

МЯСНАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ

ГОСТЬ НОМЕРА

Когда региональные бренды становятся федеральными игроками, продукты производятся на разных площадках по одной технологии в рамках единых стандартов качества, а значит, потребитель может купить знакомый, проверенный бренд не только в своем городе.

22

МАРКЕТИНГ

Мясо можно есть на бегу. Еще недавно это утверждение поставили бы под сомнение многие. Продукт, появившийся в российском ассортименте товаров для перекуса в конце нулевых, доказал: мясом можно перекусить быстро и полезно – если это мясные снеки.

44

ТЕМА НОМЕРА

Ситуация на рынках США, ЕС и России в 2021 году поставлена в зависимость от многих факторов. Особое влияние на свиноводческую отрасль оказывают рост внутреннего предложения в Китае, пандемия и эпизоотии.

8



Переверни представление о добавках вместе с ЭКОС



ecosgp.com
+7 499 940-50-93



Добавки для пищевой
промышленности



ТЕХНОЛОГИИ ВАШЕГО УСПЕХА

РЕЖУЩИЙ ИНСТРУМЕНТ

РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ИНВЕНТАРЬ

МОНТАЖНЫЕ РАБОТЫ

СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

ВОРОТА ДВЕРИ ЗАВЕСЫ

ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ
ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ

- убой и разделка
- приготовление фаршей
- формовка и порционирование
- приготовление деликатесов
- термообработка
- нарезка
- упаковка
- санитарно-гигиеническое оборудование

реклама


АНТЕС
www.antes.ru

141080, Моск. обл., г.Королев,
проспект Космонавтов, д.436

Тел.: +7 (495) 500-4-500
(многоканальный)

Факс: +7 (916) 500-4-445
+7 (495) 500-4-195

Санкт-Петербург
Воронеж
Казань
Самара
Саратов
Ростов-на-Дону
Екатеринбург
Новосибирск
Иркутск

+7 (812) 332-27-53
+7 (473) 239-95-73
+7 (843) 277-42-45
+7 (846) 331-43-31
+7 (845) 352-57-15
+7 (863) 230-43-85
+7 (343) 345-02-68
+7 (383) 211-96-99
+7 (3952) 47-56-23



WWW.MDB-EXPO.KZ

MEAT • DAIRY • BAKERY CENTRAL ASIA

НУР-СУЛТАН, РЕСПУБЛИКА КАЗАХСТАН

ВЕСНА
2022

МЕЖДУНАРОДНАЯ СПЕЦИАЛИЗИРОВАННАЯ ВЫСТАВКА
ОБОРУДОВАНИЯ И ТЕХНОЛОГИЙ
ДЛЯ МЯСОМОЛОЧНОЙ ИНДУСТРИИ И ХЛЕБОПЕЧЕНИЯ

реклама



WWW.ICE-EXPO.RU

ЕВРАЗИЙСКАЯ КОНВЕНЦИЯ-ВЫСТАВКА ПО РАЗВИТИЮ
ИНФРАСТРУКТУРЫ НЕПРЕРЫВНОЙ ХОЛОДИЛЬНОЙ ЦЕПИ

13 - 15 октября 2021
ЭкспоФорум, Санкт-петербург



реклама

- 230 участников
- 15 бизнес-мероприятий
- 40 спикеров-экспертов отрасли

Ваш партнер в производстве колбасно- сосисочных изделий

Широкий ряд линкеров и пилеров Marel вобрал в себя более чем пятидесятилетний опыт работы в индустрии колбасно-сосисочных изделий.

Вне зависимости от изделия, которое Вы хотите произвести, его типа оболочки, длины, диаметра или объема, мы можем предоставить Вам идеальное решение.

- Эталонное постоянство в части контроля веса и длины
- Стабильная работа при максимальной производительности
- Простота в эксплуатации, уходе и дезинфицировании

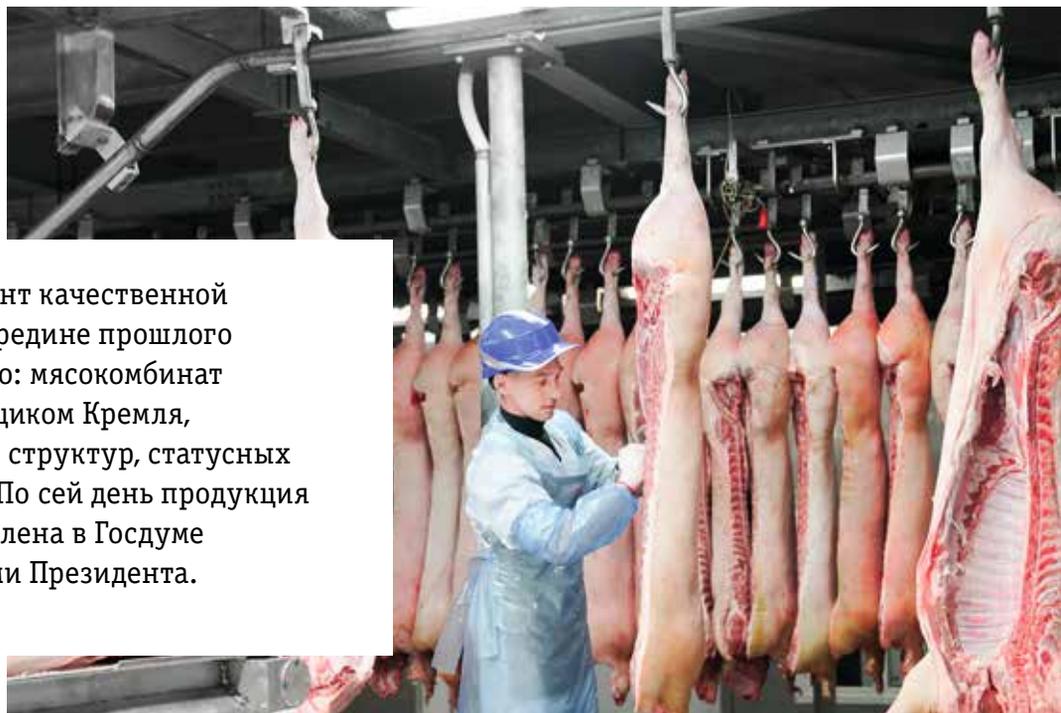
marel.com/ru/kolbasa

реклама

Содержание

26

Широкий ассортимент качественной продукции еще в середине прошлого века оценили высоко: мясокомбинат был выбран поставщиком Кремля, правительственных структур, статусных гостиниц столицы. По сей день продукция комбината представлена в Госдуме и Управлении делами Президента.



- | | | | | | |
|-----------|---|-----------|--|-----------|---|
| 8 | Тема номера
Мировой рынок свиноводства: цены, тренды, конъюнктура | 26 | Фоторепортаж
Мясокомбинат «Клинский»: верны традициям, открыты переменам | 41 | Технологии
Высокоэффективные мясообвальщики для свиноводческой промышленности |
| 14 | Ветеринария
Африканская чума свиней: распространение, риски, режим профилактики | 32 | Ингредиенты
«Эко-ингредиенты»: знаем, как повысить рентабельность бизнеса, сохранив качество продукции | 43 | Решения для порционной нарезки с фиксированным весом |
| 18 | IT-технологии
Как ProMessa удваивает производительность с помощью автоматизации | 35 | Рецептура
Сыровяленая «Фейрика» | 44 | Маркетинг
Мясные снеки как норма ЗОЖ-питания |
| 20 | Инфографика
Мясо и мясопродукты в России. Что больше вывозят и что меньше ввозят | 37 | Корма
ДОСТО® Грин вместо салиномицина в корме бройлерной птицы | 48 | Конкурс
«Открытая Сфера» Побочный продукт |
| 22 | Гость номера
Кирилл Абламейко: «Продукция наших мясокомбинатов больше не конкурирует друг с другом» | 38 | Сорго для обеспечения высококачественными кормами КРС | 50 | Событие
«АПМ МясоПром»: мясные и немясные тренды |
| | | | | 52 | Проекту «Агрорусь» – 30! |

Сфера

Мясная сфера
(Мясная промышленность) №3 (134) 2021

Информационно-аналитический журнал для специалистов мясоперерабатывающей индустрии
Федеральная служба по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций (Роскомнадзор).

Свидетельство о регистрации
ПИ № ФС 77-46401 от 31.08.2011.

Издатель:
ИЗДАТЕЛЬСКИЙ ДОМ «СФЕРА»
Адрес редакции:
Россия, 197101, Санкт-Петербург,
ул. Мира, д. 3, литера А, помещение 1Н,
тел./факс: +7 (812) 245-67-70,
www.sfera.fm

Управляющий:
ИП Алексей Павлович Захаров

Руководитель отдела продаж и маркетинга:
Елена Николаева
e.nikolaeva@sfera.fm

Реклама:
Надежда Антимова
n.antipova@sfera.fm

Екатерина Неретина
e.neretina@sfera.fm

Юлия Мельникова
u.melnikova@sfera.fm

Юлия Прикладовская
y.prikladovskaya@sfera.fm

Дарья Русина
d.rusina@sfera.fm

Наталья Закурдаева
n.zakurdaeva@sfera.fm

Елизавета Дьячкова
e.dyachkova@sfera.fm

Редактор:
Екатерина Юсубова
e.yusubova@sfera.fm

Дизайн и верстка:
Нина Слюсарева
n.slyusareva@sfera.fm

Корректор:
Лариса Торопова

Журнал распространяется на территории России и стран СНГ. Периодичность – 4 раза в год.

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

Все рекламируемые товары имеют необходимые лицензии и сертификаты.

Редакция не несет ответственности за содержание рекламных материалов.

Материалы, отмеченные значком **Р**, публикуются на коммерческой основе.

Материалы, отмеченные значком **МП**, являются редакционными.

Мнение авторов не всегда совпадает с мнением редакции.

В журнале использованы фотографии, предоставленные компаниями или героями публикаций, а также фото с платных фотостоков
www.freepik.com, www.shutterstock.com

Отпечатано в типографии «ПремиумПресс». Подписано в печать: 24.09.21 № 2188 Мясная промышленность №3 Тираж: 3 000 экз.

 **сфера**
ИЗДАТЕЛЬСКИЙ ДОМ



АТЛАНТИС-ПАК

ЛИДЕР ИННОВАЦИОННЫХ УПАКОВОЧНЫХ РЕШЕНИЙ



АТЛАНТИС-ПАК НА АГРОПРОДМАШ-2021

- Новые плёнки/оболочки/пакеты
- Хиты мясopереработки и сыроделия
- Кулинарные фишки от шеф-повара



Телефон горячей линии: 8-800-500-85-85 - для России,
+7 863 255-85-85 - для стран ближнего и дальнего зарубежья
info@atlantis-pak.ru www.atlantis-pak.ru

доступно в Google Play

Загрузите в App Store

ОТКРОЙТЕ в AppGallery



реклама

Ещё больше, ещё ближе, ещё заметнее:
Павильон 2 / Зал 3 **4-8 октября 2021**
Стенд №23D10

Иммунохроматографические тест-полоски SENSIStrip (LFD) для определения аллергенов

Контроль аллергенов позволит:

- Сертифицировать производство по ХАССП в соответствии с ГОСТ Р 51705.1-2001; ISO 22000-2019, FSSC 22000;
- Увеличить потребительский потенциал рынка пищевых продуктов и рентабельность производства;
- Маркировать продукцию согласно требованиям Поправочного Регламента 2004 г. и техрегламента ТС 022/2011.

Преимущества метода:

- Основан на использовании моноклональных антител;
- Быстрые результаты с высокой специфичностью и чувствительностью.



Метод анализа SENSIStrip:

- Позволяет выявить до 90% всех известных пищевых аллергенов;
- Гарантирует отсутствие перекрестного загрязнения продукции;
- Дает возможность уйти от «профилактической маркировки» готовых продуктов.

Артикул	Наименование теста, назначение	Количество исследований	Предел обнаружения (LOD)	
			В продукте мг/кг	На поверхности мкг/см ²
HU0030110	SENSIStrip Almond (Миндаль)	20	2,5	0,07
HU0030112	SENSIStrip Casein (Казеин)	20	0,5	0,01
HU0030115	SENSIStrip Crustaceans (Ракообразные)	20	0,025	0,002
HU0030113	SENSIStrip Cashew (Кешью)	20	2,5	0,07
HU0030116	SENSIStrip Egg White (Яичный белок)	20	2,5	0,07
HU0030125	SENSIStrip Mustard (Горчица)	20	2,5	0,07
HU0030094	SENSIStrip Fish (Рыба)	20	0,1	0,01
HU0030128	SENSIStrip Peanut (Арахис)	20	2,5	0,07
HU0030132	SENSIStrip Total Soy Protein (Соя)	20	2,5	0,07
HU0030118	SENSIStrip Gluten (Глютен)	20	4	1,6
30.MLK.K.42	SENSIStrip INgezim Total Milk Crom (Молочный белок)	25	2,5	2,5
30.BLG.K.42	"SENSIStrip INgezim BLG Crom (Бета-лактоглобулин)"	25	2,5	2,5
30.OCO.K.42	SENSIStrip INgezim Ovo Crom (Овоальбумин)	25	2,5	2,5



Используйте свой производственный потенциал с помощью метода исследования SENSIStrip пищевых аллергенов!



Наименование аллергена	Код белка (аллергокомпонента)	Биохимическое название
Арахис (<i>Arachis hypogaea</i>)	Ara h 1	Купин (7S глобулин)
	Ara h 2; Ara h 6	Конглоутин (2S альбумин)
	Ara h 3	Купин (11S глобулин, глицинин)
Горчица (<i>Sinapis</i>)	Sin a 1	2S альбумин
	Sin a 2	11S легуминоподобный глобулин
	Sin a 3	Неспецифический LTP type I
	Sin a 4	Профилин
Злаки (<i>Gramineae</i>)	f6, f79, f5	Гордеин, глиадин, секалин
Люпин (<i>Lupinus</i>)	Lup a 11S	Глобулины (1,9-11).
	Lup a gamma, Lup a beta	Конглоутин (9-14, 1, 11).
	Lup a	Вицилин (1,11).
	Lup a LTP	Трансферный белок (15).
Молоко (<i>Lactis</i>)	f78	Казеин
	f77	Бета-лактоглобулин
	f76	Альфа-лактальбумин
Рыба (<i>Gadus morhua, Cyprinus carpio</i>)	f355, f426	Парвальбумин rGad c 1, rCyp c 1
Ракообразные (<i>Crustacea</i>)	f351, f320, f23, f24, f71, f80	Тропомиозин креветок rPe n a 1
Моллюски (<i>Ruditapes spp.</i>)	f207, f37, f58, f59, f290, f338, f258	Тропомиозин моллюсков
Соя (<i>Glycine max</i>)	Gly m 4	Веt v 1-гомолог PR-10 протеин
	Gly m 5	Бета-конглицинин
	Gly m 6	Глицинин
	STI, BBI	Ингибитор трипсина Кунитса, Баумана-Бирка
Кунжут (<i>Sesamum</i>)	Ses i 1, Ses i 2	2S альбумин
	Ses i 3	7S вицилиноподобный глобулин
Яйца (<i>ovum</i>)	Gal d 1	Овомукоид
	Gal d 2	Овальбумин
	Gal d 3	Овотрансферрин
	Gal d 4	Лизоцим С
Миндаль (<i>Prunus dulcis</i>)	Pru du 6	Амандины (AMP)
	Ana o 1	7S вицилиноподобный глобулин
Кешью (<i>Anacardium occidentale</i>)	Ana o 2	11S легуминоподобный глобулин
	Ana o 3	2S альбумин
Фундук (<i>Corylus avellana</i>)	Cor a 1	PR-10 протеин
	Cor a 6	Гомолог изофлавоноредуктазы
	Cor a 8	Неспецифический LTP type I
	Cor a 9	11S легуминоподобный глобулин
	Cor a 11	7S вицилиноподобный глобулин
Грецкий орех (<i>Juglans regia</i>)	Jug r 1	2S альбумин
	Jug r 2	Вицилин
	Jug r 3	Трансферный белок (nsLTP1)
	Jug r 4	11S глобулин



МИРОВОЙ РЫНОК СВИНОВОДСТВА: ЦЕНЫ, ТРЕНДЫ, КОНЪЮНКТУРА

Автор:

Екатерина
Юсубова

+46%

рост среднегодовых цен на полутуши в США к августу 2021 года по сравнению с аналогичным периодом прошлого года

+18%

рост среднегодовых цен на полутуши в РФ к августу 2021 года по сравнению с аналогичным периодом прошлого года

-6%

снижение среднегодовых цен на полутуши в Евросоюзе к августу 2021 года по сравнению с аналогичным периодом прошлого года

Аналитики отмечают, что производство свинины в Китае находится на семилетнем максимуме. В течение 2020 года ведущие производители инвестировали в строительство новых ферм миллиарды юаней.

Снижение котировок свинины внутри Китая потенциально снизит давление на мировой рынок мяса и ослабит, по крайней мере, одну составляющую мировых цен на продовольствие.

