



птицепром



Конструируем инкубаторий

Босов Дмитрий, генеральный директор компании «Стимул-Инк»:

Задачи инкубации в птицеводческих предприятиях России и странах СНГ целесообразно решать с помощью экономически привлекательных, адаптированных к местным условиям эксплуатации и соответствующих мировым стандартам отечественных инкубаторов.

89



Утиные истории

В России заявлено несколько проектов по производству охлажденной утки. Быть может, после знакомства с ними перспективы промышленного утководства перестанут казаться туманными?

Ваша карта крыта!

Россия покрывает дефицит мяса птицы / стр. 10

40



Приглашаем вас посетить

Открыта on-line регистрация
на сайте
www.vivrussia.ru
Зарегистрируйтесь заранее!



Международную выставку
«Мясная промышленность. Куриный Король /
VIV Russia» и «Индустрия Холода / Refrigeration Industry»

www.viv.net
www.vivrussia.ru

MOSCOW

May 17-19 Мая, 2011
Москва, Крокус Экспо, 2 павильон

NEW!

Новый раздел выставки – **FeedTech-CropTech Russia 2011**

Специализированное мероприятие для российской комбикормовой промышленности.

Приоритетным направлением Feedtech-Croptech Russia является демонстрация новейшего оборудования и технологии по первичной переработке зерновых культур (послеуборочная обработка, хранение, переработка, транспортировка зерна, злаковых, крупяных, бобовых, рапсовых, масличных, корнеплодовых культур и семян трав) для производства кормов, смесей, пищевых ингредиентов, добавок, биотопливных гранул, пеллетов и брикетов.



Организаторы:



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

 **vnu exhibitions**
europe

Клипсатор для птицы !

Быстрый и надежный

EZ 4525



НОВИНКА!

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



Этикетировщик

Все преимущества
www.polyclip.com/5301
Вы найдете здесь!

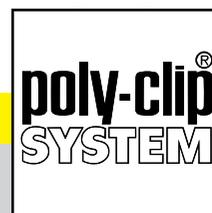


Этикетки различного рамера



лидерство • новаторство • надежность

ООО Поли-клип Систем Руссланд • Tel. +7 499 5300194 • Fax +7 499 5301846
www.polyclip.com • polyclip@polyclip.ru



ПРИГЛАШАЕМ ПОСЕТИТЬ НАШ СТЕНД:

**«Мясная промышленность.
Куриный Король 2011»**

Москва, МВЦ «Крокус Экспо»
Павильон 2, Зал 7, место 9.L4

Interpack 2011

12-18 мая
Германия, Дюссельдорф
Зал 5, стэнд E23/E37



**Новое поколение термоформирующих
машин. Высокие стандарты
в гигиене и производительности.**

It can only be from Multivac.

Clean & Clever.
R535. Возможно, самая мощная
и производительная машина в мире.

www.multivacrus.ru

ООО Мультивак Рус
127287, РФ, г. Москва,
4-й Вятский пер., 18, кор. 2
тел.: 7 (499) 940-02-55
факс: 7 (495) 656-05-93
e-mail: office@ru.multivac.com

ООО Мультивак Рус, СПб
195273, РФ, г. Санкт-Петербург,
Пискаревский пр-т, 150,
кор. 2, литер О, офис 311
тел.: +7 (812) 318-00-50
факс: +7 (812) 318-00-51



MULTIVAC

BETTER PACKAGING

WELCOME TO THE SPIRIT OF METALQUIMIA

NEW



OK!
IT'S THE BEST!

AUVIPLUS

НЕСОМНЕННО, ЛУЧШИЙ ИНЪЕКТОР ДЛЯ МАРИНОВАНИЯ

- Отличное распределение рассола без мертвых зон
- Оптимальная точность инъектирования в процентах
- Повышенная эффективность и производительность
- Минимальные потери из-за вытекания рассола и высоких расчетных выходов
- Новое программное обеспечение с самыми современными характеристиками маринования
- Новаторский дизайн, обеспечивающий полную гигиену и дезинфекцию
- Максимальная простота сборки и разборки
- Эргономичность функционирования, оптимизированная для ежедневной работы
- Простота всех компонентов при минимальной потребности в техобслуживании

реклама



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



1971-METALQUIMIA-2011

IB VAR

Вакцина против инфекционного бронхита кур

Живая вакцина в таблетках – уникальная презентация вакцины против вариантного штамма Инфекционного Бронхита Кур



Новая презентация

TAbic® IB VAR представляет из себя живую вакцину в виде водорастворимых таблеток, помещенных в стерильный алюминиевый блистер.

TAbic® IB VAR – это уникальная фармакологическая форма.

Идеален для использования

TAbic® IB VAR быстро растворяется в воде. Рабочий раствор представляет из себя гомогенную прозрачную суспензию.

TAbic® IB VAR не требует специальных приспособлений для разведения.

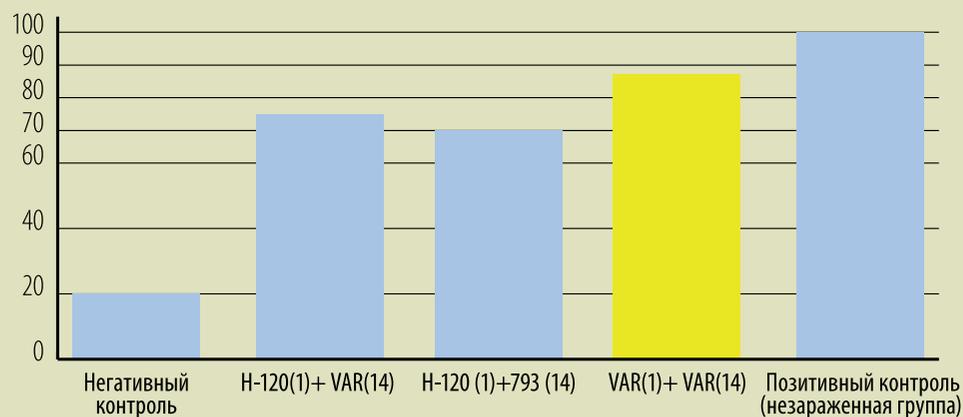
Забота об окружающей среде

TAbic® IB VAR не наносит вред окружающей среде, так как пустые блистеры легко утилизируются после использования вакцины.

Максимальное удобство при хранении и транспортировке

TAbic® IB VAR – компактная упаковка.

Уровень защиты вакцины TAbic IB VAR против заражения гетерологичным вирулентным вариантом 2



ООО фирма «АБИК Септа», Москва 119526, Ленинский проспект, 146, офис 331

Тел. /факс: (495) 434-91-29; 434-97-80; 991-88-70

abiksepta@yandex.ru



Живая вакцина IB VAR против болезни Инфекционный Бронхит Кур, варианта 1 (штамм «233А»), разработана компанией АБИК из полевого штамма, относящегося к серогруппе 793/В. Высокоэффективна против гомологичного полевого штамма (вариант 1) уже после одноразовой вакцинации. Вакцина не оказывает отрицательного воз-

действия на респираторную, репродуктивную и мочеполовую систему.

Применяется для вакцинации как бройлеров, так и несушек яичного направления и родительского стада.

Эффективность вакцины IB VAR на развитие иммунитета после вакцинации против Болезни Ньюкасла (при использовании СПФ цыплят).

Группа	Заражение вирулентным вирусом Болезни Ньюкасла	
	Пало/всего	выжившие (%)
НБ вак.- VH	0/15	100%
IB VAR + НБ вак. – VH	0/15	100%
Невакцинированный контроль	13/15	13%

Группа	НБ – РТГА титры	
	AVG	SD
НБ вак. –VH	6.0	0.9
IB VAR + НБ вак.- VH	676	0.9
Невакцинированный контроль	60	0.1

Сравнительная характеристика TABic IB VAR и контрольной вакцины варианта 1. Контрольное заражение на протективные свойства.



Вакцина	Защита
Контр. Вакцина	22 %
TABic IB VAR	89%
Невакцинированная группа с заражением	0%
Невакцинированная группа без заражения	100 %

Организация-производитель:

ABIC Biological Laboratories Ltd., P.O.B. 489, Beit-Shemesh, 99100, Israel

**Tel.: (972) 2-990-69-16, fax: (972)2- 990-69-17
Web Site: www.abic-vet.com**

Интегрированные решения нашей компании повысят эффективность



Вашего производственного процесса

Наша компания, крупнейший мировой поставщик систем для птицепереработки, обладает знанием технологических процессов, развитой сетью продаж оборудования и сервисного обслуживания. Для достижения максимальной эффективности вашего производственного процесса мы готовы предложить вам свои решения, оборудование, сервисное обслуживание и поддержку.

Постоянная работа над усовершенствованием технологии птицепереработки позволяет нам предоставить интегрированные решения для линий переработки птицы мощностью до 13 500 птиц в час, для линий и систем глубокой переработки, упаковки любых конечных продуктов.

Предлагаем ряд решений, среди которых:

- Доставка живой птицы
- Убой, ошпаривание и потрошение
- Охлаждение
- Разделка и обвалка
- Обнаружение костей с помощью рентгеновских лучей X-ray
- Порционирование и маринование
- Взвешивание, сортирование и дозирование
- Эtiquетирование
- Системы управления производством с программным обеспечением
- Глубокая переработка

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

содержание

отрасль	24
Между Россией и Голландией	32
крупным планом	Утиные истории 40

Существует масса стран, где есть потребность в российской птицеводческой продукции. Было проведено множество консультаций с российскими посольствами и торгпредствами, и почти в 50 странах выразили желание покупать нашу продукцию.

10



There are plenty of countries where there is a need in the Russian poultry products. There were many consultations with the Russian embassy and trade mission and in almost 50 countries they expressed their desire to buy our products.

10

тема номера	Ваша карта крыта! Россия покроет дефицит мяса птицы	10	компании /организация бизнеса	Яичное производство: перспективные направления	54
cover story	Your card is covered! Russian will cover the shortage of poultry meat	10	производство /события и факты	Новости	60
отрасль /события и факты	Новости	24	IT-решения	Интегрированные решения для эффективного управления	64
/актуально	Выставки как зеркало рынка	28	/безопасность и качество	Потребительские риски на продовольственном рынке	66
/от первого лица	Между Россией и Голландией	32	/санитария и гигиена	Регулирование продовольственного рынка: Россия и Европа	68
/тенденции	M&A: активность сделок	36	/корма	Необходимая чистота	74
industry /trends	M&A: active transactions	36	/оборудование	Использование люпина в кормовых целях	76
/крупным планом	Утиные истории	40		Вторичная переработка: обвалка и контроль порционирования	82
компании /события и факты	Новости	44		Решения для подачи, нарезки и укладки продуктов	86
	Группа «Черкизово» запускает крупнейший проект	48		Конструируем инкубаторий	89
/от первого лица	Наша цель – выход на федеральный уровень	50			

содержание

производство	60
Использование люпина в кормовых целях	76
упаковка	Мода нового сезона 100

50

Агрохолдинг «Уралбройлер» является самым крупным птицеводческим предприятием Южного Урала. Он демонстрирует рекордные темпы роста, ежегодно увеличивая объемы производства в два раза.



