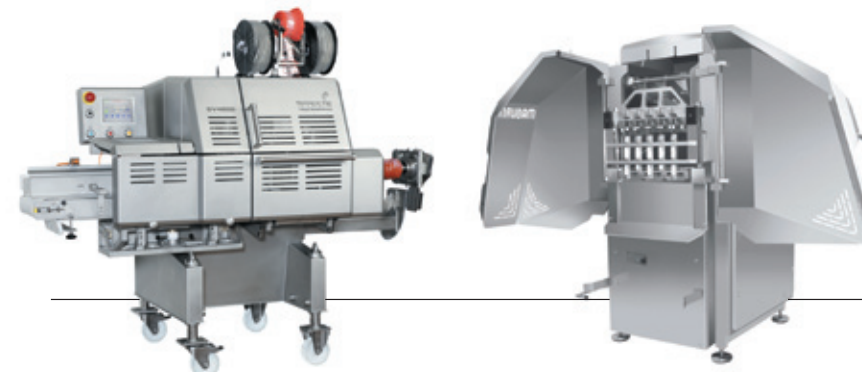
Концепцией фирмы было всегда живое представление оборудования. И в этот раз, на выставке АГРОПРОДМАШ на коллективном стенде фирмы SVENTA AG в павильоне FORUM будет представлено оборудование для мясопереработки ведущих мировых производителей. Вниманию посетителей выставки будет предложен куттер швейцарской фирмы Tipper Tie Alpina модели SV 550 AC, несколько единиц наполнительных шприцев различной производительности от немецкого производителя HANDTMANN, различные виды клипсаторов одинарного и двойного клипсования колбасных батонов. Новым экспонатом на стенде SVENTA AG будет установка для горячего копчения от немецкого производителя FESSMANN. Как обычно специалисты и посетители стенда SVENTA AG смогут ознакомиться с новинками оборудования известных производителей MAJA (льдогенераторы), MAGURIT (оборудование для резки замороженных мясных блоков), MADO (волчки для переработки мяса) и другими экспонатами. Дружная команда специалистов по продаже оборудования и его сервисному обслуживанию с удовольствием ответит на все вопросы заинтересованных посетителей стенда SVENTA AG. Ждем профессионалов мясной промышленности на стенде SVENTA AG на выставке АГРОПРОДМАШ с 10 по 14 октября 2011 в павильоне FORUM на стенде FC 080 в выставочном центре на Красной Пресне.



SVENTA AG
Switzerland



SVENTA AG
Switzerland



*Приглашаем Вас
посетить наш стенд
№ FD080
в павильоне Форум
на выставке
«Агропродмаш»
с 10 по 14 октября.*

Уважаемые партнеры!

Фирма «Свента» за последние годы приобрела известность на российском рынке в области технологии копчения, варки, созревания и кондиционирования.

Благодаря высококвалифицированным сотрудникам сервисной службы, грамотной консультационной поддержке менеджеров по продажам, хорошо отсортированному складу запасных частей, наши клиенты приобрели в лице фирмы «Свента» надежного партнера.

Для расширения и улучшения обслуживания клиентов нами был принят ряд новых решений.

На выставке «Агропродмаш 2011» мы представим Вам наших новых партнеров: компанию «Фессманн» ГмбХ, специализирующуюся на технологиях копчения и варки и компанию «Травалини», производителя климатического оборудования.

Оба производителя широко известны во всем мире, и, благодаря многим клиентам, успели сыскать популярность на российском рынке.

Для дальнейшего закрепления этого успеха и развития нашими фирмами было принято решение о сотрудничестве с тем, чтобы вме-

сте мы могли предложить Вам грамотное консультирование, надежный и профессиональный сервис.

Приглашаем Вас посетить наш стенд № FD080 в павильоне Форум на выставке «Агропродмаш» с 10 по 14 октября.

Наши менеджеры, сервисные инженеры, а также сотрудники фирм «Фессманн» и «Травалини» будут присутствовать на нашем стенде и будут рады ответить на Ваши вопросы по оборудованию.

Разумеется, фирма «Свента» зарекомендовала себя не только в области термообработки, мы также укрепили свои позиции и во всех других областях.

Так, в этом году будут представлены новинки от Technorack – модели SV 4800 и KDC-R (для кольцевых колбас). Также Вы сможете увидеть на нашем стенде новый эмульсатор TTCut 180 от Tipper Tie.

Будет представлен большой выбор клипсаторов. Вы сможете получить информацию обо всех машинах от настольного до полностью автоматического клипсатора и принять оптимальное для Вас решение.

Далее будет представлен большой ассортимент машин фирм Handtmann, Mado (волчки и пилы), Gunther (инъекторы и массажеры),

MaJa (льдогенераторы и шкуроръемные машины) и Magurit (блокорежки).

Также расширилась наша команда отдела продаж запчастей и расходных материалов, что позволяет нам более быстро и надежно решать задачи наших заказчиков. Мы также расширили и нашу сервисную команду. Весь персонал будет в вашем распоряжении на протяжении всей выставки и ответит на все интересующие Вас вопросы.

Впервые мы представим Вам один из отделов «Свента»: абразивные материалы для обработки нержавеющей стали. Ваша сервисная служба получит информацию о машинах и абразивных материалах для обработки нержавеющей стали. Эти машины предназначены специально для промышленности и являются образцом очень высокого качества. Техническому персоналу они помогут при ремонте и обработке машин.

Мы будем рады увидеть Вас в числе наших гостей! Добро пожаловать на наш стенд!

Искренне Ваша,
Команда компании Sventa 

SVENTA AG,
Москва, Большой Девятинский пер., 5.
тел.: +7 (495) 232-56-32,
www.sventa-meat.ru

Офис в Швейцарии
Riffispelstrasse 9
CH-6052 Hergiswil
Phone +41(0)41 631-03-60
Fax +41(0)41 631-08-68
jn-sventa@bluewin.ch

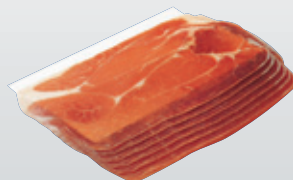
Офис в Москве
Большой Девятинский пер. 5
121099 Москва
Тел. +7 (495) 232-56-32
Факс +7 (495) 783-47-64
info@sventa.ru

Офис в Одессе
P.O. Box No 75
65026, Odessa, Ukraine
Phone +38 (048) 77-75-71
Fax +38 (048) 77-75-80
vg-sventa@paco.net

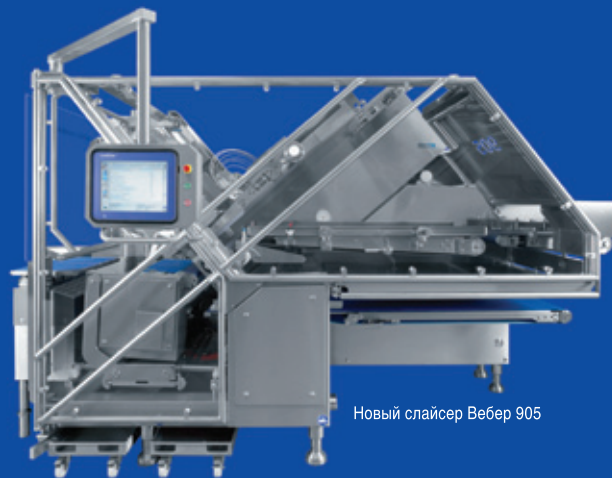
На уровень выше



Приглашаем Вас посетить нас
на выставке АГРОПРОДМАШ 10.10 – 14.10.2011!
Павильон Форум стенд FD 030



Слайсеры фирмы «Вебер» быстро и аккуратно нарезают колбасу, ветчину и сыр; обеспечивают привлекательный вид нарезки, точный вес каждой порции, увеличивают прибыль и уменьшают затраты. Новый слайсер 905, оборудованный в ширину камерой резки, которая составляет 620 мм, определяет новые стандарты в обработке продукции. Это единственная машина на рынке, которая одновременно нарезает 6-кратный калибр 100 или 4-кратный 100x150 сыра. Мы всегда рады ответить на запросы и обеспечить вас актуальной информацией.



Новый слайсер Вебер 905

weber[®]
The High Tech Company

Вебер Рус о.о.о.
4-ый Вятский переулок, д. 18, к. 2 · 127287, Москва
Тел.: +7 499 940 11 25 · Факс: +7 499 940 11 26
ru@weberweb.com · www.weberweb.com

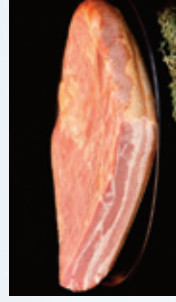
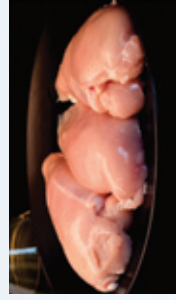


ООО «Группа Компаний ПТИ»
Тел/факс +7 (495) 786 8565
Адрес: 129337, г. Москва,
Ярославское ш., д.19, корп.1

www.metalquimia.com



1971·METALQUIMIA·2011



ЛИНИЯ МАРИНОВАНИЯ METALQUIMIA



УПАКОВКА/ УПАК ИТАЛИЯ 2012

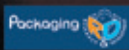
20-я международная специализированная выставка
Машины и оборудование для производства упаковки.
Упаковочные машины. Машины для производства и упаковки
кондитерских изделий. Упаковочные материалы, тара,
вспомогательные упаковочные средства. Логистика

24 – 27 января 2012

Москва, ЦВК «Экспоцентр» на Красной Пресне

www.upakowka.ru

Информационная поддержка:



В сотрудничестве:



При поддержке:



Подкомитета по развитию
индустрии упаковки ТПП РФ



Ассоциации производителей
упаковочного
и перерабатывающего
оборудования «ПАКМАШ»



Национальной
конфедерации упаковщиков



Правительства Москвы

При содействии:



Messe Düsseldorf GmbH
P.O. Box 10 10 06
D-40001 Düsseldorf
Germany
Phone: +49/211/45 60-01
Fax: +49/211/45 60-40
www.messe-duesseldorf.de

000 «Мesse Дюссельдорф Москва»
123100 Москва
Краснопресненская наб., 14
Тел.: +7 (499) 795 29 64
(495) 605 11 00
Факс: +7 (499) 795 29 40
(495) 605 72 07
E-mail: KleymanS@messedi.ru
www.messe-duesseldorf.ru



Клипсатор для птицы !

Быстрый и надежный

EZ 4525



НОВИНКА!

- Машина одинарного клипсования
- Надежное клипсование пакетов и сеток
- Легок в управлении и обслуживании
- Производительность 15-20 упаковок в минуту
- Право или левостороннее исполнение
- Автоматический этикетировщик. Нанесение даты упаковки, срока годности, номера партии
- Защита от фальсификации



Этикетировщик



Этикетки различного размера

Ждем Вас на выставке



АгроПродМаш



Павильон Форум,
Стенд FB120



лидерство · новаторство · надежность

ООО Поли-клип Систем Руссланд · Tel. +7 499 5300194 · polyclip@polyclip.ru
Спрашивайте на сайте: www.polyclip.com/5305

poly-clip®
SYSTEM

ПРИГЛАШАЕМ ПРИНЯТЬ УЧАСТИЕ



СЕМНАДЦАТАЯ МЕЖДУНАРОДНАЯ СПЕЦИАЛИЗИРОВАННАЯ
ТОРГОВО-ПРОМЫШЛЕННАЯ ВЫСТАВКА



ЗЕРНО-КОМБИКОРМА-ВЕТЕРИНАРИЯ-2012



7- 10 ФЕВРАЛЯ

МОСКВА, ВВЦ, ПАВИЛЬОН № 57

СПЕЦИАЛЬНАЯ ПОДДЕРЖКА:



РОССИЙСКИЙ
ЗЕРНОВОЙ СОЮЗ



СОЮЗ
КОМБИКОРМЩИКОВ



РОСПТИЦЕСОЮЗ



СОЮЗ РОССИЙСКИХ
ПРОИЗВОДИТЕЛЕЙ
СВИНИНЫ



СОЮЗ
ПРЕДПРИЯТИЙ
ЗООБИЗНЕСА



НАЦИОНАЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ
ДЕЗИНФЕКЦИОНИСТОВ



СОЮЗРОССАХАР

ГКО "РОСРЫБХОЗ"

ИНФОРМАЦИОННАЯ ПОДДЕРЖКА:



ЖИВОТНОВОДСТВО
РОССИИ

НАУЧНО-ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ ЖУРНАЛ
СВИНОВОДСТВО

Информационно-аналитический журнал
ЭФФЕКТИВНОЕ
ЖИВОТНОВОДСТВО

ТЕХНОЛОГИЯ
ЖИВОТНОВОДСТВА
ОБОРУДОВАНИЕ - НОРМА - ВЕТЕРИНАРИЯ

МОЛОЧНОЕ И МЯСНОЕ
СКОТОВОДСТВО

Perfect
Agro Technologies

АПК
ЭКСПЕРТ

АГРОСНАБ

Агрорынок

птицепром

ВЕТЕРИНАРНЫЙ
ВРАЧ

ВЕТЕРИНАРИЯ

РяцВет Информ

Техника
и оборудование
для села



БИО

хранение и переработка
ЗЕРНА
научно-практический журнал

ОРГАНИЗАТОР ВЫСТАВКИ:

ЦЕНТР МАРКЕТИНГА "ЭКСПОХЛЕБ"

Член Всемирной Ассоциации Выставочной Индустрии (UFI)



Член Российского Зернового Союза



Член Союза Комбикормщиков



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

| | |
|-----------------------|-------------------------------------|
| производство | 44 |
| Панированные продукты | 62 |
| ингредиенты | Курс на здоровое питание! 86 |



Модель MR339 TQ разработана для высокопроизводительного нанесения верхней и нижней этикетки, в том числе и на упаковочных линиях, обслуживаемых трейсилерами. Сообщение с другим упаковочным оборудованием, подключенным в линию, осуществляется с помощью управляющего блока LC300.

73

| | | | | | |
|---------------------------------|----------------------------------------------------------------------|----|-----------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|----|
| производство /управление | Увеличение периода яйцекладки: Long Life Laying Program 400+ | 60 | производство /оборудование | MULTIVAC расширяет ассортимент полуавтоматических и автоматических трейсилеров | 74 |
| /оборудование | Панированные продукты | 62 | | Новый ленточный этикетировщик MR339 TQ | 75 |
| | Криогенная заморозка – качественная заморозка | 68 | /упаковка | Топ-консультант | 76 |
| | Шоковая заморозка мяса птицы на базе спиральных конвейеров | 70 | /ингредиенты | Инновационные пакеты Cryovac® Grip & Tear | 79 |
| | Тест-наборы AgraQuant для определения содержания микотоксинов | 72 | | Создание конкурентоспособного продукта с полезными свойствами | 80 |
| | | | | Курс на здоровое питание! | 86 |

птицепром

№4 (08) 2011

Приложение к журналу «Мясная сфера»
Информационно-аналитический журнал для специалистов птицеводческой индустрии
Федеральная служба по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций (Роскомнадзор)
Журнал СФЕРА/ПТИЦЕПРОМ
ПИ №ФС77-45774 от 06 июля 2011

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

Издатель:
ИЗДАТЕЛЬСКИЙ ДОМ «СФЕРА»

Генеральный директор:
Алексей Захаров

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

Выпускающий редактор:
Виктория Загоровская
editor@sfera.fm

Арт-директор:
Павел Хан
pavelhan2009@gmail.com

Заместитель директора
по продажам и маркетингу
Светлана Чикурова
s.chikurova@sfera.fm

Заместитель Генерального
директора по
административным вопросам
Зоя Титова
z.titova@sfera.fm

Реклама:
Виктория Паленова
v.palenova@sfera.fm
Надежда Антупова
n.antupova@sfera.fm

Наталья Баранцева
n.barantseva@sfera.fm

Дизайн и верстка:
Анастасия Барина
a.barinova@sfera.fm

Корректор,
литературный редактор:
Анастасия Баева
korrektor@sfera.fm

Обложка:
Тимофей Яржомбек

Журнал распространяется
на территории России
и стран СНГ.
Периодичность – 5 раз в год.

Использование
информационных и рекламных
материалов журнала возможно
только по письменному
согласию редакции.

Все рекламируемые товары имеют
необходимые лицензии и сертификаты.

Редакция не несет ответственности
за содержание рекламных материалов.

Материалы, отмеченные значком **P**,
публикуются на коммерческой основе.
Мнение авторов не всегда совпадает
с мнением редакции.

Отпечатано в типографии «ПремиумПресс».
Подписано в печать: 27.09.11.
Тираж: 3000 экз.





Как радоваться жизни

Радоваться жизни сегодня могут далеко не многие. Дети в школе изнывают от ЕГЭ, студенты боятся туманного будущего после окончания вуза, предприниматели – потерять прибыль или ее остатки, служащие – работу... Все чего-то боятся.

Не страшно фарминдустрии, которая поминутно отсчитывает прибыль от распространения вируса гриппа, не знающего границ и свободно разгуливающего по просторам России.

Не страшно алкогольной индустрии, потому что, даже несмотря на ограничения продаж спиртных напитков, праздников меньше не становится.

Не страшно табачной промышленности, надеющейся на альтернативный проект закона о запрете курения.

Не страшно молодым предпринимателям, которые регистрируют юридические лица в ответ на безработицу.

Не страшно детям, потому что все делается для них.

Не страшно верующим – они принимают все, как есть.

И не страшно всем тем, кто строит долгосрочные планы по развитию бизнеса, анализируя ситуацию в отрасли вместе с нами!

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

Автор:



Виктория
Загоровская



Альтернативное птицеводство

В России объемы производства мяса птицы, под которым по большей части подразумевается куриное мясо, в последние годы растут настолько значительными темпами, что эксперты предупреждают скорое наступление кризиса перепроизводства.

↓ Тогда как продажи мяса бройлеров растут, в среднем, на 13-14% в год, рост сегмента индюшатины составляет от 35% до 50%.

↓ На уровне глав регионов и муниципальных образований можно отметить привлечение административного ресурса с целью развития индееководства.

Способов этого избежать несколько: закрыть границу для импортной продукции, налаживать и развивать экспорт или, что выглядит более реальным, расширять ассортимент птицы за счет выращивания уток, гусей, индеек и перепелов. Попробуем оценить эффективность производства этих видов мяса птицы.

Перспективная индейка

Суммарный объем производства мяса птицы в России в 2010 году составил 2771,3 тыс. тонн живого веса (что на 15,5% превышает показатели 2009 года), из них производство мяса индейки отечественными птицефабриками насчитывает порядка 673 тыс. тонн.

По данным бизнес-плана «Создание комплексного предприятия по выращиванию и переработке мяса индейки в Ленинградской области», подготовленного компанией МА «Навигатор», у рынка индюшатины огромные перспективы роста. Тогда как продажи мяса бройлеров растут, в среднем, на 13-14% в год, рост сегмента индюшатины составляет от 35% до 50%.

По оценке Global Reach Consulting (GRC), объем производства мяса индейки в России в 2010 году вырос по отношению к уровню 2009 года на 46,1%. Основная часть поголовья индейки приходилась на хозяйства населения. Их доля особенно велика в Центральном, Южном и Приволжском федеральных округах.

Основной тенденцией последних лет был активный рост производства полуфабрикатов из индейки и расширение их ассортимента. Выпуск большего, чем раньше, числа продуктов – перспективная стратегия. Как показывает опыт бройлерных предприятий, рост ассортимента происходит не столько за счет объемов, сколько благодаря выводу на рынок новых видов разделки и глубокой переработки.

Рост рынка мяса индейки по итогам прошлого года составил 20,5%. В первую очередь, рост рынка в 2010 году был обусловлен значительным увеличением производства и сокращением импорта. Согласно данным GRC, импорт мяса индейки постоянно снижается, начиная с 2005 года. Сокращение импорта в 2010 году по сравнению с уровнем 2009 года составило 8,3%. Крупнейший поставщик мяса индейки в Россию – Франция. По итогам 2010 года, поставки мяса индейки из Франции на российский рынок составили 32,8% в натуральном выражении. Второе место занимает Германия.

По итогам 2010 года, доля импортного мяса на рынке составила 35,9%. В ближайшие годы прогнозируется дальнейшее снижение объемов импорта мяса индейки в Россию.

Что касается объемов внутреннего производства, то, по мнению аналитиков GRC, оно, несомненно, будет увеличиваться в связи с увеличением производства действующими птицефабриками и появлением на рынке новых игроков. Объем располагаемого ресурса на российском рынке мяса индейки в этом году может вырасти на 11,5% по сравнению с уровнем 2010 года.

Уже сейчас, согласно данным маркетингового исследования мирового и российского рынка мяса индейки, проведенного компанией GRC, Россия входит в пятерку стран-лидеров по производству мяса индейки, уступая Канаде, при этом, имеет место тенденция к увеличению доли нашей страны в мировом производстве этого вида мяса.

Имеющиеся в России индееководческие предприятия активно используют общие возможности по получению государственной поддержки, предоставляемой сейчас сельскохозяйственным товаропроизводителям. К таким средствам можно, прежде всего, отнести предоставление субсидий. Субсидии, в частности, предоставляются на возмещение за счет бюджетных средств части расходов, связанных с уплатой процентов по кредитам. Чаще всего это кредиты, полученные сельхозпроизводителями на покупку молодняка, кормов, капитальное строительство и реконструкцию производственных объектов, приобретение оборудования, сельхозтехники, спецтранспорта и т. д.

На уровне глав регионов и муниципальных образований можно отметить привлечение административного ресурса с целью развития индееководства. У мно-

Россия входит в пятерку стран-лидеров по производству мяса индейки, уступая Канаде, при этом, доля нашей страны в мировом производстве этого вида мяса увеличивается.

гих местных руководителей есть заинтересованность в создании и развитии успешных хозяйств на управляемых ими территориях: оказывается помощь в межевании и оформлении земельных участков, получении кредитов.

Нельзя обойти вниманием и попытки привлечения иностранных инвесторов. Так, недавно состоялась рабочая встреча председателя правительства Удмуртской Республики Юрия Питкевича с делегацией Литовской Республики во главе с генеральным директором группы компаний «АРВИ» Видмантасом Кучинскасом, в ходе которой обсуждались перспективы создания в республике совместного предприятия по производству индюшатины. Ферму предполагается разместить на территории Сарапульского района. В результате реализации проекта планируется производить 6 тыс. тонн мяса птицы в год. Заявленная стоимость проекта – порядка 650 млн рублей. В составе комплекса планируется также завод по производству кормов для индейки.

Результатом встречи стало подписание протокола о намерениях сотрудничества и приглашение литовской стороны официальной делегации Удмуртской Республики в Литовскую Республику с целью обмена опытом по производству индюшатины. Отметим, что Группа предприятий «АРВИ» является одной из крупнейших в Литве в сфере сельского хозяйства и производства пищевых продук-

↓ Стоимость строительства фабрики по выращиванию утки «с нуля» составляет 130-140 млн рублей на 1 тыс. тонн произведенной продукции.

тов. Компания занимается производством минеральных удобрений, кормов, сахара, производством и переработкой мяса, утилизацией отходов животного происхождения и экспедированием грузов.

На сегодняшний день «АРВИ» объединяет 22 предприятия на территории Литовской Республики, Румынии, Украины, России, Латвии и Хорватии.

На сегодняшний день крупнейшим производителем мяса индейки в России является компания «Евродон», работающая в Южном федеральном округе. Кстати, «Евродон» – владелец первой в России торговой марки продуктов из индейки. ТМ «Индолина» – индюк на фоне пасторального пейзажа под огромным солнечным диском –

Основной тенденцией

последних лет был активный рост производства полуфабрикатов из индейки и расширение их ассортимента. Выпуск большего, чем раньше, числа продуктов – перспективная стратегия.

была разработана для компании британским агентством Identica в начале 2006 года за 122 тыс. долларов.

Инвестиционные проекты по созданию индейководческих предприятий формируются рядом предпринимателей не только в Центральном и Южном федеральных округах, но и в Сибири, и на Дальнем Востоке. Ориентировочный срок их реализации – 2011-2013 годы. По мнению представителей Национальной ассоциации в области индейководческого хозяйства, если будет успешно реализована хотя бы треть проектов, то объемы производства отечественной индюшатины в России увеличатся по отношению к 2009-2010 годам на 60-80%.

Утки и гуси

В России на долю гусиного и утиного мяса приходится не более 1-2% от общего объема производства мяса птицы. При этом, одни говорят о том, что российский рынок мяса уток и гусей являет-

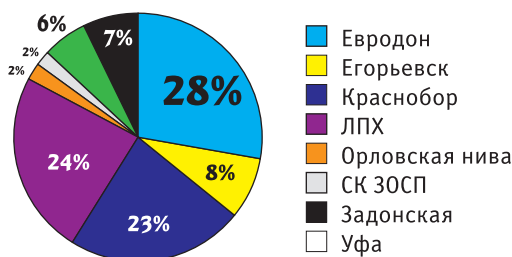
ся развивающимся сегментом. Другие не верят, что эти виды мяса когда-нибудь будут массово производиться в промышленных масштабах.

Отсутствие промышленного производства мяса уток связано с сезонностью потребления продукта. Самый высокий спрос возникает под Новый год, а в остальное время потребитель предпочитает куриное мясо – более простое в приготовлении и более дешевое. В сравнении со странами Европы, Россия сильно отстает по показателю потребления утиной и гусиной на душу населения. Так, например, потребление утиного и гусиного мяса в Венгрии и Франции превышает 3,5 кг на человека, тогда как в России этот показатель составляет менее 50 г.

По мнению аналитика департамента бизнес-планирования и маркетинговых исследований Global Reach Consulting Юлии Колпаковой, неразвитость производства мяса гусей и уток объясняется также отсутствием «обкатанной» технологии выращивания на территории России, высокой ценой на мясо, которая связана с высокой себестоимостью производства, а также инвестиционными барьерами. Стоимость строительства фабрики по выращиванию утки «с нуля» составляет 130-140 млн рублей на 1 тыс. тонн произведенной продукции. Учитывая риски сбыта конечной продукции, инвестору лучше вложить средства в проверенное производство (куры или индейка). Еще одной причиной неразвитости этого сегмента рынка является то, что его емкость не поддается четкому расчету. Модели потребления в разных странах сильно отличаются: во Франции, Венгрии и Болгарии потребление мяса утки достаточно высокое, а в остальных странах не превышает 1 кг на душу населения. В данном случае не совсем понятно, по какой модели будет развиваться российский рынок.

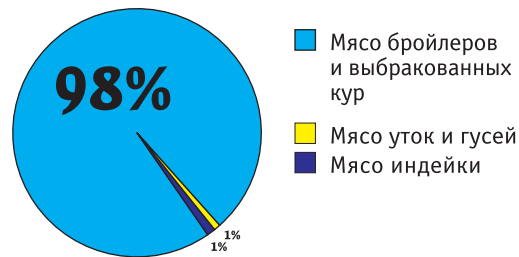
Кроме того, надо отметить, что в отличие от кур, гусыни и утки несутся только с февраля по апрель. Водоплавающая птица требует длительного откорма: если курицу откармливают до 42 дней, то гуся – 60-120 дней, утку – 50 дней, а мускусную утку – 80 дней.

Доля российских производителей индейки в 2009 году



Источник: Национальная ассоциация в области индейководческого хозяйства

Структура российского рынка мяса птицы



Источник: Global Reach Consulting

↓ Потребление утиного и гусиного мяса в Венгрии и Франции превышает 3,5 кг на человека, тогда как в России этот показатель составляет менее 50 г.

↓ В России на долю гусиного и утиного мяса приходится не более 1-2% от общего объема производства мяса птицы.

Примерно 68-72% стоимости выращивания уток составляют комбикорма. Уменьшение данной статьи расходов позволит существенно сократить издержки и увеличить текущую прибыль. Однако, при этом, можно нарушить технологический процесс и ожидаемый пророст живой массы уток, что приведет к снижению убойного веса птицы и ухудшению мясных характеристик. Оптимальным путем сокращения стоимости комбикормов является создание собственного комбикормового цеха при птицефабрике (минус 4-5% от себестоимости).

В результате, основные поставщики утиного мяса в Россию – зарубежные компании, которые завозят его только в преддверии праздников. А в России мясо утки производят, в основном, небольшие фермы и частные подворья. Почти все родительское стадо сосредоточено на птицефабриках, а 90% мяса производится и потребляются в личных подсобных и крестьянских фермерских хозяйствах. Птицефабрики получают основной доход от продажи населению племенного яйца и суточного молодняка, а крупным компаниям («Каригуз», «Даргез» и др.) – пуха и пера. Утками и гусями, как правило, занимаются птицефабрики в тех регионах, где у сельских жителей сильны традиции содержания водоплавающей птицы. Там есть спрос на племенное яйцо и молодняк гусей и уток, в меньшей степени – на мясо.

Гуси и утки популярны в Башкирии, Татарстане, Оренбургской, Ростовской и Новосибирской областях, Ставропольском, Краснодарском и Алтайском краях. Яйцо и молодняк для откорма крестьяне этих регионов покупают на местных птицефабриках и репродукторных фермах, которые выращивают гусей и уток, ориентируясь на стабильный спрос.

Случаи, когда птицефабрики занимаются исключительно водоплавающей птицей, довольно редки. Так, из крупных птицефабрик на утках специализируется племптице завод «Благоварский» в Башкортостане. Как правило, уток и гусей разводят в дополнение к курам и бройлерам, чтобы расширить ассортимент. Например, расположенная в Чувашии «Урмарская птицефабрика», с 1982 года специализирующаяся на гусях, в этом году впервые завезла 3 тыс. родительского стада уток.

В настоящее время в России заявлено несколько проектов по производству охлажденной утки. По сообщению Комитета экономического развития и инвестиционной деятельности Ленинградской области, к 2012 году фабрика по производству утиного мяса будет построена в Гатчинском районе. Инициатор проекта – «Гатчинская уткофабрика» – в 2004 году запустила в Ленобласти пилотное производство. Работа показала, что продукт востребован, а конкурентов на рынке нет. Утки довольно неприхотливы и хорошо приспособлены к условиям Северо-Запада. Для содержания взрослых птиц можно приспособить любые поме-

щения или построить новые, как правило, фермеры не затрачивают на это больших средств. Теперь «Гатчинская уткофабрика» вложит в новые мощности около 215 млн рублей, ведутся переговоры с банками о кредитовании. Компания рассчитывает на субсидирование процентной ставки от Ленинградской области, поскольку проект будет реализован в рамках программы по развитию птицеводства в регионе, в соответствии с которой до 2015 года должно появиться около 25 уткоферм по 10 тыс. голов каждая.

Инвестиционный проект создания первой на Северо-Западе утиной фабрики одобрен межведомственной комиссией по размещению производительных сил на территории Ленинградской области. Предприятие будет построено на участке 60 га вблизи деревни Куйдузи. Окупить инвестиции можно за 5-8 лет.

Предприятие будет ежегодно производить инкубационное яйцо в объемах до 970 тыс. шт., молодняк утят свыше 500 тыс. голов,

Главной особенностью утиного комплекса должна стать его безотходность, когда в дело идет все, включая помет и перо.

тушку утки охлажденной – 510 тонн (с последующим увеличением), а также утиные эмбрионы, субпродукты, пух-перо. налажены производственные связи с поставщиками кормов, потребителями эмбрионов и покупателями утиного мяса. В том числе договоренности о сбыте продукции есть с торговыми сетями «Ашан», «О'кей», «Лента», крупными универсами Петербурга и Москвы. При наращивании объемов и снижении цены поставки могут быть налажены в универсамы эконом-класса.

Производство на работающих площадках Белгородской области набирает обороты. Фермы за первую половину 2010 года выпустили 550 тонн мяса, которое поступило на рынки не только Белгородской области, но и Москвы (60% произведенного мяса), Санкт-Петербурга, Самары, Курска, Воронежа, Липецка.

Через 4 года в области будут работать 70 утиных ферм вместо сегодняшних 8, заявил летом прошлого года **директор предприятия «Чернянская утиная ферма» Дмитрий Амбросимов**. По итогам 2010 года, в создание двух ферм, где выращиваются утки одной из лучших мясных пород – пекинской, было инвестировано около 54 млн рублей.

Одна из серьезных проблем таких проектов – слишком высокая стоимость кормов, объясняет **генеральный директор «Леноблптицепрома» Юрий Трусов**. Однако ее можно частично решить за счет организации собственного кормопроизводства, как это рассчитывает сделать таганрогская компания ООО «КМК», которая решила разводить уток в зерноградском районе. По оценкам местных предпринимателей, рынок имеет большие перспективы для роста. Строительство комплекса по производству и переработке утиного мяса начнется в ближайшее время, а запустить производство планируется уже к концу нынешнего года.

↓ Производители наращивают каналы сбыта в регионах, расширяют продуктовую линейку, реализуя проекты по глубокой переработке перепелиного мяса.

↓ Столкнувшись со снижением внутреннего спроса, многие предприятия, например ООО «Перепел» (Краснодарский край), стали переориентировать инвестиционные программы на организацию экспортных поставок.

Проект будет реализован на кредитные средства, которые предоставит один из британских банков. Контракт на поставку оборудования заключен с немецкой фирмой Soham, а договоренность о поставках металлоконструкций для строительства достигнута с компанией «Металл-Дон». В состав будущего предприятия войдет ферма по выращиванию уток, цех полуфабрикатов, цех переработки отходов, холодильное отделение и цех по производству кормов.

В целом, аналитики считают, что компаниям, реализующим проекты по производству мяса утки, не следует бояться столкнуться со слабым покупательским спросом – их продукция вполне может быть востребована на нескольких локальных, например, столичных, рынках и сравнительно в небольших объемах. Так, в качестве

населения при высоком нереализованном потенциале, а также благоприятной рыночной и экономической конъюнктурой.

В настоящее время здесь представлено значительное количество игроков, у которых нет четко сформированной специализации по видам продукции – как правило, перепелиные птицефабрики производят и яйцо, и мясо.

По данным Группы компаний «Агриконсалт», емкость рынка перепелиного яйца в стране, по данным на конец прошлого года, оценивается в 140-145 млн шт. в год. Емкость рынка перепелиного мяса составляет около 600 тонн в год. Более половины продаж продукции перепеловодства приходятся на Москву и Санкт-Петербург, остальная часть реализуется в городах-миллионниках. На малые города и сельскую местность приходится менее 10%.

Фактически российский рынок перепелиного яйца и мяса начал развиваться в 1990-е годы с появлением небольших перепелиных стад в личных подсобных хозяйствах и у частных фермеров. Формирование полноценного федерального рынка произошло в конце 1990-х – начале 2000-х годов с реализацией крупных проектов на отечественных птицефабриках. Его развитию способствовал существенный рост уровня доходов населения и расширение сетевой розничной торговли. В начале-середине 2009 года развитие рынка замедлилось из-за кризиса, но уже к концу года стали вновь преобладать позитивные тенденции.

В настоящее время, согласно исследованию Группы компаний «Агриконсалт», рынок перепелиного мяса является, по большей части, производным от рынка перепелиного яйца и, в целом, несколько отстает от него в своем развитии. Перепелиное мясо в меньшей степени представлено в розничной торговой сети и, в основном, сконцентрировано в системе общепита, что во многом объясняет крайне низкий текущий спрос на тушки бройлеров. Дело в том, что тушки бройлеров весом 250-300 г слишком велики для одной порции, поэтому

Гуси и утки популярны в Башкирии, Татарстане, Оренбургской, Ростовской и Новосибирской областях, Ставропольском, Краснодарском и Алтайском краях.

яркой тенденции участники рынка отмечают высокий спрос мусульманского населения на гусей и уток.

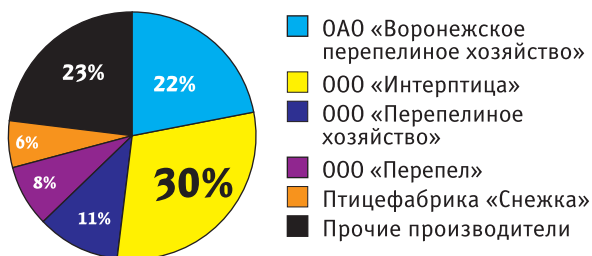
Более низкая цена местного продукта и отсутствие необходимости в заморозке практически гарантируют спрос, в том числе со стороны предприятий общественного питания. Сети также заинтересованы в новых поставщиках утиного мяса высокого качества.

Главной особенностью утиного комплекса должна стать его безотходность, когда в дело идет все, включая помет и перо. В таком случае, по оценкам экспертов, проект на 60 тыс. тонн птицы может окупиться за 5 лет.

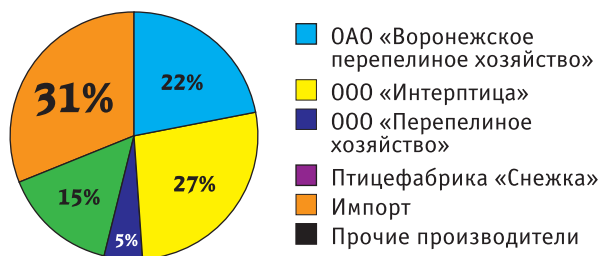
Рынок продукции перепеловодства

Российский рынок продукции перепеловодства находится в стадии активного роста, обусловленного относительно короткой историей развития, низким уровнем потребления на душу

Структура предложения перепелиного яйца в России (в натуральном выражении)



Структура предложения перепелиного мяса в России (в натуральном выражении)



Источник: ГК «Агриконсалт»

↓ *Российский рынок продукции перепеловодства находится в стадии активного роста, обусловленного относительно короткой историей развития, низким уровнем потребления на душу населения при высоком unrealized потенциале.*

↓ *Емкость рынка перепелиного яйца в стране, по данным на конец прошлого года, оценивается в 140-145 млн шт. в год. Емкость рынка перепелиного мяса составляет около 600 тонн в год.*

рестораны предпочитают закупать специально откармливаемую птицу (в основном, петушков) яичных пород с весом тушек 100-120 г.

Потребительские сегменты на рынке перепелиного мяса, в целом, соответствуют яичным. Отставая от яичного, рынок мяса сохраняет высокий потенциал роста. Производители уже сегодня наращивают каналы сбыта в регионах, расширяют продуктовую линейку, реализуя проекты по глубокой переработке. Появились такие продукты, как консервированные маринованные перепелиные яйца, меланж, копченое мясо перепелов.

В настоящее время развитие рынка перепелиного яйца и мяса определяется следующими тенденциями: становление массового рынка; увеличение емкости рынка, в первую очередь, за счет регионов, так как более насыщенные рынки Москвы и крупных городов растут медленнее; рост спроса со стороны промышленности, появление принципиально новых продуктов, зарождение экспортного потенциала.

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

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

деляться экономической ситуацией в стране и политической властью на федеральном и региональном уровне в сфере поддержки сельского хозяйства. Дополнительный импульс отрасль получила с началом национального проекта развития АПК, повысившего интерес предпринимателей к этому бизнесу.

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

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

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

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

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

Итак, можно сказать, что многие птицефабрики расширяют ассортимент предлагаемой продукции, начиная заниматься, помимо производства куриного мяса, выращиванием другой птицы – индеек, гусей, уток, перепелов. Учитывая современные тенденции развития рынка мяса птицы в России, такая стратегия представляется наиболее грамотной и перспективной. **СП**

Таблица 1. Производственные показатели ведущих перепелиных хозяйств России, 2009

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



Гость:

Рик Вервей,
исполнительный директор и совладелец фирмы Plumtex BV

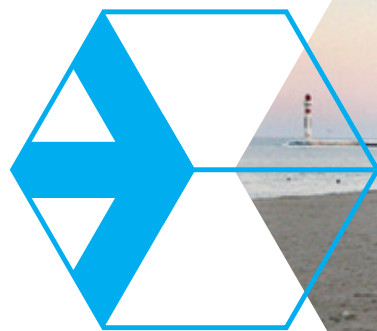


Беседовала:
Екатерина Сомова

* Справка:

Экспат (англ. *expat*, происходит от лат. *ex patria* «вне родины») – термин для обозначения специалистов, работающих за рубежом.

«Работа в России – это своего рода вызов».



Рик Вервей родился 10 марта 1966 года в Голландии, получил высшее образование по профилю «Сельское хозяйство». Много работал за рубежом, в том числе в России. Последние годы занимает пост исполнительного директора и является совладельцем фирмы Plumtex BV.

Россия прочно заняла часть моего сердца

– Рик, Вы помните свое детство? Кем хотели стать?

– Я вырос на ферме, в маленькой голландской деревеньке и всегда интересовался сельским хозяйством. Мне с малых лет хотелось быть самому себе хозяином, владеть своим временем, не иметь над собой шефа, который заставлял бы меня выполнять его распоряжения. К тому же, я очень любил животных, поэтому связывал свое профессиональное будущее с животноводством. Позже я окончил сельскохозяйственный институт, международные направления – западноевропейское и африканское. Некоторое время работал в Саудовской Аравии, занимался крупным рогатым скотом, потом вернулся в Голландию и переключился на птицеводство. Как раз, в это время мои друзья организовали свой бизнес в области птицеводства и попросили меня помочь им в налаживании связей с российским рынком. В итоге, меня пригласили работать в Россию. Не могу сказать, что меня сразу же привлекла подобная перспектива, но все-таки я решил попробовать. Съездил в Петербург, пробыл там два дня, а через три недели приехал окончательно – работать.