СИТУАЦИЯ НА РЫНКАХ США, ЕС И РОССИИ В 2021 ГОДУ ПОСТАВЛЕНА В ЗАВИСИМОСТЬ ОТ МНОГИХ ФАКТОРОВ. ОСОБОЕ ВЛИЯНИЕ НА СВИНОВОДЧЕСКУЮ ОТРАСЛЬ ОКАЗЫВАЮТ РОСТ ВНУТРЕННЕГО ПРЕДЛОЖЕНИЯ В КИТАЕ, ПАНДЕМИЯ И ЭПИЗООТИИ. ПРЕДСТАВЛЕННЫЙ ОБЗОР ПОДГОТОВЛЕН НА ОСНОВАНИИ ДАННЫХ ФЕДЕРАЛЬНОГО ЦЕНТРА РАЗВИТИЯ ЭКСПОРТА ПРОДУКЦИИ АПК МИНСЕЛЬХОЗА РОССИИ «АГРОЭКСПОРТ».

+8%

Эпизоотическая ситуация воздействует и на российский рынок. Цены стабилизируются на достаточно высоком уровне на фоне возобновившихся вспышек АЧС в регионах. Российские свиные полутуши в июле 2021 года стоили дороже на +8% в сравнении с прошлым годом.

В Китае – обвал цен и снижение импорта на фоне восстановления поголовья

Существенное влияние на мировую конъюнктуру оказывает падение цен на свиные полутуши в Китае. За первое полугодие они обвалились на 60% в сравнении с началом 2021 года. Эти процессы – результат масштабного восстановления собственного поголовья свиней в КНР после подкосившей отрасль АЧС (африканской чумы свиней). По данным Национального бюро статистики, производство сви-

ны в Китае к августу 2021 года составило 27,2 млн т (+36% у-о-у¹).

Аналитики отмечают, что производство свинины в Китае находится на семилетнем максимуме. В течение 2020 года ведущие производители инвестировали в строительство новых ферм миллиарды юаней. На текущий момент в эксплуатацию в Китае введено несколько усовершенствованных 13-этажных свинокомплексов. Ожидается, что максимальный уровень автоматизации на новых предприятиях поможет снизить эпизоотические риски.

Рост предложения китайской свинины незамедлительно оказал понижающее влияние на цены. Также повышение внутренних показателей свиноводческой отрасли повлекло за собой сокращение импорта всего мяса в страну. В июне в КНР ощутилось всего сократились поставки мяса птицы – на 35%, импорт свинины снизился на 16%, говядины – на 9%. Впрочем, абсолютное падение котировок удалось остановить путем вмешательства государства и возобновления процесса пополнения госрезервов.

¹ year-over-year – по сравнению с аналогичным периодом предыдущего года.

Прогресс произошел благодаря более чем двукратному увеличению поставок во Вьетнам. В первом полугодии 2021 года Россия вышла на первое место среди экспортеров мяса в эту страну. В топ-5 поставщиков также вошли США, Индия, Нидерланды и Польша.

Падение объемов отгрузок в Гонконг происходит усиленными темпами, и за первую половину августа 2021 года экспорт сократился на 83% (-1,3 тыс. т).



Ожидается, что столь существенное падение импортного спроса КНР на мясо может привести к снижению мировых продовольственных цен. Снижение котировок свинины внутри Китая потенциально снизит давление на мировой рынок мяса и ослабит, по крайней мере, одну составляющую мировых цен на продовольствие.

В целом, по оценке экспертов, в июле-декабре 2021 года ввоз свинины в КНР может сократиться более чем на 50%, если сравнивать с показателем первой половины текущего года, когда еще сохранялась положительная динамика по импорту свинины. Она показала прибавку в 5%, или 130 тыс. т. Однако ввоз свинины Китай снижал уже с мая 2021 года, и в июне падение усугубилось. Снижение составило в мае 7%, а в июне – 16%. Суммарно за май и июнь импорт свинины упал на 122 тыс. т (-12% у-у).

Импорт из США в Китай падает еще с февраля 2021 года, с начала года поставки сократились на 21% (-111 тыс. т). США стали вывозить меньше свинины по причине снижения собственного поголовья на фоне вспышек РРСС (репродуктивно-респираторного синдрома свиней).

Импорт из стран ЕС, где активно распространяется АЧС, в июне 2021-го впервые с начала года сократился на 32 тыс. т (-11% у-у). Поставки из Бразилии, напротив, продолжают расти: по итогам июня они выросли на 11 тыс. т (+32% у-у).

На европейский рынок влияет АЧС, на американский – РРСС

Восстановление поголовья свиней в Китае влечет за собой сокращение импорта свинины и падение цен в некоторых странах-экспортерах. Из-за усиливающейся конкуренции там наблюдаются стагнация или снижение цен.

Цены на рынках США летом 2021 года, напротив, подросли. Однако причины такой динамики свиноводам не внушают оп-

2020 2021

Цены на мясные полутуши, макс. значения, долл./кг



Причинами значительного спада поставок в Гонконг стали логистические проблемы в порту, а также общее сокращение спроса, ведь через Гонконг осуществляется транзит в Китай.

Ожидания по поводу небольшого отката цен до уровня июля 2021 года ввиду восстановления в России предложения полутуш не оправдались. Снижение цен на свинину в начале сентября оказалось незначительным.



60%

Существенное влияние на мировую конъюнктуру оказывает падение цен на свиные полутуши в Китае. За первое полугодие они обвалились на 60% в сравнении с началом 2021 года.

тимизма: в стране наблюдаются вспышки особенно агрессивной формы РРСС.

Пока остаются на уровне прошлого года показатели рынка ЕС. При этом внутреннее предложение демонстрирует рост. Многочисленные вспышки АЧС в регионе оказывают влияние на экспорт из стран Евросоюза. Экспорт в Китай с начала года впервые сократился, в июне 2021 года динамика была на уровне -11% у-о-у.

Эпизоотическая ситуация воздействует и на российский рынок. Цены стабилизируются на достаточно высоком уровне на фоне возобновившихся вспышек АЧС в регионах. Российские свиные полутуши в июле 2021 года стоят дороже на 8% в сравнении с прошлым годом.

Россия возглавила топ-5 поставщиков свинины во Вьетнам

Эксперты отмечают, что в текущем году одним из драйверов развития экспорта российского продовольствия продолжает оставаться именно мясная отрасль. Это подтверждается цифрами.

С января по 15 августа 2021 года российский экспорт свинины в страны дальнего зарубежья вырос на 20% и составил 105 тыс. т.

Такой прогресс произошел благодаря более чем двукратному увеличению поставок во Вьетнам. В первом полугодии 2021 года Россия даже вышла на первое место среди экспортеров мяса в эту страну.

Бразильские котировки на мясо свиней к августу 2021 года достигают уровня 1,9 долл./кг, показывая прибавку в 22%, или 0,3 долл./кг. Ценовые значения в США практически сопоставимы с РФ – около 2,4 долл./кг.

Если рассматривать динамику текущего года, то с его начала средняя цена на свиные полушки в РФ выросла на 18% (с 2,3 долл./кг до 2,7 долл./кг). Резкий всплеск цен произошел в первой половине августа.



40%

В топ-5 поставщиков также вошли США, Индия, Нидерланды и Польша.

В целом, в январе–июне Россия экспортировала во Вьетнам 61,8 тыс. т мяса, что в 2,6 раза больше, чем за аналогичный период 2020 года, следует из статистики Федеральной таможенной службы. Стоимостной объем экспорта увеличился в 2,5 раза, до 121 млн долл. США. Основной объем экспорта составила свинина, отгрузки которой выросли до 55 тыс. т.

Однако уже в июне–июле 2021 года вывоз в эту страну сократился относительно аналогичного периода прошлого года. К августу 2021 года отгрузки продемонстрировали отрицательную динамику и суммарно сократились на 2 тыс. т (-12% у-о-у). Экспорт во Вьетнам за первые две недели августа 2021-го снизился на 1,1 тыс. т, или 31% у-о-у.

Причиной сокращения поставок стало снижение спроса на мясо во Вьетнаме из-за очередной волны коронавируса. Зна-

Ввоз свинины в Россию с января по август 2021 года сократился в сравнении с аналогичным периодом 2020-го на 40%. Импорт свинины стремится к нулевым отметкам после отмены квот и введения плоской пошлины 25% в январе 2020 года.

чительную роль в снижении поставок в это государство Юго-Восточной Азии сыграл рост цен внутри России, из-за которого вывозить продукцию стало не так выгодно.

Тем не менее, прогнозы по общему экспорту по итогам 2021 года – оптимистичные. Общий экспорт свинины прогнозируется на уровне 220 тыс. т (+10% у-о-у). Среди причин такой динамики – выход на стабильный уровень отгрузок во Вьетнам, а также ожидание сохранения объема поставок по другим направлениям экспорта.

Стоит отметить, что существенно сокращаются поставки российской свинины в Гонконг. За период с начала года по август снижение показало 71%, или 20 тыс. т у-о-у. Падение объемов отгрузок в Гонконг происходит усиленными темпами, и за первую половину августа 2021 года экспорт сократился на 83% (-1,3 тыс. т).

Причинами значительного спада поставок в Гонконг стали логистические проблемы в порту, а также общее сокращение спроса, ведь через Гонконг осуществляется транзит в Китай.

В целом, экспорт свинины из России в страны дальнего зарубежья в первой половине августа 2021 года снизился на 2,3 тыс. т (-34% у-о-у). В то же время за период с начала года объемы сохраняют прирост на 11 тыс. т (+11% у-о-у).

Ввоз свинины в Россию с января по август 2021 года сократился в сравнении с аналогичным периодом 2020-го на 40%. Импорт свинины стремится к нулевым отметкам после отмены квот и введения плоской пошлины 25% в январе 2020 года.

Уровень цен на внутренних рынках разнится

Бразильские котировки на мясо свиней к августу 2021 года достигают уровня 1,9 долл./кг, показывая прибавку в 22%, или 0,3 долл./кг. Ценовые значения в США

практически сопоставимы с РФ – около 2,4 долл./кг. При этом стоит отметить, что среднегодовые цены в Штатах выросли на 0,7 долл./кг (+46% у-о-у), а в России – только на 0,2 долл./кг (+9%). Средние цены на свиные полутуши за 7,5 месяцев – по 15 августа 2021 года – в США и Бразилии формируются на уровне, превышающем значения аналогичного периода прошлого года.

В Евросоюзе с начала 2021 года по середину августа котировки находятся на отметке 1,8 долл./кг, и это ниже значений за аналогичный период 2020 года на 6% (0,1 долл./кг). На цены давит растущее предложение внутри группы стран из-за сокращения экспорта, который ограничивается на фоне эпизоотических проблем в ряде стран – Германии, Румынии, Венгрии и др.

Если рассматривать динамику текущего года, то с его начала средняя цена на свиные полутуши в РФ выросла на 18% (с 2,3 долл./кг до 2,7 долл./кг). Резкий всплеск цен произошел в первой половине августа.

Ожидания по поводу небольшого отката цен до уровня июля 2021 года ввиду восстановления в России предложения полутуш не оправдались. Снижение цен на свинину в начале сентября оказалось незначительным. Ценовое падение могло бы быть ниже, но из-за распространения АЧС в стране фиксируются крайне низкие темпы прироста производства этой продукции.

Аналитики Rabobank ожидают восстановления мировых цен на свинину в третьем квартале 2021 года, одновременно отмечая, что волатильность цен на рынке свинины Китая оказывает влияние на весь мировой рынок. Снижение китайского импорта приведет к перераспределению потоков на глобальном рынке и продолжит оказывать давление на цены в странах-экспортерах. **МП**



Моя ERP-система. Дает мне лучшие показатели.

Интуиция – это хорошо, но сегодня важны факты. Будь то маржинальная прибыль, материальные затраты, складские запасы или просто правильные цены. С CSB-System Вы управляете предприятием мясной отрасли на основе точных показателей. Чтобы всегда иметь четкое представление, даже в неясных ситуациях.

Больше информации
о наших решениях для
мясной отрасли:
www.csb.com





АФРИКАНСКАЯ ЧУМА СВИНЕЙ: РАСПРОСТРАНЕНИЕ, РИСКИ, РЕЖИМ ПРОФИЛАКТИКИ

Очаги АЧС продолжают появляться. С некоторыми особенностями в разных странах, но болезнь постоянно себя обнаруживает. Для человека вирус не опасен, но он наносит экономический ущерб сельскому хозяйству. АЧС не поддается лечению, а единственный выход – полное уничтожение зараженных животных на пораженной вирусом территории.

В РФ большинство очагов – среди домашнего поголовья

В 2021 году в Российской Федерации продолжают регистрировать вспышки африканской чумы свиней (АЧС). Очаги появляются во Владимирской, Воронежской, Калужской, Ростовской, Самарской, Тамбовской, Ярославской, Псковской областях, в Приморском крае, в Республике Татарстан. В августе АЧС зафиксирована в хозяйствах Волгоградской области и Хабаровского края.

Отдельное беспокойство вызывает тот факт, что АЧС обнаружена, в том числе, на промышленном предприятии, имеющем самый высокий – четвертый – уровень зооанитарной защиты. В последнее время африканская чума свиней возникает не только в личных подсобных хозяйствах, но и на свиноводческих предприятиях, чья продукция расходуется по складам и магазинам.

Африканская чума свиней – высококонтагиозная вирусная болезнь, характеризу-

ющаяся высокой смертностью. Болеют все домашние, в том числе декоративные свиньи, и дикие кабаны независимо от возраста и породы.

Еще в 2007 году АЧС представлялась для животноводов России лишь теоретической угрозой. Заболевание было энзоотичным, фиксировалось в Субсахарной Африке, на Сардинии. В 2007 году АЧС появилась в Грузии и к осени распространилась по Закавказью. Уже в декабре 2007 года был зафиксирован первый случай

африканской чумы на территории России – в Чеченской Республике. Первыми носителями вируса были дикие кабаны.

По данным Россельхознадзора, на 23 августа 2021 года в РФ было зафиксировано 97 активных очагов АЧС. Из них 62 приходятся на домашних свиней, остальные – на диких кабанов. Больше всего очагов – 25 – зафиксировано в Ярославской области. В Хабаровском крае обнаружено девять очагов, в Приморском крае – семь (все заболевания в этих соседних регионах выявлены у домашних свиней).

К российским регионам – лидерам по количеству вспышек АЧС – относятся Калужская область (семь случаев), Псковская область (восемь) и Новгородская область (шесть). Всего с начала года в стране обнаружено 147 очагов АЧС¹.

В России жители пострадавших от АЧС регионов могут рассчитывать на компенсацию стоимости изъятого поголовья. В конце июля 2021 года в Калининском районе Саратовской области она составила 1,1 млн рублей, по данным ветеринарного управления региона. Стоимость рассчитывалась на основе данных Саратовстата.

В Германии болеют преимущественно дикие кабаны

В последнюю неделю августа в Германии количество обнаруженных диких кабанов с вирусом АЧС достигло 2038 особей. Только в минувшем июле было выявлено рекордное количество кабанов с АЧС – 309. Впервые же вирус был обнаружен в стране 9 сентября 2020 года, и с тех пор он распространился в восьми районах двух федеральных земель (Саксония и Бранденбург). При этом стоит отметить, что в Германии в течение последних 12 месяцев только на трех фермах были зафиксированы вспышки АЧС.

Отраслевое издание Pigprogress, специализирующееся на проблемах свиноводства, пишет, что в Германии АЧС передвигается с юга на север вдоль границы с Польшей. Тем временем в Польше с момента первой



Экономический ущерб при возникновении АЧС включает в себя затраты на диагностические исследования, карантинно-ограничительные мероприятия, депопуляцию в неблагополучном регионе, ограничение на вывоз оттуда сельскохозяйственной продукции.

обнаруженной вспышки АЧС выявлено 5340 диких кабанов с этим заболеванием. Их рекордное количество – 524 – было зафиксировано в феврале 2021-го.

Pigprogress обратило внимание, что схема распространения АЧС напоминает камень, брошенный в воду. В тех местах, где появились первые случаи заболевания, о новых вспышках больше не сообщается. Но зато в радиусе примерно 50 км от этих мест расходятся новые волны вспышек вируса.

Противника нужно знать: особенности вируса

Болезнь вызывает ДНК-содержащий кубической формы вирус семейства Asfarviridae. Для человека африканская чума свиней опасности не представляет, но несет значительные убытки для свиного поголовья. Клинические признаки африканской чумы свиней проявляются лихорадкой, покраснениями кожи (уши, хвост, грудная клетка, живот, задние конечности), животные отказываются от корма, у них нарушается координация движений, появляются рвота, диарея, у супоросных свиноматок происходят аборт.

На сегодняшний день лечение африканской чумы свиней не разработано, вакцины не существует.

Передача возбудителя африканской чумы свиней осуществляется путем непосредственного контакта домашней, в том числе декоративной, свиньи и диких

¹ Все данные – на 23 августа 2021 года.



кабанов с больными или павшими животными, пищевыми продуктами и сырьем, полученными от них, одеждой, объектами окружающей среды, включая почву, воду, поверхности помещений, оборудование, транспортные и технические средства.

Вирус устойчив к колебаниям температур, кислотности среды, к высушиванию и гниению, а также к дезинфицирующим препаратам. Солнечные лучи инактивируют вирус через 40–60 минут. В условиях свинарника при температуре 24 °С вирус остается активным до четырех месяцев. Вирус в крови, взятой от больных свиней, при температуре 5 °С сохраняет жизнеспособность до 7 лет, при температуре 20 °С выживает до 18 месяцев, при 37 °С сохраняет активность до 30 дней. При температуре 50 °С вирус сохраняется до одного часа, при 60 °С инактивируется за 20 минут.