В аграрном хозяйстве бывшего Советского Союза большую часть сельскохозяйственных угодий занимал желтый люпин. Сейчас идет возрождение этой культуры селекционерами Республики Беларусь и ВНИИ люпина.

76

производство
/оборудование

Сопровождение процессов птицепереработки 90

Новая веха в технологиях клипсования 92

Очистные сооружения 94

Внутризаводская логистика: алгоритм разработки проекта 96

Эффективное управления птичником: от А до Я 98

производство
/упаковка

Мода нового сезона 100

Технологии упаковывания птицы 104

Свежий взгляд на упаковку птицы 106

Упаковочные инновации: ключ к решению проблем 108

/ингредиенты

Продукты нового поколения на выставке «Ингредиенты-2011» 110

птицепром

№3 (07) 2011

Приложение к журналу «Мясная СФЕРА»
Информационно-аналитический журнал для специалистов птицеводческой индустрии
Федеральная служба по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций (Роскомнадзор).
Свидетельство о регистрации
ПИ № 77-18553 от 15 октября 2004 года

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

Издатель:
ИЗДАТЕЛЬСКИЙ ДОМ «СФЕРА»

Генеральный директор:
Алексей Захаров

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

Арт-директор:
Павел Хан
pavelhan2009@gmail.com

Реклама:
Виктория Паленова
v.palenova@sfera.fm

Зоя Титова
z.titova@sfera.fm
Наталья Баранцева
n.barantseva@sfera.fm

Светлана Чикурова
s.chikurova@sfera.fm

Выпускающий редактор:
Виктория Загоровская

Дизайн и верстка:
Дмитрий Зорин
d.zorin@sfera.fm

Корректор,
литературный редактор:
Вероника Нечаева

Иллюстрация на обложке:
Нина Кузьмина

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

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

Все рекламируемые товары имеют необходимые лицензии и сертификаты.

Редакция не несет ответственности за содержание рекламных материалов.

Материалы, отмеченные значком , публикуются на коммерческой основе.

Мнение авторов не всегда совпадает с мнением редакции.

Отпечатано в типографии «ПремиумПресс».
Подписано в печать: 29.04.11.
Тираж: 3000 экз.





Стратегия экспорта. Пицца для ума

В жизни нет гарантий,
существуют одни вероятности.

Т. Клэнси

Международное консалтинговое агентство GIRA, занимающееся изучением рынков мясной продукции, сообщило о том, что в текущем десятилетии потребительский спрос на животный белок на мировых рынках вырастет, при этом на 60% вырастет спрос именно на мясо птицы. К 2020 году мясо птицы станет в два раза популярнее, чем свинина, которая держит сегодня пальму первенства.

Резкое повышение потребительского спроса на мясо птицы будет особенно заметно на рынках США, Южной Америки, России, в странах Среднего Востока и Китая. При этом повышение спроса в США будет связано с увеличением численности населения; уже сегодня среднестатистический американец потребляет в два раза больше мяса птицы, чем жители других стран.

Экспортные объемы также увеличатся, и если сегодня экспорт составляет чуть менее 3 млн тонн, то к 2020 году он вырастет до 3,67 млн тонн. По прогнозам, к 2020 году одним из крупнейших поставщиков мяса птицы на мировые рынки может стать Бразилия, экспортные объемы которой вырастут до 5 млн тонн.

Есть ли для России место в мировой торговле мясом птицы и каким оно будет? Большинство экспертов

придерживаются мнения, что благодаря политике государства по ограничению импорта и инвестициям в развитие отрасли, Россия в обозримом будущем не только полностью обеспечит потребности населения в мясе птицы, но и сможет реализовать экспортный потенциал. Вот почему стратегической целью бизнеса на ближайшие годы должно стать создание экспортоориентированной продукции. Что это значит?

При выборе потенциальных рынков сбыта необходимо прежде всего оценивать их с точки зрения потребительских предпочтений. То есть если в Китае куриные лапки являются деликатесом, то и импортируют нашу продукцию они с удовольствием.

Следует учитывать, что возможности по существенному расширению экспорта российской птицы ограничены жесткими условиями конкуренции на внешних рынках и протекционистской политикой развитых государств по отношению к собственным экспортерам. В этих условиях успех российских компаний будет в значительной степени обеспечиваться оперативным реагированием на меняющиеся вкусы потребителей и правильным выбором стратегии развития.

Возможности можно найти на любом рынке. Хорошим подтверждением тому служит следующий анекдот.

«Два агента по продажам обуви отправляются в Африку, чтобы оценить перспективы нового рынка. Через несколько дней и десятков километров поездок по раскаленным пустыням и влажным джунглям они пишут отчет в штаб-квартиры своих компаний. Первый агент разочарованно выводит: «Совершенно бессмысленная затея: в этих краях никто не носит обувь». Второй бодро рапортует: «Потрясающие места! Рынок пуст. Немедленно вышлите мне десять тысяч пар!»»

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

Автор:



Виктория
Загоровская



Ваша карта крыта! Россия покроет дефицит мяса птицы

Торговля объединяет человечество
во всеобщее братство взаимной
зависимости и интересов.

Джеймс Абрахам Гарфилд

Отрасль находится в стадии изучения зарубежных рынков для развития экспорта. На международном уровне уже ведутся согласования основных направлений экспорта, логистических маршрутов и ветеринарных правил. Министерство экономического развития по просьбе Российского птицеводческого союза опросило торговых партнеров России на предмет заинтересованности в отечественной птицеводческой продукции. Было проведено множество консультаций с российскими посольствами и торгпредствами, и почти в 50 странах выразили желание покупать нашу продукцию. В частности, интерес выказали несколько европейских держав, а также страны Ближнего и Среднего Востока.

И хотя пока объемы экспорта весьма скромны – по оценке «Росптицесоюза», в прошлом году из России экспортировано 15 тыс. тонн мяса птицы, в 2011 го-

Your card is covered! Russian will cover the shortage of poultry meat

Commerce links all mankind in one common
brotherhood of mutual dependence and interests.

James Abram Capfield

The industry is now under stage of learning of foreign markets for exports. At the international level alignments of main directions of export, logistics routes and veterinarian regulations are already led. Ministry of Economic Development at the request of the Russian Poultry Union surveyed trade partners of Russia on the subject of their interest in domestic poultry products. There were many consultations with the Russian embassy and trade

↓ Основными покупателями российской птицеводческой продукции потенциально являются страны СНГ.

↓ The main buyers of Russian poultry products are potentially the CIS countries.

Таблица 1. Объем экспорта мяса птицы согласно видам продукта по итогам января-февраля 2011 года, сравнение показателя с предыдущими годами, тонн

ТН ВЭД	Описание продукта	январь-февраль 2011 года	январь-февраль 2010 года	январь-февраль 2009 года
020712	замороженные домашние куры, оципанные и потрошенные, без головы и плюсен ног и без шейки, сердца, печени и мускульного желудка, представленные как «65%-ные цыплята»	35,4	305,2	212,3
02071410	замороженные домашние куры, части тушек и субпродукты обваленные	13,9	167,4	9,6
02071420	замороженные домашние куры, части тушек и субпродукты необваленные	113,3	50,5	66,6
02071430	крылья целые, с тонким концом или без него замороженные	3,0	10,4	12,1
02071450	замороженные домашние куры, грудки и куски из них	1,2	12,4	6,5
02071460	замороженные домашние куры, ножки и куски из них	1,4	386,8	6,7
0207149	субпродукты домашних кур	2321,4	740,4	7,7
-	другие	0,4	16,6	2,4
Итого		2490,0	1689,8	323,9

Источник: Meatinfo.Ru

Table 1. The volume of exports of poultry according to the types of product in January-February 2011, compared to previous years index, tons

FEACN	Product description	January – February 2011	January – February 2010	January – February 2009
020712	Frozen domestic chickens plucked and eviscerated, without a head, tarsuses, necks, hearts, livers and gizzards, presented as «65% chickens»	35,4	305,2	212,3
02071410	Frozen domestic chickens, parts of carcasses and offal boneless offals	13,9	167,4	9,6
02071420	Frozen domestic chickens, parts of carcasses with bones	113,3	50,5	66,6
02071430	Wings, with or without the thin end, frozen	3,0	10,4	12,1
02071450	Frozen domestic chickens, breasts and pieces	1,2	12,4	6,5
02071460	Frozen domestic chickens, legs and pieces	1,4	386,8	6,7
0207149	Offal of domestic hens	2321,4	740,4	7,7
-	others	0,4	16,6	2,4
Total		2490,0	1689,8	323,9

Source: Meatinfo.Ru

ду поставки в другие страны могут вырасти до 100 тыс. тонн.

Кто на новенького?

Существует масса стран, где есть потребность в российской птицеводческой продукции. Согласно предварительным данным, по результатам переговоров отраслевого союза и МЭР и изучения условий импорта в ряде стран, отечественная продукция может направляться, в частности, в Китай. Сейчас доступ на рынок Китая для российских птицеводов закрыт Главным управлением КНР по контролю качества, инспекции и карантину с августа 2005 года. По имеющейся информации, начиная с момента введения запрета и до настоящего времени между «Россельхознадзором» и китайским карантинным ведомством не поднимался вопрос о его снятии. Но,

mission and in almost 50 countries they expressed their desire to buy our products. In particular, that interest is made known by several European powers, as well as the countries of the Near and Middle East.

And although the volume of exports are still rather modest – according to valuation of the Russian Poultry Union last year 15 thousand tons of poultry meat was exported from Russia, in 2011 supplies to other countries can grow up to 100 thousand tons.

Who is eager to be new one?

There are plenty of countries where there is a need in the Russian poultry products. According to preliminary data and in accordance with the results of negotiations between the branch union and MED, as well as study of the import conditions in some countries, in



Last year 15 thousand tons of poultry meat was exported from Russia, this year it is planned to bring the index up to 100 thousand tons.

В прошлом году из России экспортировано 15 тыс. тонн мяса птицы, в этом планируется довести показатель до 100 тыс. тонн.

↓ В арабских странах вопрос номер один – есть ли у поставщиков халяльная продукция.