– Вы говорите, что перспектива работы в России Вас не радовала. Почему? Что именно настораживало?

– В первую очередь, климат. Когда я уезжал из Саудовской Аравии зимой, там было +25 °С. В Россию я приехал тоже зимой, здесь было –20 °С. И потом, работа в России – это своего рода вызов. Когда я приехал сюда первый раз, в 1996 году, и посетил птицефабрику «Северная», которая к тому времени уже несколько лет не функционировала, я был просто поражен – такое хорошее предприятие и стоит. Я просто загорелся желанием вновь запустить производство, «поднимать» эту сферу. И даже климат меня не оставил тогда!

– За 15 лет, в течение которых Вы жили и работали в России, какие перемены произошли?

– За эти годы я побывал и повидал разные предприятия российского птицепрома. Многие из них сегодня работают на уровне мировых стандартов, например, «Северная», «Белгородская» фабрики. Но есть и такие, которые так и застряли на уровне развития конца 1990-х, т. е. находятся фактически в запустении. Тогда, 15 лет назад, я почувствовал этот грандиозный потенциал российской промышленности и не ошибся – результаты развития просто ошеломительные, но и впереди по-прежнему много работы. Наверное, именно поэтому мне до сих пор интересно работать в России.

– А что касается жизни в России, насколько она комфортна для западноевропейца?

– До тех пор, пока у меня не было детей, я был полностью погружен в свои карьерные планы. У меня была квартира в центре Москвы, я прожил в ней полтора года. В этом городе можно жить богато: все есть, много ресторанов, ночных клубов, жизнь кипит.



«Экспаты выступают связующим звеном между производственными системами разных стран».



Но сейчас моему старшему сыну 13 лет, и он живет в Голландии, ходит там в школу. А я понимаю, что, как бы ни было мне интересно в России в профессиональном плане, жить и воспитывать детей в этой стране я не могу. Поэтому я выбрал для себя такой график: неделю живу и полноценно работаю в России, потом на неделю уезжаю домой, к семье, и работаю удаленно – благо, современные средства связи это легко позволяют.

– Когда живете и работаете в России, общения хватает?

– Да, вполне. Я хорошо говорю по-русски, так что могу общаться как с иностранцами, так и с местным населением. Мои друзья меня считают уже наполовину русским. Хотя я-то понимаю, что, сколько я ни проживу в России, я все равно останусь иностранцем – у меня другой образ мыслей, у нас с вами не было общего детства, общих воспоминаний о прошлом страны. А это многое значит.

– Российская бизнес-среда имеет свою специфику?

– Попадая в очередной новый коллектив, я принимаюсь рассказывать, как с определенными задачами и проблема-

Имя, фамилия:
Хенрик (Рик) Вервей
Дата рождения:
10 марта 1966 года
Место рождения:
г. Лопик, Нидерланды
Место проживания:
РФ, г. Пушкино (Московская область)
Образование:
Bachelor of Agricultural Science, major in Poultry and Dairy production at the IAH Larenstein, Deventer, The Netherlands
Место работы:
компания Plumex BV, Нидерланды – поставщик высококачественного инкубационного яйца в более чем 50 стран
Опыт работы:
в течение 3 лет работал менеджером по продажам молочной продукции в Саудовской Аравии, затем с 1996 года на птицефабрике «Северная», а также в компаниях Ruby Rose, Raz Gulay and Assortment in broiler production
Семейное положение:
разведен, имеет двух сыновей, которые живут в Голландии
Увлечения:
охота, рыбалка, дайвинг, лыжи, стендовая стрельба

ми справляются на тех производствах, где мне доводилось работать раньше. И чаще всего слышу в ответ что-то подобное: «Ну, это у них там так, а у нас здесь все по-другому!» То есть опыт зарубежных производств перенимается не то чтобы неохотно, но, скажем так, настороженно. Хотя на самом-то деле, проблемы и трудности везде одинаковые! Саудовская Аравия, казалось бы, страна по всем признакам отличающаяся от России, но, сравнивая имеющиеся проблемы в структуре бизнеса там и здесь, я понимаю, насколько они схожи! И главная из них – отсутствие знаний. Поэтому экспаты выступают связующим звеном между производственными системами разных стран.

– Что бы Вам хотелось изменить в сфере российского птицепрома?

– Пожалуй, я был бы рад, если бы в этой индустрии цена продукта полностью соответствовала качеству. И начинаться все должно с азов – с качества сырья, кормов, лекарств. На Западе мы привыкли, что все должно соответствовать своей спецификации – документам. В России же в бумагах может быть написано одно, а на деле оказывается совершенно другое. Поэтому и доверия непроверенным партнерам нет. **СП**

Санитарные правила и нормы в России будет утверждать Минздрав

Санитарные правила и нормы (СанПиН) в России теперь будет утверждать Минздравсоцразвития, а не Роспотребнадзор, сообщил заместитель министра здравоохранения и социального развития России Александр Сафонов.



По его словам, министерство пересмотрит все санитарные нормы и правила, которые сочтет необходимыми.

Сафонов отметил, что соответствующий Федеральный закон о внесении изменений в ФЗ «Об обеспечении санитарно-эпидемиологического благополучия населения» был принят в июле 2011 года. Согласно ему, «Роспотребнадзор не будет утверждать СанПиНы, но будет предлагать в рамках своих полномочий какие-то СанПиНы изменить». Это касается всех санитарных правил и норм.

Кроме того, Сафонов отметил, что в Министерстве уже создана рабочая группа, которая начнет работу по пересмотру СанПиНов по поручению президента. Те СанПиНы, которые не имеют под собой научных исследований, будут отменены. Те, которые недостаточны, будут усилены.

Как сообщает пресс-служба Минздравсоцразвития, поправки в федеральное законодательство вступили в силу с 1 августа. Помимо утверждения и введения в действие СанПиНов, Минздраву переданы полномочия по определению порядка проведения обязательных медицинских осмотров, учета, ведения отчетности и выдачи работникам личных медицинских книжек, установлению порядка проведения санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний.

Также министерство будет устанавливать порядок федерального статистического наблюдения в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, в том числе наблюдение за состоянием заболеваемости инфекционными и массовыми неинфекционными заболеваниями в связи с вредным воздействием факторов среды обитания на человека, включая сбор данных о случаях заболеваний (отравлений) в связи с использованием продукции, не соответствующей санитарно-эпидемиологическим требованиям, а также формиро-

вание открытых и общедоступных государственных информационных ресурсов в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

РИА Новости

Снижение импортных квот на мясо

Вступает в силу постановление правительства России от 27.07.2011 г. №616 г. Москвы «О тарифных квотах в отношении говядины, свинины и мяса домашней птицы на 2012 г.».

В документе говорится, что квота на импорт мяса свинины составит 320 тыс. тонн, квота на свиной тримминг (обрезь) – 30 тыс. тонн. Квота на импорт мяса птицы, кроме мяса механической обвалки, на 2012 год запланирована в объеме 250 тыс. тонн, квоты на мясо птицы механической обвалки (фарш) составят 80 тыс. тонн.

Напомним, в 2011 году квоты на импорт мяса птицы составляли 350 тыс. тонн, свинины – 500 тыс. тонн. Квота на куриный фарш ранее не выделялась в отдельную позицию.



Квоты на импорт свежего и охлажденного мяса крупного рогатого скота устанавливаются на уровне 30 тыс. тонн, замороженного – 530 тыс. тонн. Этот показатель соответствует квотам на 2011 год.

РБК

Объем производства мяса птицы в России

Суммарный объем производства мяса птицы в России в 2010 году составил 2771,3 тыс. тонн живого веса (что на 15,5% превышает показатели 2009 года) – из них производство мяса индейки отечественными птицефабриками составило порядка 67,3 тыс. тонн.



По данным бизнес-плана «Создание комплексного предприятия по выращиванию и переработке мяса индейки в Ленинградской области», подготовленного компанией МА «Навигатор», у рынка индюшатны огромные перспективы роста. Тогда как продажи мяса бройлеров растут, в среднем, на 13-14% в год, рост сегмента индюшатны составляет от 35% до 50%. В целом, пти-

цеводство в России имеет более высокую динамику развития по сравнению с отраслями, производящими говядину и свинину.

Изучение эластичности спроса так же показало, что россияне готовы платить, в среднем, на 5-7% больше за российский продукт из мяса птицы, чем за импортный аналог. Существует устойчивое предпочтение к отечественной продукции. Напомним, что квота на мясо птицы в 2010 году составила 780 тыс. тонн. По новому постановлению в 2011 году она составляет 600 тыс. тонн, в 2012 году – 550 тыс. тонн. При этом, на долю США в этой квоте будут приходиться 80,4% ежегодно. Пошлина в рамках квоты на мясо птицы составляет 25%, вне квоты – 95%

РБК. Исследования рынков



Обострение отношений между Украиной и ТС

Обострение отношений между Украиной и Таможенным союзом нанесет непоправимый ущерб обеим сторонам.

Для того чтобы привлечь Украину в Таможенный союз, нужно не выкручивать ей руки, а искать с ней общий язык, считает группа российских ученых, обратившихся с письмом к премьер-министру России Владимиру Путину. В своем послании экономисты прогнозируют, что обострение торговых отношений между Украиной и Таможенным союзом (ТС) обернется общей катастрофой. Авторы письма – академики Николай Петраков, Олег Богомолов, экономисты Михаил Хазин, Михаил Делягин, Михаил Симчера и Виктор Герщенко – уверяют: без Украины Таможенный союз не имеет особых перспектив.

По мнению ученых, торговая экономическая война между Украиной и ТС нанесет непоправимый ущерб обеим сторонам. Ведь, полагают они, Москва вредит, прежде всего, себе, ставя Киеву шах за шахом в торговых противостояниях. Мат Россия поставить не способна, уверены эксперты, а вот возникновение обоюдно патовой ситуации вполне реально. К числу негативных последствий для Украины эксперты относят потерю рынков стран Таможенного союза для украинских производителей металла и мясомолочной продукции, что приведет к снижению объемов производства, сокращению рабочих мест, ухудшению сальдо торгового баланса.

К негативным для России последствиям ученые относят усиление правонационалистических сил

в Украине, обвиняющих Россию в экономическом и политическом шантаже. Воспользоваться кризисом в отношениях некогда братских республик могут и правые силы в Евросоюзе, давно выступающие за ослабление позиций России в Европе.

Не стоит сбрасывать со счетов, полагают ученые, и оппозицию в самой России: для нее возможный конфликт – еще один повод обвинить власть в ошибочной внешней политике, в том числе и касательно Украины.

Все вышеперечисленное, пишут эксперты, лишь один из кирпичиков в отношениях между странами, но уберечь его, и трещины пойдут по всему зданию. Дальше Россию и Украину ждет региональный эффект домино...

Каков же выход? Эксперты советуют взглянуть на двусторонние отношения между государствами под иным углом, взяв за основу не спекуляции, а прагматический подход, основанный на простых экономических истинах. По мнению авторов письма, необходимо продолжать разъяснение преимуществ членства Украины в Таможенном союзе для населения, а также важность этого проекта и его геополитического смысла для страны в целом. «Следует подключить к работе по продвижению идеи о вхождении Украины в Таможенный союз авторитетных представителей экспертных и деловых кругов, деятелей науки», – считают российские ученые.

Факты и комментарии

Удмуртия привлечет инвесторов

В Удмуртии рассматриваются варианты создания индустриальной фермы с привлечением иностранных инвестиций.



Так, состоялась рабочая встреча председателя правительства Удмуртской Республики Юрия Питкевича с делегацией Литовской Республики во главе с генеральным директором группы компаний «АРВИ» Видмантасом Кучинскасом, в ходе которой обсуждались перспективы создания в республике совместного предприятия по производству индюшатны.

Ферму предполагается разместить на территории Сарапульского района. В результате реализации проекта планируется производить 6 тыс. тонн мяса птицы в год. Кроме того, в ходе обсуждения сторонами рассматривалась возможность производства комбикормов и утилизации отходов животного происхождения. Результатами встречи стали подписание протокола о намерениях сотрудничества и приглашение

Копченая «курочка» – наш конек!



**Добро пожаловать на выставку
Агропродмаш 2011!**



«Мы делаем всё возможное для того, чтобы предоставить Вам безграничные возможности эксплуатации наших установок!»

В течении всего года на фирме REICH конструируются и изготавливаются установки для варки, копчения и созревания. Целью является повышение универсальности установок, их безопасности в эксплуатации, экономичности и надежности для производства высококачественной мясной продукции. Раз в году вниманию специалистов со всей России представляются результаты нашей работы. Также и в этом году фирма REICH снова с нетерпением ждет реакции Заказчиков и партнеров по сбыту. Фирма REICH мало почувствовала на себе влияние мирового кризиса. Кроме того кризис предоставил небольшую передышку для внедрения тех-

нических и организационных инноваций. В Москве фирма REICH вновь предстанет перед посетителями во всей красе, как здоровое и солидное семейное предприятие. Узнайте все о технологическом рекорде новой камеры AIRMASTER UKQ-AirJet, и проведенной детальной конструктивной разработке типоряда AIRMASTER ECO. Получите исчерпывающую информацию о постоянных Заказчиках фирмы REICH в Вашей стране и за рубежом, а также о новинках в области поддержки Заказчика с помощью цифровой технологии.

До встречи в Москве!



Представительство в России:

ООО «Райх»
192019, г. Санкт-Петербург, ул. Седова, 10
Тел.: +7 (812) 380-42-14
E-mail: vponomarenko@reich-germany.com
Отдел сервиса: +7 (812) 412 36 95
E-mail: pzakharchenko@reich-germany.com

Посетите нас на выставке
Агропродмаш :
стенд Forum FB 100
или в интернете
www.reich-germany.de



7 – 9.2.2012

Москва, Россия, Международный Выставочный Центр
„Крокус Экспо“

CHILLVENTA ROSSIJA 2012

Международная специализированная выставка
холодильного оборудования, климатической техники и тепловых насосов
для промышленности, торговли и строительства

Встретимся в Москве!

- ведущие международные компании отрасли
- научно-техническая конференция в рамках деловой программы
- профессиональное место встречи для участников рынка холодоснабжения, кондиционирования воздуха и тепловых насосов

www.chillventa-rossija.ru

Подробнее обо мне Вам расскажет
Людмила Дроздова:
Тел. +7 (0) 49 5. 96 70 4-61
ld@owc-rus.ru

NÜRNBERG MESSE

литовской стороной официальной делегации Удмуртской Республики в Литовскую Республику с целью обмена опытом по производству индюшатины.

Отметим, что Группа предприятий «АРВИ» является одной из крупнейших в Литве в сфере сельского хозяйства и производства пищевых продуктов. Компания занимается производством минеральных удобрений, кормов, сахара, производством и переработкой мяса, утилизацией отходов животного происхождения и экспедированием грузов.

На сегодняшний день «АРВИ» объединяет 22 предприятия на территории Литовской Республики, Румынии, Украины, России, Латвии и Хорватии.

ИА Казах Зерно



Россияне все еще не готовы тратить

Постепенное укрепление потребительского доверия в России, которое наблюдалось в течение всего 2010 года, к концу первого полугодия 2011 года сменилось ростом пессимистических настроений, говорится в комментарии компании Nielsen, Россия.

По мнению экспертов компании, потребительский пессимизм вызван снижением покупательской способности и неуверенностью россиян в состоянии собственных финансов из-за роста цен на продукты питания, коммунальные платежи и автомобильное топливо. Доля потребителей, пессимистично оценивающих состояние собственных финансов на ближайшие полгода, увеличилась практически вдвое по сравнению с IV кварталом 2010 года. При этом, еще 15% опрошенных говорят, что у них не остается свободных средств после основных затрат на проживание. В итоге, наблюдается существенное снижение готовности тратить.

Как показали результаты 2010 года, объемы продаж ряда FMCG-категорий еще не вернулись на докризисный уровень. Из-за того, что доля этих товаров в расходах потребителей стабильно высокая, можно ожидать, что в условиях роста пессимистических настроений



и снижения покупательной способности, динамика FMCG-рынка может вновь замедлиться.

Покупателям в будущем, возможно, придется контролировать свои траты даже более тщательно, чем в период рецессии, и умерять аппетиты при покупке товаров. Что и происходит: все больше потребителей говорят, что в качестве конкуренты переключаются на более дешевые продукты питания (43% в I квартале 2011 года по сравнению с 30% в IV квартале 2010 года) и новые изменения еще последуют. Как показало онлайн-исследование Nielsen, заметно снизилась готовность россиян тратить свободные средства на товары не первой необходимости, в том числе на такие популярные ранее статьи расходов, как одежда, ремонт и обустройство дома.

Чтобы расти в новых условиях, когда потребитель рационально подходит к выбору товара и зачастую решение принимает у полки, глядя на цены, как никогда важными являются расширение или оптимизация дистрибуции, взвешенная промо-политика и развитие коммуникаций с потребителем – как вне, так и внутри магазинов.

sfera.fm

Польша боится конкуренции Украины

Поляки озаботились планируемым экспортом куриного мяса из Украины и России на рынки Евросоюза. Польские производители ожидают ценовой войны.



В прошлом году стоимость экспорта курятины из Польши выросла более чем на 20% и достигла уровня 714 млн евро. Большинство польской курятины направлялось в страны Западной Европы. Сейчас же польские производители должны готовиться к острой борьбе за богатые рынки ЕС. Конкуренцию Польшу составят ее восточные соседи – Украина и Россия.

Как сообщают польские СМИ, уже осенью Украина может получить разрешение на экспорт курятины в страны Евросоюза. А согласно Организации мониторинга иностранных сельскохозяйственных рынков, после Украины на европейский рынок войдет Россия. Курятина из Украины и России дешевле по сравнению с польской, а объемы их продукции растут (в Украине уже более 1 млн тонн, по данным польской стороны).

Польские производители курятины признаются, что украинские и российские фирмы являются угрозой их бизнесу, но не паникуют по этому поводу. Гендиректор польского совета по вопросам курятины Лукаш Доминяк говорит, что цена украинской курятины действительно ниже, но нужно также учитывать средства на транспортировку и пошлины.

Напомним, крупнейшим производителем курятины в Украине является «Мироновский хлебопродукт» (ТМ «Наша Ряба»). Доля на украинском рынке по итогам 2010 года составила 50%. Производственные мощности МХП составляют 360 тыс. тонн куриного мяса в год. Компания также занимается производством зерновых, подсолнечного масла, говядины, картофеля и других продуктов питания.

delo.ua



Алтайский край получит субсидию

Алтайский край получит субсидию в размере 144 млн рублей на производство яиц, мяса птицы и свинины. Об этом сообщает пресс-служба краевой администрации.

На субсидирование части затрат в производстве яйца планируется направить 36,8 млн рублей. Предприятиям Алтайского края, производящим мясо птицы, будет адресовано 86,2 млн рублей средств господдержки. На субсидирование производства мяса свинины предполагается направить 20,8 млн рублей.

Господдержка сельхозпроизводителей будет осуществляться путем предоставления им субсидий по ставкам из расчета на один килограмм живой массы свиней и птицы и на один десяток яиц, которые были произведены в первом квартале.

Smart Flow Europe и Gamma Wopla – это группа компаний, расположенных в Бельгии и специализирующихся на производстве пластиковых паллетов, контейнеров для различного использования и пластиковых ящиков.

Наши продукты используются в большом ассортименте в различных отраслях промышленности, таких как:

- ✓ пищевая промышленность (птица, хлебопеченье, мясо- и рыбпереработка),
- ✓ фармацевтическая промышленность,
- ✓ упаковочная промышленность и логистический сектор

Чтобы увидеть полный ассортимент, пожалуйста посетите наши сайты в интернете: www.smart-flow.com и www.gammawopla.com



Великолепное качество, экономичные цены, качественный сервис – наши синонимы. Гигиеничные, недорогие и подходящие для экспорта, наши пластиковые паллеты и ящики позволяют вашей компании сэкономить и упростить транспортировку ваших товаров

www.gammawopla.com

www.smart-flow.com

Мы говорим на английском, немецком и русском!
Тел. + 32 56 28 26 90 // Факс +32 56 28 26 99
Эл.почта : aleksandar.petrovic@smart-flow.com

В этом году предусмотрена существенная поддержка развития животноводства, рассказывают в пресс-службе. С начала года на эти цели уже направлено 441,5 млн рублей. Так, сельхозтоваропроизводители уже получили 100% федеральных и краевых средств на поддержку племенного животноводства в размере 145,5 млн рублей.

barناول.sibnovosti.ru

Птичий грипп в Азии

Международные организации и мировые СМИ бьют тревогу. В Азии опять началось распространение притихшего было птичьего гриппа.

Однако на сей раз опасность может усилиться многократно: птичий грипп мутировал, и существующая вакцина может оказаться бесцельной. Называются даже страны, где появился опасный мутант, – Китай и Вьетнам. Птичий грипп так до конца и не разгадан. Во всяком случае, несмотря на все старания ученых, так и не установлен очаг заболевания. Об этом не раз говорилось на международных конференциях. Заболевание появилось где-то в Азии, говорят специалисты, но где именно? Никто не скажет.

Вторая загадка – распространение вируса. Птичий грипп встречается на обширной территории от Индонезии до Африки, от Скандинавии до Ближнего Востока. Но, вопреки опасениям, в южном направлении, в жаркую Африку, например, он так и не пошел. Не регистрировались заболевания птичьим гриппом и на некоторых континентах.

ВОЗ ведет отсчет с 2003 года, когда впервые появился птичий грипп. Официально считается, что от него умер 331 человек. Последний смертельный случай зафиксирован в августе нынешнего года в Камбодже. А всего в нынешнем году умерли 8 человек.



Профилактика заключается в массовом забое домашней птицы. Только так можно покончить с заболеванием. Вирус H5N1, вызывающий грипп, вынудил к настоящему времени пустить под нож 400 млн голов домашней птицы. Ущерб составил, по данным ФАО, 20 млрд долларов, зато это помогло избежать от гриппа чуть ли не 63 страны мира.

Вспышек стало меньше, но за последний год они вновь стали расти. ФАО считает, что примерно после 2008 года начался очередной этап роста заболевания. Как всегда, объясняют это миграцией птиц,

понятно, что этот процесс никогда и не прекращался, а ведь заболевание действительно пошло некоторое время назад на убыль. Это факт, а сейчас регистрируются заболевания даже в тех странах, где уже несколько лет назад ничего подобного не было. Недавно зарегистрированы случаи заражения диких и домашних птиц в Непале, Монголии, Румынии, Болгарии, Израиле и на Палестинских территориях.

Но самое страшное, как уже говорилось, – это появление новой разновидности штамма вируса. На него лекарства не действуют. Так, во Вьетнаме зарегистрирован вирус, получивший название H5N1 – 2.3.2.1. Во Вьетнаме вновь началась вакцинация. По мнению международных организаций, в этих условиях повышенная бдительность требуется и от Индонезии, Индии, Бангладеш, Китая и Египта, где постоянно и достаточно хорошо присутствует прежний H5N1. ФАО и другие международные организации призывают внимательно отслеживать ситуацию. Новый штамм грозит всем.

agronews.ru

Рост рынка мяса индейки

По оценке GLOBAL REACH CONSULTING, объем производства мяса индейки в России в 2010 году вырос по отношению к уровню 2009 года на 46,1%.



Основная часть поголовья индейки приходилась на хозяйства населения. Их доля особенно велика в Центральном, Южном и Приволжском федеральных округах.

Основной тенденцией последних лет был активный рост производства полуфабрикатов из индейки и расширение фабриками их ассортимента. Выпуск большего, чем раньше, числа продуктов – перспективная стратегия. Как показывает опыт бройлерных предприятий, рост ассортимента происходит не столько за счет объемов, сколько благодаря выводу на рынок новых видов разделки и глубокой переработки.

Рост рынка мяса индейки по итогам прошлого года составил 20,5%. В первую очередь, рост рынка в 2010 году был обусловлен значительным увеличением производства и сокращением импорта. Что касается объемов внутреннего производства, то оно, несомненно, будет увеличиваться в связи с увеличением производства действующими птицефабриками и появлением на рынке новых игроков. Объем располагаемого ресурса на российском рынке мяса индейки в 2011 году может вырасти на 11,5% по сравнению с уровнем 2010 года.

Оценить эффективность и привлекательность строительства комплекса по выращиванию индейки, инкубатора, убойного цеха, цеха глубокой переработки, упаковки и всей необходимой инфраструктуры, позволит бизнес-план выращивания индейки.

РБК. Исследования рынков



Объем производства куриного мяса

Мировое производство мяса домашних кур ежегодно увеличивается, сейчас объем производства превышает 70 млн тонн.

В 2010 году объем производства вырос на 5,5%. По прогнозам аналитиков GLOBAL REACH CONSULTING (GRC), в 2011 году производство куриного мяса продолжит свой рост, который составит порядка 3%. Самым крупным мировым производителем мяса домашних кур являются США. Доля Соединенных Штатов в структуре мирового производства превышает 20%. Будучи главным мировым производителем, США также являются и крупнейшим поставщиком куриного мяса на мировой рынок. Так, США занимают лидирующие позиции по экспорту свежих неразделанных тушек домашних кур, а также свежих и замороженных частей и субпродуктов домашних кур в мире.

По данным маркетингового исследования мирового и российского рынка куриного мяса, Россия в рейтинге стран-производителей мяса птицы этого вида в мире находится на 7 месте, имея долю лишь в 3%. Помимо куриного мяса отечественного производства, в России потребляются довольно большие объемы импортной продукции. Так, Россия является крупнейшим мировым импортером замороженных частей и субпродуктов домашних кур, имея долю в структуре импорта в натуральном выражении около 14%.

РБК. Исследования рынков

Показатели белгородских аграриев

В период с января по июль сельхозорганизациями Белгородской области было произведено 631,2 тыс. тонн скота и птицы на убой.

По сравнению с аналогичным периодом прошлого года этот показатель увеличился на 12,4%, сообщает Белгородстат.

Как отмечают статистики, за отчетный период мяса птицы было произведено 401,3 тыс. тонн, что на 17,5%

больше, чем за аналогичный период прошлого года. По сравнению с прошлым годом оказались в плюсе и производители свинины – 220,6 тыс. тонн в 2011 году, против 206,9 тыс. тонн в 2010 году. Прирост составил 6,6%. Однако в январе-июле по сравнению с аналогичным периодом прошлого года сократилось производство крупного рогатого скота – 9,3 тыс. тонн, что ниже прошлогоднего показателя на 31,1% (13,4 тыс. тонн).

Медиатрон



Великобритания: Владельцы супермаркетов Великобритании отмечают, что в стране существенно вырос спрос на яйца страусов. За 12 месяцев объем продаж этого деликатеса подскочил на 16%. Эксперты объясняют этот факт тем, что продукт стал очень модным.

Людей, желающих удивить своих гостей, не смущает даже тот факт, что яйцо весом до 1,5 кг и размером до 42 см в окружности нужно готовить не менее часа – ведь одним яйцом можно накормить компанию из 15 человек, пишет Independent.co.uk. Стоимость яйца страуса в британском магазине достигает примерно 30 долларов. Яйца откладывают южноафриканские черные страусы, которых разводят на английских фермах. Гурманы отмечают, что страусиные яйца на вкус точно такие же, как и куриные.



Бразилия: За первые 8 месяцев текущего года объем экспортных продаж птицы вырос в Бразилии на 3,2%. Основными импортерами бразильской птицы стали страны Ближнего Востока.

Объем экспорта, как сообщает Союз птицеводов Бразилии, достиг 2,59 млн тонн, а прибыль от продаж составила 5,3 млрд долларов США, т. е. увеличилась на 23,1%.

В августе объем поставок вырос на 1,8% по сравнению с августовскими показателями прошлого года, и составил 354 300 тонн. Стоимость экспорта птицы в августе выросла на 15,6% до 711,5 млн долларов. Объем экспорта птицы в страны Ближнего Востока достиг 140 тыс. тонн, что на 27,4% больше прежних показателей. Стоимость поставок в данном направлении выросла на 22,1% до отметки в 256,5 млн долларов.

Азия стала вторым ключевым импортером бразильской птицы, хотя в августе объем поставок немного сократился (-1,6%) до отметки в 90 тыс. тонн. Стоимость экспорта составила 182,2 млн долларов, сократившись на 11,2%. Третьим главным рынком сбыта стал ЕС, который закупил 47 200 тонн птицы (7,6%) в Бразилии на общую сумму в 147,1 млн долларов (5,9%).

Конкурс: «Лучшие продукты питания Санкт-Петербурга»



Мы – лучшие!

Третьего сентября Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» назвала десять победителей отраслевого конкурса «Лучшие продукты питания Санкт-Петербурга». Среди них – «Издательский Дом «СФЕРА», который был награжден «За услугу» – выпуск журналов для предприятий пищевой промышленности.

В числе других победителей конкурса – «Санкт-Петербургский молочный завод «Пискаревский», «МК «Диетпродукт», «Фабрика домашних солений», «Концерн «Пять звезд» (Кронштадтский мясоперерабатывающий завод), «Пироговый Дворик», компании «Влад», «Десерт Фентези», «Петроспирт», «Карат Плюс».

Общественный смотр

Конкурс «Лучшие продукты питания Санкт-Петербурга» является первым (отраслевым) этапом системы конкурсов по качеству «Сделано в Санкт-Петербурге», который проводится на основании распоряжения правительства города.

Главная цель конкурса заложена в его названии: выявить пищевые продукты, изготовленные на территории Санкт-Петербурга, которые не только соответствуют обязательным требованиям нормативных документов, но и имеют лучшие потребительские свойства. Для выполнения этой задачи было проведено четырехуровневое исследование продукции, длившееся с апреля по август.

Первый уровень – отбор претендентов на основании результатов постоянного мониторинга безопасности и качества пищевых продуктов, реализуемых через розничную торговую сеть. Второй – общественный смотр потребительских свойств пищевых

продуктов, традиционно устраиваемый на ежегодном Фестивале продуктов питания «ВКУСНОГРАД». В этом году смотр проходил в конце мая на Крестовском острове в Приморском парке Победы и парке аттракционов «Диво-Остров».

Лаборатория забраковала

Лабораторным исследованиям в испытательной лаборатории «ПЕТЭКС», входящей в структуру СПб ГУ «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг», были подвергнуты 29 образцов девяти изготовителей, закупленных сотрудниками СПб ООП «Общественный контроль» в розничной торговой сети. Ряд образцов был выпущен по техническим условиям (ТУ). Для всестороннего анализа этой продукции изготовители предоставили не только свои технические условия, но и рецептуры. Проверялись такие показатели, как наличие и количественное содержание консервантов, красителей, генетически-модифицированных организмов, других компонентов, влияющих на качество продукта. Таким образом, комплекс лабораторных исследований для оценки конкурсной продукции значительно превышал требования, предъявляемые на этапе производственного контроля.

Помимо физико-химических исследований, тщательному анализу подверглась информация для потребителя, которую изготовители наносят на этикетку.

Четвертым и последним уровнем оценки качества продукции стала ее дегустация, в которой приняли участие специалисты в области качества пищевых продуктов, представляющие ведущие экспертные организации города: ФГУ «Тест-С.-Петербург», СПб ГУ «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг», ВНИИ Жиров, ГУ «Санкт-Петербургская городская ветеринарная лаборатория».

Награда найдет героев

По словам **Всеволода Вишневецкого, председателя СПб ООП «Общественный контроль»**, конкурсный отбор победителей в этом году был таким же бескомпромиссным, как и в предыдущие годы. Именно этим можно объяснить тот факт, что только 23 образца продукции из 28 успешно прошли все четыре уровня и были названы лучшими продуктами питания Санкт-Петербурга, получив путевку на второй этап общегородского конкурса по качеству «Сделано в Санкт-Петербурге».

Заключительный этап конкурса «Сделано в Санкт-Петербурге» пройдет в сентябре-октябре, а в первой декаде ноября состоится торжественное подведение итогов конкурса в Смольном. **СП**

Автор:



Ольга Паленова,
директор по продажам
и маркетингу ИД «СФЕРА»

Компания:

HKF Trade Fairs
Barbaros Bulvari 163/2
34349 Besiktas
Istanbul, Turkey
tel: + 90 212 216 40 10 (pbx),
fax: + 90 212 216 33 60
e-mail: pinar@hkf-fairs.com
website: www.hkftradefairs.com



VIV TURKEY 2011 u ANIMALIA 2011 подводят итоги

Две насыщенные торгово-промышленные выставки по птицеводству и животноводству – «ВИВ-Турция 2011» и «Анималия-Стамбул 2011» – открылись в один и тот же день в одном и том же месте, но расположились в разных холлах.

Организованные компанией HKF TRADE FAIRS «ВИВ-Турция 2011», международная торгово-промышленная выставка по птицеводству и животноводству, и «Анималия-Стамбул 2011», международная выставка по животноводству и скотоводческим технологиям, проводились одновременно в разных холлах Стамбульского Экспоцентра с 9 по 11 июня.

Вступительное слово было дано генеральному директору HKF TRADE FAIRS господину Бекиру Шакиджи. Среди других выступающих – член парламента, глава продовольственного и сельскохозяйственного комитетов, директор ORKOOP Ахмет Эртюрк, а также президент WPSA, бывший президент Турецкого филиала WPSA госпожа Рювийдэ Акбай.

Участие в выставке «ВИВ-Турция 2011» приняли 354 компании, в числе которых 138 местных и 216 иностранных. Что касается «Анималия-Стамбул 2011» – то ее участниками стали 184 компании, среди которых 90 местных и 94 зарубежных. **СП**



↓ Организованные компанией HKF TRADE FAIRS международные торгово-промышленные выставки проводились одновременно в разных холлах Стамбульского Экспоцентра.



«ВИВ ТУРЦИЯ-2011»

ДАТА ПРОВЕДЕНИЯ ВЫСТАВКИ: 09-11 / 06 / 2011
 МЕСТО ПРОВЕДЕНИЯ ВЫСТАВКИ: ISTANBUL EXPO CENTER,
 Стамбул, Турция

ВЫСТАВОЧНАЯ ПЛОЩАДЬ, М²

| | |
|-----------------------------------------------|-------------|
| выставочные площади для экспонентов из Турции | 6090 |
| выставочные площади для зарубежных участников | 1571 |
| выставочные площади, доступные по бартеру | 174 |
| Общая выставочная площадь | 7835 |

УЧАСТНИКИ

| | |
|---------------------------------------|------------|
| непосредственные участники из Турции | 113 |
| непосредственные зарубежные участники | 63 |
| Всего участников | 176 |

«НЕПРЯМЫЕ» УЧАСТНИКИ, ПРЕДСТАВЛЕННЫЕ ФИРМЫ

| | |
|--------------------------------------------|------------|
| «непрямые» участники из Турции | 11 |
| «непрямые» иностранные участники | 152 |
| участники по бартеру (Пресса и ассоциации) | 15 |
| Всего «непрямых» участников | 178 |
| Всего участников | 354 |

ПОСЕТИТЕЛИ

| | |
|---------------------------------|-------------|
| всего посетителей из Турции | 6679 |
| всего иностранных посетителей | 1298 |
| Всего зарегистрированных | 7977 |

«АНИМАЛИЯ-СТАМБУЛ 2011»

ДАТА ПРОВЕДЕНИЯ ВЫСТАВКИ: 09-11 / 06 / 2011
 МЕСТО ПРОВЕДЕНИЯ ВЫСТАВКИ: ISTANBUL EXPO CENTER,
 Стамбул, Турция

ВЫСТАВОЧНАЯ ПЛОЩАДЬ, М²

| | |
|-----------------------------------------------|-------------|
| выставочные площади для экспонентов из Турции | 3272 |
| выставочные площади для зарубежных участников | 670 |
| выставочные площади, доступные по бартеру | 182 |
| Общая выставочная площадь | 4124 |

УЧАСТНИКИ

| | |
|---------------------------------------|-----------|
| непосредственные участники из Турции | 69 |
| непосредственные зарубежные участники | 17 |
| Всего участников | 86 |

"НЕПРЯМЫЕ" УЧАСТНИКИ, ПРЕДСТАВЛЕННЫЕ ФИРМЫ

| | |
|--------------------------------------------|------------|
| «непрямые» участники из Турции | 3 |
| «непрямые» иностранные участники | 77 |
| участники по бартеру (Пресса и ассоциации) | 18 |
| Всего «непрямых» участников | 98 |
| Всего участников | 184 |

ПОСЕТИТЕЛИ

| | |
|---------------------------------|-------------|
| всего посетителей из Турции | 5662 |
| всего иностранных посетителей | 1169 |
| Всего зарегистрированных | 6831 |

Гость:



Татьяна Пискарева,
руководителем дирекции
выставок пищевой
промышленности
ЗАО «Экспоцентр»

Беседовала:



**Виктория
Загоровская**

«Агропродмаш»: площадка новых идей



16-я международная выставка «Оборудование, машины и ингредиенты для пищевой и перерабатывающей промышленности» «Агропродмаш-2011» пройдет с 10 по 14 октября в «Экспоцентре». Выставка организована ЗАО «Экспоцентр» при содействии Министерства сельского хозяйства РФ, под патронажем Торгово-промышленной палаты РФ и Правительства Москвы. Этот крупнейший российский проект в сфере высоких технологий для индустрии продовольствия нацелен на техническое перевооружение российских предприятий агропромышленного комплекса, реализацию национального проекта «Развитие АПК».

О значении мероприятия для агропромышленного комплекса страны, а также о том, что нового ожидает ее участников и посетителей в этом году, мы поговорили с **руководителем дирекции выставок пищевой промышленности ЗАО «Экспоцентр» Татьяной Пискаревой.**

– Татьяна Назаровна, какое место принадлежит выставке «Агропродмаш» среди других мероприятий схожей тематики? В чем ее главные особенности?

– Выставка «Агропродмаш» занимает ведущее место среди выставок, аналогичной тематики, которые проводятся в России. Особенность ее, в первую очередь, заключается в комплексном подходе к формированию экспозиции. Фактически в ее разделах представлен весь спектр оборудования для отраслей пищевой промышленности: технологическое оборудование для производства продуктов питания и напитков, технологии производства и применения ингредиентов, добавок и специй, упаковочное и весовое оборудование, контрольно-измерительное и аналитическое, холодильное, торговое оборудование и многое другое.

Также особенность выставки выражается в том, что вся она поделена на тематические салоны, в зависимости от отрасли пищевой промышленности. Над таким разделением мы начали работать пять лет назад.

В ходе комплектования выставки этого года происходит расширение многих тематических салонов, в том числе разделов «Переработка мяса», «Производство напитков», «Переработка овощей и фруктов», «Упаковочное оборудование и материалы», «Промышленная санитария и гигиена, контроль качества продукции», «Ингредиенты, добавки и специи» и других.

В частности, салон ингредиентов соберет около 60 фирм, что на 12% выше показателей прошлого года. Кроме того, мы наблюдаем существенное расширение номенклатуры салона: если ранее основную долю экспозиции составляли решения для мясной и рыбной промышленности, то в этом году широко будут представлены и ингредиенты

для молочной, кондитерской, хлебобулочной отраслей.

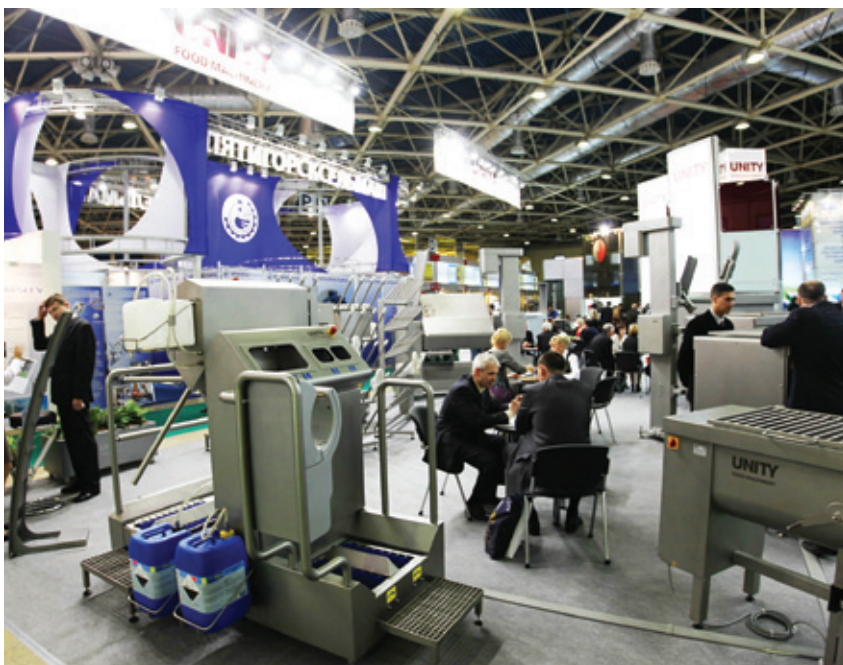
В разделе упаковочного оборудования и материалов будут представлены около 80 компаний – рост составит 15%. Рынок упаковки ежегодно растет на 10%, поэтому неудивительно, что и наша экспозиция расширяется. В этом году у нас будут полностью укомплектованы все три зала восьмого павильона, уже ставшего традиционным местом демонстрации упаковочных решений, хлебопекарного и кондитерского оборудования и впервые – решений для переработки фруктов, овощей и их консервации.