В мясе от больного животного при хранении в замороженном состоянии вирус выживает до 155 суток, в копченой ветчине жизнеспособен до шести месяцев. В трупах павших от АЧС свиней вирус сохраняется от 17 суток до 10 недель, в фекалиях – до 160 суток, в моче выживает до 60 суток, в почве остается жизнеспособным в зависимости от сезона от 112 суток (лето–осень) до 200 суток (осень–зима).

В случае возникновения африканской чумы свиней на территории обнаруже-

АЧС напоминает камень, брошенный в воду. В тех местах, где появились первые случаи заболевания, о новых вспышках больше не сообщается. Но зато в радиусе примерно 50 км от этих мест расходятся новые волны вспышек вируса.

ния проводятся ограничительные мероприятия (накладывается карантин).

Экономический ущерб при возникновении АЧС включает в себя затраты на диагностические исследования, карантинно-ограничительные мероприятия, депопуляцию в неблагополучном регионе, ограничение на вывоз оттуда сельскохозяйственной продукции.

Соблюдение правил – превыше всего

Для сохранения здоровья поголовья и во избежание экономических потерь владельцам свиней необходимо соблюдать следующие правила:

- обеспечить безвыгульное содержание свиней;
- еженедельно обрабатывать свиней и помещения от кровососущих насекомых: клещей, вшей, блох, мух, комаров;
- проводить борьбу с грызунами;
- не использовать в корм свиньям пищевые и боенские отходы;
- не приобретать и не продавать свиней без согласования с государственной ветеринарной службой;
- при любых признаках ухудшения здоровья свиней, в случае падежа животных незамедлительно обращаться к специалистам государственной ветеринарной службы;
- при работе в помещениях, в которых содержатся свиньи, важно использовать сменную одежду и обувь;
- при входе в свинарник оборудовать дезинфекционный коврик, ежедневно заполнять его дезинфицирующими средствами;
- приобретенных новорожденных животных ставить на учет в государственных ветеринарных учреждениях по месту жительства, ежедекадно предоставлять животных для осмотра специалистам государственных ветеринарных служб;
- предотвращать попадание насекомых в животноводческие помещения. Для этого необходимо оборудовать сетками окна, двери, вентиляционные шахты;
- не допускать посторонних в животноводческие помещения.

И конечно, важно помнить, что любую болезнь легче и дешевле предупредить, чем с ней в дальнейшем бороться.

Актуальные ветеринарные правила осуществления профилактических, диагностических, ограничительных и иных мероприятий, установления и отмены карантина и иных ограничений, направленных на предотвращение распространения и ликвидацию очагов африканской чумы свиней, утверждены Приказом Минсельхоза России от 28 января 2021 г. №37. Порядок возмещения убытков от изъятия поголовья утверждается региональными законодательными актами.

мнение
эксперта



**Денис
Владимирович
Колбасов,**

доктор ветеринарных наук, профессор, директор Федерального государственного бюджетного научного учреждения «Федеральный исследовательский центр вирусологии и микробиологии»

Наибольшей проблемой для ситуации с африканской чумой свиней (АЧС) является то, что последние 10 лет эта ситуация не меняется. Территориально вспышки регистрируются в разных местах, а их причины и следствия примерно такие же, как и десятилетие назад. С учетом имеющегося опыта хотелось бы какого-то прогресса, а его, как такового, нет, идет просто перемещение заболевания по территории. Распространение заболевания связано в первую очередь с хозяйственной деятельностью человека, и происходит оно не из-за недостатка знаний, а от недостатка желания предпринимать нужные меры. Это и вызывает наибольшее беспокойство в настоящее время.

АЧС заражает малое количество животных, но после заражения одной особи проводится массовый убой всех контактных животных, даже клинически здоровых. Требования законодательства по АЧС довольно жесткие.

С научной точки зрения, еще масса вопросов по теме АЧС, которые требуют изучения, в том числе поэтому еще нет вакцины. Но с точки зрения профилактики заболевания и контроля над распространением – данных уже достаточно. Объем знаний хватит, чтобы решать эту проблему профилактическими методами. Многие страны это делают, есть опыт ликвидации и в дикой природе, и подтверждения благополучия стран после заноса заболевания, в т. ч. в Европе.

Залог успеха в борьбе с АЧС – это своевременная диагностика и ограничение перемещения инфицированной продукции. Ветеринары без помощи собственников не могут этого сделать, никаких ресурсов не хватит. Первый, кто видит проблему, – это собственник, но он по тем или иным причинам молчит, и это приводит к дальнейшему распространению заболевания, что мы сейчас и наблюдаем. **МИ**

Все из одних рук
Готовые Решения Гигиены
индивидуально
подобранные
для Вашего бизнеса

ITEC[®]
FRONTMATEC HYGIENE



реклама

Модульность • Ориентация на будущее • Безопасность

ООО Фронтматек • +7 495 424 9559 • moscow@frontmatec.com



itec-hygiene.com
frontmatec.com



CSB-SYSTEM

Компания:

ООО «ЦСБ-Систем»

115054, Россия, Москва,
ул. Валовая, д. 30, 2-й этаж
Тел. +7 (495) 641-51-56
E-mail: info.ru@csb.com

Авторы:

Герман Шальк,

член правления и директор
по продажам CSB-System SE

Игорь Демин,

коммерческий директор
ООО «ЦСБ-Систем»



Как ProMessa удваивает производительность с помощью автоматизации

Ввиду высоких ожиданий потребителей в отношении качества и постоянного наличия продукции, в том числе на фоне коротких сроков поставки, все большее значение в мясной промышленности приобретает автоматизированная интралогистика. Благодаря широкомасштабному проекту по автоматизации директор мясоперерабатывающего предприятия ProMessa Гарольд Рувелер обеспечил своей компании повышение производительности и готовности к поставкам.

Благодаря новой логистике экономически эффективно обслуживать 1200 клиентов

Еще лучше соответствовать требованиям сетей розничной торговли продуктами питания и таким образом укреплять конкурентоспособность – эти цели поставил в 2015 году Гарольд Рувелер, директор нидерландской мясоперерабатывающей компании ProMessa. Ключевым фактором для их достижения стали совершенно новая концепция и автоматизация логистической системы.

«Мы поставляем продукцию в около 1200 супермаркетов. Для этого нам нужна

Цифры и факты



- ProMessa BV
- Ассортимент: мясная продукция в потребительской упаковке (свинина, говядина, полуфабрикаты), вегетарианские продукты
- Ежедневная поставка продукции в почти 1200 супермаркетов
- Более 150 сотрудников
- Годовой оборот: более 70 млн евро
- Производство более 750 артикулов
- www.pro-messa.nl

логистика, с помощью которой мы экономически эффективно можем обрабатывать наш широкий ассортимент ремесленной мясной продукции. Наши клиенты, такие как Coor, Spar или Plus, могут заказать любой артикул в короткие сроки и в любом количестве. Тот, кто своевременно сделал заказ, как правило, получит его в тот же день», – поясняет Рувелер.

Это делает логистику значительным конкурентным преимуществом в стране, где обслуживание клиентов за прилавком практически потеряло свою актуальность. Около 90% продаваемых мясных продуктов в Нидерландах – это продукция



Преимущества CSB-System на ProMessa

- Интегрированное управление и мониторинг всех процессов, начиная с закупок, производства и логистики и до отгрузки готовой продукции
- Одновременная переработка и комплектация в заказы продукции различных линий по качеству
- Быстрое реагирование при поступлении дополнительных заказов
- Высокое разнообразие ассортимента продукции при низких логистических затратах

в потребительской упаковке для сетей розничной торговли.

Материальный поток полностью автоматизирован

В основе проекта стояла высокоуровневая интеграция складских систем в существующую ERP-систему. С помощью программного обеспечения сегодня автоматизирована и управляется вся интра-логистика, включая три ящичных склада для пустой тары, товаров, производимых в больших и малых объемах, а также четыре линии сортировки для ценовой маркировки и комплектации, автоматический склад отгрузки и конвейерную технику.

Автоматизированный материальный поток начинается непосредственно на выходе из производства. Артикулы, производимые в небольших объемах, загружаются на ящичный склад, а высокооборотистые артикулы – на инновационный роботизированный порталый склад. С этих складов, которые выполняют функцию промежуточного буфера перед этикетированием и комплектацией, ящики подаются на четыре линии ценовой маркировки с подключенными местами комплектации товаров по принципу «товар-к-человеку». Индивидуальная маркировка и комплектация товаров под клиента выполняются в одном рабочем шаге, и программное решение обеспечивает простую обработку заказов, выполняя для каждой партии перед комплектацией так называемую case calculation. При этом каждый заказ клиен-



Гарольд Рувелер,
директор ProMessa B.V.

«Благодаря нашей логистической системе мы можем эффективно комплектовать и отгружать клиенту даже минимальное количество товара».

та распределяется по предварительно рассчитанным смешанным ящикам. Затем необходимые количества оптимально разделяются по четырем линиям сортировки и ценовой маркировки с использованием IT-модуля для управления заданиями.

Производительность увеличена почти вдвое – при надежности поставок 99%

В результате сегодня на всех единицах оборудования возможно обработать максимально возможное количество каждого

артикула. Интегрированный склад отгрузки составляет готовые ящики в стопы по клиентам. Все это выполняется с оптимизацией по маршрутам, а именно с распределением во времени независимо от всех предыдущих процессов.

Благодаря автоматизации компания ProMessa в целом смогла значительно повысить производительность: «Мы почти удвоили объем производства до 150 000 единиц потребительской упаковки в день», – говорит Рувелер. Компания ProMessa не только повысила производительность, но и смогла добиться существенной оптимизации складских запасов. «Благодаря высокой скорости нашей логистической системы мы храним на буферном складе только предварительно упакованные и не маркированные товары в объеме, достаточном на один день», – говорит господин Рувелер. Таким образом возможно выполнять ежедневную поставку продукции клиентам, обрабатывая заказы в самые короткие сроки. Надежность поставок составляет при этом 99%. ■



Видео о решении CSB-System на предприятии ProMessa – сканируйте QR Code

ЭКСПОРТ
ЯНВАРЬ-ИЮЛЬ

2021 2020

351,2 ТЫС. Т

340,3 ТЫС. Т

МЯСО И МЯСОПРОДУКТЫ В РОССИИ.

ЧТО БОЛЬШЕ
ВЫВОЗЯТ
И ЧТО МЕНЬШЕ
ВВОЗЯТ



ОСНОВНЫЕ
НАПРАВЛЕНИЯ
ЭКСПОРТА В 2021
ГОДУ:

17,4 ТЫС. Т
ГОВЯДИНА



11,2 ТЫС. Т
КИТАЙ



1,17 ТЫС. Т
САУДОВСКАЯ АРАВИЯ



1,16 ТЫС. Т
КАЗАХСТАН

796 Т
КОНИНА



751 Т
КАЗАХСТАН



45 Т
УКРАИНА

79,9 ТЫС. Т
СВИНИНА



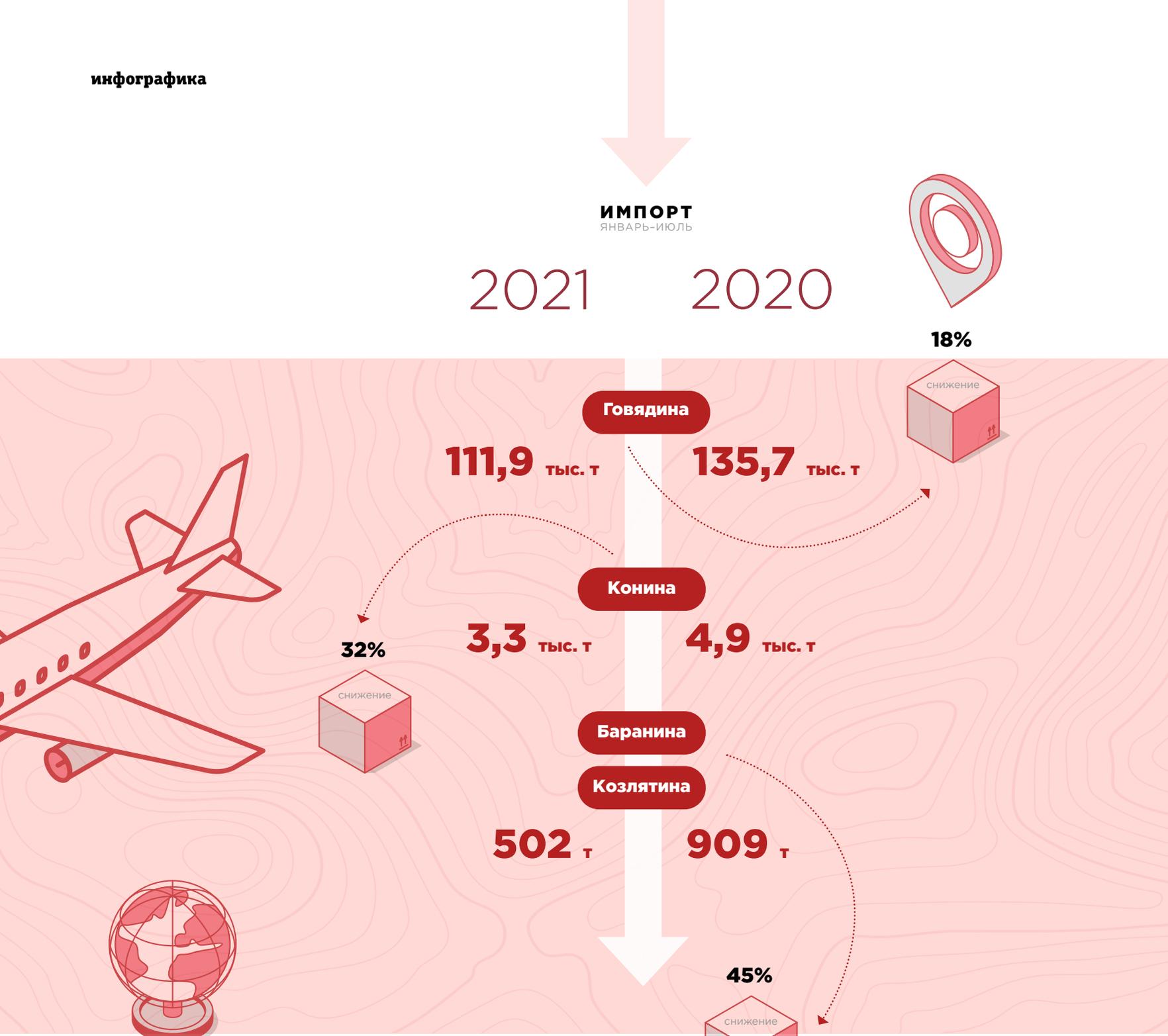
40,2 ТЫС. Т
ВЬЕТНАМ



18,9 ТЫС. Т
УКРАИНА

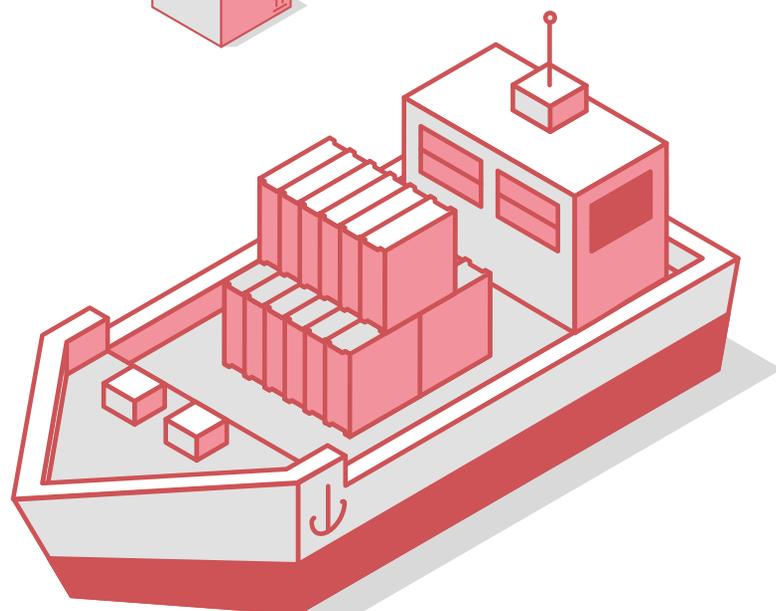


13,5 ТЫС. Т
БЕЛОРУССИЯ



Россельхознадзор

ведет непрерывную работу по открытию рынков новых стран для поставок сельскохозяйственной продукции, а также по расширению списка российских экспортеров, имеющих право на отправку подконтрольных товаров, в том числе мяса, за рубеж.



Инфографика составлена по данным информационной системы Россельхознадзора «Аргус» по состоянию на 8 августа 2021 года

Автор:

Елена Тайлашева

Текст
предоставлен
пресс-службой
СИБАГРО



Кирилл Абламейко:

«Продукция наших
мясокомбинатов больше
не конкурирует друг с другом»

О том, как региональные бренды становятся федеральными игроками, какие возможности и ограничения они приобретают при этом, и как меняется мясоперерабатывающая отрасль, рассказал первый заместитель председателя правления по мясопереработке СИБАГРО Кирилл Абламейко. В 2020 году 100% продукции холдинга СИБАГРО «перешло» под единый бренд: процесс ребрендинга, начавшийся полтора год назад, полностью завершен.

В 2020 году «Сибирская Аграрная Группа» была переименована в СИБАГРО, начался перевод всей продукции под единый бренд. Можете оценить результаты кампании?