по информации участников рынка, китайские компании в обход этого запрета закупают российскую продукцию, и прежде всего куриные лапки, которые у нас идут на переработку в костную муку, а в КНР считаются деликатесом. Их коптят со специями и продают в качестве снеков. Что-то вроде чипсов для европейцев. Внутреннее производство не покрывает спроса на этот продукт, поэтому Китай импортирует его из других стран.

Однако на лапках много не заработаешь, поэтому отечественные производители продолжают поиск перспективных рынков.

Основными покупателями российской птицеводческой продукции потенциально являются страны СНГ. Туда отечественные предприятия уже поставляют свою продукцию в небольших объемах. В частности, речь идет о «Черкизово», «Приосколье» и «Оптифуд». Последние две компании пытаются получить доступ на рынки Евросоюза, но пока эти усилия безуспешны.

Самым доступным считается рынок Казахстана. У этой страны нет выхода к мировому океану, что сильно усложняет логистику международных поставок. Кроме того, Казахстан и Россия объединены в Таможенный союз, поэтому пошлин на экспорт российских компании не платят.

На сегодняшний день, по данным Союза птицеводов Казахстана, в стране производится порядка 110 тыс. тонн курятины ежегодно, при этом дефицит составляет 105 тыс. тонн. В связи с этим российские бизнесмены рассматривают Казахстан как перспективный рынок сбыта. К тому же в Казахстане в силу национальных особенностей и более низкой платежеспособности населения востребована продукция дешевого ценового сегмента, которая не так популярна у нас.

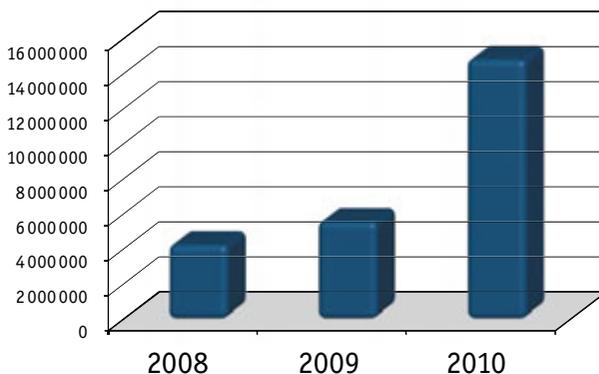
В 2010 году Россия поставила Казахстану более 4 тыс. тонн курятины. В 2011-м российский импорт может вырасти в 3-4 раза, прогнозируют в «Росптицесоюзе». В январе уже состоялся один раунд переговоров, на которых российскую сторону представлял «Росптицесоюз», казахстанскую – Союз товаропроизводителей пищевой и перерабатывающей промышленности и торговые сети Metro и Green, которые пока не комментируют итоги встречи.

Перспективными рынками сбыта для отечественных птицеводов считаются страны Ближнего и Среднего Востока, а также Юго-Восточной Азии. В азиатских странах потребляют в основном целые тушки курицы, как раз то, что российские предприятия могут предлагать в большом объеме.

В арабских странах вопрос номер один – есть ли у поставщиков халяльная продукция. Поэтому все больше наших компаний пополняют свой ассортимент, начиная производить мясо для правоверных мусульман, которое, кстати, пользуется определенным спросом и в России.

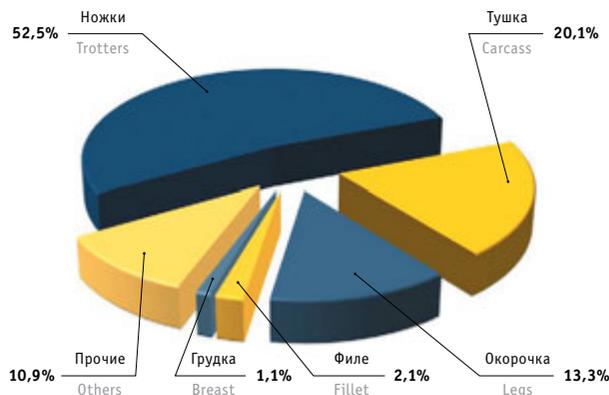
Арабы традиционно едят много мяса птицы, а своего птицеводства у них нет. Житель ОАЭ съедает в год 64,8 кг курятины (россиянин – 25 кг). Цены на рынке тоже выгодные. Правда, везти охлажденную продукцию сложно: или по морю, в специальных контейнерах с газовой средой, или самолетом. Еще один момент – на арабских рынках почти нет мяса из США: местные не жалуют эту страну. Почти весь импорт в регион обеспечивают бразильские предприятия. Арабам такая зависимость не нравится, и они активно ищут новых поставщиков.

Динамика экспорта мяса птицы (без учета торговли с Республикой Казахстан), \$



Dynamics of exports of poultry meat (excluding trade with the Republic of Kazakhstan), \$

Экспорт частей курицы в 2008-2010 гг. (без учета торговли с Республикой Казахстан), \$



Exports of chicken parts in 2008-2010 (excluding trade with the Republic of Kazakhstan), \$

Источник: компания «ВладВнешСервис»

Примечание: Выборка для анализа экспорта мяса птицы осуществлялась по позициям ТН ВЭД 0207, 0208, 0210.

Source: VladVneshServis company

Note: The sample for the analysis of exports of poultry was carried out on positions of FEACN 0207, 0208, 0210.

По данным ООН, в мире ежегодно производится 90 млн тонн мяса птицы, из которых только 9 млн тонн идут на экспорт.

According to the data of UN in the world 90 million tones of poultry meat are annually produced, of which only 9 million tons are to be for export.

↓ In Arab countries the number one issue is whether the suppliers have halal products.

particular, the domestic products can be directed to China. Nowadays access to the Chinese market for Russian poultry producers is closed by the Head Office of China Quality Supervision, Inspection and Quarantine since August 2005. According to the available information, starting with the date of the ban until now the question of its withdrawal has not risen between the Russian Poultry Union and the Chinese Quarantine Department. But, according to information provided by market participants, the Chinese companies in order to bypass this ban buy Russian products, especially chicken sticks, which we process into bone meal and are considered in the PRC as a delicacy. They are smoked with spices and sold as snacks. It is something like chips for the Europeans. The domestic production does not cover the demand for this product, so China imports it from other countries.

However, the feet do not earn much, so the domestic producers keep searching for the prospective markets.

The main buyers of Russian poultry products are potentially the CIS countries. The domestic companies are already supplying our products there in small quantities. In particular, we are talking about "Cherkizovo", "Prioskolie" and "Optifud". The latter two companies are trying to gain access to the EU markets, but so far these efforts have failed.

Kazakhstan market is considered to be the most affordable one. This country has no access to the ocean that greatly complicates the logistics of international shipments. In addition, Kazakhstan and Russia are joined into the Customs Union, therefore, the Russian companies do not pay export duties.

To the date, according to the data of Kazakhstan Poultry Farmers Union, about 110 tons of chicken meat is annually produced in the country, with that a shortage of 105 thousand tons. In this regard, the Russian businessmen consider Kazakhstan as a prospective sales area. Also, in Kazakhstan due to national features and lower purchasing power of the population products of cheaper price segment is demand, which is not so popular on our end.

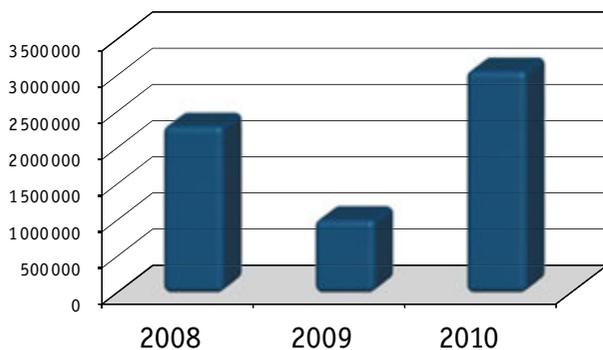
In 2010 Russia supplied Kazakhstan with more than 4 tons of chicken meat. In 2011 Russian imports may grow by 3-4 times, as it is predicted in the Russian Poultry Union. In January one round of negotiations has already held where the Russian party was represented by the Russian Poultry Union, Kazakhstan one was represented by the Union of Producers of Food and Processing Industry and retailers Metro and Green who have not yet commented on the outcome of the meeting.

The countries of the Middle East and Southeast Asia are considered to be prospective sales areas for the domestic poultry keepers. In Asian countries they consume mostly whole carcasses of chicken, just the fact that Russian companies can offer in bulk.

In Arab countries the number one issue is whether the suppliers have halal products. Therefore, more of our companies are updating their product range starting to produce meat for devout Muslims which, incidentally, has a particular demand in Russia.

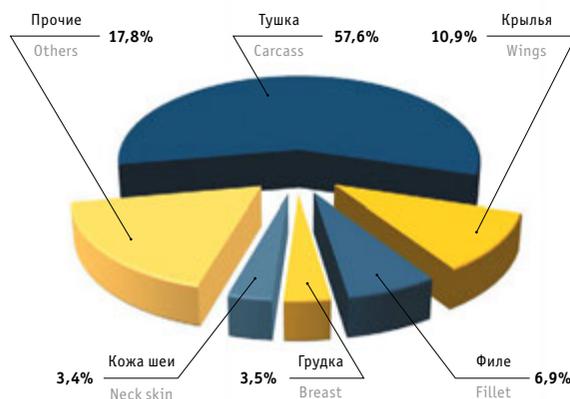
Arabs traditionally eat a lot of poultry, and they do not have their own poultry industry. A resident of the UAE eats annually 64.8 kg of chicken (Russian – 25 kg). The prices in the market are profitable too. But carrying of chilled products is difficult: either

Динамика экспорта мяса птицы в Республику Казахстан, \$



Dynamics of exports of poultry meat in the Republic of Kazakhstan, \$

Экспорт частей курицы в Казахстан в 2008-2010 гг., \$



Exports of chicken parts in Kazakhstan in 2008-2010, \$

Источник: компания «ВладВнешСервис»

Source: VladVneshServis company

Примечание: Выборка для анализа экспорта мяса птицы осуществлялась по позициям ТН ВЭД 0207, 0208, 0210.

Note: The sample for the analysis of exports of poultry was carried out on positions of FEACN 0207, 0208, 0210.