Тематический салон, посвященный холодильному оборудованию, несмотря на наличие специализированных выставок, которые являются нашими прямыми конкурентами, пользуется большой популярностью, и многие компании предпочитают его профильным мероприятиям по данной тематике.

В последнее время наблюдается значительное развитие рынка комплектующих, агрегатов и материалов для пищевой промышленности. В рамках «Агропродмаш-2009»



«Особенность выставки «Агропродмаш», в первую очередь, заключается в комплексном подходе к формированию экспозиции».



была впервые проведена выставка-салон «Агропродмаш-Комплект», которая оказалась крайне востребованной и каждый год пополняется новыми экспонентами. Этот самый молодой салон в этом году увеличится на 15%, а по сравнению с 2009 годом – на 30%. В числе новых крупных участников – компании «Гидросервис», Sfoggiatech (Италия) и Sick Ag (Германия).

Отличием выставки «Агропродмаш» в этом году является предложение нашим экспонентам широкого спектра готовых высокотехнологичных решений для производства продуктов питания. Условия постоянной конкуренции подталкивают производителей пищевой отрасли к поиску новых возможностей внедрения автоматизации пищевого производства, которые помогут нарастить объемы выпуска и увеличить прибыль, снизив при этом себестоимость продукции.

Компании AAT FORDERSYSTEME UND AUTOMATISIERUNGSTECHNIK GMBH (Германия), ATTIANESE F.&ZITO A. S.N.C. и CEIA SPA (Италия), «Автоникс» (Корея), «Вексон», «Исит», «Омрон Электроникс», «ЭЙ ЭНД ДИ РУС» (A&D RUS), «Формула производства» (Россия) имеют богатый опыт реализации на практике эффективных готовых решений.

Автоматизация производства является наиболее важным показателем уровня технического развития пищевых предприятий, оптимизации производственных процессов и дает экономические преимущества.

Важная особенность выставки «Агропродмаш» состоит также в том, что все фирмы привозят сюда для демонстрации свои последние технологические разработки и оборудование. Фактически в период их возведения на выставочной площадке происходит монтаж целых заводов, так как на мероприятии производится и колбаса, и упаковка, и молочная продукция, и напитки. Многие фирмы показывают свои новинки в действии.

На выставке «Агропродмаш» представлены ведущие мировые бренды, заявляющие о своих новинках, и с каждым годом лидером рынка на выставке становится все больше. Прежде всего, это компании из Германии, Италии, Австрии, Франции, Бельгии, Швейцарии, Нидерландов и, конечно, России (например, «Пищмашсервис», «ПТИ», «Омега», «Тензо-М» и другие). Необходимо отметить американские и японские фирмы. Отрадно, что присутствуют также Украина и Белоруссия. В выставке 2011 года примут участие более 35 стран Европы, Америки и Азии.

Всего в выставке этого года примут участие около 700 компаний. Но, на самом де-

ПРЯМАЯ РЕЧЬ



Татьяна Пискарева:

«К выставке надо готовиться, проводить максимально эффективную рекламную кампанию, которая должна затрагивать все источники информации – интернет, отраслевую прессу, телевидение, радио, а также правильно организовать работу на своем стенде».

ле, их больше. Например, «АгроЗ», «Антес», «Шаллер» представляют множество фирм, занимающихся оборудованием.

– Назовите, пожалуйста, самые яркие стенды прошлого года. Чем они Вам запомнились?

– У нас всегда можно увидеть множество больших красивых стендов. Например, с точки зрения дизайна, можно отметить стенды «Могунции», «Шаллера», «Атлантис-Пак» и компании «Логос». С точки зрения насыщенности экспонатами, которые привлекают внимание посетителей, необходимо выделить стенды компаний «Матимэкс», «Бегарат», «АгроЗ». Прекрасный стенд у «Союзснаба», который делает акцент на том, что компания использует натуральное сырье. Некоторые стенды напоминают рестораны с хорошей кухней. Великолепные упаковочные стенды у компаний «Мультивак», «АйСиАй», «УЛЬМА ПАКАДЖИНГ» и у таких российских фирм, как «Таурас Феникс», «Русская трапеза», «Мерпаса».

– Как Вы считаете, каким образом можно повысить эффективность участия в мероприятии?

– Вопрос сложный. Самое главное – к выставке надо готовиться, проводить максимально эффективную реклам-

ную кампанию, которая должна затрагивать все источники информации – интернет, отраслевую прессу, телевидение, радио, а также правильно организовать работу на своем стенде. У нас в «Экспоцентре» традиционно проводится бесплатный семинар, который так и называется: «Как эффективно участвовать в выставке». На семинаре читаются лекции, ведутся практические занятия, посвященные тому, как грамотно выстраивать работу на стенде компании, взаимодействовать с посетителями.

Целью выставки является не только демонстрация новинок, но и создание условий для максимально эффективного ведения переговоров, деловых контактов. Мы создали новый раздел на нашем сайте, где всем участникам «Агропродмаша» предоставляется возможность разместить информацию о себе и своей продукции, чтобы посетители смогли познакомиться с их предложениями заранее, договориться о встрече на выставке, забронировав переговорную в деловом центре или условившись о времени посещения стенда. На Западе подобные услуги предоставляются на платной основе, у нас же этот сервис бесплатный.

– Какие темы будут в центре внимания в рамках деловой программы этого года?

– Ежегодно выставку сопровождает серьезная деловая программа. В этом году мы планируем провести Мясной конгресс «Приоритеты развития. Основы экономической эффективности. Конкурентоспособность. Изменения в пищевом законодательстве» совместно с Всероссийским научно-исследовательским институтом мясной промышленности им. В. М. Горбатова. Конгресс объединит более 100 производителей и переработчиков мяса, научных специалистов, консультантов по технике и оборудованию, закупщиков и поставщиков сырья и многих других участников агропродовольственного рынка для обсуждения изменений в пищевом законодательстве, дискуссий на тему безопасности и конкурентоспособности, диалогов вокруг сбыта и логистики. Мероприятие пройдет в формате выступлений, открытых диалогов и живых дискуссий.

Также у нас состоится VI Международный технологический форум «Инновационные технологии и оборудование в молочной промышленности». На этапе формирования его программы организатор форума, Санкт-Петербургская компания «Империя», провела опрос посредством call-центра среди посетителей выставки, узнав, какие темы интересуют их в первую очередь.

Кроме того, многие компании самостоятельно организуют семинары и конференции в рамках выставки «Агропродмаш».

Отмечу, что вход на выставку будет платным. Но для специалистов пищевой отрасли, которые зарегистрировались у нас на сайте и получили электронный билет, вход будет бесплатным на все дни работы выставки. Электронные билеты экономят время посетителей, так как они не стоят в очередях и не заполняют анкет! **СП**



- КОМБИКОРМОВЫЕ И ПРЕМИКСНЫЕ ЗАВОДЫ ОТ 10 Т/Ч И ВЫШЕ.
- СИСТЕМЫ ДРОБЛЕНИЯ, СМЕШИВАНИЯ, ГРАНУЛИРОВАНИЯ.
- СИСТЕМЫ МИКРОДОЗИРОВАНИЯ С ТОЧНОСТЬЮ +/- 2ГР.
- ТОСТЕРЫ (РОТАЦИОННЫЕ ПЕЧИ) ДЛЯ ТЕРМООБРАБОТКИ СОИ, ЗЕРНОВЫХ И ЯИЧНОЙ СКОРУПЫ.
- ПОРТОВЫЕ ЭЛЕВАТОРЫ.
- ТРАНСПОРТНЫЕ СИСТЕМЫ ОТ 5 ДО 2 000 Т/Ч.
- ТРУБНЫЕ СИСТЕМЫ.
- СИСТЕМЫ АСПИРАЦИИ И ЛОКАЛЬНЫЕ ФИЛЬТРЫ.
- СУШИЛКИ И СИЛОСЫ ДЛЯ ХРАНЕНИЯ ЗЕРНОВЫХ.
- ЗЕРНООЧИСТИТЕЛЬНОЕ И СЕМЕНОВОДЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ.
- СВИНОКОМПЛЕКСЫ И ПТИЦЕФАБРИКИ.
- БИОЭНЕРГЕТИЧЕСКИЕ УСТАНОВКИ ДЛЯ ПОЛУЧЕНИЯ ТЕПЛА И ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ ИЗ СОЛОМЫ, ДРЕВЕСНЫХ И ДР. ОТХОДОВ ДО 20 МВт.
- КОРМОВОЗЫ.



Дания, тел.: +45 20 94 88 89
факс .: +45 48 41 88 89
Украина, т/ф.: +38 056 370 12 37
Россия, тел.: +7 903 551 51 84
E-mail: agrotechnology@mail.dk
<http://www.agrotechnology.net>

Автор:



Сергей Лисовский,
представитель в Совете Федерации от Курганской областной
Думы, Первый заместитель председателя комитета по аграрно-
продовольственной политике и рыбохозяйственному комплексу

Пик перепроизводства окажется фатальным!

О специфике развития и проблемах рынка рассказал представитель в Совете Федерации от Курганской областной Думы, Первый заместитель председателя комитета по аграрно-продовольственной политике и рыбохозяйственному комплексу Сергей Лисовский.

– В 1999-м году почти 70% российского рынка мяса птицы составляла импортная продукция, большая часть которой была представлена американскими окороками, которые качественными никак не назовешь.

Поэтому рынок являлся крайне перспективным для развития отечественных производителей, и было понятно, что выиграть на нем можно именно за счет высокого качества предлагаемой продукции.

Однако выгоды данного бизнеса были так сильно разрекламированы, что огромное число компаний начали заниматься выращиванием и производством мяса птицы. В результате, первые полтора года дела у них шли очень хорошо, так как российские компании предлагали высококачественную продукцию по выгодной для потребителя цене. Но потом на рынке стали появляться другие игроки, с такими же производственными мощностями, выпускающие аналогичную продукцию, и конкуренция стала значительно обостряться.

Конечно, ситуация крайне разнилась – в зависимости от региона. В наиболее выгодном положении оказались предприятия, работающие в Белгородской области, где умный и талантливый губернатор оказывает существенную поддержку своим инвесторам. Поддержки такого уровня были лишены предприятия и в Московской области, и в Туле.

Так, три года назад мы сравнивали уровень поддержки «Моссельпрома» в птицеводстве по трем областям – Курск, Тула, Московская область – с Белгородской областью. Цифры получились следующими: в среднем, вся наша федеральная и региональная поддержка составила 2,80-3 рубля, тогда как у Белгородской области она была равна 9,70-10 рублям. А в данной отрасли разница примерно в 7 рублей является очень серьезной.

Правда, Белгородская область расположена на 500 км дальше от Москвы, и это давало нам небольшую фору, однако их выигрыш все равно оказывался в районе 5-6 рублей – крайне существенная цифра при оптовых продажах.

Надо сказать, что это внутренняя проблема России, где существуют более богатые регионы, такие как Белгородская область, в которой губернатор ориентирован на поддержку сельского хо-



Сектор птицеводства находится на подъеме, объем производства активно растет, зависимость от импорта снижается. Но при росте объемов производства растет и конкуренция. В секторе птицеводства все ниши уже заняты. Существующим игрокам необходимо задумываться о начале активной экспортной фазы. А для того чтобы это стало возможным, нужна мощная государственная поддержка.

зяйства, и бедные регионы, где на это либо не хватает бюджетных средств, либо местные власти не уделяют должного внимания развитию сельскохозяйственного сектора, как это происходит, например, в Московской области.

Таким образом, инвестиционная привлекательность региона зависит от уровня поддержки местных властей того или иного сектора сельского хозяйства, создания благоприятных условий для его развития.

Сейчас схожая ситуация складывается в свиноводстве: одни регионы очень эффективно помогают свиноводческим предприятиям, другие не помогают им вовсе, и компании могут рассчитывать лишь на федеральную поддержку. Соответственно, конкуренция получается не очень добросовестной.

Так как основной регион продаж «Моссельпрома» – это Москва, и все региональные производители также везут свою продукцию на реализацию в столицу, то получается, что мы конкурируем с мясом птицы, которое произведено в регионах с большей поддержкой, чем у нас.

Надо признать, что за счет высокого качества продукция «Моссельпрома» достаточно хорошо продается, при том что средняя цена на нее на 7-8 рублей выше, чем у конкурентов. Проблема заключается в том, что эти 7-8 рублей все равно не дают возможности компании эффективно развиваться, потому что качественное мясо фактически стоит дороже. Получается, что производить такое мясо в России не очень-то выгодно, а точнее совсем не выгодно, потому что потребитель зачастую не понимает разницы и не готов платить за мясо в разы дороже. Но даже если бы сознание потребителей поменялось, это не исправило бы сложившуюся ситуацию, так как торговые сети сами не хотят работать с разными видами мяса птицы и настаивают на том, чтобы все цены на продукцию, в среднем, были одинаковыми. В итоге, совершенно не важно, какого качества мясо у производителя, – все равно в торговых сетях он получит за него одинаковую стоимость. Нам удавалось изменить цену

продажи на 10-12%, но это был очень сложный процесс, и возможности повысить ее дальше нам не дали.

Насколько я знаю, проблема, когда из торговых сетей «вымывается» понятие качества продукции, так как им важно продать как можно больше по более низкой цене, актуальна не только для России, но и для всего мира.

Торговые сети не заинтересованы в появлении новых товаров на полке. Во-первых, они требуют назначать за них низкую цену, несмотря на себестоимость. А во-вторых, хотят, чтобы им платили за вхождение нового товара. Например, если производитель выпустил куриные чипсы, он должен запла-

тить торговой сети, для того чтобы они были выставлены на продажу. Получается, что производителю невыгодно создавать новый товар, так как, помимо того что он затрачивает средства на его производство, он обязан заплатить еще и за вхождение товара в сеть.

Я выступал одним из инициаторов принятого в прошлом году Закона «О торговле», который, как раз, ограничивает это давление, регулируя отношения поставщиков и торговых сетей. Нам не удалось сделать так, чтобы проект закона был принят в полном объеме, но многие из предложенных нами положений вошли в окончательную редакцию.

При его разработке мы изучали иностранный опыт. Так, в Англии принят закон, точнее Кодекс поведения супермаркетов, который регламентирует отношения поставщиков и торговли. Помимо английского Кодекса, мы опирались на немецкий и французский законы, также регулирующие отношения двух сторон. Был принят во внимание и опыт Словении – маленькой, сельскохозяйственной страны, куда пришли международные торговые сети, которые вообще не хотели брать на реализацию местную продукцию, так как им было проще привозить товары из Австрии, Франции, Италии. Когда они стали уничтожать местного производителя, правительством был принят достаточно жесткий закон о торговле.

«В наиболее выгодном положении оказались предприятия, работающие в Белгородской области, где умный и талантливый губернатор оказывает существенную поддержку своим инвесторам».

Знаете ли Вы рецепт успеха конкуренции?

Ведущие мировые предприятия отрасли птицеводства успешно сотрудничают с CSB -System.



IT-решение для всего
Вашего предприятия



CSB-System

INTERNATIONAL

CSB-System в России:

115455, г. Москва, ул. Пятницкая, 73

тел.: +7 (495) 64-15-156

факс: +7 (495) 95-33-116

197342, г. Санкт-Петербург

ул. Белоостровская 2, офис 423

тел: +7 (812) 44-94-263

факс: +7 (812) 44-94-264

e-mail: info@csb-system.ru

www.csb-system.ru



«Инвестиционная привлекательность региона зависит от уровня поддержки местных властей того или иного сектора сельского хозяйства, создания благоприятных условий для его развития».

Однако, несмотря на принятие закона, во взаимоотношениях производителей и торговых сетей в России остается много проблем и спорных вопросов.

Еще одну угрозу для птицеводства представляет активный рост производства свинины в России, который обусловлен принятыми программами по поддержке отрасли. Мясопереработчики, которые занимаются производством колбас, рассматривают свинину и птицу как взаимозаменяемые компоненты. С увеличением предложений дешевой свинины на рынке, как местного производства, так и привозной, они отказываются от мяса птицы и делают выбор в ее пользу. Между тем, одной из современных тенденций является рост объемов ввозимой в страну дешевой свинины. На сегодняшний день этот показатель составляет около миллиона тонн. И хотя официально в страну импортируются 550 тысяч тонн, однако туда не входят, например, такие субпродукты, как шпиг и свиная обрезь, и поэтому фактически суммарная цифра получается на уровне миллиона тонн. Таким образом, ограничение использования мяса птицы переработчиками становится большой проблемой для рынка.

Для того чтобы птицеводство в стране развивалось, надо закрывать границы для импорта. В то же время, есть и другой вариант: создать условия для того,

чтобы российские предприятия могли экспортировать свою продукцию в другие страны.

Сегодня уровень поддержки экспортеров свинины и птицы в Европе гораздо выше, чем у нас. Поэтому даже если мы будем поставлять нашу продукцию на рынки других стран, она не выдержит там ценовой конкуренции. Необходимо, прежде всего, вывести государственную поддержку на европейский уровень. А наше государство на это не идет. Вместе с тем, российские торговые сети не готовы поддерживать производителей, они заинтересованы в импортной продукции как наиболее дешевой, поэтому и дальше будут отдавать ей предпочтение.

Государство не намерено снижать ввозные квоты на импортную продукцию, так как не хочет проблем с Евросоюзом, особенно в преддверии вступления России в ВТО. Многие государственные чиновники и их родственники имеют долю в компаниях, которые занимаются импортом в Россию. Все мировые политики три года подряд говорят нам, что кризис закончился, хотя никуда он не делся. Всем выгодно так говорить, а многие хотят это слышать, но это не значит, что так есть на самом деле.

Конечно, у нас еще остались неосвоенные ниши – это рынок полуфабрикатов и рынок мяса птицы глубокой переработки, которые пока в России слабо развиты.

Их развитие имеет перспективу, но не даст глобального решения всех проблем.

По моему прогнозу, птицеводческую отрасль ждет очень сложное время. В ближайшее время будет происходить процесс консолидации производителей мяса птицы, и выживут 3-4 крупных компании, диверсифицирующие свой бизнес. Все средние и мелкие производители будут либо куплены, либо разорятся.

В новых экономических условиях наибольшие перспективы имеет Группа компаний «Черкизово», вертикально интегрированная агропромышленная компания с полным производственно-сбытовым циклом, охватывающим все звенья аграрной цепи – от производства комбикормов до производства мясной продукции и ее реализации. Деятельность ГК охватывает три производственных сегмента: мясопереработку, свиноводство и птицеводство. Такая структура помогает компании не только выжить, но и успешно работать на рынке, сохраняя лидирующие позиции.

Слабость других крупных производств заключается в том, что они фокусируются только на птице и немного на свинине, но практически никто из них не занимается переработкой.

А ведь если компании, которая занимается переработкой, выгодно продавать свое сырье, то она покупает более дешевое импортное, а когда происходит обратная ситуация, использует свое собственное сырье. И это дает ей возможность двигаться вперед.

Для того чтобы изменить ситуацию в отрасли к лучшему, производственное сообщество должно осознать, что нужно коллективно вырабатывать и отстаивать в органах государственной власти свою позицию. До тех пор, пока отраслевые союзы и ассоциации не поймут, что надо действовать всем вместе, ничего не изменится. Ведь торговые сети всегда выступают единым блоком. И только среди производителей нет единения и согласия.

Изменения в отрасли произойдут в любом случае, причем в течение года. Вопрос в том, случится ли это в результате трагедии в производстве или в результате принятия здравых решений участниками рынка, которые эту трагедию смогут предотвратить.

Если таких решений не последует, мы придем к взрыву перепроизводства, который будет фатальным. Когда люди не строят долгосрочных планов по развитию бизнеса и не анализируют ситуацию в отрасли, это всегда заканчивается очень грустно. **СП**



Согласно постановлению правительства, квота на импорт мяса птицы сократится на 20 тыс. тонн и составит в 2012 году 320 тыс. тонн.



Автор:

Анна Евангелева,
аналитик компании
Meatinfo

Author:

Anna Evangeleeva,
analyst of Meatinfo

Развитие птицеводства: итоги и перспективы

Отрасль птицеводства развивается довольно динамично, этому способствуют как помощь государства в виде «Программы развития отрасли птицеводства до 2018 года», которая предусматривает поддержку и вложения в сектор, так и быстрая окупаемость направления.

По итогам января-июля 2011 года, птицы на убой в России уже произвели на 11% больше, чем годом ранее. Численность голов птицы в хозяйствах всех категорий в июле составила порядка 475 млн голов, в сравнении с июлем 2010 года это на 1,4% больше. Основная доля сконцентрирована в Центральном ФО – 27%, Приволжском ФО –

Development of the poultry industry: results and perspectives

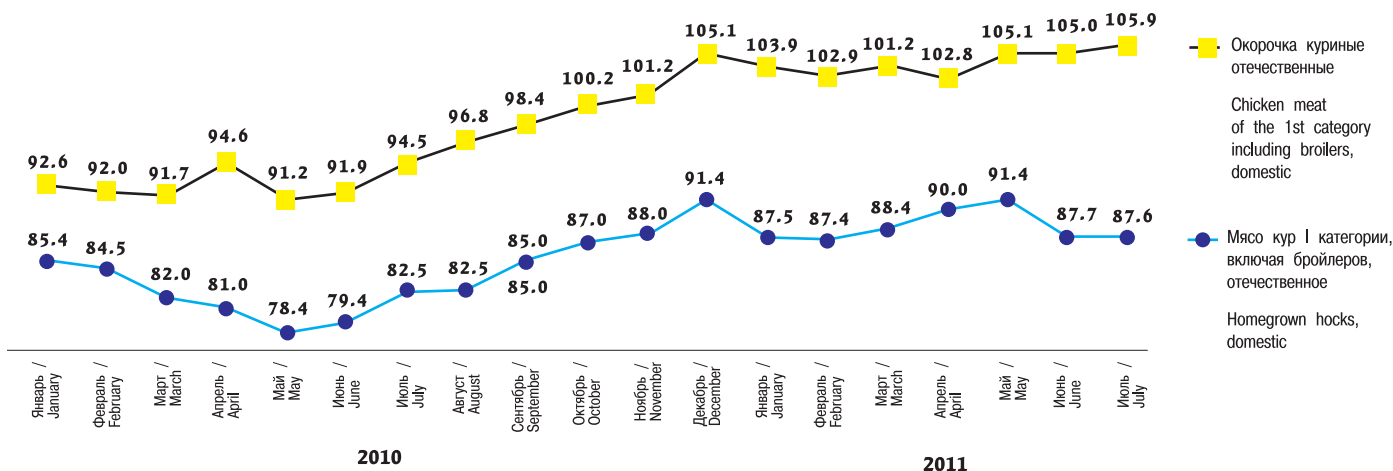
The branch of poultry production is rapidly developing; this is encouraged both by government assistance provided in the form of Poultry Industry Development Program by 2018 which stipulates support and investments in this sector and by the rapid turnover of the branch.

According to the results of January-July 2011 in Russia, they produced 11% more poultry for slaughter than in the previous year. The number of poultry in the farms of all categories in July reached about 475 million bird units, this is 1.4% more compared to July 2010. The largest share is concentrated in the Central Federal District – 27%, in the Volga Federal District – 22%, in the Southern

According to the order, the quota for poultry import will be decreased by 20 thousand tons and will reach 320 thousand tons in 2012.

* СПРАВКА:

Meatinfo.ru – крупнейший в России и СНГ информационный портал, специализированный на мясной промышленности.



22%, Южном ФО – 13% и Сибирском ФО – 12%. Порядка 74% приходится на сельскохозяйственные предприятия, здесь за год показатель увеличился на 3%. Хозяйствам населения принадлежат 25%, но здесь мы наблюдаем отрицательную динамику относительно прошлого уровня – на 3,5%. В крестьянских (фермерских) хозяйствах наиболее заметный положительный прирост – 21% за год, однако их доля в общей численности поголовья птицы составляет всего 1%.

В хозяйствах всех категорий положительная динамика в отношении птицы на убой в живом весе наиболее заметна в Северо-Западном ФО и Южном ФО – на 20%, а также в Центральном ФО – на 11%. Центральный ФО и без того еще по результатам 2010 года опережал по производству свои потребности более чем на 100 тыс. тонн. Южный ФО по итогам этого года должен выйти на полное самообеспечение. Северо-Западный ФО находится на 3 месте среди регионов по уровню продовольственной независимости, как ожидается по итогам 2011 года, регион удовлетворит собственные потребности на 97%, тогда как в прошлом году этот показатель составил 81,0%. Уровень потребления в СЗФО превысит уровень производства всего на 8,6 тыс. тонн. В 2010 году этот показатель находился на отметках 60,9 тыс. тонн.

Суммарно, по итогам января-июля 2011 года, в Россию ввезли 202,5 тыс. тонн мяса птицы. Если сравнивать данный показатель с аналогичным прошлым годом, то он выше на 14%. Напомним, что в прошлом году в это время действовал запрет на поставку продукции из США, на которую приходилась основная доля импорта. Однако относительно показателя 2009 года объем ввезенного в январе-июле текущего года мяса птицы на 56% ниже. Объем импорта данной товарной группы в июле 2011 года составляет 30,9 тыс. тонн, и, несмотря на отсутствие американской продукции в поставках прошлого года, этот показатель все равно ниже на 31%, чем в 2010 году, и на 67% – чем в 2009 году.

Federal District – 22%, and in the Siberian Federal District – 12%. About 74% is represented by farm businesses, here the value was increased by 3% for a year. The private farms account 25%, but here we can see a negative dynamics in relation to the previous year level – by 3.5%. In peasant farms (farm enterprises) the positive increment is remarkable – 21% for a year, however their percentage in the total amount of poultry stock is only 1%.

In the farms of all categories the most remarkable positive dynamics in relation to poultry for slaughter on a live weight basis is registered in the Northwestern Federal District and the Southern Federal District – by 20%, and also in the Central Federal District – by 11%. On top of that, subsequent to the results of 2010 the Central Federal District surpassed its needs in production for more than 100 thousand tons. Following the results of this year, the Southern Federal District is to reach its complete self-sufficiency. The Northwestern Federal District occupies the third place among the regions with respect to food self-sufficiency, it is to be expected from the results of 2011 that the region will satisfy its own needs for 97%, whereupon in the previous year this criterion amounted to 81.0%. The level of consumption in the Northwestern Federal District will exceed the level of output only for 8.6 thousand tons. In 2010 this value was at the level of 60.9 thousand tons.

Summarily, according to the results of January-July 2011, 202.5 thousand tons of poultry were exported to Russia. If we compare this value with the one of the previous year, we'll see that the former is 14% higher. We remind that in the previous year at this moment the export restriction from the USA remained in force while the main import ratio fell to this country. However, concerning the value of 2009 the volume of poultry imported in January-July of the current year is 56% less. The import volume

График 1. Динамика средних производственных цен по России на мясо кур и окорочка с января 2010 года по июль 2011 года

Diagram 1. Dynamics of the average prices for chicken meat and hocks in Russia from January 2010 to July 2011

The major players in the Russian poultry market are: "Prioskolie", "Cherkizovo Group", "Prodo", "Sibirskaya Gubernia" and "BEZRK-Belgrankorm".

Исходя из итогов 7 месяцев 2011 года, США по-прежнему остается ведущим экспортером мяса птицы в Россию. Доля американской продукции составила 27% (или 106 тыс. тонн), относительно прошлого года показатель вырос в 4,5 раза. На втором месте располагается Бразилия, ее доля равна 13% (или 50 тыс. тонн), на третьем – Германия 5% (или 20 тыс. тонн), на четвертом – Франция 3% (13 тыс. тонн). По всем трем странам наблюдается отрицательная динамика в сравнении с прошлогодним объемом импорта. Доля по остальным странам не превышает 1%.

Начиная с апреля и вплоть до текущего года объем экспорта товарной группы «мясо птицы» сокращался. Однако он все равно на 0,4% выше, чем в январе-июле 2010 года. За 7 месяцев в теку-

Крупнейшими игроками на российском рынке мяса птицы являются: «Приосколье», Группа «Черкизово», «Продо», «Сибирская губерния» и «БЭЗРК-Белгранкорм».

щем году мы вывезли в другие страны 10,9 тыс. тонн. В 2009 году данный показатель составлял всего 3,2 тыс. тонн. Порядка 90% от общего объема экспортируемой продукции отправилась в Гонконг и Вьетнам – 63% (6,8 тыс. тонн) и 26% (2,9 тыс. тонн) соответственно.

Средняя цена на птицу в России в июле 2011 года составила 55 769 руб./тонну, за год показатель вырос всего лишь на 4%. Начиная с мая текущего года средняя производственная цена по России на мясо птицы вошла в стагнационную фазу. В июле ценник составил 73,5 руб./кг. С начала текущего года колебание цен в данном секторе весьма незначительное – за 7 месяцев ценник вырос всего на 0,3%. А в целом за год показатель увеличился всего на 1%. Самый высокий уровень производственных цен в Дальневосточном ФО и Сибирском ФО, где зависимость от импорта велика, при низком уровне самообеспечения – импорт составляет 194 тыс. тонн (60,4%) и 106 тыс. тонн (34,1%) соответственно. Так, в июле текущего года производственная цена в Дальневосточном ФО превысила средний показатель по России на 35% и составила 98,6 руб./кг, в Сибирском ФО – на 3% (75,3 руб./кг). В то же время,

of this commodity group in July 2011 is 30.9 thousand tons, and despite the absence of American products in supplies of the previous year, this value is in any case 31% lower than in 2010, and 67% lower than in 2009.

Keeping in mind the results of the seven months of 2011, the USA remains the leading exporter of poultry to Russia. The share of American products reached 27% (or 106 thousand tons), in comparison with the previous year the value increased by 4.5 times. The second place is occupied by Brazil, its share equals to 13 % (or 50 thousand tons), the third one – by Germany - 5% (or 20 thousand tons), the fourth one – by France – 3% (13 thousand tons). These three countries show a negative dynamics in comparison with the import volume of the previous year. The share of other countries does not exceed 1 %.

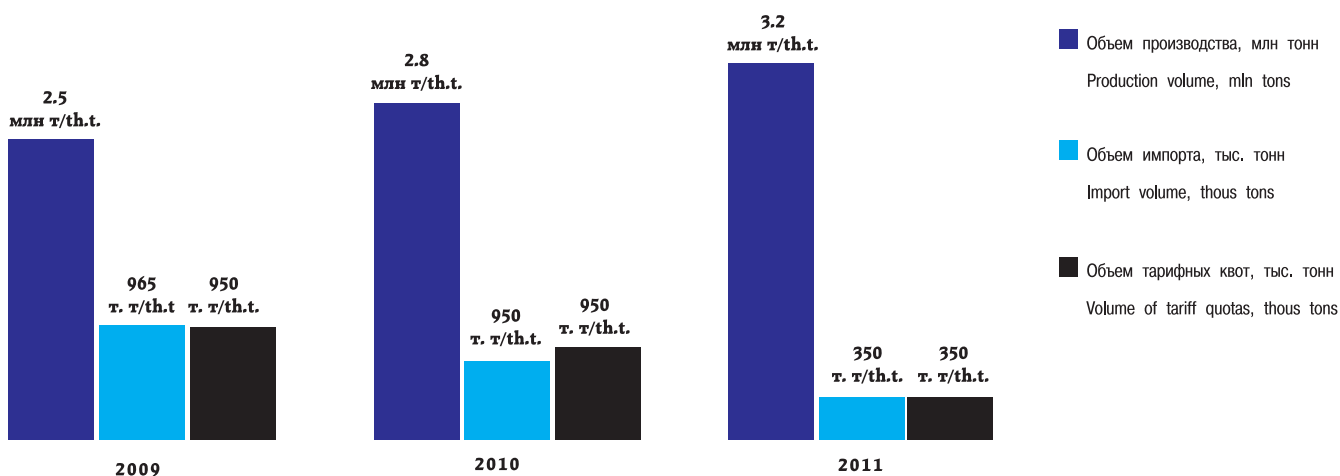
Since April and up to the current year the export volume of the "poultry" commodity group has been increasing. However it is still 0.4% higher than in January-July 2010. Within the seven months of the current year we exported 10.9 thousand tons to other countries. In 2009 this value was only 3.2 thousand tons. About 90 % of the total volume of the exported production was sent to Hong Kong and Vietnam – 63% (6.8 thousand tons) and 26% (2.9 thousand tons) correspondingly.

The average price for poultry in Russia in July 2011 was 55.769 rubles/ton, the value increased

only by 4 % for a year. Since May of the current year the average cost price for poultry in Russia entered the stagnation phase. In July the price tag was 73.5 rubles/kg. Since the beginning of the current year the price fluctuation in this sector has been rather insignificant – for seven months the price tag increased only by 0.3%. And for the whole year the value increased only by 1 %. The highest level of cost prices is registered in the Far Eastern Federal District and Siberian Federal District where the import dependency is considerable, with the low level of self-sufficiency the import makes up 194 thousand tons (60.4 %) and 106 thousand tons (34.1 %) correspondingly. Thus, in July of the current year the cost price in the Far Eastern Federal District exceeded the average value in Russia by 35 % and reached 98.6 rubles/kg, in the Siberian Federal District - by 3% (75.3 rubles/kg). At the same time the lowest price tag was registered in the Central Federal District and in the Northwestern Federal District. According to the results of the year, among the districts it is in the Central Federal District (this is the only federal district of the country where the production volume exceeded the internal needs)

Summarily, according to the results of January-July 2011, 202.5 thousand tons of poultry were exported to Russia. If we compare this value with the one of the previous year, we'll see that the former is 14% higher.

Суммарно, по итогам января-июля 2011 года, в Россию вывезли 202,5 тыс. тонн мяса птицы. Если сравнить данный показатель с аналогичным прошлым годом, то он выше на 14%.



• Объем производства и объем импорта по итогам 2011 года спрогнозированы
 • The production volume and the import volume are predicted according to the results of 2011

наиболее низкий ценник зафиксирован в Центральном ФО и Северо-Западном ФО. По итогам года среди округов, именно в Центральном ФО (это единственный федеральный округ страны, где объем производства превышал внутренние потребности), мы фиксируем максимальное снижение производственной цены – на 4% (до 68,7 руб./кг в июле 2011 года).

Вслед за производственной ценой потребительская так же замерла. С начала года она находится на уровне 109 руб./кг. Учитывая хорошие показатели в отрасли, кардинальных изменений цен на мясо птицы ждать не стоит, разве что в рамках сезонных колебаний и инфляции.

Средняя производственная цена по России на куриные окорочка выросла по итогам 7 месяцев 2011 года на 1%, относительно июля 2010 года прирост составил 9%. Высокий прирост за год обусловлен длительным отсутствием в прошлом году поставок американского мяса птицы, что вызвало дополнительную нагрузку на отечественное производство. Потребительская цена на данный вид продукта с начала года, напротив, упала на 2%. После возобновления поставок продукции из США в конце прошлого года цены на импортные окорочка постепенно стали сбивать уровень цен на отечественную продукцию. С начала текущего года потребительская цена на импортные окорочка уже упала на 4%. Однако она на 14% опережает прошлогодний показатель – из-за прекращения поставок цены на импортные окорочка значительно упали в первом полугодии 2010 года.

Крупнейшими игроками на российском рынке мяса птицы являются:

- «Приосколье» – основано в 2003 году. Объединяет в себе птицефермы, перерабатывающие и комбикормовые заводы, а также торговый дом. Помимо Белгородской области, развивается в ряде других субъектов федерации, обе-

where we registered the maximum markdown of the cost price - by 4 % (up to 68.7 rubles/kg in July 2011).

As to the cost price, the consumer one turned shot as well. Since the beginning of the year it has been resting on the level of 109 rubles/kg. Taking into account good rates of the branch we cannot wait for fundamental changes in the prices for poultry, except perhaps seasonal fluctuations and inflation.

The average cost price for hocks in Russia increased by 1 % according to the results of the seven months of 2011, respectively July 2010 the increment amounted to 9 %. A high increment for a year is conditioned by the long absence of American poultry supplies in the last year which resulted in additional loading of home-grown production. The customer price for this type of product since the beginning of the year decreased by 2 %, on the contrary. After the supplies from the USA had been resumed at the end of the last year, the prices for import hocks started to force down the prices for home-grown production gradually. Since the beginning of the current year the customer price for import hocks has already decreased by 4 %. However, it surpasses the last year value by 14 % - due to cessation in supplies the prices for import hocks has decreased considerably in the first half of 2010.

The major players in the Russian poultry market are:

- “Prioskolie” – founded in 2003. It comprises poultry farms, processing and feed-milling plants as well as a trading house. In addition to Belgorod region it is developing in some other subjects of the Federation, it provides about 11 % of the total supply concerning poultry in the domestic market.

График 2. Динамика основных показателей на рынке мяса в 2009-2011 годах

Diagram 2. Dynamics of the main values in the meat market in 2009-2011

In the production volume was increased by 11 % to the level of 2.8 million tons.

По итогам января-июля 2011 года, птицы на убой в России уже произвели на 11% больше, чем годом ранее.

спечивает порядка 11% всего предложения по мясу птицы на отечественном рынке.

- Группа «Черкизово» – основана в 2005 году. Объединяет 7 птицеводческих комплексов по производству и переработке мяса птицы, 2 комбикормовых завода, а также торговые дома. В Группу компаний входят: ЗАО «Петелинская птицефабрика», ООО «Петелинский птицеперерабатывающий завод», ОАО Птицефабрика «Васильевская», ОАО «Куриное царство». Производственная мощь составляет порядка 8% от общего объема производства мяса птицы по России.
- «Продо» – основана в 2004 году. Подразделение «ПРОДО» по птицеводству включает 10 крупных птицефабрик и предприятий по переработке птицы с общей численностью птицы более 12 500 тыс. голов одновременного содержания. Доля на рынке составляет порядка 7%.
- Агрохолдинг «Сибирская губерния» был создан в 2001 году. Агрохолдинг включает в себя 5 птицефабрик, производящих мясо курицы и индейки. На долю его приходится чуть менее 5% от общего производственного объема по РФ.
- Агропромышленный холдинг «БЭЗРК-Белгранкорм» – основан в 1998 году. В 2010 году компания увеличила производственную мощность на 121%. Мясо птицы выпускается под торговыми марками «Ясные Зори» и «Куриный король». Доля в общем производственном объеме составляет около 5%.

Также к наиболее крупным предприятиям по производству мяса птицы (доля на рынке находится на уровне 3-4%) относятся: ОАО «Птицефабрика «Северная», ЗАО «Белая птица», Группа компаний «Агрохолдинг», ЗАО «Группа Агропредприятий «Ресурс».

По итогам 7 месяцев 2011 года пятерка лидеров по объему экспорта мяса птицы в другие страны выглядит следующим образом:

«Приосколье» – 24%, или 2,6 тыс. тонн;

«Куриное царство» – 13%, или 1,4 тыс. тонн;

«Птицефабрика Северная» – 7%, или 0,8 тыс. тонн;

«Петелинский птицеперерабатывающий завод» – 6%, или 0,7 тыс. тонн;

«Алтайский бройлер» – 6%, или 0,7 тыс. тонн.

В 2010 году объем производства удалось поднять на 11% до отметки в 2,8 млн тонн. В 2011 году рост ожидают на уровне 10-11%, а показатель должен достичь отметки 3,2 млн тонн при внутреннем потреблении 3,5 млн тонн. Что касается импорта, то на 2012 год объем тарифных квот правительство уже утвердило. Согласно постановлению, квота на импорт мяса птицы сократится на 20 тыс. тонн и составит в 2012 году 320 тыс. тонн. В то же время, ожидается и увеличение экспортных поставок. Если еще в 2010 году в другие страны было отправлено 19,7 тыс. тонн мяса птицы (в 2009 году – 7,6 тыс. тонн), то в 2011 году планируется направить на экспорт до 50 тыс. тонн. **сп**

- «Cherkizovo Group» – founded in 2005. It comprises 7 poultry production units engaged in poultry production and processing, 2 feed-milling plants as well as trading houses. The group of companies includes: ZAO «Petelinskaya Poultry Factory», ООО «Petelinsky Poultry Processing Plant», ОАО Poultry Factory «Vasilievskaya», ОАО «Chicken Kingdom». The production capacity amounts to about 8 % of the total poultry production volume in Russia.
- «Prodo» – founded in 2004. The poultry production subdivision «PRODO» includes 10 big poultry processing factories and enterprises with the total amount of poultry of more than 12,500,000 bird units of simultaneous management. The market share reaches the level of about 7 %.
- The agricultural holding «Sibirskaya Gubernia» was created in 2001. The agricultural holding includes 5 poultry factories producing chicken and turkey meat. Its share is a bit less than 5 % of the total production volume in the RF.
- Agro-industrial holding «BEZRK-Belgrankorm», founded in 1998. In 2010 the company increased the production capacity by 121 %. The poultry is produced under the «Yasnije Zori» and «Kuriniy Korol» trade names. The share in the total production volume is about 5 %.

The following poultry production enterprises can be seen as the major ones as well (the market share rests at the level of 3 %-4 %): ОАО «Poultry Factory «Severnaya», ЗАО «Belaya Ptica», the group of companies «Agroholding», ЗАО «Agricultural Enterprise Group «Resurs»».