– Ребрендинг еще идет. На сегодняшний день около 90% продуктов переведены в новую торговую марку СИБАГРО: мясо, яйцо и курица – на 100%, пельмени, колбаса и мясные деликатесы – на 90%. Оценить результаты таких масштабных изменений можно только на горизонте следующих двух–трех лет. Например, в том, что касается продаж, показатели зависят не только от нас как от производителя. У крупных торговых сетей свои регламенты, они довольно жесткие. Процесс ввода в торговые сети полноценного ассортимента может занимать от полугода до года и больше. Но, например, по категории свинины в потребительской упаковке, где ребрендинг прошел первым (весной 2020 года), мы видим: продажи за год выросли в 1,5 раза.

Для нас важно, что продукция мясокомбинатов холдинга больше не конкурирует друг с другом. Раньше на каждом из наших МК производилась колбаса докторская и сосиски молочные, таким образом, на полках супермаркетов были выложены два одинаковых продукта одного холдинга, по одной цене, но под разными торговыми марками, создающие конкуренцию друг другу. Это создавало эффект «каннибализации». Мы устранили проблему, теперь вся продукция продается под единым брендом СИБАГРО. Для потребителя в данном случае так же есть преимущество – продукты производятся на разных площадках по одной технологии в рамках единых стандартов качества, а значит, потребитель может купить знакомый, проверенный бренд не только в своем городе, но и на всей территории от Урала до Дальнего Востока.

– Вы, кстати, еще и заметнее: красно-зеленое пятно выделяется на полке.

– Да, мы выбрали оригинальное для мясных продуктов цветовое решение: обычно используются красный, розовый, золотистый цвета, для премиум-сегмента – чер-



Уже второй год на мясокомбинатах идут процессы унификации: схем обвалки мяса, ассортимента, рецептур, оборудования, упаковочных решений. Вводятся единые стандарты для всех предприятий.

ный... Это позволило нам действительно стать заметнее, нас легко найти потребителю – а он сейчас не готов тратить много времени на выбор.

В том, что касается непосредственно ассортимента, мы существенно сузили продуктовую матрицу, утвердив минимальный перечень продуктов, которые должны быть в любой торговой точке. В него вошли «локомотивы», в которые мы верим и которые востребованы потребителем. На полке должны лежать именно они, а не то, что получится.

Мы развиваем свои каналы продаж. К концу года планируем реформатировать фирменные магазины в Екатеринбурге, расширить в них ассортимент мяса и полуфабрикатов. Начали работу и с ка-

налом доставки, сотрудничаем с крупными сервисами – «Самокат» и Сбермаркет.

– Но ведь чем меньше наименований продукта, тем меньше рынок?

– Наоборот, сужение ассортимента – это подход федеральных игроков. Региональное предприятие выпускает огромное количество продукции, от ливерной до сырокопченой колбасы, потому что ему надо занять всю полку локального магазина. Но в сетях, которые сегодня продают основной объем, полка не резиновая, и каждое место на ней стоит денег.

Если ты «играешь» на федеральном рынке, у тебя должны быть выверенные позиции (например, несколько видов сосисок, колбас и деликатесов), которые могут конкурировать на полке с другими производителями.

– Какая у СИБАГРО сейчас география реализации?

– Мы сконцентрированы на Сибири и Урале: основные объемы продаем в Томске, Новосибирске, Красноярске, Кемерово, Новокузнецке, Алтайском крае, Екатеринбурге, Иркутске, Улан-Уде, Чите. Кроме того, весной холдинг приобрел предприятие в Старом Осколе (Белгородская область) – ПРОМАГРО, его продукция пока продается под старой торговой маркой. Ею мы «закрываем» рынки Москвы, ЦФО, ЮФО и даже частично СЗФО – расстояния в европейской части страны другие, не сибирские...



– Мясокомбинаты у вас расположены в Томске, Новосибирске, Екатеринбурге и Белгородской области. У них у каждого теперь своя специализация по продукции?

– Было несколько вариантов, каким образом распределить ассортимент. В итоге мы пришли к тому, что нельзя основываться только на технических возможностях предприятия – важнее логистическая цепочка наших основных контрагентов, РЦ (распределительных центров) сетей. Произвести в Томске, сложить в Новосибирске, а продать в Екатеринбурге – это существенно дороже, чем произвести в Екатеринбурге и там же продать. И самое главное – сроки, наша цель доставить продукт в точку максимально свежим. Поэтому в части производства колбас и деликатесов весь ассортимент дублируется и в УФО (Екатеринбург), и в СФО (Новосибирск), т. е. производится рядом с основными рынками сбыта.

В рамках полуфабрикатной группы есть специализация: пельмени мы производим в Томске, рубленые полуфабрикаты (котлеты, купаты) – в Новосибирске. Это замороженные продукты, и сроки хранения позволяют доставлять их в любую точку Сибири и Урала.

Уже второй год на мясокомбинатах идут процессы унификации: схем обвалки мяса, ассортимента, рецептур, оборудования, упаковочных решений. Вводятся единые стандарты для всех предприятий – чтобы

Продукты производятся на разных площадках по одной технологии в рамках единых стандартов качества, а значит, потребитель может купить знакомый, проверенный бренд не только в своем городе, но и на всей территории от Урала до Дальнего Востока.

продукция под брендом СИБАГРО была одинаково качественной в любом городе.

– Потребительское поведение меняется от региона к региону?

– Могу сказать, что в Екатеринбурге уже сформирован рынок свежего мяса в потребительской упаковке. Люди перестают покупать месячный запас в морозилку и переходят на модель периодического пополнения холодильника, покупая за раз кусочки свинины 0,5–1 кг. В Новосибирске

эти тенденции тоже набирают обороты. Но рынок только стартует, процесс смены модели идет медленно, и мы видим этот тренд только в крупных городах. Например, в Томске потребление свинины более консервативно. Для многих томичей свинина – это история про стратегический запас в морозильной камере. Люди по привычке идут на рынок (разовая покупка составляет 5–7 кг) и, как правило, не знают производителя этого мяса.

Динамично развивается рынок полуфабрикатов: шашлыки, колбаски для гриля, мясо в маринадах. Сейчас в СИБАГРО проводится масштабная работа по изучению рынка и потребительских предпочтений. В 2021 году мы в разы увеличили программу маркетинговых исследований. Это позволит нам лучше понимать своего потребителя и более точно попадать в его ожидания.

В четвертом квартале 2021 года запланирован запуск собственного проекта продаж через Интернет. Для клиента это возможность заказать доставку мяса онлайн, прямо от производителя, с гарантией качества и безопасности. Сейчас тестируют сайт и мобильное приложение.

– В целом какие вы видите перспективы у отрасли мясопереработки?

– К сожалению, для мясопереработки год не очень удачный – сырье крайне дорогое, я бы сказал, рекордно дорогое за все времена. Все подорожало – мясо, специи,



Люди перестают покупать месячный запас в морозилку и переходят на модель периодического пополнения холодильника, покупая за раз кусочки свинины 0,5–1 кг. В Новосибирске эта тенденция тоже набирает обороты.

упаковочные материалы, картон, по ряду позиций – на десятки процентов, при этом сети не принимают повышение больше 5–7%.

В такой ситуации многие производители начали снижать качество: пытаются сохранить доходность, удешевляют рецептуры. Наши сравнительные дегустации говорят о том, что многие конкуренты, в том числе известные федеральные бренды, сделали крайне рискованные шаги в плане качества продукции, и потребитель это точно заметит.

СИБАГРО в этом плане гораздо устойчивее многих: мы обеспечены собственным мясным сырьем, знаем, где и как оно выращено, всегда уверены в качестве. Никакого изменения рецептур у нас точно не будет. Это принципиальная позиция акционеров холдинга: мы выходим на рынок с новым продуктом, и пусть он будет дорогим для нас, но на компромиссы по качеству мы не пойдем. **МП**

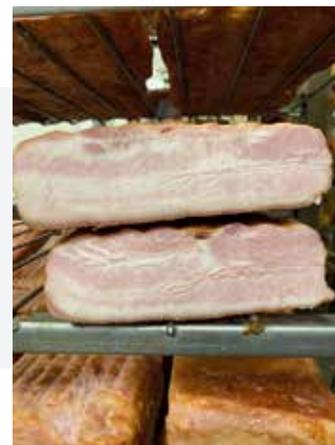


Эко-ингредиенты

ВЫСОКИЕ ТЕХНОЛОГИИ ФУНКЦИОНАЛЬНОСТИ

Предлагаем технологические решения:

- грудка куриная варено-копченая с выходом до **135%**
- карбонад варено-копченный с выходом до **185%** из дефростированного сырья
- карбонад варено-копченный с выходом до **170%** из охлажденного сырья
- грудинка варено-копченая есть решения для выхода **160%**.



Павильон 3
стенд 3А65

ВЫСОКИЕ
ТЕХНОЛОГИИ
ФУНКЦИОНАЛЬНОСТИ



Тел. +7(495)146-86-56



E-mail: tehnolog@ecoingredients.ru

ecoingredients.ru



Компания:
**АО «Мясокомбинат Клинский»
(Группа «ПРОДО»)**



Основана:
2004 год



Место расположения:
г. Клин



Текст и фото предоставлены компанией

ВЕРНЫ ТРАДИЦИЯМ, ОТКРЫТЫ ПЕРЕМЕНАМ

Эти тезисы очень гармонично уживаются между собой в стратегии развития АО «Мясокомбинат Клинский». Такая позиция позволяет предприятию сохранять конкурентоспособность даже при неблагоприятной рыночной конъюнктуре.

В подмосковном городе Клин вряд ли найдется человек, незнакомый с продукцией АО «Мясокомбинат Клинский». Это предприятие, с 2004 года входящее в Группу «ПРОДО», – крупный и надежный работодатель, а также активный участник всех городских мероприятий. Хотя без вкусной и качественной продукции, а только активной общественной и социальной позицией комбинат не смог бы добиться такой популярности. Знаменитые клинские сосиски и колбаса «Докторская» полюбили москвичам еще в середине прошлого века. И сегодня эти продукты – настоящие хиты продаж, так как постоянство качества и вкуса – принципиальная позиция АО «Мясокомбинат Клинский». Благодаря такому подходу предприятие сохраняет и преумножает лояльную аудиторию даже в периоды экономических спадов и снижения платежеспособного спроса, несмотря на то, что продукция комбината позиционируется в высоком ценовом сегменте.

На высшем уровне

Колбасы, сосиски, мясные деликатесы и другие продукты под брендом «Клинский» уже много десятилетий занимают почетное место на столах жителей

Москвы и Подмосковья, а в последние годы их по достоинству оценили в Санкт-Петербурге и других регионах. В 2019 году мясокомбинат отметил юбилей – 80 лет со дня основания. В далеком 1939 году в Клину открыли небольшой убойный пункт, а строительство мясоперерабатывающего предприятия началось уже после Великой Отечественной войны. В те годы перед комбинатом стояла задача – обеспечить послевоенную столицу мясной продукцией. И продукция предприятия быстро завоевала сердца москвичей.

Сейчас ассортимент АО «Мясокомбинат Клинский» превышает 170 наименований, самые популярные – вареная колбаса «Докторская», сосиски «Молочные», «Сервелат ГОСТ», колбаса сырокопченая «Брауншвейгская». Каждый день мясокомбинат выпускает свыше 100 т колбасных изделий и около 4 т полуфабрикатов.

Сегодня «Мясокомбинат Клинский» – одно из крупнейших мясоперерабатывающих предприятий Московской области, на котором работает более 1,5 тыс. человек. Пожалуй, в Москве и Московской области сложно найти магазин, где отсутствует продукция АО «Мясокомбинат Клинский». Широкий ассортимент качественной продукции еще в середине



Высокое качество продукции – основополагающий фактор формирования потребительской лояльности. Чтобы завоевать любовь потребителей, нужны годы, а потерять ее можно в одно мгновение. И потом восстановить будет очень сложно.





Сейчас ассортимент АО «Мясокомбинат Клинский» превышает 170 наименований, самые популярные – вареная колбаса «Докторская», сосиски «Молочные», «Сервелат ГОСТ», колбаса сырокопченая «Брауншвейгская». Каждый день мясокомбинат выпускает свыше 100 т колбасных изделий и около 4 т полуфабрикатов.



прошлого века оценили высоко: мясокомбинат был выбран поставщиком Кремля, правительственных структур, статусных гостиниц столицы. По сей день продукция комбината представлена в Госдуме и Управлении делами Президента.

Только качество

В последние годы мясопереработчикам в России работать довольно сложно: рынок колбасных изделий стагнирует и возможности увеличения объемов производства довольно ограниченные. При этом конкуренция среди участников рынка постоянно растет, а покупательская способность не увеличивается. Особенно насыщен рынок Москвы и Подмосковья, на котором и работает «Мясокомбинат Клинский».

«Потребители с каждым годом становятся все избирательнее. Доходы населения снижаются, предложения на рынке в избытке. При этом стоимость сырья и других ингредиентов постоянно растет, – рассказывает директор АО «Мясокомбинат Клинский» Светлана Рыжова. – Мы не можем «разбавлять» рецептуру продукции за счет более дешевых ингредиентов, чтобы снизить себестоимость, резко повышать цены тоже нет возможности. Поэтому способов «выживания» у нас всего два – внутренняя оптимизация всех производственных процессов и гибкая ассортиментная политика. При этом высокое качество продукции – основополагающий фактор формирования потребительской лояльности. Чтобы завоевать любовь потребителей, нужны годы, а потерять ее можно в одно мгновение. И потом восстановить будет очень сложно».

Все годы своей работы мясокомбинат стремится к оптимальному сочетанию традиций и инноваций. Те, кто давно любит продукцию под брендом «Клинский», знают, что вкус их любимой колбасы «Докторская» или сосисок «Молочные» всегда остается таким, как в детстве, так как стабильность качества и вкуса – это то, чего строго придерживаются на предприятии. До сих пор большая доля продукции производится



Когда стало ясно, что потребители все больше предпочитают нарезанные колбасы в упаковках небольшого веса, мы оборудовали специальный цех по выпуску продукции в этом формате и постоянно развиваем это направление. В прошлом году выпустили сосиски в оригинальной упаковке – прямо в стакане. Их можно залить кипятком и насладиться вкусом на работе, на прогулке или в поездке



**Светлана Рыжова,**

директор АО «Мясокомбинат Клинский»:

«Я горжусь тем, что на нашем предприятии сложились такие взаимоотношения. Хотя в трудовом договоре нет пунктов о доверии и теплых отношениях в коллективе, я считаю их обязательными составляющими эффективной работы. Наш лозунг – «Делать как для себя», а так работать можно только при условии, что в коллективе отсутствуют дразги, недопонимание и все работают на общий результат».

по ГОСТам, остальной ассортимент – это уникальные разработки предприятия. Благодаря работе технологов АО «Мясокомбинат Клинский» на полках магазинов регулярно появляются новинки, привлекающие внимание новых потребителей.

«Мы постоянно работаем с ассортиментом, стремимся заинтересовать покупателей оригинальными новинками, стараемся предугадать изменения предпочтений потребителей или даже сформировать новые тренды, – рассказывает Светлана Рыжова. – Когда стало ясно, что потребители все больше предпочитают нарезанные колбасы в упаковках небольшого веса, мы оборудовали специальный цех по выпуску продукции в этом формате и постоянно развиваем это направление. В прошлом году выпустили сосиски в оригинальной упаковке – прямо в стакане. Их можно залить кипятком и насладиться вкусом на работе, на прогулке или в поездке».

Работа с ассортиментом – это одно из важнейших направлений работы предприятия. Собственные разработки технологов предприятия, такие как «Миланская», «Альпийская», «Пармская», ветчина для тостов под брендом «Клинский», быстро становятся хитами продаж. Кроме того, мясокомбинат умеет находить новые перспективные направления и ниши и выпускает уникальные продукты. Например, несколько лет назад стартовали продажи колбасной продукции «Умка» для детей от трех лет. Чтобы начать выпуск этой продукции, предприятие сотрудничало с ВНИИМП им. В.М. Горбатова, разработавшего специальный «детский» ГОСТ на колбасную продукцию. На комбинате был построен новый цех, оснащенный импортным оборудованием, для производства детского питания.

Делаем для себя

Каждый, кто побывает на производстве АО «Мясокомбинат Клинский», сразу заметит, что здесь реально дружный и сплоченный коллектив. Для всех сотрудников – и для работников цехов, и для директора комбината Светланы Рыжовой – это больше, чем работа. «Мне кажется, я корнями выросла в «Мясокомбинат Клинский». Считаю его вторым домом и надеюсь, что наша династия здесь продолжится», – признается технолог дирекции главного технолога Екатерина Веселых. Здесь работали ее бабушка и отец, сама она пришла на «Мясокомбинат Клинский» в 1998 году.

«Мы отказались от сотрудников и нашли единомышленников» – это слова из рекламного ролика молочных сосисок бренда «Клинский». И они отражают главный принцип, на котором базируются отношения внутри коллектива мясокомбината.