Таблица 2. Объем экспорта российского мяса птицы в разрезе стран-импортеров по итогам 2010 года, тонн

Страна-импортер	2010 г., тонн	Доля, %	2009 г., тонн	Доля, %
Гонконг	8098,6	41%	1236,1	16%
Вьетнам	6722,5	34%	2583,7	34%
Казахстан	1739,2	9%	607,7	8%
Абхазия	1210,0	6%	2029,9	27%
США	946,5	5%	–	–
Корея	582,2	3%	561,8	7%
Китай	127,6	1%	9,3	0%
Таджикистан	91,6	0,5%	63,4	1%
Украина	75,0	0,4%	18,2	0,2%
Германия	44,9	0,2%	–	–
Норвегия	29,4	0,1%	10,8	0,1%
Польша	20,0	0,1%	–	–
Туркменистан	12,0	0,1%	0,05	0,001%
Япония	4,4	0,02%	308,4	4%
Франция	–	–	3,7	0,05%
Грузия	–	–	7,7	0,1%
Иран	–	–	0,6	0,01%
Монголия	–	–	40,0	1%
Нидерланды	–	–	40,5	1%
Словакия	–	–	19,2	0,3%
Испания	–	–	21,0	0,3%
Шпицберген и Ян Майен	–	–	8,5	0,1%

Источник: Meatinfo.Ru

Table 2. The volume of export of Russian poultry meat in the context of the importing countries at the end of 2010, tons

Importing country	2010, tons	Percentage, %	2009, tons	Percentage, %
Hong Kong	8098,6	41%	1236,1	16%
Vietnam	6722,5	34%	2583,7	34%
Kazakhstan	1739,2	9%	607,7	8%
Abkhazia	1210,0	6%	2029,9	27%
The USA	946,5	5%	–	–
Korea	582,2	3%	561,8	7%
China	127,6	1%	9,3	0%
Tajikistan	91,6	0,5%	63,4	1%
Ukraine	75,0	0,4%	18,2	0,2%
Germany	44,9	0,2%	–	–
Norway	29,4	0,1%	10,8	0,1%
Poland	20,0	0,1%	–	–
Turkmenistan	12,0	0,1%	0,05	0,001%
Japan	4,4	0,02%	308,4	4%
France	–	–	3,7	0,05%
Georgia	–	–	7,7	0,1%
Iran	–	–	0,6	0,01%
Mongolia	–	–	40,0	1%
Netherlands	–	–	40,5	1%
Slovakia	–	–	19,2	0,3%
Spain	–	–	21,0	0,3%
Svalbard and Jan Mayen	–	–	8,5	0,1%

Source: Meatinfo.Ru

Как рассказывают участники рынка, к российской птицеводческой продукции проявляют интерес и африканские страны, в том числе Египет. Но эти страны интересуют продукция, которую мы сами потребляем и не можем экспортировать, – куриные ножки.

Перешагнуть границу

Участники рынка к идее экспортировать курятину относятся сдержанно – по цене она часто проигрывает западной, что делает поставки нерентабельными.

Кроме того, не нужно забывать, что есть зарубежные рынки, где нас особенно никто не ждет, и готовиться выдержать довольно высокую конкуренцию. Самые сильные позиции на мировом рынке курятины держат американские и бразильские компании – поскольку политика государства там принципиально иная. Производителей поддерживают дотациями и субсидиями, чтобы птицеводы успешно конкурировали с местными производителями на зарубежных рынках.

Для того чтобы в мире покупали американское продовольствие, в прошлом году было истрачено 78 млрд долл. США. В то же время в действующей программе развития сельского хозяйства России нет раздела поддержки экспорта. Так что попытки российских компаний сразиться на чужих рынках с кол-

by sea, in special containers with gas environment or by airplane. Another point is that there is almost no meat from the United States in the Arab markets: local residents do not favor this country. Almost all imports into the region is provided by Brazilian companies. Arabs do not like this dependence, and they are actively looking for new suppliers.

As the market participants tell African countries including Egypt are interested in the Russian poultry producers. But these countries are interested in the products we consume by ourselves and we can not export, those are chicken legs.

Walk over the border

The market participants are reserved to the idea of chicken meat export – at the price it often loses to the west which makes the delivery non-viable.

In addition, we should not forget that there are foreign markets where we are not especially expected and they are preparing to withstand a fairly high competition. The most powerful positions in the global market of chicken is held by U.S. and Brazilian companies – as the state policy there is fundamentally different. The manufacturers are supported with the grants and subsidies, so as the poultry farmers have successfully competed with local producers in foreign markets.

Китайцы скупают куриные лапы, арабы – халяльную птицу, а Евросоюзу нужны куриные грудки.

↓ С 2000 по 2010 годы международная торговля мясными консервами из мяса птицы выросла в три раза.

↓ From 2000 to 2010, the international trade of canned poultry meat increased three times and that is especially noteworthy

легами из Северной или Южной Америки выглядят достаточно рискованными.

Тем не менее найти возможности можно на любом рынке. Вся мировая торговля представляет собой обмен продукцией, которой в своей стране наблюдается в излишних объемах. Объем экспорта мяса птицы растет как раз за счет продукции, которая на нашем рынке не пользуется особым спросом и цены на нее невелики (например, субпродукты).

Нашим предприятиям необходимо оценивать иностранные рынки с точки зрения потребительских предпочтений. То есть если во Вьетнаме, Китае, Юго-Восточной Азии куриные лапки являются деликатесом, то и импортируют нашу продукцию они с удовольствием.

Отечественные производители мяса птицы должны как можно активнее наращивать предложения по ассортименту. Отдельно надо сказать о производстве консервов из мяса птицы. Похоже, птицеводы о них просто забыли. Между тем в последние годы это активно развивающийся сегмент международной торговли. С 2000 по 2010 годы международная торговля мясными консервами из мяса птицы выросла в три раза, и что особенно примечательно – это рост потребления на рынках развитых и развивающихся стран. У нас же нет ни одной продвинутой торговой марки, специализирующейся на консервах из мяса птиц.

Напомню, что для получения разрешения на экспорт мяса птицы производители, прежде всего, должны выполнять требования страны-импортера, а в случае доступа на рынок ЕС – требования ЕС. А для этого – вести контроль за поставщиками сельскохозяйственной продукции, включающий в себя входной контроль сырья на наличие остаточных количеств ветеринарных препаратов и загрязнителей; обеспечить внедрение системы контроля качества на предприятии, а также надлежащей производственной практики, причем использование микробиологических критериев должно составлять неотъемлемую часть мер по контролю гигиены.

Снизив издержки производства и сделав продукт максимально доступным для населения, улучшив качество за счет внедрения новых технологий и оборудования, российские производители в ближайшее время смогут заявить о себе как о надежных экспортёрах мяса птицы.

Внешний рынок экономисты-теоретики считают безграничным. То есть на нем, если у тебя конкурентоспособная продукция, можно продать все, что есть. Поэтому стратегической целью развития отрасли должны стать повышение качества отечественной продукции, расширение ее ассортимента и сохранение приемлемого уровня рентабельности производства. Это приобретает особое значение в условиях роста потребления продуктов птицеводства и ухудшения ценовой конъюнктуры по основным видам сельскохозяйственной продукции на мировом рынке.

In order for the world to buy American food, last year 78 billion U.S. dollars were spent. At the same time, there is no partition of export support in the current development program of Russian agriculture. So the attempts of the Russian companies to compete with our colleagues from North or South America in the foreign markets look rather risky.

Nevertheless, one can find opportunities in any market. The entire world's trade is the exchange of goods, which in his country is seen in excessive amounts. The volume of exports of poultry meat grows just at the expense of products that has not a special demand in our market and the prices are low (eg. offal).

Our companies need to assess the foreign markets in terms of consumer preferences. That is, if in Vietnam, China, Southeast Asia chicken sticks are a delicacy, then they import our products with pleasure.

Domestic producers of poultry meat should increase range of proposals as much as possible. It must be separately said about the production of canned poultry meat. It seems that the poultry farmers have simply forgotten about it. Meanwhile, in recent years it is actively growing segment of international trade. From 2000 to 2010, the international trade of canned poultry meat increased three times and that is especially noteworthy, it is a growth of consumption in developed and developing countries. We do not have any advanced brand specializing in canned poultry meat.

Let me remind you that in order to get permission to export poultry meat the producers first must exercise the requirements of the importing country, in the case of access to the EU market they are to follow the EU requirements. And for this purpose it is necessary to monitor the suppliers of agricultural products, which includes an input control of raw materials on the presence of residues of veterinary drugs and contaminants, to ensure the implementation of quality control system at the enterprise, as well as good manufacturing practices, at that the use of microbiological criteria must form an integral part of measures to hygiene control.

Having lowered production costs and made the product as accessible as possible to the public by improving quality through the introduction of new technologies and equipment, the Russian manufacturers will soon be able to declare themselves as a reliable exporter of poultry meat.

Economic theorists believe external market to be limitless. That is, if you have a competitive product, you can sell anything there. Therefore, quality improvement of domestic products, expanding its product range and maintaining an acceptable level of profitability should be the strategic goal of industry development. That has particular importance in the growth of consumption of poultry products and deterioration of the pricing environment on basic agricultural products in global market.

Внешний рынок экономисты-теоретики считают безграничным.

Economic theorists believe external market to be limitless.



The Chinese are now buying chicken sticks, the Arabs – halal poultry and the European Unit need chicken breasts.



МНЕНИЕ ЭКСПЕРТА

Андрей Терехин,
президент Ассоциации
операторов российско-
го рынка мяса птицы:

В настоящее время российский птицепром активно наращивает эк порт: если в 2009 году его объем составлял 6 тыс. тонн, в прошлом – 18,5 тыс. тонн, то в 2011 году мы прогнозируем увеличение до 60 тыс. тонн.

Интерес российских компаний к международным рынкам связан как с активным ростом отечественного птицеводства, который составляет 15-18% в год, так и с постепенной наполняемостью внутреннего рынка – потребление продукции местного производства составляет от 85%.

Рынки ряда стран являются экономически привлекательными для российских компаний, так как предоставляют более выгодные условия реализации продукции, чем внутренний рынок.

В структуре российского экспорта представлены как целые тушки бройлеров, так и отдельные части. Особое место занимают куриные лапки, которые в России идут на переработку, а в Китае считаются деликатесом, за который дают соответствующую цену.

Второе место по объемам поставок из России занимает целая тушка курицы, что связано со спецификой производства внутри страны. Целая тушка – как раз то, что российские предприятия могут предлагать в большом объеме, и ее лидирующая позиция среди экспортируемой продукции сохранится.

Среди куриных разрубов выделяется грудка, которая не пользуется в России повышенным спросом. Поэтому ее экспорту компании придают особое значение. Главное – не забывать, что востребована она не везде и наибольшим спросом пользуется как раз в Евросоюзе, куда безуспешно прорываются наши производители. К настоящему времени ни одной российской компании не удалось получить сертификацию на поставку птицеводческой продукции в Европу.