Following the results of the seven months of 2011, the leading five of poultry export to other countries may be represented as follows:

«Prioskolie» – 24 % or 2.6 thousand tons;

«Chicken Kingdom» – 13 % or 1.4 thousand tons;

«Poultry Factory Severnaya» – 7 % or 0.8 thousand tons;

«Petelinsky Poultry Processing Plant» – 6 % or 0.7 thousand tons;

«Altai Broiler» – 6 % or 0.7 thousand tons.

In 2010 it became possible to increase the volume of production by 11 % up to the level of 2.8 million tons. In 2011 the growth is expected to be at the level of 10-11 %, and the value is to reach the mark of 3.2 million tons with the domestic consumption of 3.5 million tons. As for the import, the government has already approved the volume of tariff quotas for 2012. According to the order, the quota for poultry import will be decreased by 20 thousand tons and will reach 320 thousand tons in 2012. At the same time export supplies are expected to grow. Whereas in 2010 19.7 thousand tons of poultry were imported to other countries (in 2009 – 7.6 thousand tons), in 2011 it is planned to send 50 thousand tons for export. **ps**

В 2010 году объем производства удалось поднять на 11% до отметки в 2,8 млн тонн.

Following the results of January-July 2011, Russian manufacturers produced 11 % more poultry for slaughter than in the previous year.

Банк «Возрождение» финансирует «Тверской птицеводческий комплекс»

Банк «Возрождение» предоставит финансирование для ЗАО «Тверской птицеводческий комплекс» на сумму 250 млн рублей под реконструкцию второй очереди комплекса.

ЗАО «Тверской птицеводческий комплекс» входит в Группу Компаний «Истра-Хлебопродукт». Начиная с августа 2010 года, комплекс сотрудничает с банком «Возрождение», в частности, в марте 2011 году банк частично участвовал в финансировании первой очереди реконструкции на сумму 15 млн рублей.



ЗАО «Тверской птицеводческий комплекс» является ярким представителем реального сектора экономики в регионе. Благодаря своевременной финансовой поддержке, предприятию удастся выйти на новые объемы производства. Так, Истринский филиал банка «Возрождение» ориентируется на стабильно развивающиеся предприятия, продукция которых пользуется устойчивым спросом», – комментирует управляющий Истринским филиалом Виктор Пузиков.

«Тверской птицеводческий комплекс» был основан на производственной базе ГУП АПК «Тверской». С 2009 года предприятие успешно осуществляет реконструкцию своих производственных мощностей под выращивание бройлера. В настоящее время в полном объеме запущена первая очередь из 10 птичников. До конца 2011 года планируется закончить реконструкцию второй очереди из 18 птичников. В результате реализации всего проекта будут реконструированы 44 928 м² птичников, в которых будет создано 0,9 млн птицемест. Годовые производственные мощности по выращиванию составят 15 568 тонн мяса бройлера в живом весе.

Bankir.ru

Строительство комплекса в Кабардино-Балкарии

Строительство шести корпусов комплекса по откорму бройлеров в селе Благовещенка Прохладненского района Кабардино-Балкарии начала агрогруппа ОАО «Баксан-Бройлер», сообщает пресс-служба президента КБР.

Общая стоимость инвестпроекта – 82 млн рублей. Запустить

объекты планируется в ноябре-декабре этого года. «В настоящее время завершена реконструкция двух птичников, каждый из которых рассчитан на 10 тысяч птицемест. В ближайшие дни здесь начнется откорм суточных цыплят бройлеров, выведенных на новом подразделении агрохолдинга – инкубаторе, открытом в апреле», – утверждает пресс-служба главы республики.



С последующим вводом в эксплуатацию строящихся корпусов количество птицемест, как ожидается, увеличится до 200 тыс., объемы производства мяса возрастут до 2 тыс. тонн в год. На новом комплексе будет создано 20 рабочих мест со среднемесячной заработной платой 15 тыс. рублей, говорится в сообщении.

В дальнейших планах у руководства агрогруппы ОАО «Баксан-Бройлер» строительство элеватора, на 30 тыс. тонн зерна, с комбикормовым заводом, мощностью 150 тыс. тонн в год, в станице Солдатской и 10 корпусов для содержания птицы, мощностью около 4 тыс. тонн мяса в год, в селе Черниговское, что позволит обеспечить работой 60 жителей района, отмечается на сайте президента КБР. Реализация инвестпроектов, которые Кабардино-Балкария подготовила для включения в стратегию социально-экономического развития Северо-Кавказского федерального округа на 2010-2020 годы, позволит создать 52 тыс. новых рабочих мест. В их числе и проект птицеводческого комплекса «Баксанский бройлер».

Кавказский узел

«Ставропольский бройлер» продан

ЗАО «Ставропольский бройлер», крупнейшее птицеводческое предприятие юга России, было продано Группе агропредприятий «Ресурс» (ГАП «Ресурс») за 160 млн долларов.



В обеих компаниях отказались комментировать данную информацию. «Ставропольский бройлер» входил в аграрный сектор Управляющей компании «Интеррос». С 2004 года УК «Интеррос» начала свой выход с рынка агробизнеса. Вначале были проданы элеваторы французской группе Louis Dreyfus. В августе 2006 года был продан ОАО «Бусиновский мясокомбинат», год спустя

– ЗАО «1-ая макаронная фабрика». В 2008 году АПК «Агрика» была готова купить аграрный актив «Интерроса» – «Ставропольский бройлер», за 126 млн долларов. Но сделка не состоялась.

По словам источника SoyaNews, ГАП «Ресурс» устранили с рынка своего прямого конкурента, поскольку долгое время компании конкурировали. На сегодняшний день ГАП «Ресурс» проводит активную политику по расширению бизнеса в южных регионах и поэтому была очень заинтересована в данной сделке.

«Ставропольский бройлер» – крупнейший производитель мяса на юге России. В компанию входят три бройлерных комплекса – «Ставропольский», «Благодарненский» и «Пятигорский», племенное хозяйство, инкубаторий, комбикормовый завод и два мясоперерабатывающих комбината – «Пятигорский» и «Благодарненский».

ИА SoyaNews

Импортер курятины против министерств

Компания «Продимпорт», входящая в состав группы «Рубеж», до 2008 года крупнейшего импортера мяса в Россию, через суд требует с Министерства экономического развития и Министерства промышленности и торговли более 470 млн рублей.



Генеральный директор «Продимпорта» Иван Капитонов утверждает, что компания обратилась в суд, поскольку министерства нарушают правила торговли и конкуренции. При этом, комментировать суть претензий он отказался. Представитель Минэкономразвития тоже не стал ничего говорить про претензию «Продимпорта», так как копия иска к ним еще не поступала. В Минпромторге, в свою очередь, очень удивились, что соответчиком по иску является департамент промышленности обычных вооружений, боеприпасов и спецхимии. «Пока не видели иск, трудно что-то говорить, но, насколько нам известно, эта компания занимается курятиной. Причем здесь департамент вооружений?» – заявил представитель ведомства.

«Продимпорт» входит в группу компаний «Рубеж», которая до кризисного 2008 года была крупнейшим импортером мяса в Россию. В 2007 году «Рубеж» ввез в Россию 259 тыс. тонн мяса и птицы, или 9,6% от всего импорта. Несмотря на то что в состав группы входили птицефабрики, перерабатывающие мощности и логистический комплекс, более 90% выручки генерировали импорт и оптовая торговля.

Но кризис группа компаний не пережила. Кредиторская задолженность компании к началу 2009 го-

да составляла более 7 млрд рублей, крупнейший кредитор – банк «Санкт-Петербург». По данным Национальной мясной ассоциации, на 2009 год «Рубеж» получил одну из крупнейших квот в России – на 43,5 тыс. тонн свинины и 86 тыс. тонн мяса птицы. Но уже к ноябрю группа обанкротилась и сейчас находится в процессе ликвидации. В собственности «Продимпорта» продолжают оставаться птицефабрики и колбасный цех мощностью 60-10 тонн в сутки, импорт составляет около 10 тыс. тонн в год.



«Продимпорт» как часть «Рубежа» продолжает судиться с государством, банками и партнерами. С начала года в Московском арбитражном суде зарегистрировано более 75 исков. Так, одно из последних дел – иск к МЭР на 145 млн рублей. Импортер посчитал, что по вине министерства переплатил таможенные пошлины. Арбитражный суд 22 июля отказал компании в удовлетворении исковых требований.

«Если вопрос касается ограничения конкуренции, то все возможности у министерств стать административным барьером для работы компании есть. И вполне вероятно, что этими барьерами был причинен некий материальный ущерб. Получив эту сумму, компания вполне может решить и свои финансовые проблемы», – рассуждает адвокат Московской коллегии адвокатов Иван Кидяев.

Известия

Инвестиции «Продо»

Руководство группы «Продо» заявило о том, что на строительство племенного репродуктора и расширение деятельности Пермской птицефабрики будет направлено 2 млрд рублей и создано 700 рабочих мест.



С новыми планами предприятия познакомился губернатор Пермского края Олег Чиркунов. По словам генерального директора ОАО «Продо» Сергея Полякова, в прошлом году «Пермская» произвела 29 тыс. тонн готовой продукции на сумму более 2 млрд рублей. «Новый инвестпроект приведет к увеличению объемов производства практически в 2 раза. Строительство инкубатора мощ-

ностью 33 млн яиц в год запланировано с 2012 по 2014 годы. Через 2,5-3 года мы сможем производить порядка 48-50 тыс. тонн продукции на сумму более 4 млрд рублей», – сообщил губернатору Сергей Поляков. По мнению губернатора, важно, что бизнес приходит в Пермский край, вкладывает инвестиции в новейшие технологии. «Общая атмосфера в крае должна быть такая, чтобы люди чувствовали себя уверенно, чтобы не боялись власти, чтобы понимали, что здесь прозрачные отношения», – отметил Олег Чиркунов.

Сейчас на птицефабрике идет модернизация. На кормопроизводстве устанавливается новый гранулятор. Будет проведена реконструкция системы освещения, лампы накаливания заменят на светодиодные. Вводятся дополнительные помещения для комплектации заказов и отгрузки готовой продукции. Фабрика с текущего года перешла на прямые отгрузки продукции покупателю и проводит работу по возрождению фирменной торговли.

ПТФ «Пермская» получает господдержку. В первом полугодии 2011 года из краевого и федерального бюджетов птицефабрике возмещена часть затрат на уплату процентов по инвестиционным банковским кредитам в сумме 1,2 млн рублей. За 2011 год фабрика планирует произвести 34,8 тыс. тонн мяса бройлеров, что составит почти 52% от потребности населения Пермского края.

perm.ru

Долги «Северной»

ООО «Белрегионгаз» пытается взыскать через суд с ЗАО «Птицефабрика «Северная» 1,3 млн рублей долга по договору поставки газа, сообщили в областном арбитражном суде.

Задолженность накапливалась почти в течение трех лет – с 1 января 2008 года. Примечательно, что в настоящее время предприятие не работает: 1 июля Белгородский райсуд рассмотрел дело ЗАО «Птицефабрика «Северная» и принял решение приостановить его деятельность на 90 дней с 1 августа. Ранее Роспотребнадзор только штрафовал птицефабрику за нарушения санитарно-эпидемиологического законодательства: контрольное ведомство провело ряд проверок на предприятии после многочисленных жалоб граждан на стойкие неприятные запахи, распространяющиеся по Белгороду.

Проектная мощность «Северной» – 360 млн штук яиц и 1,5 тыс. тонн мяса птицы в год. В настоящее время на предприятии содержатся порядка 1 млн голов кур. Считается, что основной владелец фабрики – ООО «Белгородсемена».

abireg.ru

«Белая птица» судится

ЗАО «Курский Агрохолдинг» (входит в структуру белгородского ЗАО «Белая птица») пытается отсудить у ООО «Спако-Агростройинвест» 1,9 млн рублей: птицеводы считают, что подрядчики должны компенсировать невыполнение оговоренных контрактом работ по строительству птицефабрики в Горшеченском районе, рассказали «Абирегу» в белгородском арбитраже.

Согласно договору подряда, белгородское ООО «Спако-Агростройинвест» обязалось до 31 марта возвести птицефабрику по откорму кур в Горшеченском районе Курской области. Однако к оговоренному сроку из 92 млн рублей строители освоили только 39,9 млн.

В итоге, агрохолдинг был вынужден подать в суд на безответственного подрядчика. Напомним, соглашение о строительстве птицеводческого комплекса между ЗАО «Белая птица» и правительством Курской области было подписано в конце 2009 года. По бизнес-плану, мощность птицеводческого комплекса составит 100 тыс. тонн мяса в год. Объем инвестиций – 10 млрд рублей.



ЗАО «Белая птица» включает зерновую компанию, комбикормовый завод мощностью производства до 240 тыс. тонн, три репродуктора (около 59 млн яиц в год), инкубаторий (69 млн цыплят), восемь птицефабрик с общим объемом производства до 100 тыс. тонн живой птицы, комплексное производство по убою (10,5 тыс. голов в час) и переработке (130 тыс. тонн мясопродукции), а также торговый дом (реализует более 84 тыс. тонн мясопродукции в год).

Выручка от реализации в 2009 году составила 5,22 млрд рублей. Белгородское ООО «Спако-Агростройинвест» основано в 2005 году. Компания специализируется на производстве общестроительных работ.

По данным ИА «КредИнформ», учредителем и генеральным директором компании является местный бизнесмен Владимир Лапицкий. По итогам 2009 года, выручка компании составила 63 млн рублей, чистая прибыль – 1 тыс. рублей.

abireg.ru

ПРЕССЫ

механической обвалки и дообвалки (ММО/ММД)

- Производительность 200—15000 кг/ч, птица, свинина и т.п.
- Высококачественное ММО/ММД, высокий выход, низкий нагрев
- Отдел сервисного обслуживания + склад запчастей в Москве
- 40 лет опыта в данной области, 500 прессов по всему миру

«АГРО-3»
 Франция: yves.mouden@am2c.com
 Москва: (495) 721 20 77, meat@agro3.ru
 Санкт-Петербург: (812) 337 15 08, agro3@agroneva.ru
 Екатеринбург: (343) 375 75 47, agroural@bk.ru
 Краснодар: (861) 275 70 88, apt-top@mail.ru
 Красноярск: (391) 264 01 82, apt@krasmail.ru
 Новосибирск: (383) 362 02 52, nsk@agro3.org
 Ростов-на-Дону: (8632) 95 40 94, ait@aanet.ru
 Саратов: (8452) 48 61 77, agro@renet.ru
 Алматы: (727) 323 65 27, office@agro3.kz

Михайловская птицефабрика избавилась от «дочки»

ОАО «Птицефабрика Михайловская» больше не является акционером своего бывшего дочернего предприятия – ОАО «Племрепродуктор I порядка «Зоринский» (Саратовский район), где ранее доля акций составляла 100%.



Сделка, в результате которой птицефабрика вышла из состава акционеров племрепродуктора, состоялась 17 августа, однако ее детали пока не уточняются.

«Птицефабрика Михайловская» основана в 1967 году. Приоритетным видом деятельности птицефабрики является производство и переработка мяса цыплят бройлеров. У фабрики осталось одно 100%-е дочернее ОАО, занимающееся производством племенного яйца, – «Племенной птицеводческий завод «Царевщинский-2» (с. Царевщина, Балтайский район). Мажори-

тарным акционером птицефабрики является компания «Пента Агрогруп», которая владеет 91,56% обыкновенных акций. «Михайловская птицефабрика» и «Пента Агрогруп» входят в ГК «Синергия», стратегическим направлением развития которой является производство и продажа алкогольной продукции.

nversia.ru

«Черкизово» запускает инкубаторий

ОАО «Группа Черкизово», одна из крупнейших российских вертикально-интегрированных компаний в секторе производства и переработки мяса, сообщает о запуске крупного инкубатория в Брянском блоке птицеводства.



В сентябре в Брянске состоялась торжественный запуск первой очереди крупного инкубатория. Инкубаторий был запущен в рамках проекта по увеличению мощностей Брянского сегмента птицеводства Группы «Черкизово» и сегодня позволяет инкубировать 43 млн яиц в год. После запуска второй оче-

ди инкубатория, его мощность увеличится до 66 млн яиц в год.

Инвестиции в строительство всего инкубатория составляют 460 млн рублей (приблизительно 16 млн долларов США).

Напомним, что в рамках проекта по увеличению мощностей в Брянске уже были запущены следующие объекты: птицеводческая площадка на 52 птичника, рассчитанная на одновременное содержание около 2 млн голов бройлеров, а также 11 дополнительных птичников на уже существующих площадках.

В 2010 году производственная мощность Брянского блока птицеводства Группы «Черкизово» составила 38 200 тонн мяса птицы в живом весе в год, а после завершения всего проекта по увеличению мощностей в 2012 году она вырастет до 75 тыс. тонн мяса птицы в живом весе в год.



Генеральный директор ОАО «Группа Черкизово» Сергей Михайлов прокомментировал: «Сегодня мы с радостью сообщаем о запуске инкубатория – одного из важнейших объектов, построенных в рамках проекта по увеличению мощностей в Брянском птицеводческом блоке Компании. Наличие собственных инкубаторских мощностей позволяет Группе в значительной мере снизить себестоимость продукции, благодаря чему мы имеем возможность предлагать своим покупателям мясо птицы высочайшего качества по справедливой цене. Что касается наших дальнейших инвестиций в развитие собственного производства, то в Брянской области мы начали строительство завода производительностью 40 тонн комбикорма в час с зернохранилищем на 56 тысяч тонн, а также новой площадки по откорму бройлеров мощностью 1,8 миллионов голов цыплят. Мы уверены, что значительные средства, которые мы вкладываем в реализацию проекта по увеличению мощностей, дадут хороший результат, позволив нам повысить производственную эффективность и улучшить наши показатели по сегменту птицеводства».

По сообщению компании

Корпорация «Оша» продает активы

Продовольственная корпорация «Оша» выставила на продажу птицефабрику и свиноплекс. Активы оценены без малого в 600 млн рублей.

Аукцион, который будет проводить по агентскому договору казенное учреждение «Центр учета и содержания собственности Омской области» (ЦУС), назначен на 29 сентября. Весь имущественный комплекс



ЗАО «Продовольственная корпорация «Оша», который включает в себя свиноплекс и птицефабрику, выставлен на продажу единым лотом. Стартовая цена аукциона – 592 млн рублей. Шаг аукциона – 10 млн рублей. Заявки от потенциальных участников торгов принимаются до 23 сентября 2011 года. Причем, всем участникам необходимо будет внести немалый задаток – 59,2 млн рублей.

По информации специалистов ЦУС, «Оша» продает действующее производство со всей необходимой инфраструктурой и поголовьем свиней и птицы. Объем годового производства мяса птицы в ЗАО «Продовольственная корпорация «Оша» – порядка 600 тонн в убойном весе. Яйца – свыше 70 млн штук. Свинины – порядка 900 тонн в убойном весе. Общий объем продаж сельхозпродукции ЗАО «Продовольственная корпорация «Оша» в 2010 году был на уровне 240 млн рублей.

Все активы, выставленные на торги, с 1999 года входят в холдинг, контролируемый Владимиром Веретено и Григорием Аверченко. Своих стратегических планов, связанных с диверсификацией бизнеса, в компании пока не раскрывают. Как пояснил сам президент АТПП «Группа «Оша» Владимир Веретено, выставить действующий бизнес на торги – это еще не значит его продать. Торги, по его словам, помогут компании узнать реальный спрос на производственные активы и получить их рыночную оценку. А если эта оценка окажется достойной, тогда уже можно будет задумываться о продаже.

kvnews.ru



Бройлеры для Ульяновска

В сентябре в Карсунском районе Ульяновской области началось строительство птицефабрики на 30 тыс. бройлеров, или 2 689 тонн мяса птицы, в феврале 2012 года планируется сдать первую очередь, сообщило областное правительство.

Выход птицефабрики на проектную мощность ожидается к 2013 году, говорит пресс-секретарь областного Минсельхоза Анна Паркова. Инвестиции в проект – 348,5 млн рублей, 75% – кредиты, остальное –

средства инвесторов («частных лиц из банковской сферы»), сказала Паркова. Инвесторы – представители банка «Открытие», утверждает областная чиновник.

По словам Парковой, 26 млн рублей инвестор уже потратил на проектно-сметную документацию и оформление земли в аренду на 49 лет (12 га, по данным созданного под проект ООО «Искра-СХ»). Проект призван уменьшить долю импорта на местном рынке АПК, говорится в пресс-релизе. По данным Минсельхоза, в 2010 году в хозяйствах области реализовано на убой скота и птицы (в живом весе) 61 500 тонн, в январе-июле 2011 года – 13 900 тонн. Татарстан произвел 157 300 тонн, Самарская область – 30 600 тонн, Нижегородская – 59 900 тонн.

Самый крупный производитель мяса птицы в Ульяновской области – Мордовское агропромышленное объединение (МАПО), с 2007 года инвестировавшее в этот сектор 1,2 млрд рублей (всего планирует 5,9 млрд рублей). С 2007 по 2010 годы МАПО увеличило производительность ульяновских предприятий в 150 раз до 8 915 тонн.

Ведомости



Банк «ГЛОБЭКС» кредитует «Евродон»

Банк «ГЛОБЭКС» выдал кредит компании «Евродон» на общую сумму 525 млн рублей сроком на 3 года.

Кредитные средства будут направлены на расширение собственного производства компании. До конца года «Евродон» планирует увеличить мощность действующего производственного комплекса на 4,2 тыс. тонн.

«Компания «Евродон» является лидером российского рынка производства и переработки мяса индейки, – отметила управляющая Ростовским филиалом банка «ГЛОБЭКС» Лариса Сулацкая. – Заемные средства нашего банка будут направлены на строительство новых птицеводческих объектов и позволят увеличить мощности крупнейшего производственного комплекса в Ростовской области».

Объем производства за 2010 год составил 32 тыс. тонн мяса индейки в живом весе. Продукция компании под торговой маркой «Индолина» занимает 45% соответствующего сегмента российского рынка. Поставки осуществляются во все крупные торговые сети России. В целях расширения собственного производства компания закупит дополнительное оборудование и увеличит на 400 м² площадь цеха упаковки мясоперерабаты-

вающего завода, дополнительно оборудует несколько складских помещений на комбикормовом производстве, а также построит 10 новых корпусов на участках подрачивания и выращивания птицы. Поголовье птицы на каждом из этих участков будет увеличено, в среднем, на 25 тыс. голов.

Будущие площадки уже обеспечены всей необходимой инфраструктурой, что существенно ускорит сроки их ввода в эксплуатацию. Первая посадка птицы на участках подрачивания намечена на конец октября.

По сообщению компании «Евродон»

Птицепром Свердловской области: обновления

Два важных контракта, выходящие на новые уровни птицепром Свердловской области, были подписаны в рамках Уральской международной выставки и форума промышленности и инноваций «Иннопром-2011», сообщает пресс-центр областной администрации.

Первое соглашение было подписано между птицефабрикой «Рефтинская» и фирмой «Хартманн Либенсминельтех ник Анлагенбау ГмбХ» (Германия) на поставку на уральскую птицефабрику промышленного инкубатория для воспроизводства родительского стада. Это оборудование поможет в год инкубировать 41,5 млн яиц. Сумма контракта 140 млн рублей.



«Приобретение этого оборудования – это первая часть большого этапа реконструкции птицефабрики «Рефтинская», которая запланирована на предприятии. Птицеводы ставят перед собой задачи через три года повысить производство мяса птицы на фабрике в два раза, с 40 до 80 тысяч тонн», – рассказал заместитель председателя правительства Свердловской области, министр сельского хозяйства и продовольствия Свердловской области Илья Бондарев.

Также птицефабрика «Рефтинская» подписала еще одно соглашение. Оно касается покупки трех комплектов оборудования для выращивания бройлеров. Контракт был подписан с предприятием «Биг Дайчмен» (Германия). Сумма контракта – 44,5 млн рублей.

ИА Казах-Зерно

Отделение потрошения Stork



Выбор для Вашего успеха!

Оборудование линии потрошения Stork Poultry Processing подтверждает свою высокую технологическую эффективность по всему миру. Производители, использующие Stork Nuova, по достоинству оценили производственные показатели при работе на разных скоростях линии с птицей широкого весового диапазона. Положение пакета внутренностей в специальной подвеске значительно облегчает как ручной, так и автоматический сбор субпродуктов. Основываясь на глубоких знаниях процесса переработки птицы, компания Marel Stork Poultry Processing разработала новую линейку оборудования для отделения потрошения серии Reference, включающую автоматы вырезания клоаки, вскрытия и мойки тушки изнутри и снаружи. При использовании данного комплекта оборудования вы сможете добиться наилучших показателей качества и выхода продукции в отделении потрошения.

Приглашаем Вас посетить наш стенд № 22E50 (Павильон 2, зал 2) на выставке АГРОПРОДМАШ-2011 в Экспоцентре на Красной Пресне в Москве 10-14 октября 2011 года!

Позвоните нам и узнайте подробности: +7 (495) 228 07 00. Электронная почта: russia.storkpoultry@marel.com
Вэб-сайт: www.storkpoultry.ru | www.marel.com/russia

Неотъемлемой частью эффективного производства является автоматическая система потрошения Stork Nuova, которая может работать как в комбинации с оборудованием Stork, так и с большинством подвесок и машин линии потрошения других производителей.

Наиболее важными характеристиками машин отделения потрошения Stork Poultry Processing являются:

- производительность до 13.500 бройлеров в час включительно
- эффективный автоматический или ручной сбор субпродуктов
- возможность работать с широким диапазоном массы продукции
- снижение затрат на продукт и стоимость эксплуатации
- максимальное внимание к безопасности и эргономике

STORK
POULTRY PROCESSING

marel

Компания: **ОАО «Лужский Комбикормовый Завод»**
188255 Ленинградская область,
Лужский р-н, п. Толмачево
Отдел продаж: +7 (81372) 2-39-39,
Отдел снабжения: +7 (81372)2-09-64
www.lkkz.ru, e-mail: info@lkkz.ru



Лужскому Комбикормовому Заводу – скоро 25 лет!

*Четверть века – время оглянуться назад,
подытожить успехи, поставить перед собой новые зада-
чи, соизмеряясь со временем.*



**Олег Малащенко,
генеральный директор
ОАО «Лужский Ком-
бикормовый Завод»**

Коротко о предприятии

Завод был введен в эксплуатацию в 1987 году, построен по типовому проекту, что позволяет легко осуществлять постоянное техническое переоборудование, любую модернизацию. В настоящее время «ЛККЗ» производит более 15 тыс. тонн комбикорма в месяц и занимает 3 место среди производителей Ленинградской области. В бизнес-рейтинге стабильно работающих, динамично развивающихся комбикормовых предприятий завод занимает 5 место по России. Основа такого успеха базируется на использовании новых технологий, грамотной кадровой и ценовой политике.

В числе множества наград наиболее значимым является Диплом о присуждении первого места по итогам конкурса на соискание премии правительства Ленинградской области по качеству среди промышленных предприятий.

Производственный потенциал

Проектная мощность завода – 1 тыс. тонн комбикорма в сутки. Общая емкость элеватора 76,1 тыс. тонн. Это крупнейший элеватор в Ленинградской области, позволяющий делать запасы зерновых на полный зерновой год, тем самым гарантируя стабильность поставок покупателям производимого товара.

Новое высокотехнологичное оборудование обеспечивает все современные требования при производстве комбикормов: точ-

ность дозирования, однородность смешивания, качество гранулирования, оперативный переход с одного рецепта на другой. Успешно функционируют линия ввода жидких компонентов и линия напыления.

Введена в эксплуатацию новая линия по производству высококачественных премиксов, производительностью 5 тонн в час. Уровень гомогенности составляет 96%, при возможном одновременном смешивании до 35 компонентов. Готовая продукция расфасовывается в мешкотару от 20 до 50 кг. Производимые премиксы и белково-витаминные концентраты по своим показателям не уступают зарубежным аналогам.

Дифференцированный подход

Учитывая всевозрастающие потребности клиентов, мы с каждым годом расширяем ассортимент выпускаемой продукции. При этом мы придерживаемся индивидуального подхода с учетом возраста, физиологических фаз и потребностей каждого вида животных.

Приоритетное внимание уделяется сохранению здоровья животных, обеспечению иммунного статуса с учетом сезонных депрессий, особенностям пищеварения животных. Для этого в предложениях завода значатся биорегуляторы экосферы желудочно-кишечного тракта, микроэлементы в органической форме, адсорбенты. Подбор компонентов в рецептах осуществляется с учетом их синергичности и взаимодополняемости.

Например, к кормлению жвачных животных мы подходим через призму оптимизирования рубцового пищеварения, что позволяет увеличивать переваримость кормов, увеличивать долю растительных кормов в рационе. А это, соответственно, продлевает производственную продолжительность жизни животных, повышает экономическую эффективность кормления в хозяйствах, посредством грамотного выбора его методики.

Управление качеством

Система менеджмента качества полностью ориентирована на потребителя. На «ЛККЗ» имеется своя испытательная производственно-технологическая лаборатория, аттестованная на техническую компетентность органами ФГУ «Тест-С.-Петербург». Лаборатория оснащена современными контрольно-измерительными приборами и оборудованием, располагает всей необходимой нормативно-технической и методической документацией. В лаборатории работают грамотные, квалифицированные сотрудники. Также проводятся на бесплатной основе исследования грубых и сочных кормов (зерна, сена, силоса, сенажа) для хозяйств-потребителей по всем показателям качества с расчетом обменной энергии.

Система менеджмента качества ОАО «Лужский комбикормовый завод» успешно сертифицирована в соответствии с требованиями МС ИСО 9001:2000.

Коллектив постоянно работает над улучшением качества продукции, при этом используются новые компоненты, предложенные всемирно известными учеными-животноводцами.

Высокий сервис

На современном рынке высоко ценится не только качество продукции, но и качество дополнительных услуг. Специалисты с большим стажем работы, добившиеся собственных высоких показателей непосредственно в хозяйствах, продолжительное время работающие совместно с международными экспертами, оказывают консультационные услуги с выездом в хозяйства по вопросам кормления, содержания, воспроизводства и технологии производства молока.

Современная логистика

Завод является лидером в области оказания услуг по доставке кормов потребителям. Это преимущество перед конкурентами сыграло важную роль при

завоевании рыночной позиции. Потребители предпочитают работать с теми, кто не просто вырабатывает качественные корма, но и оперативно их доставляет.

У завода широкая география поставок – это Ленинградская, Псковская, Новгородская, Вологодская, Архангельская, Мурманская области и Карелия. Радиус распространения продукции достигает 1 тыс. км. Осуществляется централизованная доставка продукции «от порога до порога» железнодорожным и автомобильным транспортом. Этому способствует имеющийся большой автопарк профессионального транспорта с пневмовыгрузкой и шаланды. Завод имеет собственные подъездные пути протяженностью 6 тыс. м, вместимостью до 100 вагонов и свой маневровый локомотив.

Мы готовы к расширению географии поставок и на другие регионы страны.

Ключевые партнеры

Наши комбикорма успешно используются в свиноводческих хозяйствах. Датские специалисты свиноводческого комплекса «НовСвин» исключительно положительно отзываются о наших кормах, благодаря которым предприятие

достигает до 450 г среднесуточного прироста в группе отъема и 900 г на заключительном откорме. В птицеводческом агрохолдинге «Рубеж» более 1 млн голов бройлеров кормится продукцией завода, достигая прироста до 57 г в сутки на голову. На финише вес головы составляет 2,350 кг при сохранности 95,7%. В результате, бройлеры готовы к реализации через 41-42 дня после появления на свет. Конверсия корма приближается к максимально возможному показателю 1,9, а коэффициент эффективности составляет 287 г, что является хорошим показателем по европейской шкале. В откормочном хозяйстве «Рассвет» Лужского района нашей продукцией кормится 10 тыс. голов откормочного поголовья. Скорость роста бычков достигает 930 г в сутки.

В год своего юбилея завод переживает новый подъем в развитии. Ежемесячно растут объемы производства, разрабатываются наукоемкие бренды продукции, расширяется география обслуживания.

Работа Лужского ККЗ является ярким примером реализации курса на построение в России инновационной экономики, на повышение эффективности отечественного АПК. **Р**

Мы знаем рецепты успеха!

ОАО «ЛУЖСКИЙ КОМБИКОРМОВЫЙ ЗАВОД»

ЛАУРЕАТ ПРЕМИИ ПРАВИТЕЛЬСТВА ЛЕНИНГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ ПО КАЧЕСТВУ

Система менеджмента качества ОАО «Лужский ККЗ» сертифицирована Ассоциацией по сертификации «Русский Регистр» по международному стандарту ИСО 9001-2000



ПРЕДЛАГАЕТ:

- комбикорма для крупного рогатого скота;
- комбикорма для свиней;
- комбикорма для сельскохозяйственной птицы;
- комбикорма — концентраты для лошадей;
- комбикорма — концентраты для овец;
- комбикорма для кроликов;
- комбикорма для рыб;
- премиксы;
- БВМД.

188255, Ленинградская область, Лужский р-н, п. Толмачево

Отдел продаж:
8 (81372) 2-39-39

www.lkkz.ru, e-mail: info@lkkz.ru

Отдел снабжения:
8 (81372) 2-09-64

Автор:



Константин Коновалов,
руководитель консультационно-
информационного бюро «ТЕЗАУРУС»,
Кемерово, kononov.clan.su



Аутсорсинг

как способ оптимизации затрат

Необходимая составляющая деятельности любого предприятия – это затраты не только на основной бизнес, но и на управление непрофильными активами, которые не приносят прибыли, но жизненно необходимы для нормальной работы любой компании.

И чем они крупнее, тем значительнее затраты, штат сотрудников, а также нагрузки на управленческий персонал, связанные с неосновной деятельностью. В новых экономических условиях, когда всерьез обсуждается вопрос выживания, компании вынуждены пересматривать подходы к организации бизнеса, отсекая или ограничивая до минимума все несущественное: непрофильные виды деятельности, вспомогательные активы, центры затрат. Однако, при этом, никуда не исчезает потребность в продукте такой непрофильной деятельности.

Эффективность аутсорсинга

Существуют, как минимум, два варианта решения данной проблемы. Первый – провести сокращения служащих, секвестрировать бизнес, ужаться, где только можно. Второй – «продать» неэффективные, неосновные направления бизнеса подрядчикам – профессионалам, для которых эти виды деятельности являются профильными. В этом, собственно, и заключается суть аутсорсинга.

Передача некоторых функций во внешнее управление (outsourcing) – это контракт между потребителем и иными внешними организациями об обеспечении услуг или работ, которые в данный момент выполняет сам потребитель. Основной разницей между соглашением о передаче во внешнее управление и любым другим соглашением о купле-продаже является то, что потребитель передает в управление лишь часть функций, которые он исполняет. Причин, по которым

компания обращается к внешнему управлению, несколько. Обычно все они зависят от конкретной ситуации, но все же представляется возможным назвать несколько общих:

- сокращение расходов;
- улучшение качества работ, услуг, доставки;
- концентрация производства;
- увеличение гибкости организации;
- перемены.

«Мощным стимулом для проведения реструктуризации для большинства отечественных предприятий должно послужить планируемое вступление в ВТО и, как следствие, усиление конкуренции на внутреннем рынке».

Аутсорсинг бизнес-процессов включает в себя большое количество второстепенных функций. Одно из его давно освоенных в мире направлений – производственно-хозяйственный аутсорсинг, в который входит аутсорсинг эксплуатации объектов недвижимости, услуг по клинингу и рабочему питанию, управлению транспортным парком предприятия и др. К данному виду относят также управление персоналом, внутренний аудит, логистический или транспортный аутсорсинг, аутсорсинг снабжения, финансов, бухгалтерии и других функций. При промышленном или производствен-

ном аутсорсинге предприятие передает подрядчику свою производственную цепочку или ее часть в тех случаях, когда процесс производства собственными силами обходится дороже, чем привлечение аутсорсера.

В качестве примера можно вспомнить опыт «Пермской птицефабрики», отдавшей на аутсорсинг управление бизнес-процессами компании «ПРОДО».

Аутсорсинг должен заинтересовать, в первую очередь, владельцев и директоров компаний. Люди, в полной мере отвечающие за успех и перспективы бизнеса, капиталов, персонала, способны оценить привлекательность «продажи» неосновных направлений деятельности.

Для начала следует оценить ситуацию по состоянию «как есть». Произвести такую оценку необходимо, чтобы понять, где начало движения и куда надо двигаться. Есть два способа: выполнить такую оценку силами своих специалистов либо пригласить независимых экспертов. Оценка своими силами не потребует никаких дополнительных расходов, но имеет один существенный минус – весьма высока вероятность необъективности, недостоверности результатов. Логистическая экспертиза, логистический аудит, выполненные независимой компанией, – это объективная оценка стороннего наблюдателя, несущего юридическую ответственность за результаты своей деятельности. При этом, дополнительные расходы на логистический аудит при нынешних расценках весьма невысоки для большинства предприятий отрасли.

Таким образом, передавая логистическому оператору непрофильные функции, вы приобретаете возможность управлять доходностью не только своей компании, но и всех участников цепи поставок. Одновременно с этим фокусная компания (т. е. ваша) управляет бизнес-процессами и документооборотом на всем пути следования товара – от производителя сырья до конечного потребителя продукции. Фокусная компания при посредстве логистического оператора управляет ключевыми бизнес-процессами верхнего уровня всех участников цепи поставок на единой информационной платформе при унифицированном документообороте.

Лишь небольшое количество компаний высказывает сожаление по поводу своего решения о внешнем управлении. И все же в большинстве случаев не все их ожидания оправдались. В этом случае компания, передающая некоторые из своих функций во внешнее управление, скорее всего, ставила нереальные задачи. Но более вероятным кажется то, что виновником неудач является сам процесс внешнего управления, который включает в себя две специфические области: анализ стоимости, предшествующий передаче во внешнее управление, и, собственно, сам процесс внешнего управления. Однако следует отметить, что сами по себе обе эти выбранные области не гарантируют успех внешнего управления. Дело в том, что данный предмет чрезвычайно сложен и в нем переплетается много факторов.

Вот те стадии, которые проходили компании, прежде чем воспользоваться услугами аутсорсера:

- принималось решение о привлечении внешнего управления, затем разрабатывалась документация для тендера;
- поступившие предложения собирались, и выбирался конкретный провайдер (внешний управляющий).

Для внешнего управляющего отсутствие установленных критериев повышения эффективности работы может привести к тому, что потребительская ценность конечного продукта, возможно, уменьшится. Также существует риск, что со временем внешний управляющий может получить больший контроль над компанией-заказчиком.

Большинство компаний практикуют собственные программы оценки, которые ничем не отличаются от программ оценки деятельности своих поставщиков. Внешнее управление (не

«Суть аутсорсинга заключается в передаче специализированным организациям или промышленным компаниям различных бизнес-функций или частей бизнес-процесса, которые не являются основными».

важно, какие функции туда переданы – второстепенные или основные) требует своей собственной системы оценки и контроля. Необходимо регулярно проводить встречи с внешним управляющим и обсуждать текущие дела. Эти встречи могут иметь следующие направления:

- обсуждение состояния дел обеими сторонами;
- обсуждение состояния дел за пройденный период времени и определение шагов по исправлению ситуации, если это необходимо;
- новые задачи на следующий период.

Целью должно стать постоянное обновление задач, что поможет сохранить конкурентоспособность. Для поддержания эффективности работы внешнего управляющего можно учредить систему поощрений, но это должно зависеть от того, какую конкретно работу выполняет внешний провайдер. В любом случае должны существовать хорошие взаимные рабочие связи.

Субконтрактинг как составная часть аутсорсинга

Субконтрактация является формой организации промышленного производства, рассчитанной на использование широкой сети поставщиков, является составной частью аутсорсинга и охватывает только производственную и научно-производственную сферу.

Субконтрактинг – это вид промышленной кооперации, при которой одно предприятие размещает на другом заказ на разработку или изготовление некоторой продукции или на выполнение технологических процессов в соответствии

с требованиями/спецификациями заказчика, позволяющее компании-контрактору выстроить более действенную и эффективную организационную структуру.

Классическое понимание процесса субконтрактации подразумевает наличие головной компании – «контрактора» и множества малых и средних предприятий – «субконтракторов».

В результате проведенной реструктуризации промышленная компания-контрактор избавляется от всех нестратегических производств и заказывает необходимые комплектующие субконтракторам. Субконтракторы специализируются на выполнении ограниченного числа производственных процессов и стремятся соответствовать высоким требованиям, предъяв-

«При промышленном или производственном аутсорсинге предприятие передает подрядчику свою производственную цепочку или ее часть в тех случаях, когда процесс производства собственными силами обходится дороже, чем привлечение аутсорсера, и профессиональная квалификация в данном сегменте аутсорсера выше».

ляемым к качеству продукции, соблюдению условий согласованного графика поставок. Обе стороны процесса заинтересованы друг в друге: контрактору нужны стабильные поставки, субконтракторам нужны долгосрочные заказы и постоянное сотрудничество. Опыт развитых стран показывает, что предприятие-контрактор часто за свой счет проводит на предприятиях-субконтракторах внедрение и сертификацию системы управления качеством, предоставляет помещения и оборудование.

Крупные промышленные компании, имеющие традиционную структуру, в большинстве своем, существенно проигрывают на рынке кооперационных поставок не только предприятиям Китая и Восточной Европы, но и вновь созданным малым фирмам.