Конечно, на мясокомбинате работает система материальной и нематериальной мотивации сотрудников. В том числе, это регулярные трудовые соревнования внутри подразделений, а победителей не просто отмечают грамотами и премиями – они пользуются всеобщим вниманием и уважением. Кроме того, каждый сотрудник знает, что любое предложение по улучшению работы будет адекватно встречено руководством и что любую проблему можно обсудить как с непосредственным начальством, так и с вышестоящим. Так формируются личная ответственность и уверенность каждого, вне зависимости от занимаемой должности, в том, что он важное звено, без которого никак не обойдется производственный процесс. Возможно, это и есть реально работающий рецепт создания эффективного производства, со временем не теряющий актуальности. **МП**





Компания:

ЭКО-ИНГРЕДИЕНТЫ

Тел. +7(495)146-86-56

E-mail: tehnolog@ecoingredients.ru
ecoingredients.ru

«ЭКО-ИНГРЕДИЕНТЫ»: знаем, как повысить рентабельность бизнеса, сохранив качество продукции

В 2021 году рост цен на мясо продолжился. Так, среднегодовые цены на отечественном рынке свинины с января по август выросли на 30% и составили более 3 долл. за килограмм. Подорожание ложится на плечи производителей продукции и деликатесов из мяса и птицы, которые не могут более поднимать цены для ретейла и покупателей.

На фоне этих процессов производители ищут пути оптимизации производственных и технологических процессов. В компании «ЭКО-ИНГРЕДИЕНТЫ» есть готовые технологические решения, направленные на увеличение доходности предприятий-партнеров в период нестабильного рынка мясного сырья.

Целью создания компании «ЭКО-ИНГРЕДИЕНТЫ» было производство в России высокофункциональных, высокотехнологичных продуктов, не уступающих по качеству европейским аналогам.

Профессионализм компании основан на экспертных знаниях. Только четкое понимание продаваемого качественного готового мясного продукта направляет компанию на создание пищевых добавок высочайшего качества и функционала.

Большинство производителей реализуют свою продукцию в сетевых магазинах, закупочные цены которых меняются не с такой скоростью, как цены на мясное сырье. Производителю необходимо оперативно адаптироваться к сложившейся рыночной конъюнктуре.

Первое, с чего стоит начать, – увеличить выход готовой продукции без изменения качественных характеристик. В компании «ЭКО-ИНГРЕДИЕНТЫ» знают, как это сделать. В компании собраны специалисты с определенным опытом, в том числе опы-



*Карбонад в/к.
 Выход готового продукта 180%*

У карбонада с высоким выходом срез плотный, без сетки, четко выражена структура мышечных волокон.

том оценки рынка, а также опытом производства готовой продукции. На этом и основан профессионализм компании.

■ Алексей Суворов, коммерческий директор ООО «ЭКО-ИНГРЕДИЕНТЫ»:

– Мы видели то, что лежит на прилавках, то, что производится в настоящее время, и видели задел для улучшения качества продукции. Безусловно, мы опирались на опыт производства комплексных пищевых добавок европейскими компаниями.

Основная задача компании – сделать так, чтобы ее клиенты – производители – выпускали такую продукцию, которая продавалась бы с определенной маржой для них и пользовалась спросом у конечного потребителя.

Компания «ЭКО-ИНГРЕДИЕНТЫ» является не только производителем и поставщиком пищевых добавок. Специалисты компании оказывают комплексный технологический консалтинг предприятиям, в результате которого внедряются со-



Грудка в/к. Выход готового продукта 160%

временные технологические решения, направленные на выпуск предприятием-партнером качественной высокорентабельной продукции.

На сегодня преимущество перед европейскими производителями аналогичных добавок заключается в том, что в «ЭКО-ИНГРЕДИЕНТЫ» лучше знают российский рынок. Здесь уже разработали и производят продукты, которые не только не уступают, но даже превосходят по качеству европейские, в том числе австрийские, немецкие, польские аналоги.

В основном на этапе запуска производства в компании опирались на опыт немецких и австрийских компаний. Сегодня «ЭКО-ИНГРЕДИЕНТЫ» находятся с ними на одном уровне, если говорить о качестве, но предлагают гораздо более оптимальную для российского производителя цену. Здесь очень тщательно подбирают сырье, оценивают его, подбирают по всему миру стабильных, надежных поставщиков.

Основные направления деятельности компании по производству пищевых добавок

Производителям копчено-вареных деликатесов компания «ЭКО-ИНГРЕДИЕНТЫ» предлагает решения для получения:

- грудки куриной варено-копченой с выходом до 135%,
- карбонада варено-копченого с выходом до 185% из дефростированного сырья,
- карбонада варено-копченого с выходом до 170% из охлажденного сырья,
- для грудки варено-копченой есть решения для выхода 160%.

Продукты, изготовленные с использованием решений от ООО «ЭКО-ИНГРЕДИЕН-

Компания:

ООО «ЭКО-ИНГРЕДИЕНТЫ»

Дата основания:

2016 год

Место расположения:

Москва, Московская область, г. Балашиха

Направление работы:

производство пищевых добавок для мясоперерабатывающей промышленности

География поставок:

Россия, страны ЕАЭС – Белоруссия и Казахстан

ТЫ», имеют плотный срез без сетки, волокнистую структуру, у них отсутствует влага в пакете, чем они выгодно отличаются от продуктов конкурентов. Они неизменно пользуются спросом у покупателей.

Стоит отметить, что продукты с указанными выше выходами по качественным характеристикам не уступают продукции с меньшими выходами. Производителю же они позволяют не только сохранить, но и повысить маржинальную доходность.

Также компанией «ЭКО-ИНГРЕДИЕНТЫ» разработаны решения для производ-

ства мясных полуфабрикатов с выходом готового продукта для охлажденных полуфабрикатов – 130%, для замороженных полуфабрикатов – 145%. Эта такая продукция, как:

- мясо для запекания,
- мясо для жарки,
- шашлыки и т. п.

Компания всегда готова разработать индивидуальные решения для каждого партнера. Они разрабатываются на основании потребностей и возможностей предприятия. Есть решения и для производителей тушенки.

Продукты, произведенные с применением решений от компании «ЭКО-ИНГРЕДИЕНТЫ», отличаются востребованные у потребителей сочность и время приготовления. Производителю же открываются новые возможности для повышения рентабельности бизнеса.

■ Андрей Чесноков,
директор ООО «ЭКО-ИНГРЕДИЕНТЫ»:

– На самом деле довольно просто в наше непростое время перейти на другие добавки и начать получать прибыль. У нас есть своя лаборатория, в которой мы проводим свои изыскания, мы привлекаем к сотрудничеству научно-исследовательские институты. Мы, по сути, продаем технологический консалтинг, подсказываем предприятиям, как следует видеть рынок. Мы действительно понимаем, как в сложной финансовой ситуации помочь заводу получать прибыль.

Рост цен на сырье идет непрерывно. Соответственно, получив деликатес с низким выходом, предприятие должно повышать закупочные цены для сетей, которые, в свою очередь, повышение цен не принимают. Поставщик пытается повысить выход, но его технологии, добавки, которые использовались до этого, неэффективны в современных реалиях.

Просто увеличение выхода без привлечения новых технологий в итоге даст продукт, который не удовлетворит потребителя. А дальше поставщик теряет свое место на полке, и его занимает тот, кто вовремя начал применять новые технологии и изготавливать качественную продукцию с большим выходом. Отметим, что наши партнеры сегодня чувствуют себя достаточно уверенно. ■

2022

ДЕЛОВЫЕ МЕРОПРИЯТИЯ ИД «СФЕРА»



02-03.02.22 | СПб / Карелия

**VI МЕЖДУНАРОДНАЯ
КОНФЕРЕНЦИЯ «РЫБА»**
аквакультура



Июль | Карелия

**III МЕЖДУНАРОДНАЯ
КОНФЕРЕНЦИЯ «СНЕК. 7.0»**
Технологии производства и продвижения



Февраль | Москва

**МЕЖДУНАРОДНАЯ КОНФЕРЕНЦИЯ
«БИОТОПЛИВО»***



Август | Санкт-Петербург

**V МЕЖДУНАРОДНАЯ
КОНФЕРЕНЦИЯ
«КОНДИТЕРСКАЯ ИНДУСТРИЯ»**
Мучнистые и сахаристые изделия



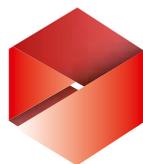
02-03.03 | Чебоксары

**МЕЖДУНАРОДНАЯ
КОНФЕРЕНЦИЯ «ПИВО. ХМЕЛЬ.
СОЛОД»**



Сентябрь | Москва

**ПЛОДО-ОВОЩНАЯ КОНФЕРЕНЦИЯ
«ТЕХНОЛОГИИ ВЫРАЩИВАНИЯ
И ХРАНЕНИЯ»***



Март | Санкт-Петербург

**КОНФЕРЕНЦИЯ «ОТДЕЛ КАДРОВ
И ОБУЧЕНИЕ»***



Октябрь | Анапа

**КОНФЕРЕНЦИЯ
«ВИНО И ВИНОГРАД»***



18-19.05 | Регионы России

**МЕЖДУНАРОДНЫЙ ФОРУМ
«АГРО.PRO»**
Птицеводство. Свиноводство



Ноябрь | Санкт-Петербург

**VII МЕЖДУНАРОДНАЯ
КОНФЕРЕНЦИЯ
«МАСЛОЖИРОВАЯ ИНДУСТРИЯ»**
Масла и жиры



25-26.05 | Санкт-Петербург

**VII МЕЖДУНАРОДНЫЙ
БИЗНЕС-ФОРУМ «МИРОВАЯ СОЯ»**



Декабрь | Москва

**КОНФЕРЕНЦИЯ
«ПОЛЯ РОССИИ»**
Зерновые и масличные культуры

Регистрация и подробная
информация:



+7 (812) 245-67-70
sfm.events

* организатор конференции
имеет право перенести или
отменить конференцию

рецептура

Компания:

Zaltech

www.zaltech.com

Наш стенд на выставке
«Агропродмаш-2021»
73В30

Сыровяленая «Фейрика»



Сыровяленая «Фейрика»

Компоненты	Кол-во, кг
Сырье	
Свинина нежирная (рисунок 5-6 мм)	30,0
Свинина полужирная (рисунок 5-6 мм)	12,0
Гранулы (рисунок 4 мм)	12,0
Свинина нежирная	30,0
Шпик (рисунок 8-10 мм)	16,0
Специи и добавки	
Соль с нитритом натрия	1,10
Соль поваренная	1,70
«Салями «Фейрика» арт. 138450	1,20
«Топ Аром Пармский» арт. 112455	0,20
«Салями актив» арт. 115966	0,01
«Карпро РБ +» арт. 187050	0,15
Итого	104

«Салями «Фейрика» арт. 138450 – вкусоароматическая смесь для производства п/к, в/к, с/к и с/в колбас. Вкусовое направление – яркое: перец черный, чили, паприка с ароматом вяленого мяса. Дозировка: 12 г/кг фарша.

«Топ Аром Пармский» арт. 112455 – вкусоароматическая смесь для производства всех видов мясных изделий, соусов, супов. Вкусовое направление – насыщенный вкус созревшего с/в мяса с легким оттенком пряностей: перец черный, базилик, тимьян. Дозировка: 1-3 г/кг.

«Салями актив» арт. 115966 – ферментный препарат для производства сырокопченых и сыровяленых продуктов. Дозировка: 10 г на 100 кг массы.

«Карпро РБ» арт. 187050 – водорастворимый краситель для производства колбасных изделий темно-красного цвета. Дозировка: 1-3 г/кг фарша в зависимости от нужного цвета и состава фарша. **Е**



Комплексные смеси специй, вкусоароматические композиции и функциональные добавки для производства всех видов мясных и рыбных продуктов.

Москва	(495) 532-90-85
Санкт-Петербург	(812) 600-45-45
Владимир	(4922) 34-66-11
Казань	(843) 224-52-61
Липецк	(4742) 41-78-73
Новосибирск	(383) 363-03-70
Барнаул	(3852) 25-95-31
Томск	(3822) 40-56-96
Омск	(3812) 55-12-06
Саранск	(8342) 23-04-98
Самара	(846) 977-38-18
Саратов	(846) 977-38-18
Тамбов	(4752) 73-70-01
Челябинск	(351) 262-28-40
Ярославль	(4852) 72-18-85
Воронеж	(473) 206-90-12
Пенза	(8412) 60-69-68
Хабаровск	(4212) 46-18-71
Уфа	(347) 246-64-98
Красноярск	(391) 264-06-30
Иркутск	(3955) 57-12-42
Краснодар	(861) 252-25-16
Пятигорск	(8793) 31-98-38
Армавир	(86137) 5-47-00
Рязань	(4912) 96-82-62
Крым	(495) 532-90-85
Н. Новгород	(831) 469-34-13

ООО ЗАЛТЕХ РУС» +7 (498) 635-06-02

ООО «МИТ ТЕХНОЛОДЖИ» +7 (495) 776-02-11, +7 (495) 532-90-85

www.zaltech.com



ОНЛАЙН-КУРС

повышения квалификации

«Вирусные и бактериальные болезни птичьего стада»



▶ Программа курса:

Вирусные болезни

1. Грипп птиц
2. Ньюкаслская болезнь птиц
3. Инфекционный бронхит кур
4. Болезнь Гамборо
5. Болезнь Марека
6. Инфекционная анемия цыплят
7. Прогрессивные методы вакцинопрофилактики
8. Метапневмовирусная инфекция птиц
9. Редкие и малоизученные болезни птиц

Бактериальные болезни

10. Система контроля бактериальных болезней птиц
11. Колибактериоз птиц
12. Сальмонеллёзы птиц
13. Респираторные болезни птиц
14. Болезни с поражением желудочно-кишечного тракта

▶ Лекторы:



**Джавадов Эдуард
Джавадович**

Директор Научно-исследовательского консультационно-диагностического центра по птицеводству ФГБОУ ВО «СПбГУВМ», профессор кафедры эпизоотологии им. В.П. Урбана, доктор ветеринарных наук, профессор, академик РАН, заслуженный деятель науки РФ



**Новикова Оксана
Борисовна**

Кандидат ветеринарных наук, ведущий научный сотрудник, заведующий отделом микробиологии «ВНИВИП» – филиал ФНЦ «ВНИТИП» РАН

Предварительная запись на курс: **+7 (812) 245-67-70**
info@vcube.online

ДОСТО® Грин вместо салиномицина в корме бройлерной птицы

Применение натуральной кормовой добавки ДОСТО® Грин обеспечивает значительное повышение эффективности выращивания и откорма бройлера. Затраты на натуральную кормовую добавку из расчета на тонну корма может позволить себе каждая птицефабрика, значительно сократив целый ряд других кормовых издержек. Точные дозировки автором статьи даются строго индивидуально при совместной оптимизации рациона с/х птицы. Антикокцидийные, иммуностимулирующие, противовоспалительные, активизирующие пищеварение и антибактериальные свойства ДОСТО® в значительной степени экономически оправдывают применение.

Натуральная кормовая добавка ДОСТО® Грин ингибирует через корм патоген-

ную микрофлору в желудочно-кишечном тракте птицы, активизирует пищеварение и помогает активной иммунной системе справляться с инфекциями. Жизненные силы птицы более эффективно и в полной мере тратятся на рост и развитие, что и требуется от бройлера.

Основной защитой бройлерного цыпленка служит присутствие в корме добавки ДОСТО®, которая нейтрализует высокое содержание патогенов, поступивших в организм птицы через желудочно-кишечный тракт. Применение ДОСТО® в строгой рекомендации производителя позволяет вырастить рентабельную птицу без применения антибиотиков в корме. Пример результатов применения ДОСТО® на одной из бройлерных птицефабрик в табл. **Р**

Кормовая добавка и дозировка	ДОСТО® Грин (7,5% ДОСТО® Орегано)	Рекомендации дозировки даются строго индивидуально
Альтернативная кормовая добавка и дозировка	ДОСТО® Концентрат 500 (50% ДОСТО® Орегано)	
Страна применения и год фиксации результатов	США	2019
Кросс птицы	Ross 308	
Схема применения	Весь период выращивания и откорма – 35 суток вместо салиномицина 66 мг/кг	
	Контроль	ДОСТО
Живой вес к убою	1636 г	1681 г
Конверсия корма	1,721	1,685

Эффективная замена антибиотиков

Птицеводство

- решение при гистомонозе, кокцидиозе, сальмонеллезе, клостридиозе;
- улучшение усвоения корма;
- стимуляция выработки ферментов;
- ↑ привесов/ выход яйца.



Свиноводство

- решение при илеите;
- предотвращение диареи;
- улучшение усвоения корма;
- ↑ молочности свиноматок/ привесы на откорме;
- ↑ привлекательности корма, антистресс.



Коровы и телята

- ↑ молока 1- 4,5 л/сутки;
- предотвращение ацидоза;
- антистресс (в т. ч. тепловой);
- телята без диареи;
- ↓ соматика молока.



!!! ВНИМАНИЕ

Компания DOSTOFARM несет ответственность за эффективность исключительно ДОСТО® Орегано. Помните, что не все то орегано, что как орегано пахнет. За подробной информацией и результатами применения обращайтесь напрямую к нам или к нашему дистрибьютору.



ДОСТО® Концентрат 500



ДОСТО® Грин



ДОСТО® Ликвид



ДОСТО® Эмульсия



ДОСТО® Капсулы



Компания:

ООО «КВС РУС»

119530, г. Москва,
Очаковское шоссе, 34
Тел. +7 (495) 269-51-82
www.kws-rus.com



Сорго для обеспечения высококачественными кормами КРС

Современное молочное и мясное скотоводство зачастую сталкивается с вызовами изменения климата по всему миру и увеличения засушливых периодов. В этих условиях задача обеспечения продуктивных животных высококачественными кормами требует поиска новых и возрождения забытых способов хозяйствования на селе.