Помимо Китая, который воспринимает Россию как поставщика необходимого для него продукта, среди импортеров отечественного мяса птицы можно выделить страны Таможенного союза, прежде всего Казахстан, а также другие страны СНГ. Интерес к отечественной продукции проявляют мусульманские страны Центральной Азии, где спрос на мясо птицы традиционно высокий в силу особенностей религии, запрещающей употреблять в пищу свинину, – Азербайджан, Таджикистан, Туркмения и т. д. Партнера в России видят также страны Ближнего Востока и Северной Африки.

Другой вопрос – насколько мы готовы поставлять продукцию в эти страны: требования к ка-

At present, the Russian poultry industry is expanding export actively: if in 2009 its volume was 6 thousand tons, in the past – 18,5 thousand tons, in 2011 we are forecasting an increase to 60 thousand tons.

Russian companies interest in international markets is associated with both strong growth of domestic poultry, which is 15-18% per year, and with the gradual occupancy of the internal market, as the consumption of locally made products is ranging from 85%.

Markets of some countries are economically attractive for Russian companies, as they're providing more favorable conditions for realization of

“We hope that in June, on the results of the first European inspection, some companies will get the right to supply goods to the European Union.”

production than the domestic market.

Both whole carcasses of broilers and individual parts are presented in the structure of Russian exports. Drumsticks, which are reprocessed in Russia, take a special place. They're considered as a delicacy in China and are bought for a good price.

The second place in terms of deliveries from Russia occupies the chicken carcass, which is associated with the specifics of production within the country. The chicken carcass is something that Russian companies can offer in bulk, and its leading position will remain among the export products.

Among the chicken parts, we can emphasize the chicken breast, which is not very popular in Russia. Therefore, its exports are important for companies. The main thing is not to forget that it's not everywhere in demand, and the greatest consumer is the European Union, where our manufactures have failed to break through. There is no single Russian company, who managed to obtain certification for the supply of poultry products to Europe.

As well as China, Kazakhstan and other CIS countries are among the importers of domestic poultry and consider Russia as the supplier of necessary product. The Muslim countries of Central Asia of-

EXPERT OPINION

Andrey Terekhin,
the President of
the Russian poultry
market operators
Association:



«Мы надеемся, что уже в июне по итогам европейской инспекции первые предприятия получат право поставок в ЕС».

«Членство в ВТО будет способствовать росту российского экспорта мяса птицы».

честву и конкуренция там весьма высоки. Российская курятина по цене пока еще уступает предложению конкурентов, что затрудняет борьбу за потребителя на внешних рынках. То, что мы уступаем большинству конкурентов по себестоимости продукции, вполне объяснимо: до сих пор наши производители были ориентированы на внутренний рынок и боролись за него с иностранными компаниями.

Поэтому мы всегда будем испытывать конкуренцию со стороны традиционных экспортеров птицеводческой продукции, например Бразилии, США, ЕС, Турции, Украины, давно работающих на рынках, интерес к которым мы начали проявлять только сейчас.

Кроме того, не следует забывать, что поставщики мяса птицы на внешние рынки в основных странах-экспортерах имеют государственную поддержку в виде прямых и косвенных дотаций, а в России данный механизм пока не разработан и не применяется.

Важная роль в продвижении отечественной продукции на мировой арене отводится ветеринарным службам. Поскольку вопросы экспорта практически не отражены в существующих соглашениях Россельхознадзора с рядом стран, которые могут стать рынком сбыта российского мяса птицы, у нас отсутствует информация о так называемых ветеринарных требованиях к продукции, ввозимой на их территорию. Более того, Россельхознадзор еще не сертифицирован как организация, которая имеет право аккредитовывать российских экспортеров. Очень немногие страны признают Россельхознадзор как единственную государственную организацию, сертифицирующую российский птицеводческий экспорт.

Решение этих вопросов – дело времени. На международном уровне уже ведутся согласования основных направлений экспорта, логистических маршрутов и ветеринарных правил. Учитывая интерес со стороны бизнеса и внимание власти к проблемам, препятствующим развитию экспорта, думаю, трудности в ближайшее время будут устранены, а механизмы взаимодействия с ветеринарными службами стран, на которые ориентирована наша продукция, – отрегулированы.

ten have an interest in domestic products, where demand for poultry meat is traditionally high due to the peculiarities of religion, which prohibits eating pork – Azerbaijan, Tajikistan, Turkmenistan, etc. Countries of the Middle East and North Africa also see Russia as their partner.

Another question is how much we are willing to supply products to these countries: quality requirements and the competition there are very high. Russian poultry is yet inferior competitors offer at a price, making it difficult to fight for consumers in foreign markets. The fact that we lag behind most of the competitors on product cost, is quite understandable: until now, our manufacturers have been focused on the domestic market and competed for it with foreign companies.

Therefore, we will always compete with traditional exporters of poultry products, such as Brazil, the USA, the EU, Turkey, Ukraine, which are working in the markets, which we are interested in.

Besides that, we should not forget that foreign suppliers of poultry to different markets have government support in the form of direct and indirect subsidies in the major exporting countries, and Russia hasn't developed and applied this mechanism yet.

Big role in promoting domestic products at the world stage lies on veterinary services. As the issues of export are virtually not reflected in the existing agreements of the Federal Service for Veterinary and Phytosanitary Surveillance with several countries, which could become the Russian market outlet for poultry, we have no information about the so-called veterinary requirements for products imported into their territory. Moreover, the Federal Service for Veterinary and Phytosanitary Surveillance has not yet been certified as an organization that has the right to accredit the Russian exporters. Very few countries recognize this organization as the only state organization that certifies the Russian poultry exports.

Solving these problems is a matter of time. At the international level there are already underway matching the main directions of export, logistics routes and veterinary rules. Given the interest from business and government attention to the problems hindering exports development, I think the difficulties will soon be eliminated, and the mechanisms of interaction with the veterinary authorities of countries, in which our products are oriented, will be adjusted.

It is obvious that the WTO membership will boost Russia's exports of poultry meat. Russia has been entering the WTO for two decades, and for a long time has been considered solely as the importing country. Right now, on the final stage of accession to the WTO, Russia must declare itself as a prospective exporter of poultry meat and agree on the beneficial terms of access of their products to the markets of potential importers.

We hope that in June, on the results of the first European inspection, some companies can be in-



"Membership in the WTO will promote the growth of Russian poultry exports."



Очевидно, что членство в ВТО будет способствовать росту российского экспорта мяса птицы. Россия вступает в ВТО второй десяток лет и долгое время рассматривалась исключительно как страна-импортер. Именно сейчас, на заключительном этапе присоединения к ВТО, России следует заявить о себе и как о перспективном экспортере мяса птицы и согласовать благоприятные условия доступа своей продукции на рынки стран потенциальных импортеров.

Мы надеемся, что уже в июне по итогам европейской инспекции первые предприятия могут быть включены в список компаний, имеющих право поставок в европейские страны, а это является знаковым событием. Это позволит заявить о высоком уровне развития птицеводства в стране и может принести весомые дивиденды компаниям-поставщикам. Согласно условиям вступления в ВТО, они получают определенные льготы при поставках российской продукции на емкий европейский рынок.

Если говорить о наиболее интересных рынках с точки зрения возможных поставок российской продукции, можно проранжировать их следующим образом.

Во-первых, к ним относятся рынки наших соседей – стран СНГ, близкие территориально и схожие по традициям потребления. Второй приоритет – Юго-Восточная Азия, прежде всего Китай, неспособный прокормить растущее население. На третьем месте находятся страны, значительная часть населения которых исповедует ислам. Широкие перспективы открывает, конечно, выход в Европу.

Основной выбор тех или иных экспортных рынков отечественными производителями должна являться оценка по нескольким параметрам: емкость рынка с точки зрения потребления птицеводческой продукции, уровень платежеспособности населения и географическое расположение страны, влияющее на логистику международных поставок и определяющее конечную стоимость мяса птицы.

Мировой рынок мяса птицы постоянно растет. По прогнозам, в этом году производство продукции птицеводства в мире должно увеличиться на 3%, опередив свинину и говядину. При этом мировое производство мяса птицы не успевает расти за потреблением, что является стимулом его дальнейшего развития.

В условиях экономического кризиса и его последствий курятина, как самый дешевый продукт, содержащий мясной белок, становится лидером продаж. На фоне мировой тенденции роста цен на свинину и говядину, связанного с увеличением стоимости зерновых культур, птицеводство оказывается в выигрышном положении. В дальнейшем объем потребления мяса птицы в мире будет только расти, стимулируя участников рынка наращивать производство и открывать для себя новые рынки сбыта. Эта тенденция в равной степени относится и к отечественному птицеводству.

cluded in a list of enterprises, having the right to supply goods to European countries, and this would be a landmark event. This will allow the state to declare its high level of development of the poultry and can bring tangible dividends to its suppliers. Under the terms of accession to the WTO, they will receive certain benefits for deliveries of Russian products at the capacious European market.

Talking about the most exciting markets in terms of the possible delivery of Russian goods, we can rank them as follows.

First, they include the markets of our neighbors, as CIS countries, geographically close and similar to the traditions of consumption. The second priority is South-East Asia, especially China, unable to feed its growing population. The third place goes to countries, whose population is mostly Muslim. Wide prospects surely open access to Europe.

Domestic producers evaluate several parameters, when choose certain export markets: size of the market in terms of consumption of poultry products, the level of paying capacity of population and geographical location, which affects the logistics of international shipping and determining the final price of poultry meat.

The world's poultry market is constantly growing. According to forecasts, this year's production of poultry products in the world must increase by 3%, ahead of pork and beef. At the same time, the world production of poultry goes behind the growth of consumption; that is an incentive for its further development.

In an economic crisis and its repercussions, crow, as the cheapest product that contains meat protein, becomes the sales leader. Against the global trend of price increase for pork and beef, associated with a price increase of crops, poultry has all the trumps in hand. In the future, consumption of poultry meat in the world will only grow, encouraging market participants to increase production and open new markets. This trend applies to domestic poultry, too.

"The markets of some countries provide more favorable conditions for the products sale than the Russian."



«Рынки ряда стран предоставляют более выгодные условия реализации продукции, чем российский».