В России выгоду применения механизма субконтрактации первыми поняли именно руководители вновь создаваемых малых и средних предприятий.

Это явление получило распространение, в основном, в силу неразвитости механизма защиты инноваций и невозможности получать полноценные роялти от продажи разработок. Коллективы разработчиков вынуждены создавать малые и средние компании для производства продукции, несущей ключевые инновации. Кроме того, вновь созданные малые и средние предприятия хорошо ориентируются на рынке и моментально занимают свободные рыночные ниши. Эти компании мобильны и способны быстро переориентироваться на выпуск новой продукции.

В качестве примера можно привести «Крестьянское хозяйство А. П. Волкова», крупнейшего мясо- и птицепереработчика в Кемерово, который недавно отпраздновал свое 20-ле-

тие, а также «Кузбасский пищекомбинат». История их успеха, как и многих других предприятий, связана с приходом на рынок взамен «гигантов» мясопереработки, не смогших устоять в «сложных» экономических условиях 1990-х годов.

Тем не менее, невозможность предоставления полноценных гарантий не позволяет вновь созданным компаниям привлекать в необходимом объеме заемные средства. Недостаток опыта и средств для маркетингового продвижения существенно ограничивают рынки сбыта этих компаний. Недостаток средств не позволяет этим компаниям внедрять и сертифицировать системы управления качеством. Очевидно, что такие предприятия недостаточно устойчивы и в случае массированного появления на рынке зарубежных производителей, использующих дешевые финансовые ресурсы, без необходимой поддержки могут быть вытеснены с рынка. Именно для них механизм субконтрактинга является наиболее выгодным и привлекательным.

- Основные преимущества субконтрактинга:
- благодаря увеличению гибкости и ритмичности производственных процессов, предприятие, использующее субконтрактинг, сможет улучшить деловой имидж на рынке товаров и услуг;
 - специализация производства позволит увеличить производительность и улучшить качество продукции;
 - формирование управляемой цепочки кооперированных поставок приведет к экономии капитальных затрат и административных ресурсов;
 - сэкономленные средства за счет сокращения внутренних инвестиций могут быть направлены на создание или продвижение нового продукта, завоевание новых рыночных ниш.

Наибольший интерес для предприятий-субконтракторов представляет включение в цепочки снабжения крупного предприятия-контрактора на протяжении всего цикла производства продукта. Такое сотрудничество становится возможным при работе с крупными предприятиями-контракторами, имеющими массовое и крупносерийное производство. В этом случае поставки субконтрактной продукции осуществляются партиями в рамках установленного графика поставок.

Четкая регламентация взаимоотношений ведет к прозрачности и предсказуемости. Все это предопределяет скачок производительности труда и сменяемости производства у всех предприятий-участников производственной цепочки и коренным образом изменяет организацию производства.

Субконтрактация – доказавший свою эффективность в международной практике способ организации производства с опорой на кооперационное взаимодействие малого, среднего и крупного бизнесов. Промышленные предприятия России переходят к использованию субконтрактации для оптимизации производства и повышения конкурентоспособности, что необходимо в преддверии вступления в ВТО. **СП**

реклама



ГЕНЕРАЛЬНЫЙ ПРЕДСТАВИТЕЛЬ В РФ
ЗАО ЕвроФудТехноЛоджис
Россия, Москва, 111033
Ул. Золоторожский вал, 22
Т. +7(495) 781 25 36
E-mail: info@eft-rus.ru
www.eft-rus.ru



ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПЕРЕРАБОТКИ ПТИЦЫ

Agroprod mash 2011

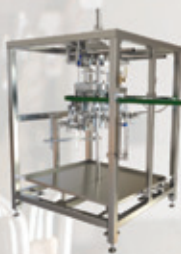
Hall no.2

Booth no.23B60

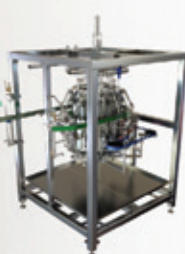
ПОТРОШЕНИЕ



УДАЛЕНИЕ КЛОАКИ



ВСКРЫТИЕ ТУШКИ



ПОТРОШЕНИЕ



УДАЛЕНИЕ ЗОБА



ОТДЕЛЕНИЕ ШЕИ



ОКОНЧАТЕЛЬНОЕ
ВАКУУМНОЕ УДАЛЕНИЕ
ВНУТРЕННОСТЕЙ



МОЙКА ТУШЕК



СПЕЦИАЛЬНАЯ РАЗДЕЛКА ДЛЯ СЕТЕЙ ФАСТ-ФУД
РАЗДЕЛКА ДЛЯ СЕТЕЙ РОЗНИЧНОЙ ТОРГОВЛИ
ВСТРОЕННАЯ СИСТЕМА ВЗВЕШИВАНИЯ

РАЗДЕЛКА



ОБВАЛКА



FM 7.40



FM 8.50



FM 6.50

FOODMATE B.V. Röntgenstraat 18 3261 LK Oud-Beijerland - NL
PO box 1405 3260 AK Oud-Beijerland +31 (0) 186 63 02 40
+31 (0) 186 63 02 49 info@foodmate.nl www.foodmate.nl

ПРИЕМКА ЖИВОЙ ПТИЦЫ



УБОЙ



ПОТРОШЕНИЕ



ОХЛАЖДЕНИЕ



РАЗДЕЛКА



ОБВАЛКА





«Липсия» увеличивает производительность

«Липсия» увеличила производительность спирального конвейера более чем на 6 тыс. кг/час.



Менеджеры компании прошли курс повышения квалификации, слетав в США к всемирно известной фирме – изобретателю спирального конвейера и производителю модульных и металлических лент. В составе международной группы сотрудники «Липсии» посетили завод в городе Винчестер, штат Виржиния, изучили особенности и преимущества поворотных металлических лент. Именно благодаря приобретенному опыту по проектированию, изготовлению и монтажу ленты, удалось повысить производительность спирального конвейера более чем на 6 тыс. кг/час. **Р**

www.lipsia.ru, www.lipsia-poultry.ru



255 млн рублей на корма

Свердловской области из федерального бюджета на нужды АПК будет дополнительно выделено 255 млн рублей.

Соответствующее соглашение было подписано между правительством РФ и областным правительством. Об этом сообщили 8 августа в пресс-службе Министерства сельского хозяйства Свердловской области. В документе говорится, что в 2011 году будут выделены дополнительно 255 млн рублей из федерального бюджета уральским производителям яиц, мяса птицы и свинины. Средства предприятия должны будут направить на приобретение зерна и комбикормов.

Деньги будут выплачиваться в виде субсидий за объем произведенной в I квартале 2011 года продукции. Минсельхоз Свердловской области в настоящий момент готовит проект постановления о порядке предоставления этих средств.

УралПолит.Ру



I место SCHULZ Systemtechnik на VIV Russia

В мае в Москве проводилась ведущая животноводческая выставка VIV, на которой свою продукцию представили 350 предприятий из 36 стран мира. Компания SCHULZ Systemtechnik была в их числе.

В этом году на конкурсе новинок для свиноводческих и птицеводческих хозяйств SCHULZ, группа предприятий из Висбека, заняла I место среди 18 участников, продукция которых была отмечена соответствующими призами.

Жюри специалистов покорила новая система AgriVent для управления свинофермой. Этот инновационный компьютер SCHULZ Systemtechnik привлекает множеством функций регулирования микроклимата и раздачи кормов в стойле. В его основе – еще одна разработка SCHULZ Systemtechnik: система дистанционного управления AgriFarmControl, позволяющая интегрировать в сеть все используемое в стойле оборудование. Ее особенность: обеспечение индивидуального доступа к каждому конечному устройству независимо от общих настроек автоматического режима, гибкое управление всеми устройствами комплекса.

Пользоваться системой чрезвычайно просто и удобно для оператора. Все функции выведены на специальную сенсорную панель. Комфортный, интуитивный интерфейс позволяет выполнять все операции в стойле простым нажатием на соответствующие экранные кнопки. Благодаря интерфейсу для связи с мобильными устройствами – iPad, iPhone и т. д. – управлять стойлом можно практически из любого места. **Р**

www.schulz.lt



FOTEG ISTANBUL 2012

Организованная HKF TRADE FAIRS, международная торговая выставка технологий пищевой промышленности FOTEG ISTANBUL пройдет с 1 по 4 марта 2012 года в павильонах №1 и №2 выставочного центра Istanbul Expo Center и соберет вместе профессионалов индустрии.

FOTEG ISTANBUL 2012 имеет важное значение для специалистов отрасли. На выставке будут представлены новейшие технологии, достижения и продук-

ты, а также осуществится передача знаний и опыта, которые помогут повысить потенциал развития рынка. Одновременно с этим, FOTEG ISTANBUL является первой торговой выставкой пищевых технологий, соответствующей международным стандартам и сертифицированной UFI (Всемирная ассоциация выставочной индустрии).

FOTEG ISTANBUL 2012 соберет под своей крышей все пять секторов пищевой промышленности: технологии и оборудование для пищевой промышленности; упаковка пищевых продуктов и логистика; пищевые добавки, технологии и оборудование для хлебопечения; безопасность и гигиена пищевых продуктов. Таким образом, в рамках выставки будут представлены продукты и услуги для каждой ступени пищевой промышленности.

Организатор, HKF Trade Fairs, объявил, что прошлую выставку FOTEG ISTANBUL 2011 посетили 641 компания (или ее представители) из 39 разных стран мира, из них 192 компании из Турции и 449 – зарубежные фирмы. Выставку FOTEG ISTANBUL 2011 посетили 11 836 профессионалов из 56 стран мира. **Р**

Hande Biber (Ms) Exhibition Manager
HKF Trade Fairs Barbaros
Bulvarı 163/2

34349 Besiktas Istanbul - Turkey
tel.: +90 212 216 40 10 (pbx),
fax: +90 212 216 33 60
e-mail: hande@hkf-fairs.com
www.hkftradefairs.com



Рынок потребительской тары для яиц

Вслед за ростом производства яиц в России растет и использование упаковочной тары. На рынке основная конкурентная борьба разворачивается между тремя видами контейнеров – бумажным, пластиковым и полистирольным.

Если в 2009 году в общем объеме использования тары пластиковая упаковка занимала 28% рынка, то, по расчетам экспертов из МА «Навигатор», через несколько лет эта доля может увеличиться до 50%.

По состоянию на 2009 год, первое место захватила розничная бумажная упаковка, занимающая 67% рынка. Далее идет пластиковая упаковка – 28% рынка. Другие виды упаковки имеют долю не более 5%. Емкость рынка оценивается в 14 млрд рублей в год. Среди лидеров Приволжский федеральный округ – 3,4 млрд рублей. На втором месте Центральный федеральный округ с емкостью рынка в 2,7 млрд рублей.

На третьем месте расположился Южный федеральный округ – 1,9 млрд рублей. По данным исследования «Бизнес-план производства пластиковой тары для яиц», рынок тары для яиц динамично растет, прибавляя по 15% в год.

РБК. Исследования рынков

Вебсайт Aviagen на русском языке

Русскоязычные заказчики Aviagen получили прямой доступ к широкому спектру специальной литературы и информации о продукции, размещенных на новом русскоязычном корпоративном сайте <http://ru.aviagen.com/>.



Вебсайт, кроме русского, уже работает на португальском языке, и есть дальнейшие планы перевода его на другие языки мира. Он предлагает обширный выбор технической и коммерческой информации, а также является центральным источником корпоративной информации компании Aviagen и ее торговых марок Ross, ArborAcres и IndianRiver.

Русский язык является четвертым разговорным языком в мире, с точки зрения общего количества говорящих на нем людей, и перевод вебсайта Aviagen на русский язык для быстро растущих рынков региона является важным решением, с точки зрения развития бизнеса.

Стивен Стенхауз, европейский менеджер группы маркетинга, комментирует: «Русскоязычные страны в данный момент представляют собой одну из важнейших групп региональных рынков, которая, кроме того, имеет серьезный потенциал дальнейшего развития в будущем. Продукция Aviagen очень популярна на этих рынках, и мы осознаем важность поддержки наших заказчиков данного региона на всех уровнях. Для российского рынка мы создали эффективную инфраструктуру обеспечения продукцией, которая включает новый инкубаторий в Ясногорске, региональную группу технического обслуживания, техническую библиотеку на русском языке и программу региональных выставок и семинаров. Другие русскоязычные страны обеспечиваются продукцией с европейской производственной базы Aviagen. Теперь в эту инфраструктуру также входит вебсайт компании на русском языке. Философия Aviagen определяется слоганом «Думать регионально, действовать глобально». Выпуск нашего вебсайта на других языках мира еще более сблизит нас с нашими заказчиками».

webpticeprom.ru

Мультиголовочный дозатор

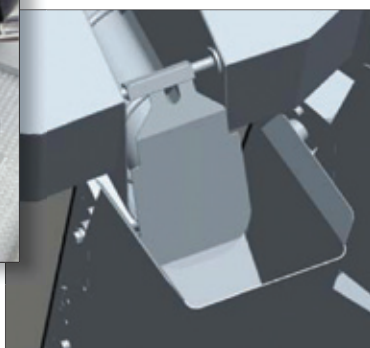
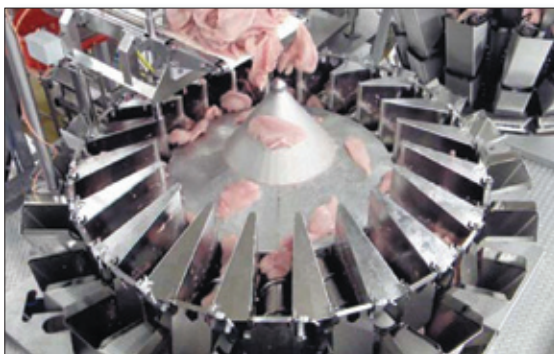
Шнековая система подачи продукта

Мы усовершенствовали технологию оптимальной загрузки продукта в чаши дозатора

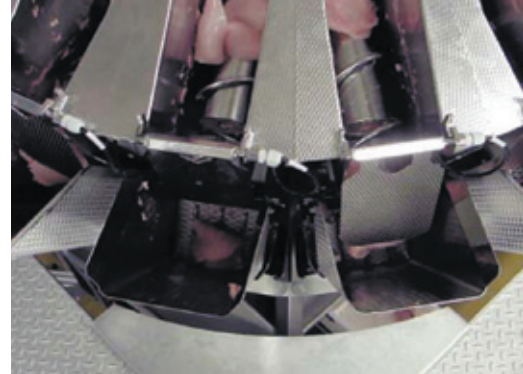
PATENT PENDING

Cabinplant внедрил и запатентовал установку сенсорных затворов на принимающих чашах мультиголовочных дозаторов со шнековой системой подачи продукта

Инновационный характер новейшей разработки существенно влияет как на количественные, так и на качественные показатели работы мультиголовочных дозаторов. Благодаря этому, машины Cabinplant стали единственными на мировом рынке, которые способны с высокой точностью взвешивать и дозировать порции, состоящие из нескольких единиц продукта. По сравнению с предыдущей версией шнекового мультиголовочного дозатора и дозаторами других производителей, на последних испытаниях усовершенствованной машины Cabinplant значительно снижены показатели перевеса продукта в заданной порции. Инженеры-конструкторы завода Cabinplant вновь подтвердили свои лидирующее позиции в деле внедрения инновационных решений и развития технологий мультиголовочного взвешивания и дозирования пищевых продуктов.



Установка сенсорных затворов на каждой чаше дозатора гарантирует оптимальную загрузку продукта в накопительные чаши. Благодаря срабатыванию затворов, в чашу попадает только одна единица продукта. Это обеспечивает максимальное количество возможных комбинаций для подбора заданного веса. Существенно увеличивается точность порции на выходе.



Назначение:

- Для высокоточного взвешивания порций из нескольких единиц продукта (например, 450 граммовые порции куриных грудок, 3 штуки на подложке)

Решение:

- Затворы на входе продукта от загрузочного шнека в чаши дозатора
- Сенсоры для фиксации движения продукта
- Отдельная компьютерная программа для контроля процесса подачи продукта в чаши дозатора

Преимущества:

- Сокращает количество незаполненных взвешивающих чаш
- Устраняет возможность попадания во взвешивающие чаши двух или трех кусков продукта одновременно
- Центральный конус сокращает количество отдельных единиц продукта в подающем шнеке
- Практически нет перевеса в заданной дозе продукта на выходе

www.cabinplant.ru

Представительство завода в РФ и СНГ
107031, Москва, ул. Петровка,
д.17, стр.4, офис.66, т.: +7 (495) 628 80 40
ф.: +7 (495) 621 20 38, e-mail: cpiruv@umail.ru

Cabinplant

Precise by nature



Эффективный контроль витаминов для птицеводов

Витамины стимулируют обмен веществ в организме. Недостаток их в рационе вызывает заболевания – гиповитаминозы, при которых нарушается усвоение белков, жиров, углеводов и минеральных веществ, снижается устойчивость организма к инфекционным заболеваниям, снижается или прекращается яйцекладка, ухудшается качество инкубационных яиц.



У птицы отмечаются расстройства пищеварения, судороги и параличи, слепота, искривление костей. Компания «Стайлаб» предлагает тест-системы VitaFast® и RIDASCREEN® для определения витаминов группы В и аминокислот в кормах, добавках и премиксах, а также яйца и печени.

Тест-системы серии VitaFast® основаны на арбитражном микробиологическом методе анализа водорастворимых витаминов группы В, реализованном в удобном формате микротитровальной планшета. **Р**

www.stylab.ru

Старт проекта «Магазин будущего»

В рамках мероприятий Петербургского международного экономического форума 2011 года ОАО «РОСНАНО», ОАО «Ситроникс» и X5 Retail Group подписали инвестиционное соглашение по проекту «Магазин будущего».

В присутствии председателя правления ОАО «РОСНАНО» Анатолия Чубайса и председателя Совета директоров ОАО «АФК Система» Владимира Евтушенкова документ подписали заместитель Председателя Правления ОАО «РОСНАНО» Андрей Малышев, президент ОАО «Ситроникс» Сергей Асланян и Главный исполнительный директор X5 Retail Group Андрей Гусев. Ключевой целью проекта являются создание технологического решения по внедрению и эксплуатации RFID технологий, а также, в случае успешного создания такого решения, компании-интегратора, лидера в разработке и апробации RFID технологий в российской розничной торговле.

Использование RFID меток позволит снизить издержки всего цикла дистрибуции и продажи товара, а так-

же обеспечить эффективный контроль за оборотом товаров в цепочке поставок. Метка станет «электронным сертификатом» для товаров народного потребления, что позволит исключить попадание контрафакта к потребителям, улучшить контроль над поставщиками, а также исключить продажу просроченных товаров. В первую очередь, это важно при продаже лекарств, алкоголя и скоропортящихся продуктов. Общий объем инвестиций составит 350 млн рублей, которые будут распределены поровну между тремя участниками проекта в течение 2 лет.



В случае успешного внедрения технологии RFID в 2013 году планируется открыть первый в России пилотный продуктовый «магазин будущего» на площадке X5 Retail Group, а также разработать отраслевые стандарты, что создаст предпосылки для из-

менения нормативно-правовой базы розничной торговли и производства.

«В настоящее время ключевым барьером для широкого использования является стоимость RFID меток. С началом масштабного внедрения RFID в розничной торговле стоимость метки будет снижаться, что приведет к широкому использованию RFID и в других отраслях. Если этот проект удастся, в России откроется еще один масштабный рынок для внедрения RFID-меток. Это даст возможность российским производителям микроэлектроники выйти на годовой объем продаж до 50 млрд меток в год, – считает **Андрей Малышев**. – Мы также ожидаем, что данный проект будет способствовать формированию спроса на нанотехнологическую продукцию и других проектов РОСНАНО, имеющих отношение к RFID технологиям».

«Технологии RFID могут помочь нашим покупателям при посещении магазинов избавиться от лишнего хлопота, – отметил **Андрей Гусев**. – Мы рады участвовать в проекте в роли эксперта-практика и в рамках этой своей роли ставим перед собой задачу убедить в жизнеспособности и практической ценности использования технологии RFID в продуктовой рознице ближайших лет».

«Создается экспериментальная площадка, где мы сможем применить нашу экспертизу, а также нарастить компетенции в области системной интеграции RFID-решений, – говорит **Сергей Асланян**. – В рамках проекта должны быть решены интересные технические задачи, будут созданы новые технологии и ноу-хау с перспективой коммерциализации в ритейле, медицине, промышленности. Технологии радиочастотной идентификации находятся в стадии роста, это может быть хорошим рынком».

Unipack.Ru

Лантибиотики – новое слово в борьбе с бактериями

Ученые университета штата Миннесота получили патент на открытый ими лантибиотик (препарат, способный бороться с инфекционными заболеваниями, устойчивыми к традиционным антибиотикам естественного происхождения) – пептид, вырабатываемый безвредной бактерией и способный убивать вредоносные бактерии, включая сальмонеллу, кишечную палочку и листерию.

Сальмонелла и кишечная палочка – грамотрицательные бактерии – служат причиной более чем половины всех отзывать продуктов питания в США и Европе. Более того, по данным Центра контроля и профилактики заболеваний

в США (Centers for Disease Control and Prevention), именно сальмонелла ответственна за 28% смертей вследствие пищевого отравления, ежегодно фиксируемых в США (в среднем, 840 из 3 000).

«Количество жертв сальмонеллы увеличивается быстрее, чем для любого другого заболевания, – говорит **директор Национального центра защиты продуктов питания (National Center for Food Protection and Defense) Шон Кеннеди**. – Самый большой отзыв товарных партий яиц с рынков в 2010 году был напрямую связан с сальмонеллой».



Открытый учеными Миннесоты лантибиотик – первый известный науке консервант естественного происхождения, способный уничтожать вредоносные бактерии и предупреждать появление их резистентных штаммов. К тому же он легко переваривается, нетоксичен, гипоаллергенен.

«Он направлен на защиту продуктов питания от широкого спектра паразитов, способных вызывать заболевания», – говорит о новом веществе **Дэн О'Салливан, профессор кафедры питания и пищевых продуктов в Колледже питания, сельского хозяйства и природных ресурсов при университете (University of Minnesota's College of Food, Agricultural and Natural Resource Sciences)**.



Лантибиотик способен предотвратить образование вредоносных бактерий в мясе, сырах, яйцах и молочных продуктах, в консервах, морепродуктах, соусах, ферментированных напитках и др.

О'Салливан обнаружил лантибиотик случайно, в ходе изучения генома бактерии из рода актиномицетов. Объединив усилия с аспирантом университета Миннесоты Джу-Хоон Ли, он перешел к более детальному исследованию, а сегодня уже целое отделение коммерциализации технологий университета занимается разработкой коммерчески обоснованной технологии получения лантибиотика. В свете последних всплесков смертоносных заражений сальмонеллой и кишечной палочкой очень важно довести это дело до конца, обеспечив надежный способ защиты продуктов от опасных бактерий.

Medstrana.com

Получение больше прибыли на птице

Рыночные цены на живую или переработанную птицу обычно находятся не под вашим контролем. Но то, что происходит внутри вашей фабрики, находится в вашей власти. Здесь у вас есть ключевые возможности выиграть конкурентное преимущество.

У нас есть много конкретных способов помочь вам определить те места, где прибыль постепенно теряется. Найти места, где может помочь большая интеграция. Помочь вам расти планомерно и прогрессивно. В этом вся суть союза «Мейн-Ишида».

Мы посвятили себя предоставлению более рациональных решений по переработке птицы.

Позвоните или пришлите электронную почту команде «Мейн-Ишида», и позвольте нам показать нашу готовность помочь вашему птицеперерабатывающему бизнесу расти.

www.meyn-ishida.com



**Более широкое видение. Определённая направленность.
Более эффективные решения.**

► Meyn Food Processing Technology B.V.
P.O. Box 16, 1510 AA Oostzaan, The Netherlands.
T: +31 (0)75 684 3355
F: +31 (0)75 684 4150
I: www.meyn.com

► Ishida Europe Limited
11 Kettles Wood Drive, Woodgate Business Park, Birmingham
B32 3DB, United Kingdom.
T: +44 (0)121 607 7700 F: +44 (0)121 607 7666
I: www.ishidaeurope.com

Авторы:



Герман Шальк,
член правления
акционерного общества
CSB-System AG



Игорь Демин,
генеральный директор
ООО «ЦСБ-Систем»
в России

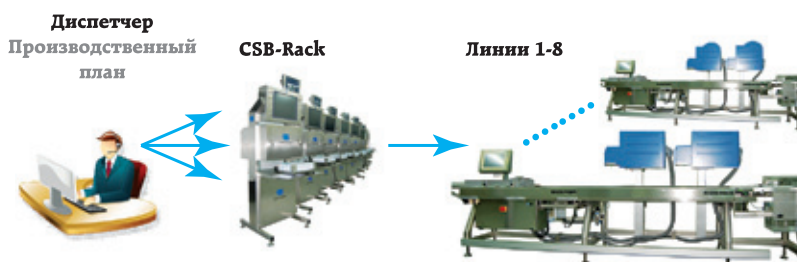
Компания: **CSB-System**



CSB-System
INTERNATIONAL

Производитель мяса птицы оптимизирует процессы предприятия с CSB-System

Отечественный производитель мяса птицы – ЗАО «Птицефабрика «Валуйская» – оптимизировал процессы предприятия с CSB-System.



Птицефабрика «Валуйская» – новый крупный игрок российского рынка мяса птицы. Здесь осуществляется убой с производительностью 10 500 голов птицы в час и дальнейшее производство полуфабрикатов и мяса птицы.

С. В. Часовских, и. о. генерального директора предприятия: «Для реализации современного проекта нам необходимы были современные IT-технологии, позволяющие автоматизировано управлять процессами индивидуальной маркировки продукции непосредственно в производственном цикле, складскими процессами и получать информацию по данным процессам в режиме онлайн. Выбор пал на немецкого лидера – разработчика программных решений для пищевой отрасли – компанию CSB-System, которая имеет уже 30-тилетний опыт работы в данном секторе».

Показатели:

- линия убой с производительностью 10 500 голов час;
- количество сотрудников – 880 человек;
- 8 линий интегрированной автоматической маркировки продукции;

- 6 станций CSB MF-Rack ручной маркировки продукции и коробов;
- холодильник, рассчитанный на 1 850 тонн единовременного хранения готовой продукции.

Процессы

Прием заказов на производство

Сводная заявка на производство, в которой отражены все требования индивидуальной маркировки по сетевым клиентам, импортируется в систему CSB.

Маркировка продукции и производственные задания

Исходя из заявок, для каждой линии автоматической маркировки и каждого рабочего места ручной маркировки на рабочем месте диспетчера создаются производственные задания. Эти задания высвечиваются на соответствующем рабочем месте.

Так как имеется единая центральная база данных, содержащая все индивидуальные требования клиентов к формату и содержанию этикеток (штрихкод, наименование продукта, термическое состояние, ТУ, состав, срок хранения, текст пищевой и энергетической ценно-

сти, способ приготовления, вес, цена), то с выбором производственного задания осуществляется автоматическая загрузка этих данных в оборудование по маркировке (линии автоматической маркировки продукции). Для сотрудников нет необходимости выбирать шаблон этикетки для каждого клиента вручную, делать пробную печать и контролировать при смене продукта или клиента правильность содержимого этикеток. За счет этого исключаются ошибки при выборе соответствующей этикетки.

При наличии на маркировочном оборудовании (ручном или автоматическом) нескольких принтеров (печатающих головок) система CSB позволяет автоматически без участия человека выбирать принтер с заложенной в него лентой, формат которой соответствует обрабатываемому в данный момент продукту или клиенту.

Линии автоматической маркировки

Кроме указанных выше данных по содержанию этикеток, на оборудование маркировки передаются данные по диапазону контроля веса лотков с продукцией. Лотки, вес которых выходит за рамки заложенного под каж-

дый вид продукции весового диапазона, выводятся из потока выталкивающим устройством.

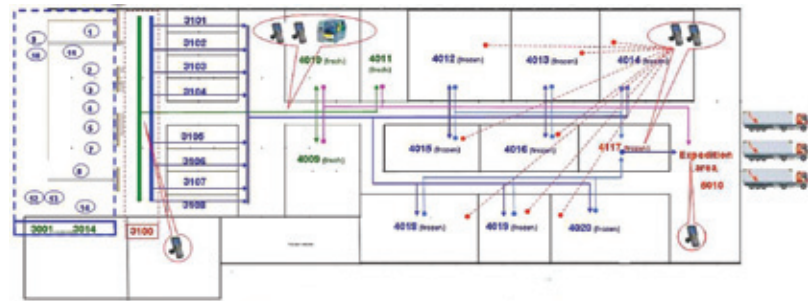
После укладки продукции в гофрокороб осуществляется либо автоматическая печать суммарной этикетки на короб, либо контрольное взвешивание короба. Данное взвешивание обеспечивает дополнительную контрольную функцию по весу короба. При несоответствии веса короба заданному под каждый вид продукции весовому диапазону (превышение или занижение веса), сотрудник получает на экране промышленной станции CSB-Rack соответствующий световой сигнал с блокировкой функции печати этикетки на короб.



Складские процессы в CSB M-ERP

Управление складскими процессами на «Валуйской птицефабрике» осуществляется в системе CSB с применением мобильной технологии обработки данных M-ERP.

После охлаждения или замораживания продукции при передаче на склад формируются единицы хранения (паллеты). На каждый паллет печатается паспорт со всеми детальными данными, включая уникальный номер, с помощью которого возможны контроль, формирование заказов, инвентаризация. Каждая паллета получает адрес-ячейку (адресное хранение), в которую она доставляется погруз-



Преимущества

Внедрение отраслевого ИТ-решения компании CSB-System позволило добиться следующих преимуществ:

- централизованное управление линиями маркировки;
- исключение ошибок в содержимом этикеток;
- возможность обработки как плановых заданий, так и фактических заказов клиентов и наблюдение за их выполнением в режиме онлайн;
- интегрированный контроль веса лотка и короба;
- автоматическая передача данных по выходу из производства в бухгалтерию;

При этом необходимо отметить, что компания CSB-System за последние 18 лет интегрировала маркировочную технику и линии автоматической маркировки практически всех ведущих производителей.

Затем промаркированная продукция передается на охлаждение и хранение.

Станции ручной маркировки продукции и коробов CSB-MF-Rack

Некоторый вид продукции, не проходящий через линии автоматической маркировки (как, например, целая тушка), маркируется и регистрируется на многофункциональных промышленных станциях CSB-MF-Rack. Особенностью таких станций является возможность индивидуальной под клиента маркировки как единиц упаковок продукции, так и короба (ящика) в режиме онлайн с одновременным формированием заказа клиента с возможностью подключения до пяти принтеров этикеток с автоматическим управлением ими.

Программное приложение на станциях MF-Rack предусматривает в проекте «Валуйская птицефабрика» также контрольную функцию по весу в рамках заданного весового диапазона.

При размещении паллет в ячейки хранения выполняется подтверждение этого действия с помощью мобильного радиотерминала.

Работа радиотерминалов происходит в режиме онлайн, т. е. непосредственно с данными, расположенными на центральном сервере.

При формировании заказов клиентов сканируется уникальный номер паллет (Shipping-Code), который содержит всю информацию для обеспечения прослеживаемости.

Обмен данными с внешними системами

Встроенный модуль системы CSB обмена данными EDI позволяет «выгружать» (экспорт) и «загружать» (импорт) все данные, которые имеются в системе, в любую внешнюю учетную систему или бухгалтерскую программу. Обмен обеспечивается, например, в формате XML.

Поскольку система CSB поддерживает работу на различных базах данных (в том числе и на Oracle, MS SQL), то возможен прямой доступ ко всем данным и, таким образом, формирование отчетности и «выгрузка» данных с помощью SQL-запросов.

- возможность в дальнейшем нанесения и ценовой информации клиента на весовой продукт;
- полный контроль складских остатков, движений с детальной информацией о продукции;
- удобная инвентаризация с помощью мобильных радиотерминалов;
- безбумажное формирование заказов клиентов с помощью радиотерминалов;
- автоматическая передача данных по складским движениям и отгрузкам в бухгалтерию и учетную систему торгового дома;
- обеспечение прослеживаемости партий продукции.

Немаловажным фактом является запуск системы CSB на участках маркировки продукции в рекордно короткие сроки. 28 июня 2010 года было отгружено оборудование CSB из Германии. Неделью спустя система была установлена на сервере клиента. В течение последующих двух недель осуществлялась настройка системы, и 29 июня 2010 года участок был запущен в эксплуатацию. Т. е. с момента установки системы на сервере до ввода в эксплуатацию прошло всего 3 недели. ■

Анализ сырьевых компонентов комбикормов для птицы люпина и подсолнечного жмыха

В настоящее время основным сырьем для производства комбикормов является подсолнечный жмых – в связи с доступностью сырья и сравнительно низкой себестоимостью. Однако питательная ценность сырьевых компонентов комбикормов не в полной мере соответствует нормам кормления сельскохозяйственной птицы.

Основные требования, предъявляемые к сырьевым компонентам комбикормов для кормления сельскохозяйственной птицы разных видов и возрастов, следующие: содержание в достаточном количестве легко усвояемых аминокислот и необходимых лимитируемых насыщенных и ненасыщенных жирных кислот; минимум клетчатки и золы в сырьевых компонентах.

Кроме подсолнечного жмыха, в качестве сырья для производства комбикормов можно использовать узколистный люпин, который по своим питательным свойствам не уступает подсолнечному жмыху. Однако эти сырьевые компоненты не в полной мере отвечают основным требованиям, сформулированным выше. Дополнительно комбикорма должны содержать минимальные количества антипитательных веществ, алкалоидов в люпине и хлорогеновой кислоты в подсолнечном жмыхе и шроте. Содержание алкалоидов в люпине не более 0,01%, хлорогеновой кислоты в подсолнечном жмыхе и шроте не более 1%. Кроме этого, значения кислотного и перекисного чисел в растительном масле, добавляемом в комбикорма, не должны превышать установленных норм.

В рецептурах комбикормов заметное место занимает подсолнечный жмых как дешевый источник белка. На основании табличных данных сборника «Питательность и химический состав компонентов комбикормов для сель-



Люпин отвечает требованиям рекомендуемых питательностей рационов для птицы как для стартерного, так и для заключительного кормления.

скохозяйственной птицы» изображены гистограммы питательной ценности.

Анализируя подсолнечный жмых (рис. 1) и узколистный люпин, можно заключить, что подсолнечный жмых и люпин содержат большое количество сырой клетчатки – до 21,0%; золы в подсолнечном жмыхе – до 7,3%, у люпина – 3,2%. Нормы на содержание клетчатки, согласно ВНИИТИП, составляют для различных кроссов 1-7 недель до 4%, для 46 недель – 5,05%, для кур мясного направления почти всех возрастов – 4-5%.

По такому показателю, как жир, подсолнечный жмых не соответствует зоотехническим нормам кормления птицы. Жира в подсолнечном жмыхе – 11,5-18,0%, а в узколистном люпине его содержится до 6,0%.

Рекомендуемые нормы ввода жиров в комбикорма для сельскохозяйственных животных, птицы составляют процент от массы тела. Для молодняка, откармливаемого на мясо: цыплят бройлеров в пределах 5-8%, индюшат – 3-5%,

утят – 2-3%, гусят – до 3-5%. Можно констатировать, что по общему содержанию жира люпин отвечает требованиям норм вывода, а в подсолнечном жмыхе его избыток.

Качество корма оценивается лимитирующими аминокислотами, особенно лизина. При недостатке лизина у птицы снижается аппетит, замедляется ее рост и развитие, нарушаются обменные процессы. Сравнительный анализ аминокислот подсолнечного жмыха и узколистного люпина приведен в таблице 1.

Анализ данных таблицы показывает, что содержание лизина в подсолнечном жмыхе незначительное – 1,2%, а в люпине его содержится в 2 раза больше (2,28%).

Не менее важный фактор – усвояемость аминокислот. Истинная усвояемость аминокислот лизина для жмыха из лущеных семян подсолнечника составляет 84,0%, для муки из семян люпина – 92,0%; метионин для жмыха из лущеных семян подсолнечника – 84,0%, для муки из семян люпина – 92,0%. Из данных примеров вид-

но, что истинная усвояемость жмыха из не лущеных семян подсолнечника может быть гораздо ниже.

Кроме вышеназванных культур, в комбикормах для кормления птицы используют такие зерновые культуры, как пшеница, ячмень, просо, тритикале. Основные показатели питательности семян проса, тритикале и люпина и рекомендуемая питательность рационов для птицы представлены в таблице 2.

Данные таблицы 2, рисунка 1 показывают, что люпин наиболее полно отвечает требованиям, предъявляемым к рекомендуемой питательности рационов для птицы, как для стартерного, так и заключительного периодов кормления.

Для получения высоких питательных свойств у комбикормов для птицы рекомендуется смешивать и гранулировать компоненты комбикормов, при этом они подвергаются тепловой обработке и давлению.

Данный процесс используется при гранулировании сывороточной люпиновой пасты, получаемой при удалении антипитательных веществ-алкалоидов в люпине. Люпиновая паста имеет влажность до 55%. Для уменьшения затрат при сушке люпиновой пасты она смешивается с мукой пшеничной или дробленой ячменной (или другого вида) в соотношении 70:30 и гранулируется. При таком соотношении полученные гранулы по питательным свойствам практически не уступают соевому шроту. Способ получения гранул из люпиновой пасты для кормовых и пищевых целей авторами патентуется.

На основании проведенных авторами лабораторных опытов по гранулированию обезгорченной люпиновой пасты с различными зерновыми культурами – пшеницей, ячменем, тритикале – получены данные и сведены таблицы 3, 4.

Таблица 1. Сопоставление аминокислот подсолнечного жмыха и узколистного люпина

| Культура | Название аминокислот, их содержание, % | | |
|-------------------|----------------------------------------|----------|-----------------|
| | Лизин | Метионин | Метионин+Цистин |
| Узколистый люпин | 1,94-2,48 | До 2,1 | До 2,1 |
| Подсолнечный жмых | 1,11-1,31 | 0,83 | До 1,45 |

Таблица 2. Основные показатели питательности семян проса, тритикале и люпина

| Показатели | Культуры | | | Рекомендуемая питательность рационов для птицы | |
|----------------------|-----------|---------|---------|------------------------------------------------|-----------------|
| | Тритикале | Просо | Люпин | Старт 0-22 дня | Закл. 23-42 дня |
| Сырой протеин, % | 9-12 | 11-16 | 33-39 | 22-24 | 24,5-22 |
| Сырой жир, % | 1,6-2,0 | 2,3-3,3 | 3,6-5,1 | 5,0-6,0 | 6,0-10,0 |
| Лизин, % | 0,42 | 0,25 | 2,28 | 1,2-1,29 | 1,05-1,15 |
| Метионин, % | 0,21 | 0,26 | 0,40 | 0,48-0,52 | 0,46-0,50 |
| Метионин + цистин, % | 0,49 | 0,45 | 0,75 | 0,89-0,95 | 0,81-0,87 |
| Триптофан, % | 0,12 | 0,15 | 0,18 | 0,22-0,24 | 0,20-0,22 |
| Фосфор, % | 0,91-1,1 | 0,7-0,9 | 0,7-0,8 | 0,65-0,7 | 0,6-0,7 |
| Кальций, % | 0,18 | 0,19 | 0,28 | 0,9-1,1 | 0,85-1,0 |

Рисунок 1. Показатели питательной ценности подсолнечного жмыха в зависимости от разных уровней клетчатки

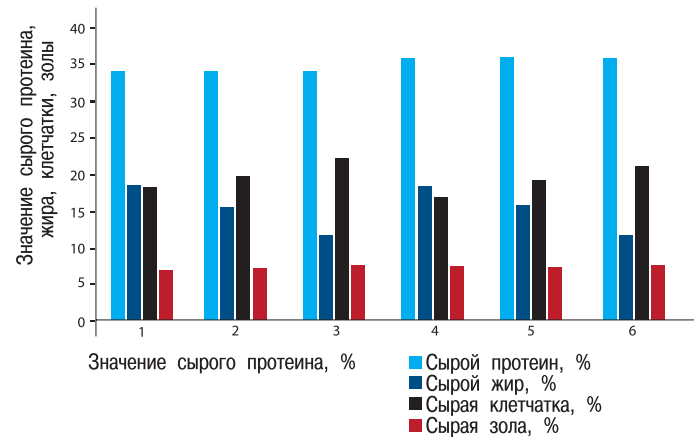


Рисунок 2. Показатели питательной ценности гранулированного корма, полученного на основе люпина и ячменя

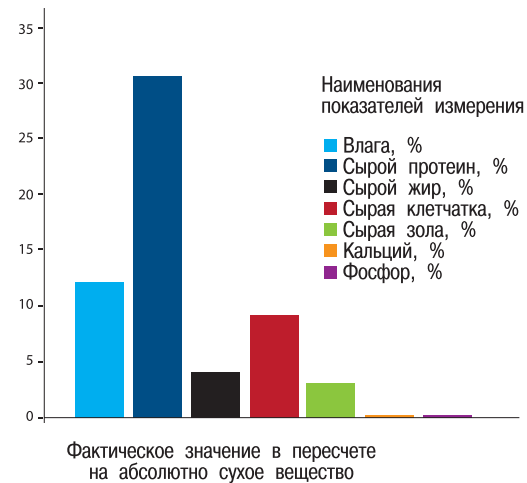


Таблица 3. Показатели питательной ценности гранулированного корма на основе люпина и ячменя

| Наименование показателей | Фактическое значение показателей в пересчете на абсолютно сухое вещество, % |
|--------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|
| Массовая доля влаги | 12,2 |
| Сырой протеин | 30,78 |
| Сырой жир | 4,13 |
| Сырая клетчатка | 9,27 |
| Сырая зола | 3,19 |
| Кальций | 0,28 |
| Фосфор | 0,31 |



По таким показателям, как сырая клетчатка, зола и жир, подсолнечный жмых не соответствует зоотехническим нормам кормления птицы, т. к. жмых содержит их в избыточном количестве.