Альтернативные кормовые культуры сегодня приобретают все большее значение в кормопроизводстве. Следует отметить, что речь не идет о полной замене традиционных для животноводов кормовых культур. Однако в условиях, в которых традиционные кормовые культуры не обеспечивают требуемое количество урожая и качество кормов, необходимо изменять структуру севооборотов для получения собственных кормов надлежащего качества.

Внимание на сорго и сорго-суданковые гибриды

Повсеместно культивируемые, особенно в странах с засушливым климатом, сорго и сорго-суданковые гибриды обеспечивают продуктами питания людей и кормами животных. Они занимают по распространенности пятое место в мире. В сфере молочного и мясного скотоводства вышеупомянутые культуры являются прекрасным дополнением или заменой традиционным. Сорго и сорго-суданковые гибриды обладают большей засухоустойчивостью, чем травы, зерновые колосовые и кукуруза.

Питательная ценность

№ п/п	Корма	Фаза развития растения	В 1 кг корма содержится		
			к. ед.	ПП	Каротина
1	Сорго-суданковый гибрид Фрея	Выход в трубку	0,21	18,3	45
		Выбрасывание метелки	0,26	18,0	24
		МВС	0,30	16,5	17
2	Кукуруза	Выбрасывание метелки	0,15	16,3	32
		Цветение	0,18	16,0	25
		Молочная спелость	0,20	15,2	24
		МВС	0,23	14,4	31

за. Они менее требовательны к плодородию почв и количеству вносимых удобрений, а затраты на семена сорго ниже.

Из сорго можно заготавливать силос, сенаж, сено и использовать его на зеленый корм. Силос из сорго помимо высоких питательных характеристик обладает приятными вкусовыми свойствами и отличается высокой поедаемостью, хотя энергетиче-

ская ценность силоса из сорго ниже, чем кукурузного. Но, учитывая более стабильные урожаи сорго в засушливых условиях, экономическая выгода возделывания сорго становится очевидной. Силос из сорго можно скармливать ремонтному молодняку и продуктивным животным с более низкими, по сравнению с высокоудойными группами, энергетическими потребностями.

Пример совместных посевов кукурузы и сорго

В Венгрии, по данным L. Kalman и E. Rajki, с 1996-го по 2016 год совместные посевы сорго и кукурузы увеличивают урожайность на 26–36% больше, чем монопосевы кукурузы. Обеспечивается более высокое качество силоса с комбинацией высокого содержания протеина и сахаров сорго с высокой энергетической ценностью кукурузы. Заготовка смешанного силоса из кукурузы и сорго в соотношении 1:1 дает наилучшее качество силоса. Даже в засушливые годы сорго остается зеленым до сбора урожая, сохраняя достаточное количество влаги и сахара для быстрого и оптимального брожения силоса.

Потенциал силоса из сорго

Уборку сорго на силос производят в фазу восковой спелости, позже качество силоса ухудшается. Если говорить о потенциале на силос, то можно получить около 400–450 ц/га по зеленой массе. На сенаж и сено сорго косят до начала выметывания при высоте растения 100–120 см. На зеленый корм культуру также скашивают до начала выметывания не ранее 45–55 дней после всходов. Для дальнейшего качественного отрастания высота среза не должна быть ниже 10–12 см. Сорго и сорго-суданковые гибриды дают до трех укосов при благоприятных условиях.

Важно: синильная кислота

Необходимо отметить, что все виды сорго и гибриды содержат цианогенный гликозид дуррин, который продуцирует синильную кислоту. Ее концентрация увеличивается в стрессовых для растения условиях (заморозки, длительная засуха, повреждение градом). Наибольшее содержание синильной кислоты отмечается в молодых растениях и в утреннее время.

В этой связи не рекомендуется скашивать растения ниже 70 см. В таких условиях через 3–4 часа после скашивания подвяленную траву можно скармливать животным. Сорго-суданковый гибрид Фрея компании КВС при скашивании на силос при высоте среза 120 см содержит синильной кислоты не более 50 PPM на кг сухого вещества, что соответствует директивам ЕС (Directive 2002/32/ES) о предельно допустимом содержании веществ. Нормативы предельного содержания синильной кислоты в разных странах различаются: ЕС – 50 PPM, США – 200 PPM, Австралия – 500 PPM. В готовом силосе, сенаже и сене синильная кислота нейтрализуется естественным способом в течение семи дней.

Сорго-суданковый гибрид

КВС ФРЕЯ

Раннеспелый гибрид

- Гарантия высокого урожая в любых условиях
- Выполненная метелка с полноценным зерном: дополнительный источник крахмала

СОЗДАЁМ БУДУЩЕЕ С 1866 ГОДА

KWS

Кормление КРС

Зерно сорго можно вводить в комбикорма как при кормлении молочного стада и ремонтного молодняка, так и при откорме бычков. Необходимо измельчение зерен до 1,8 мм для лучшего усвоения нутриентов. Нормы ввода: телята – 15%, ремонтный молодняк – 30%, коровы – 40%, бычки на откорме – 40%.

Также известно, что содержащиеся в зерне сорго полифенольные соединения танины оказывают неблагоприятное влияние на усвояемость питательных веществ. В настоящее время селекционерам удалось снизить содержание танинов в сорго до уровня менее 0,3%, что благоприятно сказывается на потреблении такого вида корма. Правильно сбалансированные по основным показателям рационы для КРС с использованием зерна сорго позволяют обеспечивать животных необходимыми питательными веществами и поддерживать высокий уровень продуктивности.

Сорго и сорго-суданковые гибриды являются прекрасной альтернативой либо дополнением к кукурузе в условиях увеличения продолжительности засушливых весенне-летних периодов во всех регионах РФ. Неприхотливая и позволяющая планировать стабильный урожай культура позволяет обеспечить собственными кормами поголовье, минимизируя риск заготовки некачественных кормов. **Р**

Литература:

1. <https://soft-agro.com/kormovoe-syre/sorgo-i-proso-v-kormlenii-zhivotnyx.html>
2. Nicoleta Aurelia LEFTER*, Andreea VASILACHI, Dorica VOICU, Mihaela HĂBEANU, Anca GHEORGHE, Alexandru Iulian GROSU National Research Development Institute for Animal Biology and Nutrition (IBNA), Balotes, Ilfov, Romania
Effect of sorghum grain inclusion in montbeliarde dairy cows diet on health status
3. Response of Dairy Cows to Corn and Grain Sorghum Fed as Silage and Silage S. S. GILL, H. R. CONRAD, W. H. NEWLAND, and W. J. BRAKEL 1970
4. Feeding Value of Reconstituted and Finely Ground Sorghum Grain for Dairy Cows D. T. NETEMEYER, L. B. BUSH, and G. D. ADAMS Department of Animal Sciences and Industry Oklahoma State University Stillwater 74074
5. American Journal of Plant Sciences, 2016, 7, 1106-1121 Published Online May 2016 in SciRes. Potential of Sorghum as an Alternative to Corn Forage Girma Getachew, Daniel H. Putnam, Christopher M. De Ben, Edward J. De Peters
6. Feeding Dairy Cows Feeding Dairy Cows Cooperative extension service, Manhattan, Kansas 1989
7. Sorghum in Dairy Cattle Production Feeding Guide United Sorghum Checkoff Program 4201 N. Interstate-27 Lubbock, Texas 79403
EFFECT OF SORGHUM GRAIN INCLUSION IN MONTBELIARDE DAIRY
8. Собственные данные компании KWS

МЕЖДУНАРОДНАЯ ВЫСТАВКА ЖИВОТНОВОДСТВА,
ПЛЕМЕННОГО ДЕЛА И КОРМОПРОИЗВОДСТВА

Agros^{DLG} 2022 expo

25 - 27 | ЯНВАРЯ
МОСКВА, РОССИЯ / КРОКУС ЭКСПО

Все виды профессионального
животноводства. Кормопроизводство

Все этапы производственно -
сбытовой цепочки

Цифры и факты 2021

278
экспонентов

из

22
стран

8253
посетителя

из

77
регионов

52
деловых
мероприятия

237
спикеров



DLG - Выставки для профессионалов
от экспертов в сельском хозяйстве



agros-expo.com

**AGRI
TECHNICA**^{DLG}
THE WORLD'S NO. 1

2022

НАВСТРЕЧУ ИННОВАЦИЯМ.

27 ФЕВРАЛЯ - 5 МАРТА, ГАННОВЕР, ГЕРМАНИЯ | ЭКСКЛЮЗИВНЫЕ ДНИ 27/28 ФЕВРАЛЯ

@AGROS.EXPO

+7 (495) 128 29-59

expo@dlg-rus.com



Компания: **LIMA S.A.S.**
456, Route de Rosporden – Z.I. Guelen
29000 QUIMPER
FRANCE

Tel.: +33 298 948 968
lima@lima-france.com
www.lima-france.com

Высокоэффективные мясообвалщики для свиноводческой промышленности

Команда, специализирующаяся на высококачественных сепараторах мясных костей, мясообвалочных машинах и волчках-жиловщиках.

С самого момента своего основания в 1981 году компания LIMA специализируется на дизайне, производстве и продаже сепараторов мясных костей, мясообвалочных машин и волчках-жиловщиках для птицеводства и свиноводства, для баранины, говядины и рыбной промышленности. Компания представлена во всем мире и имеет сеть из более чем 70 дистрибьюторов на всех континентах.

В частности, компания LIMA с самого начала своей деятельности сделала себе имя в птицеводческой отрасли. Предприятия по переработке птицы от малых до

крупных обвалочных разделочных цехов оснащены сепараторами, мясообвалочными машинами или волчками-жиловщиками.

Ассортимент Мясообвалщики LIMA DSP был специально разработан для более твердых костей, чем кости птицы, и особенно для свиных и бараньих костей.

Многие клиенты LIMA в свиноводческой отрасли по всему миру уже используют преимущества технологии DSP, отделяя мясо от типичных свиных костей, таких как позвоночник, шейные кости и ребра, при низком давлении.

Цель очевидна – получить мясо наивысшего качества по текстуре, как можно ближе к рубленому мясу / мясному фаршу, обеспечивая при этом оптимальный выход и как можно более низкое содержание кальция в полученном мясе. Такое высококачественное мясо механической обвалки обычно называется на рынке структурированным или механически отделенным мясом Ø 3 мм.

LIMA предлагает полный ассортимент мясообвалочных машин LIMA DSP с производительностью от 300 до 5 000 кг/час.

Продажи по всему миру

Наши дистрибьюторы LIMA с нетерпением будут ждать ваших вопросов и проконсультируют о преимуществах нашей технологии, технических деталях и всех новых разработках в области нашей технологии. **P**

Качество в сепарировании мяса

Сепараторы • Мясообвалочные и Жиловочные машины • Волчки-Жиловщики



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



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

Производительность от 100 до 20 000 кг/ч



LIMA S.A.S. – 456, route de Rosporden – Z.I. Guelen – 29000 Quimper – France

Tel.: + 33 (0) 298 948 968

www.lima-france.com

lima@lima-france.com



СОВЕТ ПО ЭКСПОРТУ СОИ США (USSEC)

является некоммерческой организацией и структурой международного маркетинга Соевого семейства США, в которое входят также Американская соевая ассоциация (ASA), Объединенный соевый совет (USB), квалифицированные соевые советы штатов (QSSB) и представители промышленности США. Задачей Совета по экспорту сои США является расширение использования американской сои в мире.





Компания: **Marelec Food Technologies**
www.marelec.com – sales.ru@marelec.com

Решения для порционной нарезки с фиксированным весом

Бельгийская компания MARELEC является мировым лидером в разработке и производстве высокотехнологичных систем взвешивания и сортировки, а также интеллектуальных машин для порционной нарезки охлажденного красного мяса, птицы, рыбы и мясной деликатесной продукции.

В марте 2021 года MARELEC Food Technologies открыла собственное представительство в России, чтобы быть еще ближе к своим российским заказчикам и обеспечить качественное послепродажное обслуживание поставленного в РФ оборудования, а также осуществлять поставки оборудования Marelec напрямую конечным клиентам.

Одним из основных направлений деятельности компании MARELEC Food Technologies является производство интеллектуальных машин для порционной нарезки с фиксированным весом. Машины MARELEC PORTIO предназначены для нарезки охлажденного красного мяса, птицы, мясной деликатесной продукции на порции с фиксированным весом, толщиной или комбинацией обоих параметров.

Последние разработки компании Marelec, представленные на рынке, – это модели PORTIO 1DAP и PORTIO B. Машина PORTIO 1DAP специально разработана для порционной нарезки продуктов из птицы. Данная машина имеет две независимые друг от друга линии нарезки, интегрированные в корпус одной машины. На каждой линии можно выставить свой угол нарезки (пять положений – 0/15/30/45/50°). Скорость резки может достигать 33 резов в секунду на каждой из линий машины, что обеспечивает максимально возможную производительность при минимальной занимаемой площади. Сенсорный экран панели управления предлагает интуитивно понятное и быстрое программирование даже для самых сложных программ нарезки. В машине также используются специальные конвейерные ленты MARELEC с конусной поверх-



В этом году компания Marelec Food Technologies принимает участие в выставке «Агропродмаш-2021» (ЦВК «Экспоцентр» в Москве). Мы будем рады приветствовать вас на нашем стенде №21С41 (навильон 2, 2-й уровень, зал №1).

ностью, которые отлично фиксируют продукт во время нарезки.

Другой новейшей разработкой компании Marelec является модель для нарезки красного мяса на кости на порции с фиксированным весом – PORTIO B. Технология последнего поколения, примененная в данной машине, позволяет нарезать такой продукт, как натуральные свиные котлеты на кости с фиксированным весом. Отличительной особенностью данной модели являются три лазерные камеры сканирования продукта, расположенные под углом 120° по отношению друг к другу.

Такое положение камер позволяет полностью отсканировать продукт неправильной формы со всех сторон, без слепых пятен и определить его точную форму и объем. Зная форму и плотность продукта, интеллектуальное программное обеспечение машины PORTIO B рассчитывает, в каком месте сделать рез, чтобы получить порции с заданным весом.

Чтобы предотвратить смещение продукта во время резки, машина одновременно использует несколько специально разработанных держателей продукта, при этом продукт также фиксируется на шипованной конвейерной ленте машины. Система захвата продукта с пневматически управляемыми пальцами фиксирует продукт сверху, а держатели продукта фиксируют продукт сбоку во время нарезки, не позволяя ему сдвинуться. Специально разработанный для данной модели PORTIO нож состоит из двух частей: острой гладкой части для сохранения качества мяса и зубчатой части для резки по кости. **■**

Автор:

Екатерина Юсубова



баранина

белки	46
жиры	11
312 ккал/100 г	



говядина

белки	56
жиры	10
315 ккал/100 г	



кролик

белки	44
жиры	9
278 ккал/100 г	



утка

белки	63
жиры	5
283 ккал/100 г	

МЯСНЫЕ СНЕКИ КАК НОРМА ЗОЖ-ПИТАНИЯ

Мясо можно есть на бегу. Еще недавно это утверждение поставили бы под сомнение многие. Но продукт, появившийся в российском ассортименте товаров для перекуса в конце нулевых, расставил все точки над *i*. Да, мясом можно перекусить быстро и полезно – если это мясные снеки.

Поначалу новинка вызывала у потребителей любопытство. Оно и двигало ими при решении о покупке этого товара. Мясные снеки быстро завоевали признание у потребителей, заняв свою нишу. Удобно, полезно, доступно – все как мы любим.

Производство и ассортимент продолжают расширяться. Ускорение темпа жизни, особенно в крупных городах, способствует росту популярности продуктов быстрого приготовления. Плюс в современном обществе есть запрос на продукты, соответствующие принципам правильного питания и здорового образа жизни. Так что появление такого полноценного питательного перекуса вполне в духе времени. Производители подчеркивают, что этот продукт можно употреблять где угодно, в то время как стандартный перекус

мясной продукцией (например, колбасой) неудобен в общественных местах.

■ Екатерина Кошелева, старший специалист по внутренним коммуникациям «Мон’дэлис Русь»:

– По всему миру привычка перекусывать небольшими порциями в течение дня вытесняет классические приемы пищи из трех блюд, становясь новым стилем потребления всего человечества. Для многих людей снеки становятся привычкой и ежедневным ритуалом, оказывая влияние на разные стороны их жизни.

Сегмент мясных снеков считается высококорентабельным. Изготовление возможно из любых видов мяса: свинины, говядины, курицы. По составу снеки разделяют на цельномышечные и фаршевые. Произ-

водство мясных снеков, ставшее отдельным направлением мясоперерабатывающей промышленности, в свою очередь имеет множество ответвлений. Это «пивчики», мини-колбаски, сушеные мясные закуски, вяленые закуски, джерки, мясные чипсы, соломки, строганина и т. д. Производят их из свинины, говядины и курицы – в общем, из любого мяса животного происхождения. На полках гурманы могут найти мясные снеки из утки, из мяса морала и даже из страуса.

Современная технология мясопереработки направлена на расширение ассортимента изделий. Поэтому предприятия с многолетним опытом в производстве мясной продукции и деликатесов открывают на своих площадках линии по выпуску снеков из мяса.



индейка, курица

белки	55
жиры	7

271 ккал/100 г



страус

белки	55
жиры	9

310 ккал/100 г

Екатерина Кошелева



«По всему миру привычка перекусывать небольшими порциями в течение дня вытесняет классические приемы пищи из трех блюд, становясь новым стилем потребления всего человечества».