▶ МНЕНИЕ ЭКСПЕРТА

Анна Евангелеева,
аналитик компании Meatinfo:

На фоне благоприятного развития отрасли птицеводства, а также значительного сокращения зависимости от импорта мы вполне естественно наблюдаем увеличение показателя экспорта мяса птицы. Так, если по итогам 2009 года мы отправили в другие страны 7,6 тыс. тонн, то уже в 2010 году этот показатель выше в 2,5 раз – 19,7 тыс. тонн. За два месяца 2011 года на внешний рынок было предложено 2,5 тыс. тонн российского мяса птицы, в сравнении с аналогичным периодом 2010 года это больше на 47%, 2009 года – в восемь раз. Напомним, что по итогам прошлого года отечественные производители обеспечили рынок 2,8 млн тонн мяса птицы, превысив уровень предыдущего года на 11%. В то же время объем импорта упал на 31% до отметки в 661 тыс. тонн. В 2011 году этот показатель будет еще ниже, учитывая, что объем тарифных квот на текущий год сократили более чем в два раза – с 780 тыс. тонн в 2010 году до 350 тыс. тонн в этом.

На текущий момент вся структура российско-го экспорта мяса птицы в натуральном выражении по видам практически представлена куриными тушками, частями тушек и их субпродуктами. Причем основное место отведено именно субпродуктам – 93%. Хотя еще в 2009 году основная доля приходилась на куриные неразделанные тушки – 66%, сейчас этой товарной группе принадлежит всего 1,4%. Экспортируем мы куриную продукцию, мясо других птиц представлено в довольно незначительном объеме – в 2009 году 29 тонн, в 2010 году – 74,6 тонн.

За первые два месяца текущего года порядка 58% (1,4 тыс. тонн) от общего показателя экспортных поставок мяса птицы было отправлено в Гонконг, вся продукция представляет собой товарную группу «субпродукты». На втором месте находится Вьетнам – эта страна импортировала 25% (или 617 тонн), в Китай отправилось 11% (или 263 тонны).

Максимальный объем отечественной продукции по итогам 2010 года был реализован в следующих направлениях: Гонконг (41%, или 8,1 тыс. тонн), Вьетнам (34%, или 6,7 тыс. тонн), Казахстан (9%, или 1,7 тыс. тонн) и Абхазия (6%, или 1,2 тыс. тонн). По итогам 2010 года во Вьетнам Россия отправила субпродукты (67%) и замороженные куриные ножки (32%). Вся продукция, которая отправилась в Гонконг, представляет собой субпродукты. В Казахстан и Абхазию в 2010 году направились практически весь спектр экспортируемой нами продукции.

На сегодняшний день ситуация для российских экспортеров складывается довольно удачно. Объем производства в России увеличивается, и в 2011 го-

Against the backdrop of favorable development of poultry industry, as well as significant reduction of import dependence, we naturally observe the increase in the export of poultry meat. So, if in 2009 we have sent 7,6 thousand tons to other countries, in 2010, this index was 2,5 times higher - 19,7 thousand tons. 2,5 thousand tons of Russian poultry were exported during two months of 2011, it's 47% more than the same period in 2010, and eight times more compared to 2009. We remind that the last year, domestic manufacturers provided the market with 2.8 million tons of poultry meat, surpassing the previous year's level by 11%. At the same time, the volume of imports fell by 31% (661 thousand tons). In 2011 this index is going to be even lower, considering that the volume of tariff quotas for this year

▶ EXPERT OPINION

Anna Evangeleeva,
analyst at Meatinfo:

Our enterprises need to assess foreign markets in terms of consumer preferences.

has been cut more than twice - from 780 thousand tons in 2010 to 350 thousand tons this year.

At the moment the whole structure of Russian exports of poultry meat is presented with chicken carcasses, parts of carcasses and offal. And the main part of it is by-products (93%). Although back in 2009 the main part of it was taken by intact chicken carcasses – 66%, now this commodity group owns only 1.4%. We are exporting chicken products, meat of other birds is a rather insignificant amount – 29 tons in 2009, 74,6 tons in 2010.

During the first two months of the year, about 58% (1.4 thousand tons) of the total exports of poultry meat has been sent to Hong Kong, and the most part of it is offal. The second place goes to Vietnam – the country imported 25% (or 617 tons), and 11% (or 263 tons) was sent to China.

By the end of 2010 the maximum amount of domestic production was implemented in the following areas: Hong Kong (41%, or 8.1 thousand tons), Vietnam (34%, or 6.7 thousand tons), Kazakhstan (9%, or 1.7 thousand tons), and Abkhazia (6%, or 1.2 thousand tons). By the end of 2010 Russia has sent to Vietnam some offal (67%) and frozen drumsticks (32%). All the products that went to Hong Kong, are by-products. Almost the entire range of the products we export was sent to Kazakhstan and Abkhazia in 2010.



Нашим предприятиям необходимо оценивать иностранные рынки с точки зрения потребительских предпочтений.

ду ожидается рост показателя на уровне 10% до отметки в 3,2 млн тонн. Объем тарифных квот на 2011 год сократился в 2,2 раза. В связи с этим эксперты ожидают увеличение показателя по экспорту в текущем году в 3-4 раза. Основной экспортный упор придется на регионы, у которых есть остатки продукции и проблемы с реализацией.

Отрасль находится в стадии изучения зарубежных рынков для развития экспорта. Вся мировая торговля представляет собой обмен продукцией, которой в своей стране наблюдается в излишних объемах. Объем экспорта мяса птицы растет как раз за счет продукции, которая на нашем рынке не пользуется особым спросом и цены на нее невелики (например, субпродукты). Нашим предприятиям необходимо оценивать иностранные рынки с точки зрения потребительских предпочтений. То есть если во Вьетнаме, Китае, Юго-Восточной Азии куриные лапки являются деликатесом, то и встречают нашу продукцию они с удовольствием.

Уже сейчас активно ведется поиск стран для расширения экспортных поставок. По поручению вице-премьера правительства Виктора Зубкова Минэкономразвития и МИД опросили торговых партнеров России на предмет заинтересованности в отечественной птицеводческой продукции. Вопросы были направлены в соответствующие ведомства 50 стран, из них ответили 43. Свою заинтересованность высказали несколько европейских стран, а также страны Ближнего и Среднего Востока. Наиболее перспективными рынками сбыта эксперты считают страны СНГ, Ближнего и Среднего Востока, а также Юго-Восточной Азии. Проявляют интерес и африканские страны, в том числе Египет. Однако они интересуются продукцией, которая в России пользуется очень хорошим спросом, – куриными ножками.

Недавно обсуждался вопрос об открытии рынка Канады для российского мяса птицы. В Канаде этот вопрос собираются тщательно обдумать и провести инспекцию потенциальных российских поставщиков. В ближайшее время российские птицеводческие предприятия будут включены в перечень организаций, которые проинспектирует ветеринарная служба Канады. Отметим, что иностранные ветеринары, преимущественно из стран Европы, в последние годы регулярно посещают российские птицеводческие предприятия. Однако до сих пор ни одно из них не получило разрешения на поставки продукции на рынок Евросоюза. Вместе с тем участники российского рынка скептически оценивают перспективы экспорта отечественного мяса птицы на канадский рынок. Во-первых, значительное расстояние между странами делает российское мясо птицы неконкурентоспособным из-за расходов на доставку. Во-вторых, его доступ в Канаду возможен после межгосударственного согласования внутри организации НАФТА (North American Free Trade Area – североамериканская зона свободной торговли), членом которой является Канада.

The current position for Russian exporters is formed quite beneficial. Production volume in Russia is increasing, and the increase rate of 10% (to 3.2 million tons) is expected in 2011. The volume of tariff quotas for 2011 has 2,2 times decreased. In this regard, experts are expecting 3-4 times export increase this year. The main emphasis is going to be on exporting goods to regions that have balances of production and problems with implementation.

The industry is under the study of foreign markets for export development. The entire world's trade is an exchange of goods, which are in excessive amounts in a country. The volume of exports of poultry meat is growing thanks to goods that are not needed in our market and are not expensive (e.g., offal). Our enterprises need to assess foreign markets in terms of consumer preferences. That is, if in Vietnam, China, South-East Asia, chicken feet are a delicacy, they are happy to import our products.

New countries for exports are sought for. On behalf of the Deputy Prime Minister Viktor Zubkov, Economic Development and the Foreign Ministry have questioned the trade partners of Russia on the subject of interest in domestic poultry products. Questions were directed to the appropriate authorities of 50 countries, 43 of them have answered. Several European countries expressed an interest, as well as some countries of the Middle East. Experts believe that the most promising markets are the CIS countries, Middle East and South-East Asia. Some African countries, including Egypt, have shown their interest. However, they are interested in products that enjoy

Вся мировая торговля представляет собой обмен продукцией, которой в своей стране наблюдается в излишних объемах.

The entire world's trade is an exchange of goods, which are in excessive amounts in a country.



a very good demand in Russia – drumsticks.

Recently they've discussed a question of exporting Russian poultry meat to Canada. Canadian representatives are ready to discuss this question and inspect the potential of Russian suppliers. In the near future the Russian poultry enterprises will be included in the list of organizations that Veterinary Service of Canada is going to inspect. It is to be noted that foreign veterinarians, mostly from European countries, regularly visit the Russian poultry enterprises in recent years. However, until now none of them had received a permission to supply products to the EU market. However, the Russian market participants are skeptical about prospects for the export of domestic poultry to the Canadian market. Firstly, the considerable distance between the two countries makes the Russian poultry uncompetitive because of the cost of shipping. Secondly, its access to Canada is possible after the interstate agreement within the NAFTA (the North American Free Trade Area), and Canada is a member of this organization.



▷ МНЕНИЕ ЭКСПЕРТА

Светлана Федорова,
генеральный директор компании «Экспресс-Обзор»:

В 2010 году произошел рост объема экспорта, как в натуральном, так и в стоимостном выражении. Этому в том числе способствовало увеличение объема производства. При росте экспорта практически на 150% по отношению к 2009 году его доля в структуре производства остается незначительной и составляет менее 1%.

В последние годы большая часть экспорта мяса птицы приходится на страны ЮВА. По данным за 2010 год, почти половина всего экспортируемого мяса птицы уходит во Вьетнам, примерно треть – в Гонконг. Российские поставки в Казахстан составили в прошлом году 11,6%.

Отмечу, что самый высокий уровень цен на экспортируемое мясо птиц был зафиксирован в 2007 году – 2,188 тыс. долл. за тонну. Цены, зафиксированные в 2009-2010 годы, – самые низкие за последние несколько лет.

Вообще же потенциальные российские экспортеры птицепродуктов не чувствуют уверенности на международных рынках. Главная причина кроется в самом продукте. Российские производители выпускают преимущественно тушки птиц и недостаточное количество популярного «темного мяса». Более того, отечественный продукт по стоимости выше, чем импортные аналоги, поэтому его конкурентные преимущества весьма сомнительны.