В комбикормах при кормлении птицы используют также основные зерновые культуры, такие как ячмень, просо, пшеница.

Оценка общей питательности кормовых рационов различных групп животных, в том числе и птицы, осуществляется по показателю обменной энергии (ОЭ).

Кроме показателей обменной энергии, ВНИИ жира рекомендует для подсолнечных жмыхов и шротов нормировать общую энергетическую питательность (ОЭП) в кормовых единицах, рассчитываемых по формуле:

$$ОЭП = 1,501 П + 2,492 Ж + 1,152 БЭВ / 1000$$

$$БЭВ = 100 - (П + Ж + З + К), 1501,2,492, 1,152\text{-Коэффициенты}$$

где П – массовая доля сырого протеина, %
 Ж – массовая доля сырого жира, %
 З – массовая доля золы, %
 К – массовая доля клетчатки, %
 БЭВ – массовая доля безазотистых экстрактивных веществ, рассчитываемых по формуле

Улучшить показатели питательности сырьевых компонентов комбикормов можно уменьшением содержания клетчатки в подсолнечном жмыхе или люпине – для этого необходимо удаление оболочки. В люпине ее можно удалить с минимальными затратами (метод запатентован). Подсолнечный жмых обычно получают по технологии холодного отжима растительного масла, где предусматривается дробление семян подсолнечника без отделения оболочки.

В отличие от подсолнечного жмыха в узколистной люпине при удалении оболочки увеличивается массовая доля белка, жира (табл. 5), а оболочки служит в качестве пищевых волокон из-за незначительного содержания лигнина – 4-5%.

Известно, что в семенах подсолнечника кислотное число составляет 3,40 Н и 1,1 мг КОН, в то время как в подсолнечном шроте эти значения составляют соответственно 50 Н и 2,43 мг КОН. Исследованиями К. Тойфеля подтверждено, что у люпина такие же значения кислотного числа, как у целых семечек. Благодаря высокому содержанию витамина Е, являющегося природным оксидантом, люпиновое масло имеет низкое перекисное число и способно к длительному хранению. По содержанию липидов люпин отвечает зоотехническим нормам, в то время как подсолнечный жмых отвечает им в недостаточной степени.

По данным ВНИИ жиров, в таблице 6 представлены выводы по составу жиров, % – лимитируемых ненасыщенных олеиновой, линолевой, линоленовой и жирных кислот.

В узколистной люпине общее количество насыщенных жирных кислот выше, чем в жмыхе подсолнечном, вместе с этим, содержание ненасыщенных кислот, в том числе линолевой кислоты, в люпине выше в 3 раза (37%), чем в жмыхе подсолнечном.

Таблица 4. Показатели обменной энергии

| Показатели питательности корма | Единица измерений | Значения |
|-------------------------------------|--------------------|-----------|
| ОЭ (птица) | МДж/кг, Ккал/100 г | 11,95/285 |
| ОЭ для КРС | МДж/кг | 13,06 |
| ОЭ для свиней | МДж/кг | 11,31 |
| Кормовые единицы (для птицы) | КЕ/кг | 1,09 |
| Кормовые единицы (для свиней и КРС) | КЕ/кг | 1,18 |

Таблица 5. Химический состав муки из очищенных и неочищенных зерен люпина и соевой муки (данные Австралии)

| Показатели | Узколиственный люпин | |
|---------------------------------|----------------------|--------------|
| | Зерно | Мука из ядер |
| Сухое вещество | 911 | 900 |
| Сырой белок | 322 | 390 |
| Сырой жир | 58 | 70 |
| Сырая клетчатка | 149,0 | 87,0 |
| Мононенасыщенные жирные кислоты | 38,0 | 39,0 |

Важным достоинством люпинового масла является содержание в нем достаточного количества β-каротина. Известно, что цвет желтка яиц и потребительские свойства птицы улучшаются при введении в их рацион β-каротина. В люпине отмечено высокое содержание каротиноидов 10,0-21 мг/%, причем 90% представлено каротином. β-каротин в семенах люпина содержится 0,30-0,49 мг/%, а токоферола – 3,9-16,2 мг/%. Состав масла люпина представлен группой соединений, характерных для растительных масел, однако люпиновое масло богато витаминами группы E – 46,3 мг на 100 г масла с преобладанием γ-токоферола (45,8 мг/100 г масла).

Используя данные Т. Пирса о нормах необходимых аминокислот в рационах птицы %, сравним их содержание с люпином. Анализ представлен в таблице 7 и на рисунке 3.

«В отличие от подсолнечного жмыха в узколистном люпине при удалении оболочки увеличивается массовая доля белка, жира, а оболочка служит в качестве пищевых волокон из-за незначительного содержания лигнина – 4-5%».

Хармс дает ежедневную потребность в метионине 400-478 мг и значения потребления для птицы мясного направления 808 мг, 1 226 мг аргинина, 223 мг триптофана при 18,6 г грубого белка в день. Из исследований Хармса вытекает, что искусственно полученные аминокислоты и добавляемые в подсолнечный жмых плохо усваиваются организмом животных. При использовании люпина, совместно с зерновыми культурами, птица будет обеспечена достаточным количеством усвояемых аминокислот.

Проведенный авторами сравнительный анализ подсолнечного жмыха и узколистного люпина дает возможность сделать следующие выводы:

- жиры, находящиеся в люпине, имеют значения кислотного и перекисного чисел, отвечающие нормам кормления птицы, в то время как подсолнечный жмых содержит растительное масло, предрасположенное к окислению;
- в отличие от растительного масла подсолнечного жмыха в люпиновом масле 10,0-21 мг/% каротиноидов, причем 90% представлено β-каротином, поэтому цвет желтка яиц и потребительские свойства птицы улучшаются при введении в рацион люпина;
- узколистный люпин содержит аминокислоты, обеспечивающие суточную потребность птицы, в отличие от подсолнечного жмыха, в который обычно добавляют плохо усвояемые искусственно полученные аминокислоты;
- люпин и подсолнечный жмых имеют избыточное количество клетчатки – до 21,0%, и их использование возможно при приведении этого количества до норм кормления птицы, удаляя излишнее количество клетчатки. **сп**

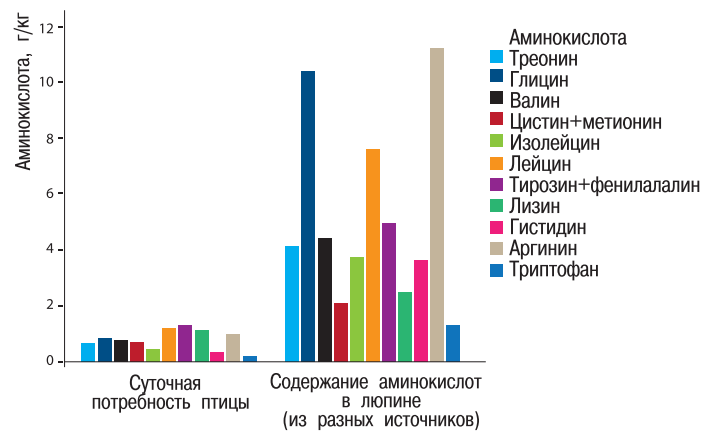
Таблица 6. Содержание жирных кислот

| Компонент комбикорма | Насыщенные жирные кислоты | Олеиновая | Линолевая | Линоленовая |
|----------------------|---------------------------|-----------|-----------|-------------|
| Люпин узколистный | 25,0 | 32,0 | 37,0 | 5,0 |
| Жмых подсолнечный | 22,0 | 35,0 | 6,7-12,0 | До 1,0 |

Таблица 7. Сравнение оптимального содержания аминокислот в корме цыплят по Т. Пирсу с их содержанием в люпине

| Наименование аминокислоты | Норма | Содержание в люпине (усредненные данные) |
|---------------------------|-------|------------------------------------------|
| Треонин | 0,65 | 4,1 |
| Глицин | 0,85 | 10,7 |
| Валин | 0,80 | 4,4 |
| Цистин + метионин | 0,72 | 2,1 |
| Изолейцин | 0,5 | 3,7 |
| Лейцин | 1,2 | 7,5 |
| Тирозин + фенилаланин | 1,3 | 4,9 |
| Лизин | 1,12 | 2,48 |
| Гистидин | 0,35 | 2,12-3,6 |
| Аргинин | 1,0 | 9,5-11,1 |
| Триптофан | 0,2 | 1,3 |

Рисунок 3. Содержание аминокислот в люпине и суточная потребность птицы в аминокислотах



Событие: **Международная научно-практическая конференция, посвященная 50-летию «Всероссийского научно-исследовательского института комбикормовой промышленности»**

Иновационные решения для комбикормовой отрасли



Уже второе десятилетие для специалистов комбикормовой промышленности, птицеводческих и животноводческих предприятий «Всероссийский научно-исследовательский институт комбикормовой промышленности» (ВНИИКП) регулярно проводит научно-практические семинары, на которых рассматриваются актуальные вопросы производства и использования комбикормов, белково-витаминно-минеральных концентратов (БВМК) и премиксов.

В мае текущего года состоялась конференция на тему «Иновационные решения, направленные на повышение производства и использование комбикормовой продукции», в дни проведения которой отмечалось 50-летие создания ВНИИКП. В работе конференции приняли участие около ста человек, представляющих комбикормовые предприятия, птицефабрики, животноводческие комплексы, фирмы, обеспечивающие комбикормовое производство оборудованием, концентратами, премиксами и сырьем для их производства. В Воронеж съехались специалисты из различных регионов России, Беларуси, Казахстана, представители компаний Болгарии, Словении, Франции.

Первый день работы конференции открыл **генеральный директор ВНИИКП, президент НКО «Союз комбикормщиков», доктор технических наук В. А. Афанасьев**. В своем докладе он осветил текущее состояние комбикормовой промышленности, птицеводства и животноводства России, современные направления в производстве и использовании комбикормовой продукции, раскрыл основные проблемы комбикормовой отрасли, стратегией развития которой является модернизация.

Об агропромышленном комплексе как одном из наиболее динамично развивающихся секторов региональной экономики Ленинградской области и ведущей роли в нем комбикормового производства, в том числе о вопросах координации взаимоотношений между комбикормовыми заводами и животноводческими предприятиями Ленинградской области, говорилось в докладе **генерального директора ОАО «Ленхлебпродукт», кандидата экономических наук В. И. Голохвастова**.

Вопросы и факторы, влияющие на биодоступность микроэлементов, содержащихся в корме для животных, были изложены в докладе **академика, профессора, заслуженного деятеля науки РФ, генерального директора ЗАО «Витасоль» С. Г. Кузнецова**.

Ветеринарно-санитарные аспекты производства и использования комбикормов широко освещены в докладе **профессора, доктора ветеринарных наук, заместителя директора ФГУ «Центральная научно-методическая ветеринарная лаборатория» В. И. Белоусова**.

Профессор, доктор биологических наук из ООО «ПРОВИМИ» Ю. В. Маркин, говоря о селекционном прогрессе в птицеводстве, свиноводстве, молочном скотоводстве, подчеркнул, что для поддержки этого прогресса необходимо внедрение инновационных технологий в кормление, что повышение качества животноводческой продукции регулируется с помощью состава корма, представил большое количество данных о результатах исследований по использованию антистрессовых добавок в комбикорма для свиней и птицы.

Несколько лет подряд ВНИИ кормов им. Вильямса на семинарах в ВНИИКП представляет **ведущий научный сотрудник, к. с.-х. н. Х. К. Худякова**. Говоря о важности балансирования рационов по содержанию сырого протеина и постоянном дефиците белкового сырья в нашей стране, она в своем докладе акцентировала внимание на высокобелковых растениях люпине и вике и использовании их в полнорационных комбикормах.

Директор ГНУ «Всероссийский научно-исследовательский ветеринарный институт патологии, фармакологии и терапии», д. в. н., профессор, член-корр. РАСХН Шабунин С. В. говорил в своем выступлении о важности адаптивного кормления, направленного на сохранение высокопродуктивными импортными животными продуктивного здоровья, под которым понимается высокая активность функционирования всех органов и систем, способность длительно получать максимум продукции, способность воспроизводить здоровый молодняк, интенсивное течение у заводских животных всех видов обмена веществ.

Заместитель директора «НИИ Пробиотиков» Данилова М. Р. доложила о применении пробиотиков как альтернативы антибиотикам в кормлении сельскохозяйственных животных и птицы.

О новых разработках, в частности ароматизаторах компании АО «ЭТОЛ» (Словения) для комбикормовой промышленности, говорилось в докладе **помощника директора Представительства АО «ЭТОЛ» Е. В. Путовой**.

О задачах и деятельности «Совета по нанотехнологиям в сельском хозяйстве» («СовНано СХ»), перспективах использования нанотехнологий рассказала **Н. В. Мухина, директор «СовНано**

СХ», д. в. н., профессор, академик Европейской Академии естественных наук.

В заключении первого дня работы конференции выступили **представитель ООО «Тагрис» (Москва) Р. И. Омаров** и **руководитель крупнейшего завода Франции по производству премиксов Arnaud Sigwald**, рассказавший о запатентованном гранулированном премиксе и особенностях его ввода в корм для птицы.

Теме применения сорго и эффективности его использования в кормлении бройлеров был посвящен доклад **заместителя директора по научной работе Северо-Кавказского НИИ животноводства, д. с.-х. н. С. И. Кононенко**, прозвучавший во второй день работы конференции.

Заведующий кафедрой «Процессы и аппараты химических и пищевых производств» Воронежской государственной технологической академии, д. т. н., заслуженный деятель науки РФ А. Н. Остриков высту-

«В Воронеж съехались специалисты из различных регионов России, Беларуси, Казахстана, представители компаний Болгарии, Словении, Франции».

пил с докладом о современных методах экструзии сырья, используемых на комбикормовых предприятиях.

«Применение биотехнологической продукции может во многом обеспечить продовольственную безопасность России, уменьшить ее импортозависимость по товарам биотехнологического сектора, чему способствует деятельность ПО «Сиббиофарм», которое производит 32 наименования микробиологической продукции, в том числе – отечественные кормовые добавки», – говорилось в докладе **А. Н. Кричевского, генерального директора ПО «Сиббиофарм»**.

Выступление **директора компании «БИОТРОФ», доктора биологических наук Г. Ю. Лаптева** явилось продолжением этой темы. Говоря о революционных процессах в микробиологии, он подчеркнул, что с помощью комбикормов, содержащих препараты их компании, можно влиять на микрофлору кишечника, что решает многие проблемы здоровья сельскохозяйственных животных и птицы и повышает их продуктивность.

С. А. Молоскин, технический и научный директор «Адиссео Евразия», к. б. н., сделал доклад по теме «Инновации в производстве премиксов и комбикормов».

Директор ООО «Стайлаб», к. х. н. А. В. Галкин рассказал о современных эффективных методах анализа зернового сырья и комбикормов по показателям безопасности и продемонстрировал работу некоторых приборов.

Вопросы контроля безопасности и качества продукции в рамках Таможенного союза были рассмотрены в докладе **Н. Ю. Страшилиной, руководителя испытательной лаборатории АНО НТЦ «Комбикорм», к. х. н.**



Генеральный директор ВНИИКП, президент НКО «Союз комбикормщиков», доктор технических наук В. А. Афанасьев в своем докладе осветил текущее состояние комбикормовой промышленности, птицеводства и животноводства России.

Руководитель отдела регионального Развития Представительства компании «Хювефарма» (Болгария) в Москве, к. в. н. Д. Б. Полутов рассказал о современных тенденциях использования ферментов в кормлении сельскохозяйственных животных и птицы, о новом поколении ферментов – хостазимах.

«Использование комплексного препарата «Экофильтрум» в комбикормах для животных и птицы» – тема доклада **сотрудника «АВВА РУС», к.в.н. С. В. Третьякова.**

О современных методах оценки химических и микробиологических показателей безопасности комбикормового производства говорила в своем докладе **М. Т. Аспандиярова, руководитель отдела маркетинга и продаж компании «ЗИП-И».**

С современным лабораторным оборудованием для контроля качества комбикормов ознакомила участников конференции **Пепина Е. Н., руководитель сектора физико-химического анализа «МИЛЛАБ».**

О комплексном подходе к анализу кормов и сырья, включающем сертифицированный прибор, аттестованную методику, сервис на всей территории России и в странах СНГ, говорилось в выступлении **Морозовой О. В., химика отдела разработки, обучения и сервиса «Люмэкс-маркетинг».**

Второй день конференции завершился торжественным вечером, посвященным 50-летию ВНИИКП, во время которого большому количеству сотрудников были вручены заслуженные грамоты и благодарности Министерства сельского хозяйства РФ, департамента аграрной политики Воронежской области, мест-

ных органов власти, администрации института. Для вручения наград в Воронеж прибыли **заместитель директора департамента животноводства и племенного дела Министерства сельского хозяйства РФ Черкесов Денис Леонидович, президент Центра маркетинга «ЭкспоХлеб» Кацнельсон Юрий Менделевич.**

В последний день конференции с докладами выступили сотрудники ВНИИКП и провели практические занятия с участниками конференции.

Актуальности оптимизации кормления сельскохозяйственных животных и птицы был посвящен доклад **старшего научного сотрудника отдела автоматизации и информационных технологий ВНИИКП Е. В. Клевцова.** Более 30-ти лет ВНИИКП проводит исследования в этой области. Программные комплексы по расчету оптимальных рецептов комбикормов, премиксов, БВМК, а также рационов сельскохозяйственных животных постоянно совершенствуются с учетом достижений отраслевых наук, связанных с выращиванием и кормлением животных, экономической составляющей решаемой задачи и с учетом совершенствования компьютерной техники и программных средств. Особое внимание уделяется повышению удобства работы пользователя. Программный комплекс по расчету оптимальных рецептов комбикормов позволяет передавать результаты расчета в автоматизированную систему управления технологическими процессами (АСУТП) и функционировать в ее структуре. За несколько лет применения этот программный комплекс зарекомендовал себя как доступная, надежная и эффективная разработка.

Основные направления современной технологии смешивания в производстве комбикормов были изложены в докладе **заведующего отделом оборудования ВНИИКП В. В. Шеблыкина.** Технология смешивания всегда находится в развитии, постоянно совершенствуется. На основании собственных исследований и с учетом основного направления интенсификации процесса смешивания институтом разработаны высокоэффективные двухвальные лопастные смесители периодического действия с новой технологией смешивания, на которые был получен Патент №61588. Смесители успешно применяются на комбикормовых заводах, предприятиях агропромышленного комплекса, широко используются и в других отраслях народного хозяйства.

Современные технологии, оборудование и средства автоматизации для ввода жидких компонентов в комбикорма были представлены в докладе **Л. А. Кортунова, старшего научного сотрудника отдела оборудования ВНИИКП.**

О тонкостях альтернативного способа отделения пленок ячменя при производстве комбикормов рассказал **Петров Н. В., старший научный сотрудник отдела технологии ВНИИКП.**

Заведующий сектором магнитной защиты ОАО ВНИИКП, к. т. н. И. Б. Мещеряков рассказал о важности магнитной защиты для комбикормовых предприятий и разработках института в этом направлении.

Заключительный день семинара традиционно заканчивается проведением практических занятий. В этом году участники конференции могли посетить практические занятия по следующим направлениям:

- изучение проектной документации по строительству и реконструкции комбикормовых заводов;
- изучение программных продуктов ОАО ВНИИКП по расчету оптимальных рецептов к/к продукции;
- изучение ГОСТов, разработанных в рамках новой концепции стандартизации;
- изучение современных методов контроля качества сырья и готовой продукции **СП.**

реклама



МегаМикс

ЗАВОД НОВОГО ПОКОЛЕНИЯ

**КРУПНЕЙШИЙ РОССИЙСКИЙ ПРОИЗВОДИТЕЛЬ
ПРЕМИКСОВ
ДЛЯ ВСЕХ ВИДОВ
СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫХ
ЖИВОТНЫХ И ПТИЦЫ**

VF ВЕТФАРМ

**Г. ВОЛГОГРАД, УЛ. ХРУСТАЛЬНАЯ, 107
ТЕЛ/ФАКС: (8442) 27-09-66,
27-17-38, 27-17-39, 27-17-65**

**E-MAIL: INFO@MEGAMIKS.RU
WWW.MEGAMIKS.RU**



Компания: «Ветфарм»
400123 Волгоград, ул. Хрустальная, 107
тел./факс: (8442) 27-13-63, 17-09-66, 27-17-38
e-mail: info@megamiks.ru
www.megamiks.ru



Авторы: **Иван Калужный**,
доктор ветеринарных наук, профессор,
СГАУ им. Н. И. Вавилова

Константин Масловский,
ЗАО «Завод эндокринных ферментов»

Григорий Фирсов,
кандидат ветеринарных наук,
Волгоградская ГСХА

Василий Фризен,
ООО «Ветфарм»

Людмила Хорошевская,
кандидат сельскохозяйственных наук

Алексей Хорошевский,
аспирант, ООО «Ветфарм»

Фармакологическая коррекция метаболических процессов цыплят-бройлеров

Бройлерная промышленность всех стран мира основывается на использовании высокопродуктивной птицы различных кроссов. В отличие от других видов сельскохозяйственной птицы, цыплята-бройлеры обладают высокой интенсивностью роста и ускоренным метаболизмом, вследствие чего нередко развиваются заболевания, связанные с диспропорцией в обмене веществ. Одним из показателей диспропорции является витаминная недостаточность.

Традиционно витаминная недостаточность связывалась с недостаточно высоким качеством премиксов и, соответственно, комбикорма. За последнее время комбикормовая промышленность и производство премиксов шагнули далеко вперед. При этом практика показывает, что введение отдельных витаминов, микроэлементов и других ингредиентов напрямую в комбикорма – менее эффективный способ, чем использование этих веществ в виде предварительных смесей премиксов и белково-витаминно-минеральных добавок.

Одним из ведущих производителей премиксов в России является Группа компаний «МегаМикс» («Ветфарм»). Выпускаемая заводом продукция соответствует международным стандартам качества – это подтверждают специалисты французских компаний «Mars» и «Nestle», «Royal Canin», производившие инспекцию производства. Система менеджмента качества сертифицирована на соответствие международному стандарту ISO 9001:2008. На заводе использованы самые передовые технологии, самые новейшие разработки ведущих европейских инженеров. В производстве премиксов используются витамины мировых лидеров в области производства кормовых добавок, таких как BASF (Германия), ADISSEO (Франция), LOHMANN ANIMAL

HEALTH (Германия), и микроэлементы компаний VITAFOR (Бельгия), OLMIX (Франция), JET COMPANY (Чехия).

Однако же проблема витаминной недостаточности у животных и птицы нисколько не утратила свою актуальность. Это связано со здоровьем пищеварительной системы, ее способностью переваривать и всасывать необходимые питательные вещества.

Болезни органов пищеварения по частоте и массовости занимают лидирующее место среди незаразной патологии у цыплят. Гибель цыплят от катарально-геморрагического воспаления желудка и кишечника достигает 18-21% от количества голов, посаженных для выращивания или откорма. При клинических и субклинических проявлениях заболевания цыпленка затрачивают свои внутренние резервы не только на рост и развитие, но

«На заводе «Ветфарм» использованы самые передовые технологии, самые новейшие разработки ведущих европейских инженеров».

и на борьбу с инфекцией, что является причиной существенно экономического ущерба и ухудшения качества мясной и яичной продуктивности.

Суточный цыпленок-бройлер имеет неразвитую пищеварительную систему (низкая кислотность, отсутствие многих ферментов) и поэтому очень уязвим. Ферменты играют важную роль в метаболических процессах, так как, во-первых, действуют как биологические катализаторы и снижают энергию активации химической реакции и, во-вторых, позволяют регулировать метаболические пути в ответ на изменения среды клетки или сигналы от других клеток.

В последние годы наблюдается интерес к новому направлению в использовании препаратов животного происхождения, в част-

Таблица 1. Производственные показатели выращивания цыплят-бройлеров

| Показатели | Контроль | Опыт | Разница |
|-------------------------------------------|----------|----------|------------|
| Поголовье, голов | 1575 | 1575 | – |
| Срок откорма, дней | 40 | 40 | – |
| Сохранность цыплят за партию, % | 94,8 | 96,5 | + 1,7 |
| Средняя живая масса при убое, г | 2070 | 2130 | + 60 |
| Среднесуточный прирост, г | 51,75 | 53,25 | + 1,5 |
| Расход корма на 1 кг прироста, кг | 1,96 | 1,78 | – 0,18 |
| Индекс продуктивности, ед. | 250,3 | 288,68 | 38,38 |
| Поголовье на убой, голов | 1493 | 1520 | + 27 |
| Получено мяса в живой массе, кг | 3090,51 | 3237,6 | + 147,09 |
| Получено мяса в убойной массе, кг | 2224,8 | 2375,9 | + 151,1 |
| Себестоимость 1 кг живой массы, руб. | 41,2 | 35,7 | – 5,5 |
| Себестоимость 1 кг убойной массы, руб. | 60,1 | 55,7 | + 4,3 |
| Цена реализации 1 кг мяса, руб. | 70,0 | 70,0 | – |
| Получено выручки от реализации мяса, руб. | 155736 | 166313 | + 10577 |
| Прибыль от реализации мясopодукции, руб. | 22025,5 | 33975,37 | + 11949,87 |
| Рентабельность, % | 16,4 | 25,67 | + 9,27 |

ности, эндогенных ферментов, обладающих системным действием на организм.

В настоящее время для решения проблем, связанных с болезнью органов пищеварения, разработан и внедрен в производство препарат «ГастроВет-2». «ГастроВет-2» – натуральный аналог желудочного сока, отличающийся от него технологией получения, глубокой степенью очистки и более высокой концентрацией активных веществ. В него входят – пепсин, химозин, липаза, натрий, хлориды, марганец, цинк и другие микроэлементы в биотических концентрациях, находящиеся в водном растворе, подкисленном соляной кислотой (рН 1,3-1,8). Фармакологическое действие препарата обусловлено тем, что в желудочно-кишечном тракте, благодаря комплексному действию его компонентов, улучшается рассасывание продуктов воспаления и ускоряется заживление. Соляная кислота как подкислитель создает оптимальную среду для развития индигенной микрофлоры и препятствует размножению патогенных микроорганизмов. Пепсин и химозин в присутствии соляной кислоты расщепляют белковые компоненты корма до более простых и легкоусвояемых пептидов и аминокислот, что имеет большое значение для нормализации обменных процессов при той или иной патологии.

Целью наших исследований явилось изучение влияния «ГастроВет-2» в качестве корректора метаболических процессов.

Исследования проводили на бройлерах кросса «Хаббард» при клеточном содержании в условиях ООО «Птицефабрика Звениговская» республики Марий Эл. В суточном возрасте были сформированы по принципу аналогов две группы цыплят кросса «Наббарт F-15», по 1 575 голов в каждой (контрольная и опытная). Условия содержания, плотность посадки, фронт кормления и поения, параметры микроклимата в обеих группах были одинаковыми.

Специалисты ООО «Ветфарм», вместе с технологами птицефабрики «Звениговская» (Республика Марий Эл), разработали витаминно-минеральные премиксы для каждого откормочного периода, учитывающие как рекомендации для данного кросса, так и специфику хозяйства. Премиксы вводились на комбикормовом заводе ООО «Агрофирма «Павловская».

Опытная группа получала методом выпойки «ГастроВет-2» с первого по пятый дни жизни 1 раз в сутки в дозе 1 мл на 1 голову и с четырнадцатого по восемнадцатый дни жизни 1 раз в сутки в дозе 2 мл на 1 голову. Контрольная группа получала стандартный рацион без введения испытываемого препарата.

В течение всего периода выращивания за птицей вели клиническое наблюдение, контролировали живую массу путем взвешивания 1 раз в пять дней, а также учитывали поедаемость комбикорма по периодам, сохранность поголовья и диагностику гибели цыплят от различных болезней.

В результате применения «ГастроВета-2» улучшилось состояние цыплят – внешний вид, оперение, а также потребление воды и корма. По данным патолого-анатомического вскрытия, желудочно-кишечные болезни уменьшились на 39% по сравнению с контрольной группой. По другим заболеваниям (гиповитаминозы, пневмония и др.) отмечали снижение на 28%.

«ГастроВет-2» способствовал повышению живой массы цыплят на 2,9%, экономии корма на 10,1% по сравнению с контролем. Сохранность опытного поголовья повысилась по сравнению с контролем на 1,7% соответственно. Индекс продуктивности на 13,29% превышал этот показатель в контроле.

Рентабельность производства повышается на 9,27%, что приводит к значительному экономическому эффекту. По результатам проведенного опыта предприятие дополнительно получило 10 577 рублей.

Таким образом, лечебно-профилактическая обработка птицы «ГастроВетом-2», наряду с качественным полноценным кормлением, обеспечивает нормальное функционирование организма цыплят, способствует лучшей адсорбции питательных веществ из комбикорма, что в конечном итоге улучшает здоровье птицы и повышает зоотехнические показатели. **Р**

Компания: **Bábolna Tetra**
Hungary 2943 Babolna Radnoti u. 16
Tel.: +36 95 345 002
Fax: +36 95 345 009
Mobil: +36 30 34 83 143
E-mail: tetrafit@babolnatetra.com
www.babolnatetra.com



Автор:



Золтан Будаи,
исполнительный директор

Увеличение периода яйцекладки: Long Life Laying Program 400+



В последнее десятилетие венгерская птицеводческая фирма **Bábolna Tetra** укрепила свои позиции на рынке в сегменте производства гибридов.

Этому укреплению в значительной мере поспособствовали непрерывная и упорная работа по селекции и расширение спектра продуктов. Цель компании – отвечать потребностям рынка, поэтому сейчас компания предлагает несколько различных гибридов для своих клиентов.

В последние годы в программу разведения **Bábolna Tetra** был добавлен ряд новых элементов. Сочетая традиционную реципрокную рекуррентную селекцию с исследованием чистых линий, можно выявить связь между параметрами качества чистых линий и гибридных потомков.

Цель начатой в 2008 году программы **Long Life Laying** (увеличение периода яйцекладки) – улучшить персистенцию гибридов, тем самым увеличивая срок службы продукции. Сотрудничество с рядом университетов и исследовательских институтов позволяет

фирме **Bábolna Tetra** применять последние результаты исследований в области молекулярной генетики к своей генетической программе.

TETRA-SL («Тетра-СЛ»): выведен для обеспечения высокой производительности при интенсивных и экстенсивных условиях, в равной степени рекомендуется для традиционных и альтернативных методов содержания, рассчитан как на большой, так и на малый масштабы производства. Гибрид «Тетра-СЛ» с яйцами коричневого окраса международно-известный не только своим низким потреблением корма и высокой яйценоскостью, а также отличной персистенцией. Благодаря своей высокой стрессоустойчивости, гибрид хорошо приспосабливается к различным условиям окружающей среды.

TETRA HARCO («Тетра Харко»): гибрид с черным пером, родом из США, чувствует себя очень хорошо не только при интенсивных, но и экстенсивных условиях содержания, а также терпит некоторые недостатки в системе кормления и/или технологий. В связи с этим, он рекомендуется как для специальных рынков, так и для подсобных хозяйств.


TETRA BLANCA («Тетра Бланка»): один из последних продуктов компании **Bábolna Tetra**. Этот гибрид пригоден как для промыш-

ленного производства, так и для подсобных хозяйств, благодаря своему покладистому характеру и хорошему оперению. И этот гибрид способен производить большое количество яиц хорошего размера.

TETRA AMBER («Тетра Амбер»): отличается устойчивостью к болезням и высокой приспособляемостью.

TETRA TINT («Тетра Тинт»): очень устойчив и имеет отличные производственные показатели. Преимущественно в Азии существует спрос на яйца кремового цвета, так что гибрид Tetra TINT, полученный при скрещивании Род-айланд белого с Леггорном, является прекрасным выбором.

«Сотрудничество с рядом университетов и исследовательских институтов позволяет фирме Bábolna Tetra применять последние результаты исследований в области молекулярной генетики к своей генетической программе».

TETRA-H and SUPER-HARCO («Тетра-Х» и «Супер-Харко»): являются специальными продуктами Bábolna Tetra для приусадебных хозяйств. У несушек обоих гибридов хорошие показатели производства при экстенсивных условиях содержания, а петухи достигают оптимального веса для забоя в возрасте 10-12 недель. Учитывая современные требования к этим кроссам, Bábolna Tetra вносит генетические изменения в производство, чтобы отвечать этим изменяющимся условиям. 

* ВИЗИТНАЯ КАРТОЧКА КОМПАНИИ

Bábolna Tetra – это компания с частным капиталом, была приватизирована в 2004 году.

В настоящий момент Bábolna Tetra включает в себя группу компаний:

Bábolna Tetra: основное направление деятельности подразделения – разведение яйценоских гибридов кросса «Тетра» на основе селекционной программы собственных линий. Поставки финальных гибридов и племенных стад производятся в 32 страны мира, имея прародительские программы в США и в Китае.

Bábolna Brojler: компания занимается разведением бройлерных племенных стад, поставляя своим заказчикам по всему миру бройлерных суточных цыплят и инкубационное яйцо.

International Chick Trans: задача подразделения состоит в реализации поставок суточных цыплят и инкубационных яиц, в первую очередь, европейским партнерам.

ИЗВЕСТНЫЕ ВО ВСЕМ МИРЕ ВЕНГЕРСКИЕ ЯЙЦНЫЕ КРОССЫ...

БОЛЕЕ 200 ЛЕТ ПРАКТИКИ В ЖИВОТНОВОДСТВЕ И БОЛЕЕ 40 ЛЕТ ГЕНЕТИЧЕСКИХ ИССЛЕДОВАНИЙ.



ОСОБЕННОСТИ ГИБРИДОВ ТЕТРА:

Отличная яйценоскость, Хорошая конверсия корма, Однородность цвета скорлупы, Твердая скорлупа, Очень хорошая способность к адаптации и стрессоустойчивость.



Bábolna Tetra Kft., 9651 Uraiújfalu, Petőfi u. 18., HUNGARY, Phone +36 96 345 002, +36 96 345 004, Fax +36 96 345 009

ООО БАБОЛНА ТЕТРА ЖДЕТ НОВЫХ ПАРТНЕРОВ:

BÁBOLNA TETRA Kft. www.babolnatetra.com

Источник: Мясные продукты. Научные основы, технологии, практические рекомендации / Г. Фейнер. – Пер. с англ. Н. В. Магды, науч. ред. проф., чл.-кор. Международной академии информатизации при ООН доц. В. Г. Проселков, канд. техн. наук Т. И. Проселкова. СПб.: Профессия, 2010.

Панированные продукты



Панированные продукты преимущественно изготавливаются из куриного мяса. Куриный белок легче активизируется, чем белки говядины и свинины, поскольку содержащийся в курином мясе коллаген менее прочен в связи с относительно молодым возрастом птицы на момент убоя – 32-35 суток.

При современном ускоренном ритме жизни куриное мясо удобнее благодаря тому, что блюда из него можно быстро приготовить. Более того, куриное мясо по сравнению с говядиной и свининой имеет преимущество – мышечные ткани, особенно белое мясо куриных грудок, по вкусу и аромату нейтральны, поэтому хорошо сочетаются с любыми добавками, придающими изделию определенный вкус, аромат и цвет.

Куриное мясо бывает светлым (белым) и темным. Белое мясо грудок составляет около 40% тушки, крылышек – около 10%.

Темное же мясо бедер составляет примерно 35% тушки, ножек – около 15%. Таким образом, общая масса тушки наполовину состоит из белого мяса и наполовину – из темного. В большинстве стран предпочитают мясо грудок без кожи, так как в нем содержится мало жира и из него легко можно приготовить сухое изделие. Темное мясо намного ароматнее и сочнее, но его зачастую считают «хуже» из-за более темного цвета и большего содержания внутри- и межмышечного жиров. В большинстве стран до сих пор темное куриное мясо используют не совсем правильно, и большая его часть уходит в отходы, поскольку куриные грудки пользуются более высоким спросом. Кроме того, повышенное содержание жира в темном курином мясе обуславливает его более выраженную склонность к прогорканию, чем у белого мяса грудок.

При производстве рубленых изделий из куриных грудок в панировке мясо обычно измельчают на волчке с крупными отверстиями решетки (например, 13-20 мм), тогда как темное куриное мясо измельчают на волчке с решеткой, имеющей отверстия диаметром 4-8 мм. Бактериальная обсемененность перерабатываемого мяса не должна превышать 102-104 КОЕ/г. Так как в курином жире содержится большое количество ненасыщенных жирных кислот, он подвержен быстрому прогорканию, в связи с чем жир темного мяса не должен иметь признаков прогорклости.

Очень ценным сырьем является куриная кожа, поскольку в ней много соединительной ткани и она увеличивает сочность готовых изделий, обладает сильным ароматом и в то же время относительно дешева. Кроме того, внесение куриной кожи или ее эмульсии осветляет готовое изделие. В реструктурированных панированных изделиях из куриного мяса содержание куриной кожи может быть от 0% до 35% в зависимости от качества изделия. Но у этого вида сырья есть два недостатка. Во-первых, в коже много жира, и, следовательно, она склонна к прогорканию. Соединительная ткань в жире при жарке может разделиться на желатин и жир, способствуя тем самым формированию пористой текстуры. Для ослабления этого недостатка и стабилизации присутствующего в коже жира ее можно сначала превратить в эмульсию в соотношении 1 : 4 : 4. Изолят соевого белка в составе эмульсии замедляет прогоркание, благодаря содержанию в сое полифенолов, нейтрализующих жирнокислотные радикалы. Другой способ использования куриной кожи состоит в приготовлении эмульсии путем вымачивания куриной кожи в кислом растворе или добавлении к ней кислых фосфатов и соевого белка (лучше в виде изолята). Вместе с тем, при изготовлении куриных котлет чаще все-таки используют сырую необработанную куриную кожу, которую измельчают на волчке с решеткой, имеющей отверстия диаметром 2-3 мм. В таком измельченном виде ее вносят в мясную массу при перемешивании после добавления соевого белка, который также снижает потери продукта при жарке, благодаря тому, что он удерживает воду и жир (особенно если в рецептуру входит эмульсия куриной кожи). Вторым недостатком куриной кожи – это зачастую ее высокая бактериальная обсемененность, что вызывает проблемы, особенно в продуктах, не подвергающихся тепловой обработке или подвергающихся ей частично.

После измельчения всего сырья на волчке с соответствующей решеткой, полученную массу помещают в лопастную мешалку или в любой другой эффективный миксер. Время перемешивания фарша оказывает примерно такое же влияние на готовый продукт, как и при изготовлении бургеров. Продолжительное перемешивание со всеми добавками, включая соль и фосфаты, позволяет получить изделия более плотной текстуры. С другой стороны, при необходимости получения изделий с более слабой текстурой соль вносят в конце перемешивания. В норме в панированные формуемые изделия соль добавляют в количестве около 0,6-1,0%, а фосфаты – 0,2-0,3%. Соль играет роль прооксиданта и может ускорять скорость окислительного прогоркания, но ее содержание до 1% существенного влияния на процессы окисления не оказывает. Однако содержание соли в количестве около 1% положительно сказывается на вкусе и аромате изделий, поэтому если в готовом изделии допускается более высокое содержание соли, то ее можно внести и больше. Фосфаты и соль в процессе перемешивания обесценивают растворение белка, тем самым облегчая связывание между собой отдельных частиц мяса. Недостаточное экстрагирование белка бывает обусловлено низким значением pH перерабатываемого мяса, а так-

же высокими температурами на стадиях измельчения на волчке и перемешивания. Температуру фарша следует поддерживать на уровне от $-2\text{ }^{\circ}\text{C}$ до $0\text{ }^{\circ}\text{C}$, поскольку в этом температурном интервале наиболее высока растворимость актомиозинового комплекса.

В случае более высокой температуры фарша после перемешивания (выше $-2\text{ }^{\circ}\text{C}$) для охлаждения применяют сухой лед или жидкий N_2 , что позволяет гарантировать постоянство формы и массы изделий. Азотом из-за его большей охлаждающей способности мясная масса охлаждается быстрее и равномернее, чем диоксидом углерода. Однако при использовании азота необходимо следить, чтобы температура перемешанной мясной массы не стала намного ниже требуемой, так как практически невозможно снова повысить температуру фарша без ущерба для качества готового изделия. В настоящее время криогенные агенты типа CO_2 или N_2 вводят в перемешива-

«Жидкая панировка – льезон или кляр – обычно состоит из воды, крахмала, муки, специй и приправ, а также гуаровой или ксантановой камеди».