ли. Чуть позже в ассортименте появились и джерки – тонкие ломтики вяленого мяса из курицы и говядины. В то время подобная продукция на российском рынке была практически не представлена, и потребителям приходилось выбирать среди снеков чипсы, сухарики, орешки, семечки или, например, вяленых кальмаров.

В последние несколько лет во всем мире снеки из мяса набирают популярность в рамках тренда заботы о качестве питания, ведь, например, в составе джерок – только мясо, соль и специи. Да и способ приготовления у них обычно очень экологичный – их либо сушат, либо вялят. Нарастающая повсеместно мода на здоровое питание привела к тому, что продажи более дорогих, попадающих в категорию здоровых продуктов мясных снеков стали расти более быстрыми темпами.

Как сообщает портал Meat-expert.ru, исследовательская компания Mintel Group в начале 2020 года выпустила отчет, в котором отметила, что продажи мясных закусок растут быстрее, чем всех остальных снеков. Так, с 2018-го по 2019 год в США продажи мясных снеков увеличились на 29% и составили 3,83 млрд долл., в то время как, например, продажи попкорна выросли на 23,2%, а картофельных чипсов – на 18,6%. Категория мясных снеков – перспективное и интересное для мясопереработчиков направление.

■ Наталья Яфизова, директор по маркетингу категории «Мясная гастрономия» Группы «ПРОДО»: – Спрос на функциональные продукты сегодня растет, а нам важно удовлетворять самые разнообразные запросы потребителей. К тому же снеки – продукция, пользующаяся большой популярностью, в первую очередь, среди молодежи, для которой вкусный и привычный перекус может стать еще и более полезным. И хотя предложение на рынке увеличива-

Пищевая ценность снеков, имеющих в составе только мясо, соль и специи (по данным сайта snack-opt.ru)

Вяленое мясо, используемое для изготовления снеков, сохраняет питательные и полезные свойства свежего аналога. При этом оно имеет длительный срок хранения (около шести месяцев) и выгодно отличается от обычной мясной продукции удобством потребления.

Производители мясных снеков говорят, что это здоровый продукт с необходимым количеством белка и минимальным содержанием жира, некоторые – идут дальше и максимизируют полезность своих продуктов, контролируя процесс производства еще со стадии кормления животных. Подчеркивается, что вредные трансжиры, усилители вкуса, ароматизаторы и другие химические добавки при производстве практически отсутствуют благодаря специальным технологиям обработки. Впрочем, знакомые «ешки» все же встречаются в составе снековой продукции из мяса у широко распространенных брендов.

Но ложка дегтя все же есть. Мясные снеки – достаточно дорогой продукт. В поисках альтернативы, позволяющей ему сэкономить, покупатель сможет найти множество заменителей. В текущих усло-

виях снижения платежеспособного спроса вряд ли мясные снеки будут пользоваться повышенным спросом у потребителей. Производители же настаивают: «Мы найдем своего покупателя!».

Продукт для кетопитания

Один из крупнейших на российском рынке производителей продукции из мяса птицы и мясопереработки – Группа «ПРОДО» – выпускает мясные снеки уже несколько лет. В компании считают, что у этой категории продукции большие перспективы.

На АО «Мясокомбинат Клинский», входящем в состав Группы, начали выпускать мясные снеки в 2014 году. Тогда на полках магазинов появились сыровяленые порционные колбаски – классические, с сыром, с горчицей и перцем чи-

30%

потребитель понимает, что купить хорошее мясное изделие за 100 рублей невозможно. Но более 30% россиян уже изучают этикетку с составом.



▶ **Елена
Свирская**

«Российский потребитель уже начал разбираться в теме здорового и функционального питания, рационально подходит к процессу выбора, не ленится наводить справки о товарах и, разглядывая состав на упаковке, реагирует не только на страшную букву «Е»».

ется, конкуренция в этой категории еще не слишком велика. Кроме того, здесь есть возможность дальнейшего сегментирования и привлечения новых покупателей.

За последнее время Группа «ПРОДО» провела целый ряд изменений на этом растущем направлении. Мясные джерки «Черный кабан» серьезно изменили свое рыночное позиционирование. На упаковке этой продукции появилась надпись: «Продукт для кетопитания». Действительно, сыровяленые джерки идеально подходят для кетодиеты, так как они содержат много белка, сбалансированное количество жиров, а углеводы в джерках полностью отсутствуют. При этом щадящая технология приготовления позволяет максимально сохранять все питательные свойства мяса.

Продукты для кетопитания Группа «ПРОДО» выпускает в коллаборации с одним из ведущих специалистов по кетогенному питанию, доктором медицинских наук Василием Генераловым. «Я очень рад, что «Черный кабан» начал выпуск снеков для кетопитания, ведь они прекрасно подходят тем, кто заботится о своем здоровье, – рассказывает Василий Генералов. – Я рад такому партнерству. И всем советуем попробовать джерки «Черный кабан».

Коллаборация с известным специалистом в области здорового питания – прекрасный способ расширить лояльную аудиторию. При этом многие далекие от кетодиеты потребители также обратят внимание на продукт, который советуют приверженцам ЗОЖ. По мере роста категории мясных снеков внутри нее образуются

29%

С 2018-го по 2019 год в США продажи мясных снеков увеличились на 29% и составили 3,83 млрд долл., в то время как, например, продажи попкорна выросли на 23,2%, а картофельных чипсов – на 18,6%.

новые направления и сегменты. И решающее преимущество будет у тех производителей, которые первыми заполняют перспективные ниши.

Состав имеет значение

■ Елена Свирская, директор компании «Мега Омега», эксперт по здоровому питанию «Ассоциации Экологические решения "Омега баланс"»:

– За последние годы само понятие «сnek» изменилось. Если еще три года назад желание перекусить предполагало покупку чипсов или печенья, то сейчас речь пойдет, скорее, о суперфудах. Причины – пропаганда здорового образа жизни, доступ

потребителей к информации о свойствах продуктов и их влиянии на здоровье и даже на природу.

Потребитель понимает, что качество жизни стало важнейшим фактором существования. Необходимо самому контролировать состояние своего организма с помощью питания. Производители, подхватывая тренд, один за другим включают в линейки продукты для здорового перекуса.

Наша линейка «Such a snack» – это продукт, демонстрирующий, каким должен быть идеальный перекус, который потребитель захочет включить в свое меню, когда нет возможности вовремя пообедать, а чипсы и орехи есть не хочется из-за большого содержания жира и низкого содержания белка. А еще наш продукт сделан из мяса, обогащенного омега-3 жирными кислотами и содержит, например, такие вещества, как инулин.

Российский потребитель уже начал разбираться в теме здорового и функционального питания, рационально подходит к процессу выбора, не ленится наводить справки о товарах и, разглядывая состав на упаковке, реагирует не только на страшную букву «Е». Натуральные ингредиенты сами по себе тоже подвергаются критической оценке: большинство российских потребителей (60%) готовы переплачивать за экологически чистые товары. «Осведомленный покупатель» негативно настроен по отношению к «искусственным» ингредиентам, добавленным жирам и сахару, кукурузному сиропу и пальмовому маслу, зато одобрительно относится к белкам, растительным ингредиентам и дополнительным витаминам.

Бренд «Such a snack» специально создан для тех, кто понимает роль белка и «правильного» жира» в перекусах. Наша линейка сделана только из натурального мяса. Мясо индейки, мясо быка, мясо кролика. Курица и свинина не используются в наших изделиях, и мы этим гордимся.

Кусочки сушеной клюквы, имбирь, лимон – хит наших мини-саламков. Специаль-

но подобранные перцы делают сушеное мясо говядины и индейки антибактериальным и содержат в два раза больше белка, чем другое мясо. Мы делаем нашу продукцию маленькими партиями и следим за качеством каждой из них, используя независимые лаборатории.

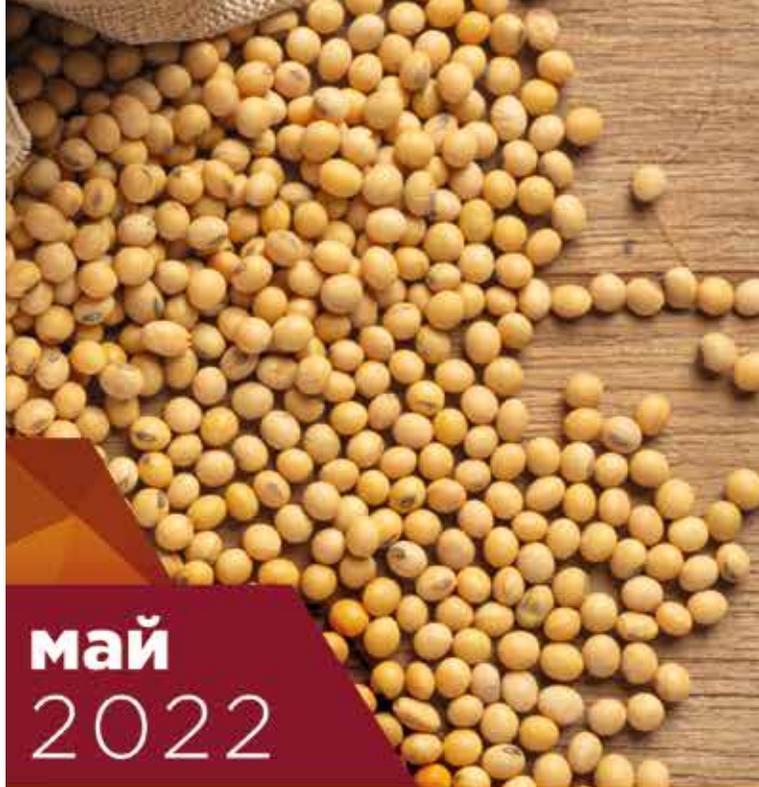
Наши снеки «Such a snack» способны заменить основной прием пищи. Белок – это «длинный продукт», который не «сгорает», как булочка или сахар, и вы снова ощущаете чувство голода. Если же вы съедите мини-салями из мяса индейки и выпьете стакан томатного сока или возьмете к салями нарезанный сельдерей с морковкой, это будет сытно и полезно. Также это возможность похудеть.

Конечно, важно, чтобы мясные снеки не были слишком солеными, или содержали мясо механической обвалки, или соевый гидролизат белка. Тогда это уже не полезно. Поэтому читаем внимательно состав.

Наш проект родился из многолетнего опыта кормления продуктивных животных и птиц. Команда «Such a snack» хорошо понимает, как важно, чтобы мясо было обогащено омега 3, имело правильный баланс и не имело следы антибиотиков. За всем этим мы внимательно следим. И когда мы говорим: «Мясо, контролируемое по происхождению», мы имеем в виду не только систему «Меркурий», безусловно необходимую, но и то, что кормление животного экстрадированной семечкой льна до убоя очень сильно нивелирует влияние антибиотиков на человека.

В общем, наши снеки отличаются от других мясных снеков качеством мяса и подходом к их изготовлению. Они ручной работы, изготовлены маленькими партиями с тщательно подобранными натуральными вкусами.

Наш проект развивается медленно и верно, потому что потребитель понимает, что купить хорошее мясное изделие за 100 рублей невозможно. Но более 30% россиян уже изучают этикетку с составом, и мы надеемся, что нас полюбят за правильное отношение к своему делу. **МП**



май
2022

Международный бизнес-форум

МИРОВАЯ СОЯ

- актуальные темы
- интересные спикеры
- оживленные дискуссии
- ценные деловые контакты
- возможность неформального общения
- высокий уровень организации.



sfera
events

Организатор
форума

sfm.events



Автор:

Кира
Крючкова

ПОБОЧНЫЙ ПРОДУКТ

До Крещения на Руси субпродукты чаще использовали в качестве атрибута жертвоприношения, чем в пищу. Однако уже в XII веке внутренними органами животных во всю торговали в лавках мясников-ремесленников, в XVI–XVII веках в продаже появились замороженные субпродукты, а с XIX века печень, легкое и селезенку стали использовать для приготовления колбас. Сегодня субпродукты считают, как правило, едой второго сорта, но справедливо ли это?

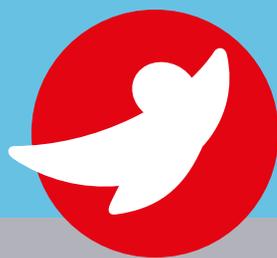
В состав лекарственных средств может входить сырье из субпродуктов

Это факт. Биологически активные вещества, находящиеся в составе субпродуктов, неустойчивы, в связи с чем существуют особые требования к их сбору, транспортировке и хранению. Но при соблюдении всех условий и правильной переработке сырья субпродукты можно использовать в фармацевтической промышленности. Например, из мозговых субпродуктов делают препараты для улучшения работы сосудов головного мозга человека. Пепсин (действующее вещество ряда лекарственных средств, применяемых при гастрите с пониженной кислотностью) получают из слизистой оболочки сычугов крупного рогатого скота и свиных желудков. Ну а лег-

Высокой пищевой ценностью отличается язык, он богат белком, и в нем мало жиров. Благодаря этому блюда из него подходят для диетического или лечебного питания. Чаще всего употребляют говяжий либо телячий язык.

кие крупного рогатого скота служат основой для лекарств, применяемых при лечении панкреатита.

Фуа-гра (с французского – «жирная печень») готовится из печени намеренно перекормленных гусей или уток. Она может увеличиваться в десять раз и весить до 1,5 кг. Фуа-гра появилась еще в Древнем Египте. Однако тот вариант блюда, который известен сегодня, придумал французский повар Жан-Пьер Клоз в XVIII веке. Фуа-гра готовят на слабом огне, причем жир плавится с большой скоростью. Теплым такое блюдо растекается, поэтому подают его охлажденным. Стоимость фуа-гра в парижских ресторанах средней ценовой категории – около 20–25 евро. В заведениях более высокого уровня цена варьируется от 40 до 100 евро за порцию.



В августе 2021 года прошла церемония награждения победителей конкурса отраслевой журналистики и медиа «Открытая Сфера». Его инициировал Издательский дом «Сфера» в рамках своих юбилейных мероприятий – в этом году «Сфере» исполняется 20 лет. Публикуем конкурсную работу автора журнала NewTone и пищевого технолога Киры Крючковой. В статье автор рассказывает о мифах, созданных вокруг субпродуктов, и правде, которую дают научные исследования.

Субпродукты – еда для бедных

Это миф. Субпродукты сильно различаются по химическому составу, физическим свойствам. В связи с этим во все времена отношение к субпродуктам складывалось вполне неоднозначное. Например, в Средневековье в знатных английских домах еду на столе располагали определенным образом: там, где сидели наименее именитые гости, подавали блюда с субпродуктами. Однако в то же время изысканные фуа-гра и зобная железа телят – субпродукты.

Плакат бельгийской зоозащитной организации GAIA (Global Action in the Interest of Animals) – часть кампании против принудительного откорма водоплавающих птиц с целью получения фуа-гра. Запрет (по этическим соображениям) на производство этого деликатеса действует в Индии, Аргентине, Израиле, Австралии, большинстве стран Европы, а также в некоторых штатах США.

Зобная железа (вилочковая железа, тимус) телят – один из редких и дорогих субпродуктов. Зобная железа ответственна за иммунитет и развитие молодого организма животного. С наступлением его половой зрелости она редуцирует, из-за чего этот субпродукт производится в небольших объемах. Блюда из зобной желе-



Стоимость фуа-гра в парижских ресторанах средней ценовой категории – около 20–25 евро. В заведениях более высокого уровня цена варьируется от 40 до 100 евро за порцию.

зы именуют «сладким мясом», так как они имеют тонкий сладковатый вкус. В России купить зобную железу практически невозможно, в Европе стоимость этого мяса начинается от 60 евро за килограмм.

В субпродуктах содержится больше витаминов и минералов, чем в мясе

Это факт. Мясо и мясная продукция обеспечивают людей необходимыми питательными веществами – белками, в состав которых входят не синтезируемые нашим организмом аминокислоты. Белки большей части субпродуктов не отличаются от белков мяса. Но в количестве витаминов, макро- и микроэлементов мясо даже уступает субпродуктам, особенно почкам и печени. В частности, почки доминируют по содержанию селена, который регулирует наш иммунный ответ и участвует в процессе перехода гормонов щитовидной железы в их высокоактивную форму. В печени много витамина А, необходимого для формирования соединительной ткани, костей, хрящей. Также и печень, и почки богаты витаминами группы В – они восстанавливают структуру нервной ткани, обеспечивают синтез гемоглобина и полиненасыщенных жирных кислот.

В субпродуктах много токсинов?

Это миф. Внутренние органы животных, в особенности почки и печень, пропускают через себя продукты распада и токсины, попадающие внутрь с пищей и водой. Но в организме здоровых животных такие вещества в основном не накапливаются в клетках и тканях, а выводятся через мочеполовую систему. Однако все субпродукты подлежат тщательной предварительной обработке. Например, почки и печень перед приготовлением нужно вымачивать несколько часов в холодной воде, чтобы удалить горечь и возможные остаточные токсичные вещества.