По оценке «Экспресс-Обзор», в России скоро наступит избыток «белого» мяса. Притом иностранные рынки сбыта «белого» мяса достаточно узки и россиянами не освоены. Тем не менее, экспорт этого продукта имеет перспективы и вполне может стать началом успешного развития отечественных компаний на мировом рынке мяса птицы.

▷ EXPERT OPINION

Svetlana Fedorova,
CEO of Express-Obzor Company:

In 2010 there was a growth in exports, both in volume and in value terms. Increase of production volume was one of the reasons for that. With the growth of exports of almost 150% compared to 2009, its share in the structure of production remains low and presents less than 1%.

In recent years most of the exports of poultry meat accounted for South-East Asia. According to the 2010, almost half of all poultry meat exports went to Vietnam, about one-third - to Hong Kong. Last year,

“Russian manufacturers produce mainly poultry carcasses and not enough of popular “dark meat.”

Russian supplies to Kazakhstan amounted to 11,6%.

It is to be noted that the highest price for poultry exports was recorded in 2007 - \$ 2.188 thousand per ton. Prices, recorded in 2009-2010, are the lowest in the last few years.

In general, the potential Russian exporters of poultry products show no special activity and interest in international markets. The main reason lies in the passivity of the product itself. Russian manufacturers produce mainly poultry carcasses and not enough of popular “dark meat”. Moreover, the domestic product is more expensive than the foreign analogues, and therefore its competitive advantage is very doubtful.

In Russia, according to the “Express-Obzor”, is going to be an excess of “white meat” soon. Given that foreign commodity markets of “white meat” are rather narrow and are not mastered by the Russians, the export of this product has great promise and may become the beginning of the successful development of domestic companies in the world poultry market.

«Российские производители выпускают преимущественно тушки птиц и недостаточное количество популярного “темного мяса”».

▷ МНЕНИЕ ЭКСПЕРТА



Сергей Славинский,
консультант по маркетингу:

Безусловно, импорт дешевого куриного мяса в страны, испытывающие такую потребность, – интересный шаг для компании, стремящейся к амбициозному развитию. Но вот что странно: несмотря на рост производства и новые возможности за пределами страны, производители упорно не хотят осваивать сегменты, находящиеся чуть выше «базового».

Конечно, куриное мясо – один из самых доступных продуктов из животного белка (не считая яиц). Но при этом его качество остается крайне низким. Понять это можно, даже визуальным сравнением тушки бройлера с тушкой «фермерского цыпленка», которая пользуется высо-

▷ EXPERT OPINION

Sergey Slavinsky,
marketing consultant:

Imports of cheap chicken to the countries experiencing such a need, is surely an interesting move for a company seeking for an ambitious development. But it is weird that despite the production growth and new opportunities outside the country, manufacturers are stubbornly unwilling to master segments that are slightly above the “basic”.

No doubt, chicken meat is one of the most affordable products containing animal protein (not taking into account eggs). But its quality remains extremely low. It's easy to understand this, even

“Despite the production growth and new opportunities, the quality of our meat remains extremely low.”

ким спросом при цене, в 10 раз (!) превосходящей стоимость куриного мяса, предлагаемого отечественными компаниями на местном рынке. И многие российские потребители готовы покупать «правильных» цыплят даже по 600 руб. за 1 кг.

Естественно, это крайний случай и в трехзначной цене большая часть достается перекупщику. Но при этом рыночный сегмент куриного мяса, произведенного по высоким стандартам, начиная от единого размера и заканчивая «правильным» вкусом, – пустует. А ведь такой продукт гарантированно будет пользоваться спросом, даже при цене, в 2-3 раза превышающей нынешнюю! И создать такой продукт – возможно.

Но, увы, для этого помимо маркетинговых хитростей надо еще перестраивать производство, а на такие стратегические инвестиции вряд ли отважится кто-то из присутствующих на рынке игроков. Поэтому нам, потребителям, приходится довольствоваться низкокачественным продуктом, а производителям – заботиться о новых рынках сбыта самого дешевого куриного мяса.

if you visually compare the broiler carcass with carcasses of “farm chicken”, which is in high demand at a price 10 times (!) exceeding the cost of chicken meat, offered by domestic companies in the local market. And many Russian consumers are willing to buy the “right” chickens even for 600 rubles per 1 kg.

Naturally, this is a rare case, and most of the earnings take subpurchasers. But at the same time market segment of quality chicken meat with the right size and taste, is vacant. But such product would be in demand, even if the price is 2-3 times higher than the current! And it is possible to create such product.

Unfortunately, implementing such product is not just about marketing ruse, but about reengineering of the whole production, and there is hardly a market player, who would like to invest so much money. Therefore, us, the consumers, have to settle for low quality product, and manufacturers have to care for new markets for the cheapest chicken.

«Несмотря на рост производства и новые возможности, качество нашего мяса птицы остается крайне низким».



МНЕНИЕ ЭКСПЕРТА

Анна Дружкова,
ведущий специалист аналитического отдела компании «ВладВнешСервис»:

Прошлый год стал настоящим «прорывом» в экспорте мяса птицы: продажи выросли на 164% по сравнению с 2009 годом! Давайте рассмотрим результаты экспортной торговли мясом птицы в 2008-2010 годы без учета торговли с Республикой Казахстан как с новым участником Таможенного союза. В натуральном исчислении прирост объемов 2010 года к 2009 году составил 155%! Начало 2011 года также рисует радужные перспективы: в январе экспорт превысил 600 тыс. долл., а в феврале – уже 1 млн 200 тыс. долл. Хотя до объемов импорта (более 3 млрд долл. за три прошедших года) экспорту еще далеко, динамика, безусловно, наблюдается положительная.

«Львиная» доля экспорта за 2008-2010 годы принадлежит замороженному мясу – более 98%. Такой результат неудивителен, ведь замороженное мясо хранится намного дольше. Настоящим «королем» среди экспортируемого мяса домашней птицы является курица – продажи превысили 24 млн долл. На втором месте по популярности находится индейка, далее следует утиное и гусиное мясо.

Интересно и то, что в денежном плане экспорт курицы в 2010 году вырос на 163,4% по сравнению с 2009 годом. В натуральном исчислении объемы экспорта увеличились на 154,7% (если в 2009 году было экспортировано 6,9 млн кг куриного мяса, то в 2010 году эта цифра перевалила за 17,6 млн кг).

Первое место среди потребителей курицы занимает Гонконг – его доля в экспорте составляет 28,5%. На вто-

The last year was a real breakthrough in the export of poultry meat: sales increased by 164% compared to 2009! Let's look through the results of the export of poultry meat in 2008-2010, excluding trade with the Republic of Kazakhstan as a new member of the Customs Union. In natural terms, volume growth in 2010 compared to 2009 amounted to 155%! The beginning of 2011 also has a rosy outlook: in January, exports exceeded \$ 600 thousand, and in February – already \$ 1 million 200 thousand. Although the volume of imports (more than \$ 3 billion over

EXPERT OPINION

Anna Druzhkova,
leading specialist of analytical department at VladVneshServis:

The first place among the chicken consumers goes to Hong Kong, the second place goes to no less exotic country, Vietnam (28,2%). The Republic of Abkhazia has the third place.

the past three years) is far from exports volume, the dynamics is surely positive.

Great share of exports in the period 2008-2010 belongs to the frozen meat – more than 98%. This result is not surprising, because the frozen meat can be stored much longer. A real «king» among the exported poultry meat is chicken – sales exceeded \$ 24 million, the second place goes to turkey, followed by the duck and goose meat.

Another interesting fact is that exports of chicken in 2010 increased by 163.4% in value terms, compared to 2009. In natural terms, exports increased by 154.7% (in 2009 6.9 million kg of chicken meat was exported, and in 2010 it is more than 17.6 million kg).

The first place among the chicken consumers goes to Hong Kong – its share of exports is 28.5%. The second place goes to no less exotic country, Viet-

Первое место среди потребителей курицы занимает Гонконг, на втором находится Вьетнам, на третьем – Республика Абхазия.

ром месте находится не менее экзотическая страна – Вьетнам (28,2%). Третье место – за Республикой Абхазией с долей рынка в 17,8%. Среди регионов – лидеров в экспорте куриного мяса на первое место вышла Москва (28,9% от всей доли рынка), на втором разместилась Московская область с долей в 16,3%. Третье место разделили Белгородская область (13,9%) и Республика Адыгея (13,6%).

Что касается самых «лакомых» частей курицы, экспортируемых за рубеж, ими оказались всеми любимые ножки – экспорт за 2008-2010 годы превысил 12,8 млн долл. (в натуральном исчислении – более 18 млн кг). Причем если в первом квартале 2008 года за рубеж вообще не было продано куриных ножек, то в четвертом квартале прошлого года экспорт превысил 3,7 млн долл.! Следующими по популярности стали целые тушки курицы, третье место занимают куриные окорочка. Также спросом за границей пользуются филе курицы и куриные грудки.

Теперь рассмотрим экспорт мяса птицы в Республику Казахстан. По нашим оценкам, общий объем экспорта мяса птицы в Казахстан за 2008-2010 годы превысил 6,3 млн долл. Экспорт за три года был достаточно нестабильным – в 2009 году он упал на 55,8% по сравнению с 2008 годом, а в 2010 году вырос на 201,2% по сравнению с объемами 2009 года!

Проанализировав таможенную статистику за 2008-й – первое полугодие 2010 года, мы выяснили, что доля замороженного мяса в экспорте в Казахстан велика – более 94%. Казахи также предпочитают закупать в России курицу – эта птица занимает 99% рынка. За ней следуют утка, индейка и гусяное мясо. На первом месте среди российских регионов, экспортирующих куриное мясо в Казахстан, находится Белгородская область (80,9% всего рынка), за ней следует Москва (8%) и Алтайский край (7,8%).

Самой лакомой для казахов является куриная тушка – ее экспорт занимает 57,6% рынка! На втором месте с долей в 10,9% – куриные крылья, на третьем – филе курицы (6,9%). Кроме того, спросом у казахов пользуется грудка и довольно экзотический продукт – кожа шеи курицы. **ст**

nam (28,2%). The republic of Abkhazia with a market share of 17.8% has the third place. Among the regions, the leaders in exports of chicken meat are Moscow (28,9% of the total market share), the Moscow region is on the second place with a share of 16,3%. Third place is shared between the Belgorod region (13,9%) and the Republic of Adygea (13,6%).

The most «delicious» chicken parts, exported abroad, have turned out to be drumsticks, exports of which over 2008-2010 exceeded \$ 12.8 million (in physical terms – more than 18 million kg). And if in the first quarter of 2008 there was no export of drumsticks at all, in the fourth quarter of last year it has exceeded \$ 3.7 million! The next popular export product is chicken carcasses; the third place is occupied by chicken legs. Chicken fillet and chicken breast are also popular abroad.