ющий аппарат снизу, так как при их подаче сверху большое количество агента теряется еще до того, как он достигнет мясной массы. Использование криогенных газов для понижения температуры до $-2\text{ }^{\circ}\text{C}$ не следует злоупотреблять, поскольку такая низкотемпературная обработка приводит к потерям определенного количества белка и, следовательно, к ухудшению связывающей способности. Кроме того, слишком длительный контакт с CO_2 зачастую приводит к образованию пор в сформованном продукте – CO_2 не относится к инертным газам и, следовательно, реагирует с другими компонентами мясной массы. Растворившийся в продукте CO_2 под влиянием теплоты при жарке буквально взрывается, что приводит к образованию пор. Из-за этого весь CO_2 перед формованием изделий необходимо удалить, что лучше всего сделать путем создания вакуума при формовании. Кроме того, при слишком длительной обработке мясного фарша диоксидом углерода в нем повышается содержание угольной кислоты, так как CO_2 реагирует с влагой мяса, что также приводит к образованию пор, особенно если в фарше присутствует значительное количество не стабилизированной куриной кожи. При использовании N_2 порообразование существенно снижается, так как азот не вступает в реакцию с компонентами мясного фарша.

Температура фарша перед формованием не должна быть ниже $-3\text{ }^{\circ}\text{C}$, иначе затрудняется формование и ухудшается адгезия (липкость) льезона или кляра (жидкой панировки). Кроме того, в связи с довольно высоким содержанием соли (от 0,4% до 1,0%) тем-

пература заморозки воды в мышечной ткани находится в диапазоне от $-2,5\text{ }^{\circ}\text{C}$ до $-3\text{ }^{\circ}\text{C}$. Таким образом, при температурах ниже $-3\text{ }^{\circ}\text{C}$ присутствующая в фарше влага превращается в лед, не участвуя в процессе гидратирования белка, что негативно сказывается на связующей способности частиц мяса. Последнее свойство в сформованном продукте можно усилить путем измельчения мясного сырья на волчке с решеткой, имеющей отверстия меньшего размера, тем самым увеличив общую площадь поверхности мясного сырья и, соответственно, активирование белка. Вместе с тем, измельчение мяса на волчке с более мелки-



В большинстве стран предпочитают мясо грудок без кожи, так как в нем содержится мало жира. Темное мясо намного ароматнее и сочнее, но его зачастую считают «хуже» из-за более темного цвета и большего содержания внутри- и межмышечного жиров.

ми отверстиями решетки ухудшает ощущение плотности реструктурированного изделия при откусывании.

Положительные температуры мясного сырья негативно сказываются на формовании, поскольку заготовки становятся более липкими, что затрудняет их отделение от поверхности, на которой происходит формование. В этом случае придется переносить на транспортерную ленту, ведущую на участок покрытия жидкой панировкой, заготовки с невысокой связующей способностью. Температура мясного фарша на участках формования обычно составляет около $1-8\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Некоторые формованные изделия из куриного мяса изготавливают в куттере. Сначала получают эмульсию из жирного тримминга, куриной кожи, некоторого количества ледяной воды, фосфатов, соли, соевого изолята и крахмала. Содержание такой эмульсии в фарше составляет 5-40%, после чего в эмульсию добавляют куриное ММО, а потом измельчают всю массу при средней скорости вращения ножей. На последней стадии вносят подмороженное мясо бедер, после чего массу недолго куттеруют при медленной скорости вращения ножей для улучшения внешнего вида массы в целом. Поскольку основную часть сырья (тримминг, кожу, ММО) перерабатывают в подмороженном виде вместе с ледяной водой и поддерживают температуру эмульсии с видимыми включе-

ниями мяса бедер (также подмороженного) до около $-2\text{ }^{\circ}\text{C}$, то использования сухого льда перед формованием котлетной массы не требуется.

После формования изделий, обычно осуществляемого с помощью формовочных машин, описанных выше, в качестве предварительной посыпки для панировки используют пшеничную муку. Иногда применяют также картофельный крахмал с высоким содержанием амилозы, так как он способствует формированию требуемой текстуры готового изделия. В панированных продуктах покрытие обычно имеет несколько слоев, причем, все эти слои должны быть хорошо связаны друг с другом. Чаще всего панировка состоит из трех слоев: предварительная посыпка, жидкая панировка и панировочные сухари. Масса панировки, в целом, составляет до 30-35% массы кусковых изделий, например, куриных ножек с кожей, и около 15-20% массы формованных изделий без кожи. Это существенно влияет на

«Некоторые формованные изделия из куриного мяса изготавливают в куттере».

себестоимость, так как панировку изготавливают из дешевого сырья. Более толстый слой панировки приводит, как правило, к повышенному поглощению жира при жарке, что не всегда желательно.

Известно, что адгезию жидкой панировки (льезона или кляра) повышает предварительная посыпка заготовки картофельным крахмалом. Высокоамилозные крахмалы делают корочку более хрустящей, уменьшают поглощение жира при жарке, и продукт получается более жестким и не слишком жирным. Предварительная посыпка пшеничной мукой также способствует связыванию и адгезии других слоев, поэтому довольно часто используют панировку на основе пшеничной муки, поскольку пшеничная клейковина (глютен) – очень вязкий и клейкий белок. Иногда для повышения адгезии жидкой панировки и сухарей к изделию в состав предварительной посыпки вводят соевый белок (около 1-3%). Кроме того, посыпка также способствует увеличению массы изделия при жарке, что снижает его себестоимость. В состав посыпки также зачастую включают специи и вкусоароматические вещества. Посыпка особенно важна при приготовлении термообработанных формованных продуктов, так как она повышает адгезию всех слоев панировки к мясу при жарке или другом виде тепловой обработки. Без посыпки адгезия жидкой панировки и панировочных сухарей к продукту ухудшается и проявляется хорошо всем знакомый нежелательный эффект отслаивания панировки от собственно изделия.

Жидкая панировка (льезон или кляр) обычно состоит из воды, крахмала, муки, специй и пряностей, а также гуаровой или ксантановой камеди, придающих ей определенную вязкость. Такая панировка представляет собой текучую вязкую массу, которая должна равномерно покрывать сформованный продукт с нанесенной посыпкой. Поглощение такой панировки и ее стекание с изделия определяется преимущественно вязкостью. Чем больше вязкость панировки, тем меньше ее стекает и тем большая часть удерживается на поверхности заготовки. В зависимости от типа изделия следует точно подобрать нужную толщину слоя жидкой панировки. Обычно жидкую панировку на-

НА ШАГ ВПЕРЕДИ !

весозтикеровочно-упаковочный комплекс
чеквейеры, автоматизация
электронные весы

ООО "КАСцентр"
г. Москва,
Волоколамское ш., 1, оф.506
Телефон: (499) 271 66 27

cas.ru



CAS

Реклама

IP55



Blackheat® AG

U-образные и линейные

Низкоинтенсивные
инфракрасные обогреватели

ДЛЯ СЕЛЬСКОГО
ХОЗЯЙСТВА

- Более высокая энергоэффективность по сравнению с воздушным обогревом.
- Минимальное перемещение пыли и равномерный прогрев зоны обитания оптимизируют условия содержания поголовья.
- Быстрая окупаемость системы ИК обогрева за счет экономии газа и невысокой стоимости оборудования.
- Длительный срок эксплуатации и минимальные затраты на обслуживание благодаря применению передовых технологий и материалов.
- Быстрый и простой монтаж (в промежутке между откормочными периодами).

RG ROBERTS GORDON

Качество на любом языке™

www.nortech-eg.ru

Реклама

носят каскадным методом, подавая ее на изделия (например, на куриные грудки) сверху самотеком. Затем покрытые панировкой полуфабрикаты обдувают воздухом с помощью вентилятора, удаляя излишки покрытия, которые возвращаются в емкость с панировкой и направляются на рециркуляцию.

Верхний слой – это панировочная смесь, которую наносят поверх слоя жидкой панировки. Эти смеси различаются по размеру частиц и цвету, в некоторых содержатся также специи или ароматообразующие вещества. Иногда предварительную посыпку и жидкую панировку наносят одновременно в жидком виде, но адгезия всего покрытия в этом случае заметно ухудшается из-за отсутствия отдельного слоя предварительной посыпки



Предпочтительна не частичная термообработка, а тепловая обработка изделий до полной готовности.

ки в виде муки, которая является связующим между жидким покрытием и мясом.

При последующей жарке заготовка, покрытая жидкой и сухой панировкой, впитывает около 5-12% масла (фритюрного жира). Так как в последнее время потребители предпочитают жареные продукты с пониженным содержанием жира, степень его поглощения при жарке можно снизить. Это достигается путем орошения заготовки, покрытой панировочной смесью, эмульсией из воды, масла и соевого белка. Особую проблему при жарке подобных реструктурированных продуктов представляет случайное растрескивание панировочной смеси, вызванное либо присутствием в заготовке CO_2 (это является еще одной причиной, по которой не следует злоупотреблять использованием сухого льда при охлаждении фарша перед формованием), либо неравномерной толщиной слоя жидкой панировки перед нанесением панировочной смеси, в результате чего образуются участки со слишком тонким слоем панировки. Кроме того, растрескиванию покрытия может также способствовать горячий жир, имеющий температуру выше $180^\circ C$. Формирование розовой окраски реструктурированных или покрытых слоем жидкой панировки изделий из куриного мяса не допускается. Источником случайного присутствия нитратов или нитритов может стать вода или добавленные специи, причем, для появления розовой окраски достаточно очень небольшого содержания нитрита (около 3-5 мг/кг). Потенциальными источниками нитрита могут быть также соевый белок распылительной сушки. Нежелательная розовая окраска может возникать под воздействием CO , образующегося при использовании горелок на природном газе.

После нанесения на сформованную заготовку покрытия из посыпки, жидкой и сухой панировки начинается стадия тепловой обработки (в сыром виде реализуется небольшая часть полуфабрикатов). После нанесения покрытия отдельные заготовки быстро замораживают и, как правило, быстро обжаривают в масле в течение 20-30 сек. при температуре $170-180^\circ C$, либо

сначала поджаривают на масле, а затем обрабатывают до готовности либо сухим теплом, либо сухим теплом и паром. Куриные рубленые изделия обычно формуют, покрывают жидкой панировкой и панировочной смесью, после чего жарят до достижения требуемой температуры в центре изделия. При флеш-жарке покрытые жидкой панировкой полуфабрикаты пропускают через обжарочную ванную с жиром для закрепления слоя покрытия, а затем быстро замораживают, причем, в центре изделие остается практически сырым. Некоторые изделия жарят в горячем масле до полной готовности, но при этом они поглощают много жира, так как полуфабрикат проходит через обжарочную ванную медленно, причем, скорость прохождения определяется размером изделия и требуемой конечной температурой в его центре. Такие продукты с высоким содержанием жира после повторного разогрева получаются не слишком сочными. При обжаривании в масле панированный полуфабрикат помещают на перфорированную транспортную ленту, которая проходит через встроенный в линию туннель, представляющий собой по существу обжарочную ванную. Недостатки такого встроенного в линию туннеля состоят в том, что, во-первых, жир в нем может иметь только одну заданную температуру, а во-вторых, в ограничении его длины. В результате для гарантии того, что все изделия прожарятся в достаточной степени, температуру масла задают несколько выше требуемой, а это обычно приводит к некоторому пережариванию. Кроме того, повышенная температура может привести к отделению слоя покрытия от мяса из-за миграции влаги изнутри полуфабриката и увлажнения покрытия. Также повышение температуры жира сокращает его поглощение изделием и приводит к снижению выхода.



Чаще всего панировка состоит из трех слоев: предварительная посыпка, жидкая панировка и панировочные сухари.

Появление дыма при обжаривании свидетельствует о том, что температура жира слишком высока. Жир, поглощаемый изделиями при жарке, следует постоянно обновлять, причем не только периодически и достаточно часто добавлять свежий жир (масло), но иногда и заменять его полностью, так как со временем происходит увеличение содержания в нем свободных жирных кислот (максимально допустимое их содержание во фритюрном жире составляет 2-3% в пересчете на олеиновую кислоту).

Термообработку можно проводить также в конвекционных печах. Современное оборудование позволяет использовать пар, что позволяет осуществлять тепловую обработку либо только сухим теплом, либо только паром, либо их сочетанием. Использование влаги при термообработке повышает выход, а гото-

вое изделие получается более сочным. При такой термообработке температура в центре реструктурированных изделий из куриного мяса варьирует в зависимости от заданных стандартов, но обычно требуется достичь температуры 74-76 °С. В современных двухсекционных спиральных конвекционных печах конвейерная лента очень длинная и позволяет обрабатывать изделия при более низких температурах вплоть до достижения заданной температуры в их центре,

«Технологии быстрой обжарки могут скоро быть заменены на методы инфракрасной тепловой обработки».

что позволяет повысить выход. Такая более длительная тепловая обработка при более низких температурах гарантирует равномерный прогрев заготовки. Современные технологии конвекционной тепловой обработки позволяют обойтись без традиционного метода предварительного нанесения слоя покрытия на реструктурированные изделия с последующими стадиями быстрой обжарки и последующей термообработки. Сложные конвекционные печи позволяют сначала подвергнуть заготовки тепловой обработ-

ке, а затем нанести на них слой покрытия и быстро обжарить. В результате изделия получаются очень сочными, а выход готовой продукции увеличивается.

Технологии быстрой обжарки могут скоро быть заменены на методы инфракрасной тепловой обработки. В области обработки пищевых продуктов микроволновым излучением ведутся интенсивные исследования. При микроволновой обработке молекулы воды в изделии вследствие изменения полярности совершают колебательные движения, что обуславливает повышение температуры. Микроволны очень быстро распространяются по твердому веществу, что можно наблюдать при размораживании или разогревании пищевых продуктов в микроволновой печи.

Более предпочтительна не частичная термообработка, а тепловая обработка изделий до полной готовности, так как употребление полностью готовых изделий по сравнению с частично обжаренными снижает вероятность потребления не полностью готового продукта. Кроме того, полностью готовый продукт более стабилен в микробиологическом отношении, что упрощает процессы транспортировки и хранения. При замораживании полностью термообработанного продукта его можно хранить месяцами, что позволяет удовлетворять потребности розничной торговли в товарах повышенного спроса. После стадии тепловой обработки частично или полностью готовый продукт подвергают индивидуальному быстрому замораживанию (обычно с использованием CO₂), расфасовывают в картонные коробки, пропускают через металлодетектор, укладывают на паллеты и хранят при температуре около -20 °С. **cm**



AWILA[®]
Anlagenbau GmbH



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

Динамический кондиционер



Анаэробный пар Анаэробный пар

Пресс-гранулятор Охладитель для муки




- Улучшение качества гранул
- Сокращение расхода энергии
- Сокращение износа пресса-гранулятора

- Время обработки 4 минуты при 80°C
- Модификация крахмалов
- Обеззараживание
- Сокращение микроорганизмов

- комплексные объекты—под ключ
- реконструкция существующих объектов
- сертификаты ГОСТ Р на оборудование фирмы AWILA[®]
- оборудование фирмы AWILA[®]—это признанные во всём мире немецкое качество и надёжность









Dillen 1 · 49688 Lastrup · Germany · Tel.: +49 (0) 44 72 / 892-0 · Fax: +49 (0) 44 72 / 892 220 · info@awila.de · www.awila.de



Компания: «Линде Газ Рус»

Центральный регион:
Балашиха,
ул. Белякова, 1А
тел.: (495) 77-77- 047,
факс:(495) 77-77- 048
www.linde-gas.ru

Северо-западный регион:
Санкт-Петербург
ул. Благодатная, 67
тел.: (812) 332-03-57,
факс: (812) 332-03-88

Брянск
ул. Уральская, 109
тел/факс:(4832) 63-15-63

Калининградская область
Калининград
ул. 4-я Большая Окружная, 1А
тел.: (4012) 46-45-25,
факс: (4012) 45-12-79

Нижний Новгород
ул. Шуваловский проезд, 2
тел./факс: (831) 299- 43-50

Тверь
ул. Коняевская, 5
тел./факс:(4822) 74-41-00

Поволжский район:
Самара
ул. Береговая, 5
тел.: (846) 955-27-63,
факс: (846) 955-26-80

Дмитров
ул. Промышленная, 29
тел./факс:(495) 993-97-56

Уральский регион:
ОАО «Линде Уралтехгаз»
Екатеринбург
ул. Монтажников, 3
тел.: (343) 373- 49-31,
факс:(343) 373- 49-38

Автор: **Роман Быков**,
к. т. н., руководитель
направления пищевых
технологий

Криогенная заморозка – качественная заморозка

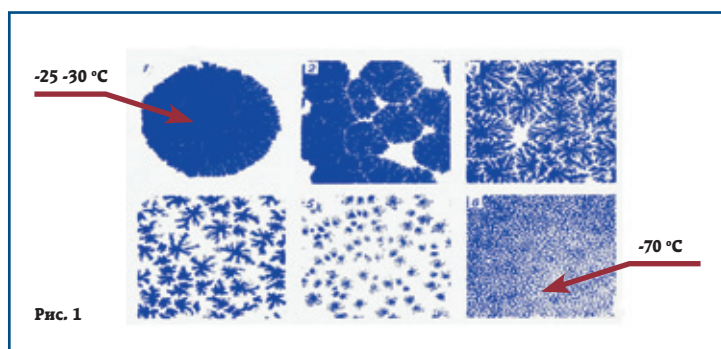
Заморозка высокого качества. Что же понимается под этим словосочетанием? Заморозка продукта без потери вкусовых свойств, биохимических характеристик, структуры, веса, внешнего вида.

Для обеспечения качества продуктов глубокой заморозки, решающее значение имеет получение и сохранение мелкокристаллической структуры (рис. 1) во время хранения в замороженном состоянии. Получить мелкокристаллическую структуру возможно благодаря быстрой равномерной заморозке, которую может обеспечить криогенная технология, согласно которой продукт замораживается в криогенных фризерах посредством орошения струей жидкого азота, либо обдувом холодным газом при очень низкой температуре. Также очень важную роль играет процесс дальнейшего хранения продукта. Благодаря складированию при низких температурах ($< -18^{\circ}\text{C}$) – по возможности

«Заморозка высокого качества – заморозка продукта без потери вкусовых свойств, биохимических характеристик, структуры, веса, внешнего вида».

при минимальных отклонениях температуры воздуха в холодильном помещении, предупреждается или ограничивается часто происходящее при длительном холодном хранении образование крупных кристаллов льда в ущерб мелким, так как вследствие разниц парового давления при колебаниях температур последние быстрее тают. Такие условия хранения должны быть гарантированы, иначе преимущества быстрого замораживания нейтрализуются из-за рекристаллизации.

Путем оттаивания достигается исходное состояние продуктов до заморозки. При оттаивании парного мяса, подверженного быстрой заморозке, протекают био-



химические процессы, которые были заторможены заморозкой (снижение аденозинтрифосфата, АТФ и водородного показателя рН). Возникающее при этом сильное сокращение мускул обуславливает большие потери капающего сока из-за вытеснения тканевой жидкости и жесткость мяса. Поскольку выделение сока связано со значительными весовыми потерями (наряду с водой реч идет, прежде всего, о таких растворимых субстанциях, как витамины, минералы, свободные аминокислоты, белки), по технологическим и экономическим соображениям переработка или приготовление должны происходить в замороженном виде, например, куттерование порезанного замороженного мяса, предназначенного для изготовления варено-копченых и сырокопченых колбас. При оттаивании температура в продукте повышается за счет подачи тепла. Для температурной кривой свойственны отрезки кривой замерзания. Однако при тех же разницах в температуре процесс оттаивания протекает медленнее, чем процесс заморозки. При оттаивании следует избегать больших разниц температур. Скорости охлаждения, замораживания и оттаивания, применяемые при обработке продуктов холодом, зависят от самого продукта и от технологического процесса. Быстрое охлаждение считается целесообразным по причине необходимости ограничения химических, биохимических и микробиологических процессов. Скорость замораживания также определяется самим продуктом. Например, на качество масла или горошка не влияет скорость заморозки, а мясо и рыба с высоким жиросодержанием или крахма-

лосодержащие полуфабрикаты требуют низких скоростей замораживания (меньше, чем 0,5 см/ч.) для сохранения их качественных признаков. Приемлемая скорость оттаивания достигается в том случае, когда время оттаивания и замораживания примерно одинаково. При оттаивании крупных туш более благоприятными являются низкие скорости повышения температуры, так как обеспечивается больше времени на впитывание воды, а это означает меньше потерь мясного сока и улучшение консистенции оттаянного мяса. Таким образом, мы видим, что мясной продукт имеет наивысшие качества при быстрой, равномерной заморозке, что обеспечивает криогенная технология и равномерная дефростация с определенной скоростью (рис. 2), что не всегда возможно обеспечить классическими механическими системами заморозки (рис. 3).

Итак, перечислим основные преимущества использования криотехнологий для заморозки продуктов питания.

Качество продукта:

- увеличение срока хранения продукта благодаря шоковой (очень быстрой) заморозке;

- потеря веса продукта и испарение влаги минимальны, если потери жидкости на вес продукта при обычной (механической) заморозке доходят до 5%, то потери жидкости при криогенной заморозке всего 0,5-1,5%;
- отсутствие влаги при оттайке (разморозке) продукта;
- сохранение высокого качества продукции при ультра быстрой (шоковой) заморозке продукта; это крайне важное качество криогенной заморозки – клеточная структура продукта не разрушается, его пищевая ценность, вкусовые качества и аромат полностью сохраняются после разморозки;
- высокие санитарно-гигиенические показатели технологии.

Для производства преимуществами являются:

- увеличение производительности благодаря значительному сокращению времени заморозки продукции;
- минимальные энергозатраты, если потребление э/энергии механическими морозильными системами составляет 50-200 кВт, то потребление э/энергии криогенными системами – 2-10 кВт;

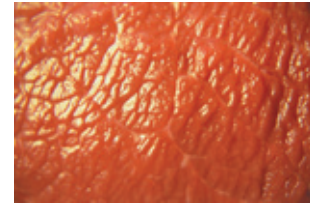


Рис. 2

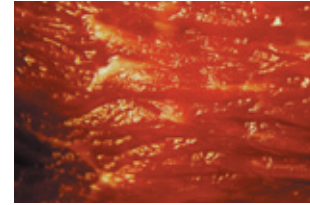


Рис. 3

- минимальные инвестиционные затраты (20-40% по сравнению с механическими морозильными системами);
- экономия рабочего пространства – криогенные морозильники установки занимают небольшие рабочие площади (меньше на 50% по сравнению с механическими системами);
- возможность работы с малыми объемами продуктов;
- быстрый запуск и остановка производства, гибкость в отношении режимов работы. ■



СОВРЕМЕННОЕ ХОЛОДИЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ для ПТИЦЕВОДСТВА КОМПАНИИ ООО «Производственно-Техническая Фирма «КРИОТЕК»



- Воздушно-капельное охлаждение
- Ледяная вода для ванн
- Чешуйчатый лёд для субпродуктов
- Замораживание птицы и полуфабрикатов
- Камеры хранения
- Вентиляция и охлаждение производственных помещений, коридоров, тамбуров



(495) 580-61-71; 580-61-51

www.kriotek.ru

Приглашаем посетить наш стенд 22Е40 павильон 2 зал 2 на выставке «АГРОПРОДМАШ» 10-14 октября в ЦВК «ЭКСПОЦЕНТР»

Авторы:



Сергей Боровский,
менеджер проекта
ЗАО «Липсия» (Санкт-Петербург)



Евгений Литвинцев,
инженер по холодильному
оборудованию
ЗАО «Липсия-Инжиниринг»
(Санкт-Петербург).



Компания:

ЗАО «Липсия»
Санкт-Петербург,
Красногвардейский пер., 23, лит. В, Е
тел./факс: (812) 777-72-17
e-mail: info@lipsia.ru
www.lipsia.ru, www.lipsia-poultry.ru

Шоковая заморозка мяса птицы на базе спиральных конвейеров

Шоковая заморозка – это технологический процесс, который можно осуществить только на специальном оборудовании. При шоковой заморозке продукт подвергается быстрому замораживанию в мощном потоке холодного воздуха. Таким образом, этот процесс характеризуется интенсивным принудительным конвективным теплообменом при быстром движении воздушной среды низкой температуры.

За последнее время этот процесс становится все более востребованным в связи с тем, что автоматическая шоковая заморозка позволяет получить экономически более выгодный процесс с уменьшением удельных затрат на себестоимость продукта.

Преимущества автоматической шоковой заморозки продуктов по сравнению с обычной очевидны:

Сохранение массы и качества продукта

Чем быстрее проходит процесс замораживания, тем меньшего размера кристаллы льда в тканях продукта. При шоковой заморозке продукт охлаждается настолько быстро, что содержащаяся в продуктах вода превращается в мелкие кристаллы льда, равномерно размещенные в продукте. Травмирующее действие кристаллов на ткани – минимальное. После размораживания происходит незначительная потеря влаги, в меньшей степени изменяются органолептические показатели продукта.

Увеличение сроков хранения

В процессе заморозки прекращается активное развитие микрофлоры и происходит приостановление процессов распада белка. За счет большой скорости заморозки сокращается период активности бактерий и их видовой состав.

Безотходное производство

Снижаются издержки на возвраты непроданной продукции.

Уменьшение требуемых производственных площадей

Спиральные конвейеры имеют компактные размеры.

Уменьшение энергетических потерь

Процесс заморозки осуществляется непрерывно «в потоке», нет необходимости периодического открывания и закрывания камеры, отсутствует необходимость присутствия людей в теплоизоляционной камере.

Уменьшение требуемого обслуживающего персонала

Процесс заморозки происходит в автоматическом режиме в потоке.

Возможность иметь широкий ассортимент продукции

Как результат всего перечисленного – снижение себестоимости единицы продукции, резкое улучшение качества замороженного продукта.

Производительность систем шоковой заморозки мяса птицы на базе спиральных конвейеров обычно бывает в диапазоне 500-6000 кг/час. Время нахождения продукта в камере 30-90 минут в зависимости от условий. Чаще всего требуется снизить температуру продукта с +20 °С до -18 °С.

LIPSIА вот уже пятнадцать лет (с 1995 года) занимается производством конвейерного оборудования и систем шоковой заморозки.

В состав линии шоковой заморозки входят:

1. Подающая конвейерная система

Протяженность и конфигурация трассы системы разрабатывается для каждого производства индивидуально и зависит от планировки цеха.

Как правило, в систему входят прямые, поворотные, иногда наклонные конвейеры с рабочим органом в виде модульной или металлической (нержавеющая сталь AISI 304) ленты. Модульная лента может быть полностью выполнена из полимерных материалов (по-



лиэтилен, полиацетал), а может быть в виде комбинации пластиковых модулей и стержней из пищевой нержавеющей стали.

2. Подмораживатель

Это оборудование предназначено для образования ледяной корочки, т. е. замороженного нижнего слоя у основания кусочка птицы. Особенно актуально наличие этого звена в линии при заморозке инъецированной птицы. Ленты конвейеров, следующих после подмораживателя, меньше пачкаются жидкостями, которые выделяются из продукта.

3. Система шоковой заморозки, в состав которой входят:

1.1. Спиральный конвейер

1.2. Теплоизоляционная камера

Камера выполняется из ППУ сэндвич-панелей, имеет специальные отверстия для прямых входной и выходной частей спирального конвейера, как минимум одну специальную холодильную дверь с электрообогревом коробки и антиблокировочным замком, систему внутреннего освещения. Зачастую, из-за большой массы установленного в камере оборудования камеру требуется фиксировать на специальный бетонный армированный заливной пол.

1.3. Внутреннее холодильное оборудование

К нему относятся теплообменные блоки с мощными вентиляторами и система направления воздушного потока, которая имеет особое значение для организации процесса шоковой заморозки.

1.4. Внешнее холодильное оборудование

Здесь относятся холодильный агрегат в составе с конденсатором воздушного или водного охлаждения, система охлаждения масла компрессора, щит управления, холодильная автоматика, монтажные материалы и т. д.

4. Принимающая конвейерная система

В отношении нее справедливо все, что было сказано о подающей конвейерной системе.

Управление работой всей линии осуществляется со специальных щитов управления.

При производстве спиральных конвейеров с модульной лентой ЗАО «ЛИПСИЯ» использует ленты производства Scanbelt (Дания) и Ashworth (США), при производстве спиральных конвейеров с металлической лентой – производства Ashworth. Компания остановила свой выбор на этой ленте, поскольку на сегодняшний день это самый качественный продукт в этом сегменте на рынке. Компания Ashworth идет в авангарде производства конвейерных лент в мире, и ее продукты имеют множество выгодно отличающихся особенностей, большинство из которых защищены действующими патентами.

Хладоснабжение систем шоковой заморозки реализуется по двум основным схемам – DX и насосная подача хладагента в теплообменный блок-охладитель конвейера. Холодильная система может быть выполнена на фреоне R404a, R507, R22, либо аммиаке R717 (NH₃). Выбор варианта зависит от требуемой производительности по продукту, размещения холодильного агрегата относительно теплообменного блока и других дополнительных условий, поставленных заказчиком для системы шоковой заморозки. При изготовлении систем шоковой заморозки применяются только зарекомендовавшие себя материалы и комплектующие (например, холодильное оборудование Grasso, теплообменные блоки Goedhart, Güntner, приводы Sew-Eurodrive, автоматика и линейные компоненты Danfoss, электронные компоненты Sew-Eurodrive, Siemens, Omron). ■

Липсия — производитель оборудования для птицефабрик

- Производство оборудования для переработки мяса птицы
- Автоматизированная система подсчета цыплят
- Подъемные и поворотные конвейеры
- Конвейеры для подачи живой птицы на участок навески
- Конвейеры для перемещения частей и тушки птицы
- Конвейеры для перемещения гофрокоробов и пластиковых ящиков
- Конвейеры для фасовки мяса птицы
- Полный цикл хладоснабжения птицекомбинатов
- Системы заморозки частей птицы на базе спирального конвейера
- Системы шоковой заморозки — картонфризер



Автор: **Мадина Аспандиярова**,
руководитель отдела продаж, к. т. н.



Компания: **ООО «ЗИП-И»**
119270 Москва, Лужнецкая наб., 2/4, корп. 37
тел.: +7 (495) 626-27-44(45), 639-91-75,
факс: +7 (495) 785-87-40
e-mail: info@zip-i.ru
www.zip-i.ru

Тест-наборы AgraQuant

для определения содержания микотоксинов

В настоящее время все более жесткие требования предъявляются к качеству и безопасности кормов и кормового сырья. На многих предприятиях системы качества приводят в соответствие со стандартами Международной организации по стандартизации (ИСО, серии 9000).

Стандартизация продукции является важным инструментом снижения рисков от использования недоброкачественного сырья и выпуска недоброкачественной продукции. Корма, полученные на основе переработки и последующего внесения природного сырья, могут содержать вредные и опасные вещества.

Микроорганизмы, являясь естественным спутником растительного сырья, при попадании в готовую продукцию снижают ее питательную ценность и загрязняют продуктами метаболизма – микотоксинами. У сельскохозяйственных животных микотоксины снижают конверсию корма, вызывают повышенную восприимчивость к инфекционным заболеваниям, целый ряд дистрофических поражений органов и тканей, что, конеч-



Рисунок 1. Тест-набор AgraQuant для определения содержания микотоксинов в продуктах растениеводства, кормовом сырье и кормах

но же, отрицательно сказывается на продуктивности животных и их воспроизводительных качествах (см. табл. 1).

Минимальные, казалось бы, потери в приросте живой массы животных и птицы, а также различные формы нарушения иммунитета, вызванные потреблением с кормом незначительных количеств микотоксинов, в конечном итоге приводят к огромным убыткам. В связи с этим, проблемам безопасности сельскохозяйственной продукции, ужесточению требований к качеству сырья и кор-

мов уделяется пристальное внимание. Во всех развитых странах, в том числе и в России, осуществляется государственное нормирование уровней допустимого содержания микотоксинов в комбикормовом сырье и готовой продукции. Допустимые уровни по содержанию микотоксинов в комбикормовом сырье приведены в Единых ветеринарно-санитарных требованиях к товарам, подлежащим ветеринарному контролю. В качестве инструментальной базы для контроля сырья и готовой продукции на содержание микотоксинов используются тест-наборы на основе иммуноферментного метода анализа (ИФА). В основе ИФА-метода лежит специфичная реакция «антитело – антиген», позволяющая с высокой точностью определить содержание микотоксина в анализируемой пробе.

Для постановки массового анализа микотоксинов в производственных лабораториях разработаны специальные наборы, в комплект которых входят все необходимые реагенты и стандарты. К неоспоримым достоинствам данного метода относятся: быстрота исполнения анализа (сам анализ продолжается 20-25 мин.), универсальность (возможность тестирования сырья различного происхождения), простота и удобство (не требуют сложного оборудования и дополнительных затрат).

Большим спросом на рынке аналитических методов пользуются тест-наборы AgraQuant производства компании Romer Labs, Австрия (см. рис. 1). Высокая чувствительность и специфичность этих наборов подтверждены результатами слитительных испытаний, проведенных ФГУ «Ленинградская межобластная ветеринарная лаборатория» совместно с французской фирмой Viria (2009 год) и международным аналитическим центром Faras (2010 год). В настоящее время накоплен достаточный опыт использования этих наборов в производственных лабораториях птицефабрик, свиноводческих комплексов, комбикормовых заводов, крупных компаний и агрохолдингов, а также в ветеринарных и других аккредитованных лабораториях. **Р**

Таблица 1. Негативное влияние микотоксинов на здоровье птицы

| № п.п. | Наименование микотоксина или группы микотоксинов | Заболевания, вызванные действием микотоксина или группой микотоксинов |
|--------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. | Афлатоксины (B1, B2, G1, G2, M1, стеригматоцистин). Возбудитель: Aspergillus Flavus, Aspergillus Parasiticus, Aspergillus versicolor | Острый, подострый и хронический афлатоксикозы Симптомы: снижение продуктивности, апатия, атаксия, опистотонус, диарея, конвульсии, снижение в сыворотке крови альбумина, взъерошенность перьев, уменьшение фабрициевой бursy у цыплят. |
| 2. | Трихотеценовые: метаболиты грибов рода Fuzarium | Фузариотоксикозы |
| | Тип А: T2. Возбудитель: Fuzarium sporotrichoides | T2-токсикоз Некроз слизистой ротовой полости, геморрагический энтерит толстого и тонкого кишечника, анемия, лимфоидная атрофия. Поражение фабрициевой бursy, точечные и полосчатые кровоизлияния в подкожной клетчатке. Снижение темпов роста, плохое оперение, снижение толщины скорлупы, выводимости цыплят. |
| 3. | Тип В: ДОН (дезоксиниваленон, или vomitоксин). Возбудитель: Fuzarium graminearum, F. Culmorum | Малотоксичен для кур. |
| | Зеараленон (F2-токсин). Возбудитель: Fuzarium graminearum, F. Moniliforme, F. roseum | Ф2-токсикоз, эстрогенизм Малотоксичен для кур. |
| 4. | Охратоксины. Возбудитель: Aspergillus ochraceus, Penicillium veridicatum | Острый, подострый и хронический охратоксикоз Анемия, лейкоцитоз, взъерошенность перьев, снижение прироста живой массы, снижение яйценоскости, выводимости яиц, появление желтых пятен на скорлупе. |
| 5. | Фумонизины Возбудитель: Fuzarium moniliforme и F. proliferatum | Снижение продуктивности. |

Посетите нас на «Агропродмаш»
[стенд 22С55, пав. 2, зал 2.] с 10 по 14 октября 2011 года.

3200
проектов
в 92
странах



AQUA
Industrial watertreatment



DURAND

Передовые
технологии



Техническая
поддержка
24 часа в сутки,
7 дней в неделю



Поставщик
полной линии



Butina®
Anitec®



Компания MPS мировой лидер в разработке, дизайне и производстве современных систем для мясоперерабатывающей и пищевой промышленности.

- Технология уояа КРС, свиной и овец
- Оглушение CO₂ - системы сбора крови
- технология разделения на полутуши
- Разделка/Обвалка
- Решения для автоматических систем логистики и складов
- Очистные сооружения
- Техническая поддержка и запчасти

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

000 «МПС Рус»
115093, г.Москва, ул. Павловская, д. 27/29, стр. 6
тел./факс: +7 495 775 1531

www.mps-group.nl



Компания: «Мультивак»
 тел.: +7 (499) 940-02-55
 e-mail: anna.lebedeva@ru.multivac.com
 www.multivac.com

* С продукцией компании MULTIVAC вы можете познакомиться на выставке «Агропродмаш-2011», которая будет проходить в ЦВК «Экспоцентр» с 10 по 14 октября 2011 года. Стенд компании MULTIVAC: 82 С 50, павильон 8, зал 2.

MULTIVAC расширяет ассортимент полуавтоматических и автоматических трейсилеров

Компания MULTIVAC расширила ассортимент трейсилеров несколькими инновационными моделями, которые впервые были представлены на выставке Interpack 2011. Как в области полуавтоматического оборудования для мелких производителей, так и среди автоматических машин для среднего по размерам промышленного производства, компанией Multivac были разработаны и предложены новые технологические решения для упаковки продукции в лотки.

Модель T 100: полуавтоматическая упаковка маленьких партий товара

T 100 является самым маленьким упаковщиком в своем классе и рассчитан на полуавтоматическую упаковку небольших партий продукции. В качестве так называемого «настольного упаковщика» он может легко располагаться на столе или на прилавке магазина.

Подача лотков в модели T 100 осуществляется по принципу выдвижного ящика. Для работы данной модели необходимо только лишь подключение к источнику питания, вода для охлаждения и сжатый воздух для эксплуатации данной машины не требуются. Несмотря на свою компактную конструкцию, T 100 оснащен системами вакуумирования и газации и может быть использован для упаковки продуктов в модифицированной газовой среде, с соблюдением всех высочайших стандартов качества компании Multivac.

Благодаря модели T 100 MULTIVAC представляет машину, удовлетворяющую всем требованиям к упаковке, предъявляемым супермаркетами, мясными лавками, закусочными и кейтеринговыми организациями, которые часто занимаются упаковкой мясных и колбасных изделий, а также продуктов быстрого приготовления очень маленькими партиями. Данная модель может быть оснащена множеством стандарт-



Модель T 100



ных форматных инструментов и, благодаря использованию технологии вырезания по контуру, способна обеспечивать качество упаковки, не уступающее автоматическим трейсилерам. Также большим преимуществом модели T 100 является возможность производства лотков с «углом для легкого вскрытия» (peel эффект).

«Компанией Multivac были разработаны и предложены новые технологические решения для упаковки продукции в лотки».

Удобный для пользования дисплей, оснащенный ограниченным числом клавиш, и простая замена инструментов делает управление машиной легким и понятным даже для неопытного специалиста. Все это значительно упрощает работу с Multivac T 100.



Модель T 300

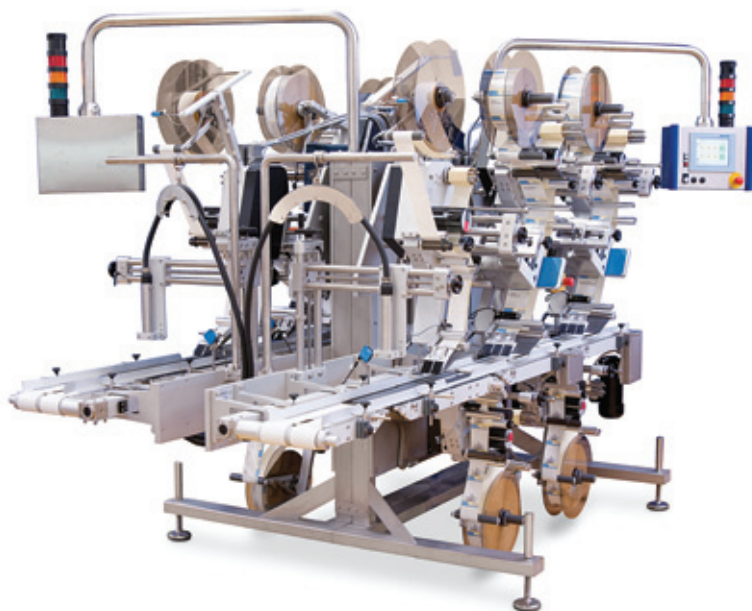


Модель T 300: автоматическая упаковка мелких и средних партий товара

Благодаря модели T 300 компания MULTIVAC расширяет свою линейку автоматических трейсилеров не очень высокой производительности. Упаковщик T 300 способен осуществлять запайку приблизительно 20-ти упаковок в минуту. Подача лотков при этом осуществляется автоматически. Исключительное соотношение цены и качества, понятный принцип работы и простое управление облегчают пользователю знакомство с технологией автоматической упаковки в лотки.

Вследствие использования электрических подъемников, T 300 требует меньших энергетических затрат. Сжатый воздух необходим исключительно для осуществления процесса запайки. Перенастройка формата, также как и замена верхней пленки производится чрезвычайно просто и не требует применения специальных инструментов и сервис-тележки. **Р**

Новый ленточный этикетировщик MR339 TQ



Обычно термосформованная упаковка предполагает использование поперечного этикетировщика, встроенного непосредственно на упаковочной машине. В случае, когда требуется отдельно стоящий этикетировщик, компания MULTIVAC Marking & Inspection предлагает альтернативу – новый конвейерный ленточный этикетировщик MR339 TQ для работы на ограниченном производственном пространстве.