Высокой пищевой ценностью отличается язык, он богат белком, и в нем мало жиров. Благодаря этому блюда из него подходят для диетического или лечебного питания. Чаще всего употребляют говяжий либо телячий язык. В этом субпродукте много железа, поэтому он рекомендован при малокровии. Кроме того, в языке мало соединительных тканей и экстрактивных веществ, так что он легко переваривается. **МП**



«Агропромаш-2021»

Дата проведения:
**4–8 октября
2021 года**

Место проведения:
**«Экспоцентр»
на Красной Пресне,
г. Москва**



«АПМ МясоПром»: мясные и немясные тренды

Салон «АПМ МясоПром» на протяжении четверти века занимает одно из центральных мест в экспозиции выставки «Агропромаш», доминируя по количеству участников, ассортименту и инновационности демонстрируемого оборудования. В предвкушении «Агропромаша» мы задались вопросом, что же сейчас в тренде в мясоперерабатывающей отрасли и какие новинки окажутся в центре внимания 4–8 октября на главной выставке оборудования, технологий и ингредиентов для пищевой промышленности в «Экспоцентре» на Красной Пресне.

Очевидно, что в 2021 году инвестиционные интересы мясной отрасли будут коррелировать с устойчивыми глобальными трендами, в числе которых, конечно, автоматизация. «По-прежнему, приоритетным остается тренд на автоматизацию производства, которая позволяет, с одной стороны, добиться сокращения занятого персонала (снижение трудозатрат), а с другой стороны – увеличить выход готовой продукции, повысить стабильность качественных показателей продукции, снизить зависимость производства от квалифицированных кадров и добиться наилучших санитарно-гигиенических условий производства», – считает Юрий Микаэлян, промышленный менеджер по продажам Marel.

Наиболее эффективным инструментом становятся технологии цифровизации производства, обеспечивающие прослеживаемость потоков сырья и переработанной продукции, систематизацию ключевой производственной информации (машино-часы, рабочие циклы, простои, текущая/средняя производительность, текущая загруженность мощностей, наличие/дефи-

цит производственных резервов и т. д.), эффективности работы персонала (выработка, простои, сравнительные показатели эффективности, штрафы и т. д.), контрольных мероприятий технического обслуживания.

Еще один тренд, наблюдаемый в мясной отрасли, – экологический. Особое место в стратегии развития российских мясоперерабатывающих производств, конечно же, занимают вопросы экологии, или так называемого «устойчивого развития». «Для наших заказчиков одним из перспективных направлений развития является снижение углеродного следа, – делится своими актуальными наблюдениями Юрий Микаэлян. – В частности, мы фиксируем много запросов со стороны наших заказчиков на модернизацию имеющихся очистных сооружений, внедрение новых современных систем, отвечающих передовым мировым стандартам очистки сточных вод и обеспечивающих эффективное удаление органических соединений, жира и крови».

Другим нарастающим отголоском международной решимости всемерно уменьшать углеродный след, инициируемый мясной

отраслью, является активная популяризация вегетарианского меню и распространение мясных блюд на растительной основе. Максим Даньшин, руководитель региональной группы продаж компании Handtmann (ООО «Хандтманн Машин Фактори»), комментирует: «Стоит отметить особый интерес потребителей к вегетарианским и веганским продуктам. Многие производители мясной отрасли включают их в свое портфолио и начинают производить, например, веганский фарш, веганские котлеты или сосиски. Поэтому мы считаем, что тема веганских и вегетарианских продуктов также значима для отрасли и включает в себе огромный потенциал для развития. О том, какие решения мы имеем для реализации этого трендового направления, мы будем готовы рассказать на выставке «Агропромаш-2021».

Что ж, как и в прежние годы, выставка «Агропромаш» сможет предоставить развернутую информацию по ключевым трендам, характерным для мировой и отечественной мясоперерабатывающей отрасли, а также стать удобной платформой для постановки новых проектных задач, обсуждения перспектив и поиска решений существующих производственных вопросов и вызовов, стоящих перед мясоперерабатывающей отраслью.

Подробнее о выставке «Агропромаш»: www.agropromdash-expo.ru

Посетители о выставке «Агропромаш-2020»: https://www.youtube.com/watch?v=_PHG9i6awBk&list=PL_rN-3ZqQZjshGbpC6vzKNXgP43D-Dye7&index=96

29-Я МЕЖДУНАРОДНАЯ ВЫСТАВКА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ, НАПИТКОВ И СЫРЬЯ ДЛЯ ИХ ПРОИЗВОДСТВА

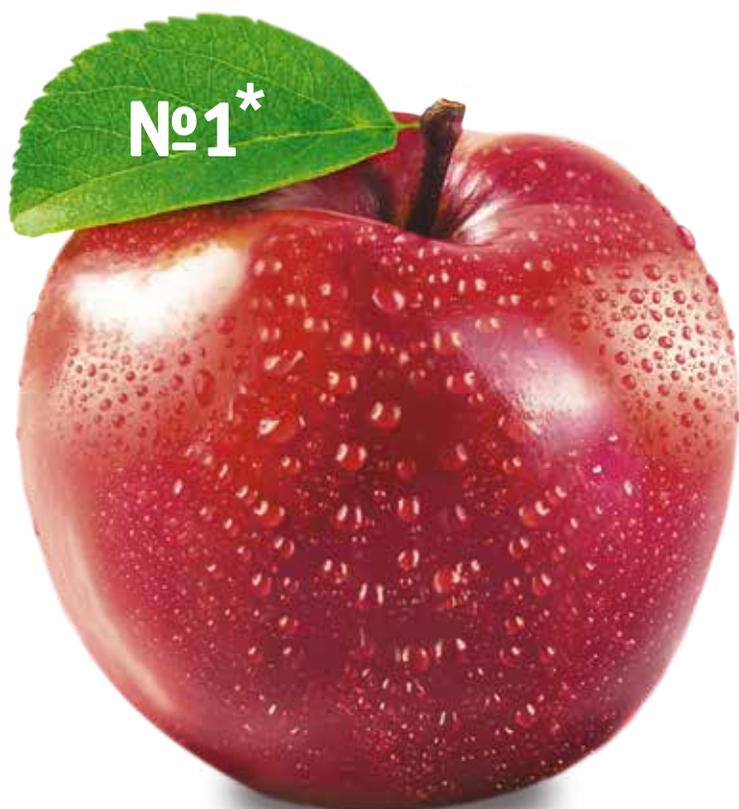
7-11
февраля 2022

ПРОД
ЭКСПО **FOOD**
САЛОН «ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ»

ПРОД
ЭКСПО **WINE**
САЛОН «ПРОДЭКСПОВАЙН»

ПРОД
ЭКСПО **ORGANIC**
САЛОН «ОРГАНИЧЕСКИЕ ПРОДУКТЫ»

ПРОД
ЭКСПО **PACK &
TECHNOLOGY**
САЛОН «УПАКОВКА И ТЕХНОЛОГИИ»



ПРОД ЭКСПО

18+ Реклама



*Согласно Общероссийскому рейтингу выставок.
Подробнее о рейтинге — www.exporating.ru



www.prod-expo.ru

 **ЭКСПОЦЕНТР**

Россия, Москва, ЦВК «ЭКСПОЦЕНТР»

«Агрорусь»

Год рождения:
1991-й

Количество посетителей:
более 47 800 человек

Площадь экспозиций:
свыше 40 000 кв. м.

Участники:
**более 700 компаний
из 34 регионов России**



Проекту «Агрорусь» – 30!

С 28 августа по 5 сентября в Конгрессно-выставочном центре «Экспофорум» прошла юбилейная, 30-я, Международная агропромышленная выставка-ярмарка «АГРОРУСЬ». Проект состоялся с размахом и на должном уровне с учетом условий ведения выставочной деятельности в новых экономических реалиях.

Проект «АГРОРУСЬ-2021» продемонстрировал достижения агропромышленного комплекса. Во всех сферах наблюдается устойчивая тенденция на цифровизацию сельского хозяйства, экологическую и ветеринарную безопасность сельхозпродукции. Тематика экспозиций была представлена традиционными направлениями: животноводство, корма и комбикорма, ветеринария, растениеводство и селекция сельскохозяйственных культур, сельскохозяйственная техника, оборудование для АПК, средства защиты растений, агрохимия, продукты питания, напитки, услуги для АПК, научное обеспечение.

На площадке выставки открыли общероссийский образовательный проект «Школа фермера», провели дни Республики Эквадор и Ленинградской области, провели многочисленные конкурсы, фестивали и церемонии награждения.

В рамках конгрессно-деловой программы «АГРОРУСЬ-2021» прошло 39 мероприятий. Ключевым стало пленарное заседание под названием «Агропромышленный комплекс России – понимая будущее. Вызовы, перспективы, решения». Спектр поднимаемых тем – от развития кооперативного движения малых фермерских хозяйств в регионах, производства органической продукции, инвестиций и экологии до вопросов продовольственной безопасности и цифровизации аграрного сектора.

В течение двух дней проходила конференция AGROINDEX «Интенсификация сельскохозяйственного производства и расширение цепочек поставок». На площадке обсудили трансформацию рынка и новые возможности для производителей, трансформацию рынка продуктов, развитие сервисной системы, которая все больше подстраивается под конкретного человека. Были подняты вопросы роста рентабельности высокопродуктивного

«Агрорусь» – единственная в России отраслевая выставка-ярмарка, перешагнувшая 30-летний рубеж.

молочного животноводства и диверсификации сельского хозяйства регионов. Эксперты обсудили возможности бизнеса путем развития органического сельского хозяйства и трансформации в глубокую переработку сельскохозяйственного сырья, состояние и возможности экспорта сельхозпродукции из России, дали всестороннюю оценку возможностям выхода и устойчивости на рынках мясной и молочной продукции, зерна и сои.

В Центре деловых контактов прошли переговорные сессии и заключены взаимовыгодные сделки. Было проведено более 1400 переговоров фуд-поставщиков с сетевыми маркетдами и ресторанами.

Активно была представлена продукция премиум-сегмента, замороженная продукция, новинки food-индустрии, а также non-food направление: современная упаковка, бытовая химия, инновационное оборудование для торговых и ресторанных сетей.

Традиционное событие – конкурс «Золотая медаль» – ежегодно проводится под эгидой Минсельхоза России. Юбилейный год проекта отмечился рекордами. Впервые за историю проведения конкурса профессиональное жюри, состоящее из экспертов агроотрасли, присудило 114 золотых и 22 серебряные медали. В лидеры по количеству золотых медалей вышли ФГБОУ ВО «Санкт-Петербургский государственный аграрный университет», ООО «Виктория», Новгородская область, АС «АИСФЕР», Москва. Организации, которые трижды становились победителями конкурса, смогли побороться за Гран-при.

Завершающим аккордом по случаю 30-летнего юбилея проекта организаторы в знак глубокой благодарности и искренней признательности за многолетнее плодотворное сотрудничество и преданность агропромышленной выставке-ярмарке «АГРОРУСЬ» наградили организации и компании памятными наградами «Верному партнеру».

Руководитель проекта «АГРОРУСЬ-2021» Наталия Серебровская в завершение добавила: «Соль выставки-ярмарки «АГРОРУСЬ» – это наши участники! Спасибо за то, что 30 лет были с нами. Мир меняется, меняемся мы, и меняется выставка-ярмарка. Пусть же слоганом нового витка развития проекта станет девиз «Мы вместе!».

Генеральный партнер – АО «Россельхозбанк»

Официальный партнер конференции AGROINDEX – ПАО «Сбербанк»

20 – 22
октября 2021

Краснодар, ул. Конгрессная, 1

ВКК «Экспоград Юг»



ПРИБЫЛЬНОЕ ЖИВОТНОВОДСТВО

Выставка оборудования, кормов и ветеринарной продукции
для животноводства и птицеводства



РАЗДЕЛЫ ВЫСТАВКИ

- Оборудование и материалы для выращивания и содержания КРС, птицы и свиней
- Оборудование для кормопроизводства. Корма
- Ветеринарные препараты и инструменты
- Генетика и племенное дело



Организатор



Международная
Выставочная
Компания

farming-expo.ru



Новые анализаторы белка по методу Кьельдаля в мясе и мясных продуктах

- Высочайшая точность
- Воспроизводимые результаты
- Максимальная безопасность
- Эргономичный дизайн
- Швейцарское качество



НАЖМИТЕ ЗДЕСЬ,
ЧТОБЫ УЗНАТЬ О
НОВЫХ ПРИБОРАХ

ЗАКАЖИТЕ
И ПОЛУЧИТЕ
ПОДАРОК!



Время действовать!



Импровак®

- ИММУНОЛОГИЧЕСКАЯ КАСТРАЦИЯ ХРЯКОВ
- СНИЖЕНИЕ ПОТЕРЬ, СВЯЗАННЫХ С ХИРУРГИЧЕСКОЙ КАСТРАЦИЕЙ (ПАХОВЫЕ ГРЫЖИ, СТРЕПТОКОККОВЫЕ ИНФЕКЦИИ И ДР.)¹
- УЛУЧШЕНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ КАЧЕСТВА ТУШ (ОДНОРОДНОСТЬ, КАТЕГОРИЙНОСТЬ И ПРОЦЕНТ ВЫХОДА ПОСТНОГО МЯСА)²

Общие сведения: Торговое наименование: Импровак (Improvac). Международное непатентованное наименование действующего вещества: гонадолиберин. **Лекарственная форма:** раствор для инъекций. Импровак в одной дозе (2 мл) в качестве действующего вещества содержит гонадолиберин, конъюгированный с дифтерийным анатоксином, — 0,4 мг, в качестве вспомогательных веществ: ДЭАЭ-декстран, хлорокрезол или тиомерсал, мочевины и воду для инъекций. По внешнему виду препарат представляет собой прозрачный бесцветный раствор. **Фасовка:** Препарат расфасован по 100 мл в полимерные флаконы соответствующей вместимости, укупоренные резиновыми пробками, укрепленными алюминиевыми колпачками. Флаконы упакованы по 10 штук в картонные коробки в комплекте с инструкцией по применению. **Условия хранения и срок годности:** Импровак хранят и транспортируют в закрытой упаковке производителя в сухом защищенном от света месте отдельно от продуктов питания и кормов при температуре от 2 °С до 8 °С. Срок годности препарата, в состав которого в качестве консерванта входит тиомерсал, при соблюдении условий хранения составляет 39 месяцев с даты выпуска; хлорокрезол — 36 месяцев с даты выпуска, после вскрытия флакона — не более 28 дней. **Биологические свойства:** Импровак относится к группе иммунологических препаратов. Механизм действия препарата заключается в выработке антител в организме животных против эндогенного гонадотропин-рилизинг-гормона, ответственного за секрецию в аденогипофизе фолликулостимулирующего (ФСГ) и лютеинизирующего (ЛГ) гормонов, ответственных за выработку тестостерона, регулирующего функцию у хряков. Наиболее высокий титр антител, нейтрализующих эндогенный рилизинг-гормон, образуется через 10 — 14 дней после второй инъекции препарата. Блокада гонадотропин-рилизинг-гормона у половозрелых животных приводит к угнетению функции тестикулов и их регрессии. Активные компоненты лекарственного препарата Импровак представляют собой комплексную молекулу пептида — гонадолиберина, конъюгированного с белком (дифтерийный анатоксин), которая распадается под действием протеолитических ферментов до аминокислот, являющихся составной частью всех клеток животного организма. Большая часть аминокислот выводится из организма через почки с мочой, а оставшаяся часть участвует в метаболических процессах в организме животных. Импровак по степени воздействия на организм относится к малотоксичным веществам (IV класс опасности по ГОСТу 12.1.007). **Порядок применения:** Импровак применяют для иммунологической кастрации хряков с целью предотвращения неприятного запаха мяса и подавления агрессивного поведения. Запрещается вводить препарат больным и ослабленным животным, а также при индивидуальной повышенной чувствительности к компонентам препарата. Запрещается применение препарата хрякам-производителям до завершения их использования в воспроизводстве. Импровак вводят животным в дозе 2 мл подкожно, за ухо. Препарат применяют с интервалом не менее 4 недель начиная с 2-месячного возраста. Второе введение препарата проводят за 4 — 6 недель до убоя. Симптомы передозировки у животных не выявлены. Особенностей действия лекарственного препарата при первом его применении или при его отмене не установлено. Лекарственный препарат не предназначен для применения свинотаткам и ремонтным свинкам. Следует избегать нарушения режима дозирования лекарственного препарата. В редких случаях у отдельных животных возможно образование незначительного отека на месте введения препарата, который постепенно исчезает. В случае появления аллергических реакций использование препарата прекращают и назначают антигистаминные средства, холиномиметики, кортикостероиды или другое симптоматическое лечение. Информация об особенностях взаимодействия Импровака с другими лекарственными препаратами отсутствует.

Адрес и контакты ООО «Зоэтикс»: 123112, Москва, Пресненская набережная, 10, башня С, тел.: +7 (499) 922-30-22, факс: +7 (499) 922-30-21, www.zoetis.ru

1. Эллисон Дж., Пирс М., Брок Ф., Крэйв Дж. Сравнение уровня смертности хирургически кастрированных хряков на откорме с вакцинированными препаратом ИМПРОВАК в качестве средства уменьшения специфического запаха. Proceedings. 21st IPVS Congress, 2010; 1139. 2. Эндрюс С., Лонер Е., Шраде Х., Хорст И. Влияние вакцинации хряков препаратом Improvac® на показатели роста и на качество туши. ICAMST, 55, Копенгаген, PE1.03, 2009.

для животных. для здоровья. для вас.

zoetis

ИМЕЮТСЯ ПРОТИВОПОКАЗАНИЯ. НЕОБХОДИМО ОЗНАКОМИТЬСЯ С ИНСТРУКЦИЕЙ ПО ПРИМЕНЕНИЮ.

voran[®]

meat solutions

Убой свиней

самые современные технологии



Убой КРС

комплексная система



Продуманная конструкция
транспортной техники