Модель MR339 TQ разработана для высокопроизводительного нанесения верхней и нижней этикетки, в том числе и на упаковочных линиях, обслуживаемых трейсилерами. Сообщение с другим упаковочным оборудованием, подключенным в линию, осуществляется с помощью управляющего блока LC300.

Для того чтобы без перерыва наносить этикетки на лотки и на термоформованную упаковку, модель MR339 TQ оснащена двумя этикетирующими головами сверху и снизу. Они автоматически переключаются, когда израсходован рулон этикеток или другой расходный материал, а также при возникновении перебоев в работе. Дополнительная этикетирующая голова, расположенная сверху, наносит этикетку с информацией о рекламных акциях и других специальных предложениях.

В целом, на ленте транспортера установлено пять этикетирующих голов. Центральная установка для регулирования высоты голов, расположенных сверху, позволяет создавать воспроизводимые настройки. Также по желанию заказчика возможна установка печатающего устройства для нанесения дополнительной информации о продукте, например, минимальный срок хранения или маркировка целой партии. Лента транспортера модели MR339 TQ состоит из нескольких ленточных сегментов, управляемых централизованно с панели управления для обеспечения одинаковой рабочей скорости каждого из них. Наличие отдельных ленточных сегментов обосновано тем, что для нанесения этикетки на упаковку снизу конвейерную ленту необходимо установить в поперечное положение. Также возможна установка специальных датчиков, контролирующих наличие этикетки снизу. Сама транспортерная лента поделена продольно, это означает, что две ленты перемещаются параллельно. Благодаря этому, возможно сверху сканировать переднюю часть продукта, чтобы распознать небольшие по высоте продукты.

До 200 упаковок в минуту

Скорость движения транспортерной ленты MR339 TQ – 60 м/мин. В зависимости от длины продукта и точности соблюдения расстояния между продуктами скорость этикетировки может достигать до 200 упаковок в минуту. Кроме того, с помощью струнного принтера возможно нанесение на упаковку дополнительной печати.

Этикетировка отдельно стоящим ленточным этикетировщиком, по сравнению с встроенным поперечным этикетировщиком, в нанесении как верхней, так и нижней этикетки может осуществляться с одной и той же рабочей стороны. Помимо этого, доступ к этикетирующей головке осуществляется очень легко и просто.

Если упаковки подаются в два ряда, например, после прохода через контрольные весы или металлодетектор, сразу два этикетировщика модели MR339 TQ могут быть установлены «спина к спине», обеспечивая дальнейшую подачу упаковки в два ряда. Для того чтобы сделать сам ряд максимально узким, распределительные шкафы устанавливаются раздельно. ■

Топ-консультант



Расскажите, пожалуйста, о методах в упаковке с использованием газовых смесей, способных сохранять свежесть продуктов на длительное время.

– Упаковка является ключевым звеном в технологической цепи производства продуктов. Какое значение имеет применение на этом этапе модифицированных газовых смесей?

– Использование модифицированной атмосферы неразрывно связано с процессом упаковки – является его неотъемлемой частью. С помощью использования модифицированной атмосферы можно не только красиво и удобно упаковать продукт, но также значительно увеличить его срок хранения, сократить использование консервантов, при этом максимально сохранив первоначальные свойства продукта.

– Не проще ли производить упаковку в вакууме?

– Безусловно, вакуумная технология широко известна и используется практически на всех предприятиях. Но к вакуумной упаковке предъявляются жесткие требования – температурный режим, например.

Основные отличия технологии с использованием модифицированной среды от вакуумной следующие: во-первых, при упаковке в газовую среду сохраняется форма и текстура продукта. Во-вторых, отсутствует выделение влаги из продукта, тогда как в вакууме происходит большая потеря влаги. В-третьих, некоторые виды продуктов, например, жидкие и пастообразные, а также различные виды салатов, невозможно упаковать в вакуум. И, в-четвертых, при упаковке нарезки (сыр, колбасные изделия, рыба) в газовой среде отдельные кусочки легко отделяются друг от друга.

– Требуется ли внедрение практики использования пищевых газов модернизации технологического оборудования?

– Для создания вакуумной упаковки требуется упаковочное оборудование и упаковочные материалы. Современное упаковочное оборудование оснащено системой подачи газа в упаковку. Если оборудование не имеет системы подачи газа, советуем обратиться к специалистам – компаниям, поставщикам упаковочного оборудования.

– Насколько прост переход к упаковыванию в модифицированной среде, с точки зрения профессиональных навыков персонала? Требуется ли его дополнительная подготовка?

– Технология не сложная, но, тем не менее, технологи, работающие с ней, должны понимать процесс. Компания «Линде Газ» оказывает содействие в обучении персонала, проводит тренинги и презентации, как непосредственно на предприятиях мясной промышленности, так и в рамках проведения выставок и семинаров.

Специалисты «Линде Газ» проводили тренинги и презентации по технологии упаковки продуктов в модифицированной атмосфере на многих крупных предприятиях.

– На основе каких требований проводится подбор газовых смесей для того или иного вида продукта?

– Для подбора газовой смеси необходимо изучить данные о свойствах продукта, например, процент влаги, жира, а также процесс обработки продукта. Далее рекомен-

На вопросы отвечает:

Руслан Быков,

руководитель направления
пищевых технологий компании
«Линде Газ Рус», к. т. н.

дуется либо типовая газовая смесь для продукта (если такая имеется), либо специальная смесь для проведения тестирования.

– У Вас есть опыт внедрения технологии упаковки в модифицированной среде на ведущих предприятиях мясной отрасли. Какие сложности при этом возникали?

– Я бы не назвал это сложностями, но вопросов возникает много до сих пор. Наверное, наиболее распространенные вопросы – количество газа, которое необходимо подать в упаковку, расход газа на вес продукта. Рекомендации компании «Линде Газ»: для колбасных изделий на 1 кг продукции рекомендуется подать не менее 0,5 л газа, для сырого мяса на 1 кг мяса – не менее 1 л газа.

– Насколько повышается себестоимость готовой продукции при использовании МГС?

– Расход газовой смеси очень сильно зависит от вида упаковочного оборудования. Например, на камерной машине и на флю-паке расход газа максимальный, а на термоформочной машине минимальный.

Таким образом, удорожание себестоимости нужно рассчитывать в каждом конкретном случае и для конкретного продукта. Например, для колбасных изделий удорожание варьируется от 20 копеек до 2 рублей на 1 кг продукта в зависимости от вида оборудования.

– Потребуется ли переход на МГС выбора нового вида упаковочных материалов? Каких?

– Безусловно, для использования технологии упаковки продуктов в модифицированной атмосфере необходимы упаковочные материалы, отличающиеся от тех, которые используются для вакуумирования. Материалы должны обладать барьерными свойствами, свойствами по газопроницаемости, должны быть прочными, хорошо свариваемыми и т. п. По данному вопросу рекомендуем обращаться к поставщикам упаковочных материалов.

– Можно ли использовать пищевые газы на других этапах производства?

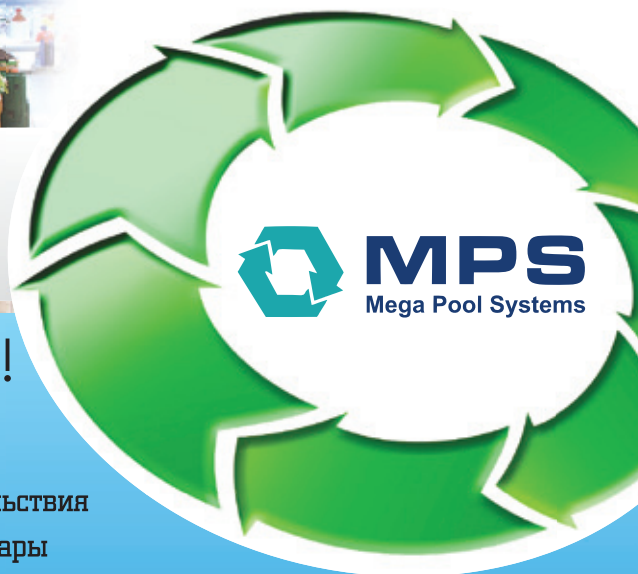
– Существуют другие очень интересные технологии использования пищевых газов, например, криогенная технология заморозки и охлаждения продуктов (с применением жидких газов – углекислоты и азота), технология использования сухого льда, технология криогенного измельчения продуктов, технология создания инертной среды и т. п.

– Что можно сказать о мировом опыте использования газовых смесей?

– Упаковка в модифицированной газовой атмосфере широко распространена во всех странах мира. Можно проследить следующие мировые тенденции. Первая – повышение процента упаковок сырых продуктов (мясо) по сравнению с готовыми (колбасные изделия). Вторая – рост количества упаковок в модифицированной атмосфере по сравнению с вакуумными технологиями (особенно мясная нарезка). ■



- ✓ Организация и управление оборотом складной пластмассовой тары для хранения и транспортировки продовольственной продукции от производителя до магазина.



ПУЛИНГ - впервые в России!

- ✓ Снижение логистических издержек между товаропроизводителями и торговлей
- ✓ Гарантированное сохранение качества продовольствия
- ✓ Объединение усилий для оптимизации оборота тары
- ✓ Решение экологических проблем

☎ +7 (812) 309 46 49 ■ www.megapoolsystems.com ■ E-mail: info@megapoolsystems.com

В сложенном состоянии тара MPS экономит до 80% объема



реклама



ЛУЧШЕЕ РЕШЕНИЕ ДЛЯ ТРАНСПОРТИРОВКИ ПРОДУКЦИИ

Термочехлы «Тилит - Т» на палету

Уникальные материалы на российском рынке!

Термочехлы сохраняют температуру упакованного товара на длительный срок, защищают продукцию как в жару, так и в холод.

Позволяют перевозить продукты с разной температурой хранения в одном рефрижераторе. В среднем, температура внутри чехла изменяется на 0,5° С за час при температуре окружающей среды 25° С.

Термочехлы изготовлены из современного многослойного комбинированного материала.

Стандартные размеры соответствуют размерам европалет.

- Высокий эффект термоизоляции;
- Возможность многократного использования;
- Длительный срок эксплуатации;
- Легкость и удобство использования;
- Изготовление по размерам заказчика;
- Заказ от одной штуки.

Термочехлы «Тилит - ТП» на палету с термостабилизацией положительной температуры

- Питание от бортовой системы автомобиля, 12 В;
- Мощность нагревателя до 75 Вт;
- Температура нагревательных элементов до 40° С.



Термопакеты

Изготовлены из прочного высокотехнологичного и легкого теплоизоляционного материала. Состоят из нескольких слоев, благодаря чему обладают повышенными теплоизоляционными свойствами.

Термопакеты используются для транспортировки как охлажденных (замороженных), так и горячих продуктов, сохраняя их первоначальную температуру до 5 часов.

Размер - по согласованию с заказчиком.

ЗАО «Завод «ЛИТ»
Ярославская область, г. Переславль-Залесский
тел.: +7(48535)3-08-71, 3-06-50
e-mail: lit@lit.botik.ru web: www.glg.su, пенофол.рф

www.zavodlit.ru

реклама

Удобство, практичность и гигиена...

в пакете Cryovac® Grip & Tear



www.sealedair-emea.com | тел. +7 495 7950101

 **Sealed Air**
CRYOVAC®
Food Packaging Systems

©Sealed Air Corporation 2011. All Rights Reserved. The "9 Dot Logo" and "Sealed Air" are registered trademarks of Sealed Air Corporation (US).

Find the complete package at gripandtear.com

permas

Компания: **ЗАО «Силд Эйр»**
 Россия, 125445 Москва,
 ул. Смольная 24 Д, 8-й этаж
 тел.: +7 (495) 795-01-01,
 факс.: 7 (495) 795-01-00
 e-mail: cryovac.cismkt@
 sealedair.com
 www.sealedair-emea.com



Инновационные пакеты Cryovac® Grip & Tear



Инновационные пакеты Cryovac® Grip & Tear с оригинальной опцией для легкого вскрытия обладают рядом существенных преимуществ для упаковки охлажденной и замороженной птицы.

Данные пакеты можно назвать новинкой года по нашему пакетному предложению в 2011 году. Помимо их технологических преимуществ, они обладают и еще одним достоинством – оригинальностью внешнего вида, что дает возможность выделить ваш продукт на полке магазина, привлечь внимание покупателя. А если провести еще и грамотную промо-акцию, то есть реальная возможность увеличить продажи.

Среди главных преимуществ инновационных пакетов Cryovac® Grip & Tear:

| | |
|-------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Герметичность | – сухая упаковка, чистый прилавок; |
| Небарьерная пленка | – нет неприятного запаха после вскрытия упаковки; – нет «серо-зеленых пятен на продукте» при касании с пакетом; |
| Нанесение печати | – возможность нанесения высококачественной брендовой 10-тицветной печати; |
| Исключает перекрестное загрязнение | – безопасный, чистый продукт; |
| Механически прочная упаковка | – сохранение привлекательного внешнего вида; – меньше возвратов; |
| Автоматизация производства | – меньше человеческого труда на производстве; |
| Легкость вскрытия | – удобство для конечного потребителя; |
| Увеличение срока годности продукта | – за счет вакуума охлажденный продукт хранится до 10 суток. |

МЫ предлагаем ВАМ...

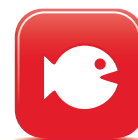
МЕНЬШЕ

МЕНЬШЕ ЗАТРАТ,
МЕНЬШЕ ОТХОДОВ УПАКОВКИ

&

БОЛЬШЕ

БОЛЬШЕ ЭКОНОМИИ,
БОЛЬШЕ ПРИБЫЛЬНОСТИ,
БОЛЬШЕ ЗАБОТЫ ОБ ЭКОЛОГИИ



РЫБА



ОХЛАЖДЕННОЕ МЯСО



ГОТОВЫЕ БЛЮДА



ПЕРЕРАБОТАННОЕ МЯСО



ПТИЦА



СЫР

Cryovac®, бизнес-подразделение компании Силд Эйр, является мировым лидером в области пищевой упаковки, упаковочных систем и сервиса. Наши упаковочные решения сокращают ваши затраты, экономят ваше время, повышают эффективность и сохраняют экологию. Для любого вашего продукта: свежего, замороженного, готового, варёного или копченого, у нас есть инновационное упаковочное решение в соответствии с вашими нуждами и предпочтениями.

Посетите наш стенд 82B70
на выставке Агропродмаш

www.sealedair-emea.com

Sealed Air
CRYOVAC®
Food Packaging Systems

Автор:



Константин Коновалов,
руководитель консультационно-информационного бюро «ТЕЗАУРУС»,
Кемерово, konovalov.clan.su



Создание конкурентоспособного продукта с полезными свойствами



По прогнозам, предполагается рост потребления мяса птицы, поэтому перед мясоперерабатывающими предприятиями встает задача по увеличению объемов производства продукции из мяса птицы – как традиционных, так и нетрадиционных.

Продолжение. Начало статьи читайте в прошлом номере.

Существуют два взаимодополняющих пути повышения содержания пищевых волокон в рационе питания.

К первому, наиболее простому, относится увеличение потребления овощей, фруктов, продуктов переработки злаковых культур. Однако в связи с невысоким содержанием пищевых волокон в этих продуктах (менее 1%) увеличение их потребления не может полностью восполнить дефицит пищевых волокон. Тем более, относительно малоэффективной является эта пища при назначении специального, лечебного и профилактического питания. Другой наиболее существенный путь решения этой проблемы – выделение пищевых волокон в виде изолированных препаратов для дальнейшего использования их при разработке различных продуктов. Большое практическое значение имеют разработки технологии производства диетических мясных продуктов, включающих в свой состав изолированные препараты пищевых волокон.

В настоящее время в качестве пищевых ингредиентов, улучшителей функциональных свойств используются различные пищевые добавки. Не меньшего внимания заслуживает применение микрочеллюлозы (МКЦ), которая служит источником пищевых волокон (ПВ),



15 - я Московская международная выставка
Пищевые ингредиенты, добавки и пряности



ingredients

RUSSIA

Одновременно:



MEAT
INDUSTRY

DAIRY
INDUSTRY

13 - 16 марта 2012

ВВЦ, Павильон 75, Зал Б
Москва, Россия



Важный ингредиент для развития

бизнеса

реклама



www.ingred.ru

является полифункциональной пищевой добавкой и одним из ингредиентов, разрешенных к применению в пищевой промышленности. Она используется в хлебопекарной, молочной, масложировой промышленности, благодаря функциональным свойствам текстуратора, добавки, препятствующей слеживанию и комкованию, эмульгатора, диспергатора. Получают МКЦ в результате тонкого измельчения и тщательной очистки из хлопковой целлюлозы. Коммерческая МКЦ по своим свойствам близка к натуральной целлюлозе, встречающейся в виде естественного компонента в пищевых продуктах. МКЦ нетоксична и совершенно безвредна. Побочных явлений и противопоказаний нет (см. таблицу).

При производстве мясных продуктов ПВ можно использовать в качестве стабилизирующих систем для создания заданных структурно-механических характеристик, органолептических показателей, увеличения сроков хранения продукта с гарантией его качества (в том числе при заморозке и разморозке), повышения биологической и пищевой ценности и лечебно-профилактических свойств.

Среди физико-химических характеристик пищевых волокон необходимо, прежде всего, выделить водоудерживающую способность, ионообменные и сорбционные свойства. Для ПВ характерны многочисленные функциональные группы: гидроксильные, карбоксильные, карбонильные и др. Их число, вид и соотношения зависят от строения полимеров, формирующих ПВ, что в значительной степени определяет свойства этих комплексов.

Мясные продукты поставляют в организм соединения, являющиеся источниками образования желчных кислот, нитрозоаминов, а также избыточное количество ионов натрия. Снижению их количества способствуют содержащиеся в мясных изделиях ПВ, которые, благодаря катионообменным свойствам, выводят эти вещества из организма. Большое практическое значение представляет производство диетических мясных продуктов с изолированными препаратами ПВ. Важный фактор в пользу их создания – наличие определенного сродства функциональных характеристик (водо- и жиросвязывающая способности, эмульгирующие и гелеобразующие свойства и др.) мясных белков и компонентов ПВ. Это позволяет при получении комбинированных мясных изделий максимально приблизить их структурно-механические, органолептические и другие качественные показатели к традиционным.



«В настоящее время широко применяется замена говядины и свинины в колбасах мясом птицы механической обвалки, эмульсией шкурки, соевыми белками, растительной клетчаткой, различными наполнителями на основе круп зерновых культур (перловка, рис, манная крупа, пшено)».

Одним из путей улучшения структуры и качества питания является перспектива развития функциональных мясных продуктов, связанная с использованием современных биотехнологических методов обработки сырья, а также пищевых добавок, включая ароматизаторы. Среди последних все большую популярность приобретают различные экстракты пряностей, в том числе на носителях. Для стабилизации органолептических показателей мясopодуKтов целесообразно использование ароматизаторов на носителях, источником которых служат коммерческие препараты и отечественные полуфабрикаты углеводной природы (пищевые волокна). В результате в сырье происходят биохимические изменения, способствующие модификации структуры (биополимеров) мяса, улучшающие его функционально-технологические свойства, обеспечивающие сокращение технологического цикла, повышение пищевой ценности готового продукта, его усвояемости (продукты отличаются высокой степенью атакуемости белков различными протеазами и микроорганизмами) и устойчивости при хранении. Введение экстрактов пряностей на носителе ПВ позволяет совершенство-

Микрокристаллическая целлюлоза (МКЦ)

| |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Эмульгатор, структурообразователь для колбасных изделий и мясных рубленых полуфабрикатов |
| Применение: |
| Для всех видов измельченного мяса, мясных фаршевых и белково-жировых эмульсий |
| Свойства: |
| <ul style="list-style-type: none"> – хорошо диспергируется в мясных фаршах; – высокая связующая способность; – снижение потерь при варке; – стабилизация мясных фаршевых и белково-жировых эмульсий; – не допускает выхода воды и жира из мясной массы; – улучшение текстуры; – акцентирование (улучшение) характерного вкуса и аромата мясных изделий; – интенсификация характерного розового оттенка (окраски). |
| Рекомендуемые количества: |
| <p>Для использования в вареных колбасах, сардельках, сосисках: 1,0-1,5% из расчета на вес фарша.</p> <p>Для использования в полукопченых, варенокопченых колбасах: 0,5-1,5% из расчета на вес фарша.</p> <p>Для использования в мясных полуфабрикатах: 1,0-2,0% из расчета на вес фарша.</p> |
| Технология: |
| <p>Способ применения. МКЦ добавляется в сухом, гидратированном виде или в составе белково-жировой эмульсии.</p> <p>Для вареных колбас, сарделек, сосисок МКЦ добавляют при фаршесоставлении вместе со специями, можно добавить лед/воду в соотношении вода/МКЦ = 4/1.</p> <p>Для копченых колбас и мясных рубленых полуфабрикатов МКЦ добавляют при фаршесоставлении после добавления воды в соотношении вода/МКЦ = 4/1.</p> |
| Дополнительные данные о продукте: |
| <p>Целлюлоза микрокристаллическая E 460 (i)</p> <p>Целлюлоза микрокристаллическая E 460 (ii)</p> |
| Состав: |
| Целлюлоза микрокристаллическая хлопковая или древесная порошковая |
| Компоненты: |
| Целлюлоза микрокристаллическая порошковая E 460 |
| Условия хранения / срок годности: |
| <ul style="list-style-type: none"> – хранить в прохладном и сухом месте (около 20 °С); – использовать в течение 24 месяцев от указанной даты изготовления (в заводской упаковке). |
| Примечание: |
| Вышеуказанная информация дается на основании технических и научных разработок. Работа в данном направлении продолжается, но в настоящее время качество произведенных мясных изделий подтверждено и не вызывает сомнений. Гарантия безупречного качества в производстве мясных продуктов при использовании предлагаемой пищевой добавки возлагается на производителя, т. к. способы применения МКЦ находятся вне нашего контроля. |

вать традиционные технологические процессы производства мясных изделий при балансировании их состава, экономии мясного сырья, стабилизации органолептических показателей при хранении, придании им профилактических свойств.

В настоящее время предприятия-изготовители понимают необходимость производства вкусной и высококачественной продукции, причем не только деликатесов, но и всех ассортиментных групп. На сегодняшний день нет необходимости и возможности полностью отказаться от заменителей мясного сырья. Однако переполненность рынка многочисленными и разнообразными пищевыми добавками, а также чрезмерная наполненность рецептур раз-

«Коммерческая МКЦ по своим свойствам близка к натуральной целлюлозе, встречающейся в виде естественного компонента в пищевых продуктах. МКЦ нетоксична и совершенно безвредна. Побочных явлений и противопоказаний нет».

личными добавками чрезвычайно затрудняют выбор специалистом-технологом нужных заменителей. Ориентиром могут служить традиционные вкусовые предпочтения потребителей.

Не секрет, что в настоящее время широко применяется замена говядины и свинины в колбасах мясом птицы механической обвалки, эмульсией шкурки, соевыми белками, растительной клетчаткой, различными наполнителями на основе круп зерновых культур (перловка, рис, манная крупа, пшено). Также не секрет для любого технолога, что вышеназванные ингредиенты имеют большое количество ограничений в использовании. Например, мясо птицы механической обвалки имеет ограничение по срокам хранения, наличие в составе костного остатка, легкоплавких и, следовательно, быстро прогоркающих жиров, высокую влажность, невысокую влагосвязывающую способность, бледный цвет в готовом продукте. При больших заменах мяса соевым (более 20% от массы сырья) появляется всем известный неизбежный «соевый» привкус из-за специфического запаха углеводов сои, не удаляемого полностью при помоле и экстракции. Замена мяса клетчаткой, модифицированным крахмалом и крупами зерновых культур ведет к появлению «пустого», «травяного» вкуса в колбасах и деликатесах, ускорению углеводного прокисания сырых фаршей. Таким образом, возникает задача нивелировать негативные свойства этих заменяющих мясо компонентов при помощи добавок уверенно стабилизирующих органолептические показатели готового продукта. Успешному решению этой задачи помогут комплексные многофункциональные технологические смеси и ингредиенты, способные надежно прогнозировать стабильное качество продукции.

независимо от проблем мясного сырья. В состав этих смесей, как правило, входят:

- функциональная композиция (в основном, это смесь фосфатов или соли лимонной кислоты – цитратов);
- влагоудерживающие агенты (каррагинаны, камеди, КМЦ, которые обычно смешивают для синергетического эффекта);
- эмульгаторы (ди- и триглицериды жирных кислот, высокомолекулярные эфиры органических кислот);
- цветообразующие компоненты (аскорбинаты, цитраты, ацетаты, декстроза, редуцирующие сахара), красители;
- ароматическая композиция из натуральных специй, их экстрактов и вытяжек, синтетических ароматизаторов (обычно их наносят на соль или мальтодекстрин);
- соль, нитрит натрия;
- растительный, молочный или животный белок.

«Технологически разработаны оригинальные рецептуры для недорогих вареных колбас с использованием мяса механической дообвалки, отличающиеся разнообразием вкусов за счет специально подобранных ароматических добавок и натуральных пряностей».

Приготовление фарша представляет собой сложный комплекс механических, физико-химических, коллоидно-химических и других процессов. При обработке сырья на куттере происходят разрушение структуры и набухание тканей, экстракция растворимых белков мяса, гидратация, растворение и диспергирование белковых и других компонентов, эмульгирование жира, связывание влаги, образование новых структур, перемешивание, нагрев фарша. Технологически разработаны оригинальные рецептуры для недорогих вареных колбас с использованием мяса механической дообвалки, отличающиеся разнообразием вкусов за счет специально подобранных ароматических добавок и натуральных пряностей.

Мировое продовольственное хозяйство – это колоссальный агропромышленный и перерабатывающий комплекс, включающий в себя также сферу продовольственной торговли и питания.

Разработка продуктов нового поколения, продуктов здорового и функционального питания связана со стремительным развитием индустрии пищевых ингредиентов и, прежде всего, с появлением новых технологических возможностей, основанных на достижениях науки и техники, которые применяются в пищевой и перерабатывающей промышленности.

В связи с развитием пищевой промышленности в России появилась необходимость в разработке и внедрении в производство пищевых ингредиентов, современные высокотехнологичные добавки и ингредиенты приобретают все большее значение. В последнее время большое внимание уделяется внедрению в производство пищевых добавок высокого качества, которые позволяют увеличить объем, расширить ассортимент и повысить качество выпускаемой продукции. В условиях, когда

особенно важно сохранить достигнутый в последние годы уровень потребления продуктов питания, роль пищевых ингредиентов возрастает, с их помощью можно добиться более глубокой переработки и бережного использования сельхозсырья, усовершенствовать технологический процесс, снизить издержки производства, оптимизировать стоимость продукции.

Характерной особенностью современных пищевых продуктов является сложность их рецептурных составов. Наличие в составе продукта большого количества пищевых ингредиентов различной химической природы, проявление свойств и взаимодействий которых в ходе технологического процесса обеспечивает получение пищевого продукта определенной пищевой ценности с заданной совокупностью потребительских характеристик. Специалисты пищевой и перерабатывающей промышленности надеются с помощью пищевых микроингредиентов обеспечить потребности населения в энергетически полноценных, физиологически функциональных, сбалансированных, оптимальных по цене продуктах питания.

Современное производство пищевых продуктов сегодня нельзя представить без применения пищевых добавок и ингредиентов. Широкое использование пищевых добавок, ароматизаторов, вспомогательных технологических средств является одним из важнейших факторов современного производства пищевых продуктов, условием интенсификации переработки пищевого сырья, совершенствования технологий, расширения их ассортимента.

Таким образом, мясо птицы является недорогим сырьем, обладающим при этом хорошими функциональными свойствами. Неудивительно, что мясоперерабатывающие предприятия охотно расширяют ассортимент выпускаемых продуктов изделиями из птицы. Однако очевидно, что выпуск вкусной, качественной, рентабельной и конкурентоспособной продукции из мяса птицы невозможен без использования передовых технологий и ингредиентов. Лидерство птицефабрик во многом определяется и четкая, слаженная работа замечательного коллектива, умение и желание каждого сотрудника работать так, чтобы сегодня получилось лучше, чем вчера. За последние 15 лет многие предприятия по производству мяса птицы были реконструированы. Из простых цехов с интенсивным использованием ручного труда, осуществляющих главным образом убой и упаковывание продукции, они превратились в современные высокоавтоматизированные комплексы по переработке мяса птицы. По прогнозам специалистов, предполагается рост потребления мяса птицы, поэтому перед мясоперерабатывающими предприятиями встает задача по увеличению объемов производства продукции из мяса птицы, созданию новых продуктов – как традиционных, так и нетрадиционных, разнообразие свойств и вкусов которых достигается за счет гармонично подобранных смесей натуральных пряностей, ароматических добавок, функциональных ингредиентов, отвечающих запросам потребителей с различным уровнем дохода. **СП**

10-я международная выставка Молочная и Мясная индустрия

www.md-expo.ru



Москва, ВВЦ,
павильон №75

Одновременно:
ingredients
RUSSIA

13-16 марта
2012 года

Организаторы:



Официальная поддержка

Официальный партнер



Тел.: +7 (495) 935-81-40, 935-73-50, e-mail: md@ite-expo.ru

Курс на здоровое питание!

Рынок продуктов из мяса птицы, как и раньше, растет очень быстрыми темпами, и на это есть масса причин. Птица с давних пор является важным продуктом питания для человека. Если раньше в пищу использовались только яйца, то позднее, когда человек научился обращаться с огнем, птица сама по себе стала значимым источником питания.

Ее мясо вкусно, полезно и даже способствует укреплению иммунной системы. Все дело в белке. Он очень похож на белок человека и поэтому хорошо усваивается и перерабатывается нашим организмом. Особенно много белка (20%) содержится в курином мясе и в индейке. Белок в человеческом организме необходим для бесперебойной работы иммунной системы. Наши бабушки и дедушки прекрасно знали, что тарелка куриного супа незаменима при повышенной температуре и лечении простуды и кашля. Куриный суп стимулирует образование белых кровяных телец, которые повышают иммунитет, а горячий бульон растворяет слизь и помогает откашляться.

Мясо птицы сейчас очень востребовано также благодаря тому, что оно считается наиболее диетическим. Для многих людей мясо курицы и индейки стало прекрасным заменителем свинины и говядины. Известно, что мясо птицы содержит небольшое количество жира, калорий и хорошо переваривается. Согласно исследованиям, порция слабо поджаренной куриной грудки без кожи содержит всего лишь около 165 килокалорий. При этом, мясо некоторых частей птицы, с точки зрения физиологии питания, отличается прекрасным соотношением белков и жиров: высокое содержание белка при низком содержании жира (особенно в мясе грудки индейки).

Биологическая ценность животного белка в мясе птицы особенно высока. Этот показатель определяет, сколько грамм собственного белка может быть вырабо-



вано человеком из 100 г белка, поступающего в организм с пищей. Из 100 г птичьего белка организм человека может выработать примерно 80 г собственного белка. Для сравнения: из 100 г пшеничного белка организм человека производит только 47 г собственного белка. Особое значение это имеет для таких групп населения, как беременные и кормящие женщины, пенсионеры и дети, а также люди, страдающие хроническими заболеваниями. В итоге, мясо птицы идеально соответствует все более актуальной тенденции к здоровому питанию, так как оно, с одной стороны, вкусное, а с другой, низкокалорийное. Не в последнюю очередь для производителей пищевых продуктов важен также экономический фактор – ведь мясо птицы стоит меньше, чем говядина или свинина.

В сфере деликатесной продукции из мяса птицы решающую роль играют мясная структура, хороший выход, а также яркий вкус, соответствующий ожиданиям потребителя. SCHALLER TECHNOLOGY[®] предлагает огромный ассортимент различных смесей специй и специальных средств для производства деликатесной продукции из мяса птицы. В первую очередь, это средство для шприцевания «Комби КС 4060», арт. №42-581. Фосфатосодержащий рассольный препарат с цветостабилизатором имеет норму закладки 5 кг на 100 кг рассола при 40%-м шприцевании. Особенно в сочетании со смесью пряностей для мяса птицы, арт. №42-75626 можно получить наиболее гармоничный вкус конечного продукта.

Еще один хороший пример – средство для шприцевания птицы, арт. №42-5116. Этот рассольный препарат с пряностями имеет норму закладки 7,8 кг на 100 кг рассола при 15%-м шприцевании. Приготовленные с его помощью сочные куриные тушки или окорочка убеждают покупателя своим пряным вкусом с легкой чесночной нотой. Для продуктов с более высоким выходом, например, ветчин и рулетов, подойдет средство для шприцевания «Плюс 60 Комби», арт. №42-520. Фосфатосодержащий рассольный препарат с цветостабилизатором и пряностями имеет норму закладки 6,3 кг на 100 кг рассола при 60%-м шприцевании.

Известно, что пища должна быть не только вкусной, но и радовать глаз. Поэтому деликатесные продукты из мяса птицы могут быть декорированы привлекательными пряными обсыпками, которые также есть в ассортименте SCHALLER TECHNOLOGY[®].

SCHALLER LEBENSMITTELTECHNIK[®] предлагает комплексную программу поставок оборудования и технологий для переработки мяса птицы. Специалисты компании дадут конкретные рекомендации по отдельным единицам оборудования или разработают производственные линии и комплексные проекты птицеперерабатывающих предприятий. Технологи «ШАЛЛЕР» могут создать интересные рецептуры для производства аппетитных и рентабельных продуктов из мяса птицы с использованием комплексных смесей специй SCHALLER TECHNOLOGY[®]. **Р**



ShrinkStyle®



Специалист в решениях по упаковке



Термоформер RE30



Компания SCHALLER LEBENSMITTELTECHNIK® представляет новую, разработанную компанией SEALPAC, автоматизированную систему упаковки свежих куриных тушек ShrinkStyle®, которая объединяет в себе преимущества упаковки по технологиям глубокой вытяжки и термоусадки. Плотнo прилегающая термоусадочная пленка в точности повторяет контуры продукта, как вторая кожа. Эта упаковка защищает продукт от внешних воздействий, существенно продлевая сроки его хранения, и подчеркивает превосходный внешний вид на прилавке супермаркета. Прочное сваривание обеспечивает защиту продукта при прохождении всей логистической цепочки, при этом продукт имеет традиционный для потребителей вид.

Приглашаем Вас на наш стенд на выставке АГРОПРОДМАШ-2011 10-14 октября 2011 г. Москва, ВК "Экспоцентр" пав. 2, зал 1



SCHALLER®
LEBENSMITTELTECHNIK

Превратим идею в Ваш успех!

SCHALLER LEBENSMITTELTECHNIK®

ЗАО "ШАЛЛЕР"

РФ 115054, Москва

Павелецкая площадь, дом 2, стр. 2

Тел.: +7-495-797 63 33, Факс: +7-495-797 63 44

e-mail: office.moskau@schalleraustria.com

SCHALLER TECHNOLOGY® | WIBERG® | STAR MIX® | VORAN®
ITEC® | FREUND | HOLAC® | LASKA | SEPAMATIC® | KNECHT
INJECT STAR® | NOCK® | REX® | TIPPER TIE TECHNOPACK®
TIPPER TIE ALPINA® | SCHALLER THERMOSTAR® | DOLESCHAL
TOWNSEND | HEINEN FREEZING | WEBER® | SEALPAC®
KOMET | BIZERBA | HAAS

16-я МЕЖДУНАРОДНАЯ ВЫСТАВКА
«ОБОРУДОВАНИЕ, МАШИНЫ
И ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ ПИЩЕВОЙ
И ПЕРЕРАБАТЫВАЮЩЕЙ
ПРОМЫШЛЕННОСТИ»



АГРОПРОДМАШ



ТПП РФ



Ufi
Approved
Event

АГРО ПРОД МАШ

10-14
октября 2011

www.agroprod mash-expo.ru

Центральный выставочный комплекс «Экспоцентр»
Москва, Россия

**ИНВЕСТИЦИИ
В БУДУЩЕЕ**

Организатор:



Организатор:
ЗАО «Экспоцентр»
При содействии:
Министерства
сельского хозяйства РФ
Под патронатом:
ТПП РФ
Правительства Москвы

Генеральный
информационный
спонсор:

ПРОДИНДУСТРИЯ

Информационный
спонсор:



Официальная
интернет-поддержка:

oborud.info
ПОРТАЛ ОБОРУДОВАНИЯ

ПРОД ЭКСПО

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

Центральный выставочный комплекс «Экспоцентр»
Москва, Россия

13-17
ФЕВРАЛЯ 2012



www.prod-expo.ru

 **ЭКСПОЦЕНТР**
МЕЖДУНАРОДНЫЕ ВЫСТАВКИ И КОНГРЕССЫ
МОСКВА

Организатор:
ЗАО «Экспоцентр»

При поддержке:
Министерства сельского
хозяйства РФ



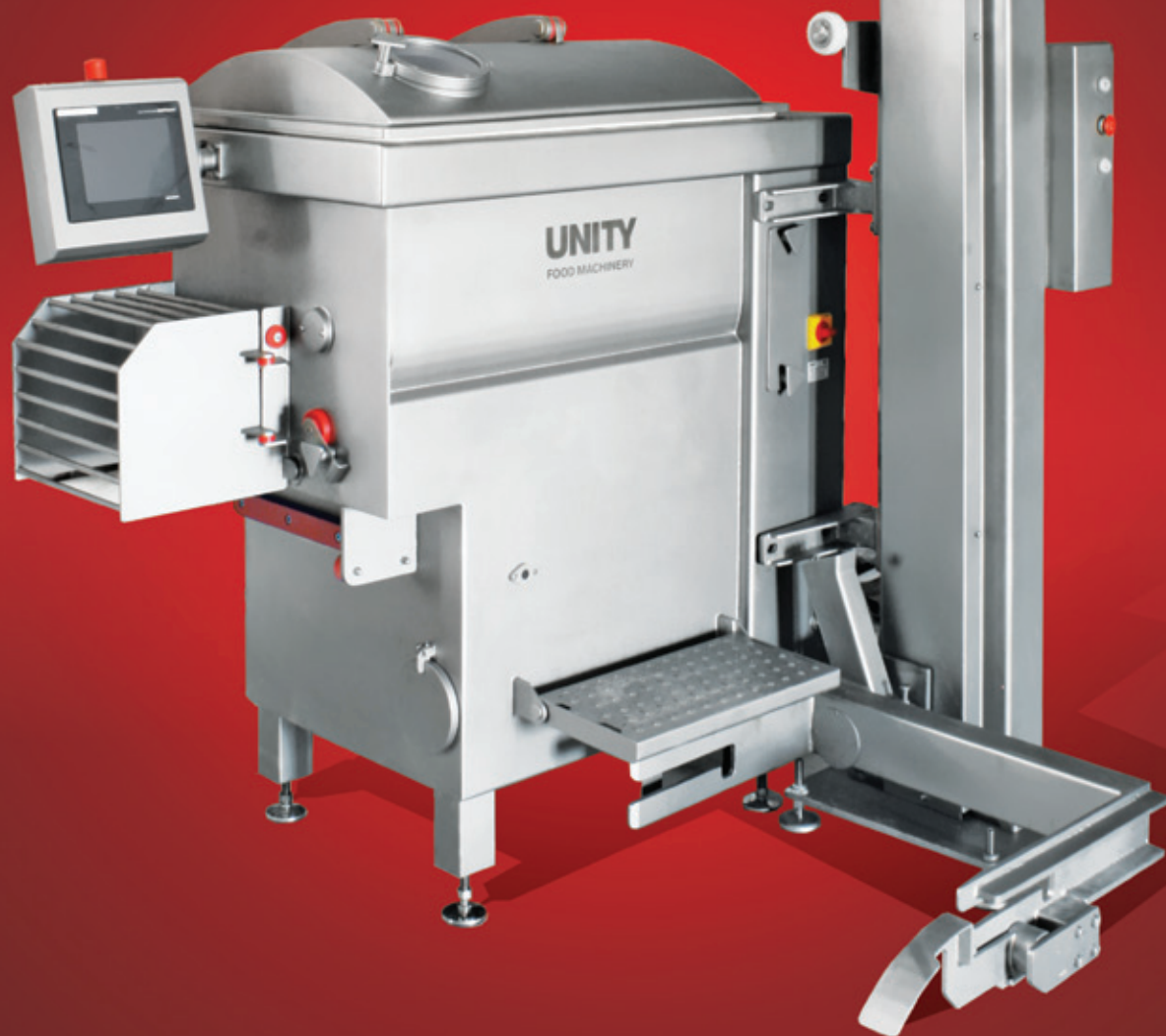
UNITY

FOOD MACHINERY

Приглашаем Вас посетить
наш стенд на выставке
"АГРОПРОДМАШ-2011"
с 10 по 14 октября.
Москва, "Экспоцентр",
павильон 2, зал 3, стенд 23 В 40



АГРО
ПРОД
МАШ



Гигиена
предприятия

Оборудование
для мясopереработки

Вспомогательное
оборудование

г.Ярославль, ул.Пожарского 66А, тел.: 8-800-100-73-01, +7 (4852) 58-44-53,
+7 (4852) 94-74-00, +7 (4852) 94-74-99, Email: trade@unitym.ru www.unitym.ru