Now let's look through the export of poultry meat to the Republic of Kazakhstan. According to our estimates, total exports of poultry meat in Kazakhstan for the period 2008-2010 exceeded \$ 6.3 million. For three years the export has been quite volatile – in 2009 it fell to 55.8% compared to 2008, and in 2010 grew by 201.2% compared to the volumes of 2009!

After analyzing the customs statistics for the years 2008 – the first half of 2010, we found that the proportion of frozen meat exports to Kazakhstan is large – more than 94%. Kazakhs also prefer buying chicken in Russia – it occupies 99% of the market. It is followed by a duck, turkey and goose meat. The first place among Russian regions, exporting chicken meat in Kazakhstan, belongs to Belgorod region (80,9% of the total market), followed by Moscow (8%) and the Altai region (7,8%).

The most coveted for the Kazakhs is a chicken carcass – it occupies 57.6% of the market! Chicken wings are on the second place, the third is chicken fillet (6,9%). In addition, chicken breasts (здесь остается куриная грудка, а во врезке – тушка? Если надо заменить на «тушки», то эту фразу переводить как chicken carcasses) and quite exotic foods – chicken neck skin find the Kazakh market. **ps**

According to our estimates, total exports of poultry meat in Kazakhstan for the period 2008-2010 exceeded \$ 6.3 million.

Информационно - аналитическая компания ВладВнешСервис

Настроим на взлет!

Первыми обнаруживаем спрос!
Первыми раскрываем его секреты!

Статистические отчеты и исследования

- Статистика экспорта и импорта
- Железнодорожная статистика
- Статистика производства и сбыта
- Статистика отраслевых инвестиций
- Статистика автопарков



www.vvs-info.ru

Россия, 600017, Владимир, ул. Батурина, 39, оф. 407 т/ф: +7(4922) 33-07-12 +7(4922) 44-98-45



Регулируемые цены на электроэнергию

Депутаты постоянно-го Комитета по вопросам агропродовольственного комплекса Парламентской ассоциации Северо-Запада России (ПАСЗР) поддерживают законодательную инициативу Заксобрания Вологодской области, которая предполагает сохранение регулируемых цен на электроэнергию для сельхозпроизводителей.

Как объясняет депутат **Заксобрания Вологодской области Анатолий Хапов**, мотивация законопроекта основана на изменении соответствующего федерального законодательства, учредившего, что с 1 января 2011 года энергоснабжающие организации продают электроэнергию потребителям по свободным (нерегулируемым) ценам, за исключением электроэнер-



гии, поставляемой населению. Реализация этой нормы, по мнению депутатов, крайне негативно скажется на финансовом состоянии сельскохозяйственных товаропроизводителей. Предприятия активно занимаются энергосбережением, но это не позволяет им при складывающейся экономической ситуации работать без потерь. Так, потери сельхозпроизводителей Вологодской области за 2009 год из-за повышения тарифов на электроэнергию составили около 100 млн руб. Поэтому проект закона предлагает сохранить регулируемые цены на электрическую энергию для производителей и внести изменения в ряд федеральных законов.

«Анализ затрат на производство сельхозпродукции показывает, что с каждым годом доля электроэнергии в структуре затрат неуклонно растет. Если в 2000 году данный показатель составлял 2,4%, то в 2007 – уже 4,6%, а в текущем финансовом году определен в пределах 6%», – отмечает Анатолий Хапов.

Существенного влияния на финансово-экономическое состояние энергоснабжающих организаций не ожидается, ведь в структуре потребления электроэнергии по секторам экономики России на сельское хозяйство приходится менее 2% общего объема потребляемой электроэнергии.

Комитет по вопросам агропродовольственного комплекса Парламентской ассоциации Северо-Запада России поддержал законопроект. Теперь он будет направлен на рассмотрение конференции ПАСЗР, которая состоится в июне в Великом Новгороде. В случае положительного решения проект закона рассмотрит Федеральное собрание РФ.

Агентство АгроФакт

Запрет на замороженное мясо отменен

Отменить решение правительства о запрете на замороженное мясо птицы заставило «международное лобби, которое свозит в Россию все неликвиды в виде замороженных брикетов из хранилищ Бундесвера», – заявил **главный санитарный врач Геннадий Онищенко** во время своего визита в Петербургский институт радиационной гигиены.

«На отмене решения настояло также американское куриное лобби – потому что они в огромных количествах везут к нам в Россию замороженную курятину, а не охлажденную. Запрет на мороженое мясо невыгоден американским корпорациям, поэтому они сумели заблокировать наше решение о запрете. А наши производители, напротив, активно поддерживают запрет на «заморозку», им выгодно использовать охлажденное мясо», – рассказал санитарный врач.

Напомним, ранее Геннадий Онищенко заявлял, что с 1 января 2011 года в России будет запрещен ввоз и продажа любой замороженной птицы. Поправки к СанПиН, утвержденные постановлением главного санитарного врача, запретили с января 2010 года использование «заморозки» при производстве детского питания и продуктов для беременных, а с 2011 года – ее переработку в принципе. В одном из своих интервью Онищенко сказал, что запрет коснется не только пе-



реработки «заморозки», но и продажи ее во всех розничных сетях страны.

Это решение вызвало бурный протест российских производителей мяса, а также операторов крупных торговых сетей, поскольку охлажденная курица имеет небольшой срок хранения. По оценкам

экспертов, запрет на «заморозку» спровоцировал бы резкий рост цен на самое доступное для небогатых россиян мясо. Зарубежные экспортеры также выразили свое удивление запретом, назвав аргументацию Онищенко «ненаучной».

После протестов решение было изменено следующим образом – из 3 млн тонн ежегодного потребления мяса птицы в России 400 тыс. тонн будет охлажденным, а остальное замороженным.

Агро.ру



Производителей мяса ожидают нелегкие времена

Сокращение объемов продаж в результате распространения вирусных заболеваний среди сельскохозяйственных животных и птицы, ужесточение регламентов со стороны США и ЕС в отношении импорта и экспорта мясной продукции, а также многие другие факторы приводят к значительному повышению цен на свинину и мясо птицы. Прогнозы экспертов на следующие десятилетия неутешительны.

Дэвид С. Нельсон, глава отдела стратегического планирования банка Rabobank International на международной конференции VIV Asia в Бангкоке заявил о том, что в ближайшей декаде объем продаж свинины на мировых рынках значительно снизится в связи с распространением вирусных заболеваний среди скота, в том числе из-за эпидемии КГЭ в Азии. Это будет связано, в первую очередь, с введением строгих регламентов и ограничений на импорт продовольствия во многих странах. Кроме того, по прогнозам, стоимость производства мяса в США и ЕС значительно увеличится, поскольку в этих регионах ужесточатся правила содержания скота, а также регламент влияния производства на окружающую среду.

Г-н Нельсон подчеркнул, что за последние несколько лет себестоимость сельхозпродукции в целом выросла весьма незначительно, поскольку увеличение площадей для сельскохозяйственного использования позволило частично компенсировать прирост населения на планете и повышение спроса на продовольствие. При этом рост ВВП на душу населения провоцирует повышение потребительского спроса на мясную про-

дукцию, особенно в таких странах, как Бразилия, Китай, Индия и Индонезия.

Стоимость кормов, начиная с 2008 года, неуклонно растет. Однако, по мнению г-на Нельсона, в этом году ситуация с подорожанием фуража несколько иная, чем в кризисный год, поскольку сегодня «не виден свет в конце тоннеля». Даже с учетом общего повышения урожайности и увеличения посевных площадей, как в США, так и в других странах, показатели урожайности не будут настолько высокими, чтобы обеспечить необходимый 15%-ный резерв запасов.

Что касается мирового рынка мяса, то эксперты предсказывают изменения в иерархии многих участников отрасли. В последние годы бразильские производители мяса все больше уступают своим американским конкурентам. В ближайшей декаде, как ожидается, ведущее место на мясном рынке займут Россия и Китай. Для ЕС наиболее вероятно внутреннее сотрудничество всех стран – участник Союза, которые будут действовать сообща.

Не так давно Россия была главным экспортным рынком свинины и мяса птицы, однако политика правительства, направленная на увеличение объемов местного производства с целью удовлетворения потребностей внутреннего рынка, привела к существенному развитию сельскохозяйственного сектора. А это означает, что в скором будущем основным мировым экспортером мяса придется искать новые рынки сбыта.

meatinfo.ru

В колонии строго режима

В 2011 году в исправительных учреждениях Ростовской области увеличат производство мяса птицы более чем в два раза.

Как сообщают в пресс-службе ГУФСИН по Ростовской области, в связи со вспышкой в регионе африканской чумы свиней к началу 2011 года хозяйства исправительных учреждений были перепрофилированы на выпуск мяса птицы.

«Планируется, что выращивание цыплят-бройлеров и домашних уток выйдет на оборот более 20 тыс. голов уже в текущем году. Помимо этого «за решеткой» окажется поголовье племенных овец в колонии строго режима г. Кон-



стантинowska и общего режима г. Каменска-Шахтинского), – добавили в управлении.

Как убеждены в ведомстве, эти меры позволят обеспечить колони мясом на 100%. Также в местах лишения свободы будут выращивать кур-несушек, овощи, планируют увеличить производство молока до 350 тонн.

ЮГА.ру



Рост производства в с/х

Рост производства в сельском хозяйстве в 2011 году будет одним из рекордных и составит 10-11%, заявил вице-премьер, министр финансов Алексей Кудрин.

По словам Кудрина, в текущем году до 10-11% вырастет производство в сельском хозяйстве. Это один из рекордов за последние годы.

По данным Росстата, объем производства продукции сельского хозяйства в России в 2010 году сократился на 11,9% в денежном выражении по сравнению с предыдущим годом, составив 2,445 трлн руб.

Минсельхоз прогнозировал снижение объема сельхозпроизводства по итогам 2010 года на 9-10% в связи с тем, что аномальная летняя засуха уничтожила более 13,3 млн га сельскохозяйственных посевов, что составляет 17% от общей посевной площади, или 30% от всех посевов зерновых культур в стране. Это, в свою очередь, повлекло за собой снижение урожая зерна на 37,3% по сравнению с 2009 годом – до 60,9 млн тонн в чистом весе.

agronews.ru

Назначение главных ветврачей

Изменяется процедура назначения главных ветеринарных врачей в субъектах РФ. Назначение будет осуществляться в соответствии с поправками к Закону «О ветеринарии», сообщает пресс-служба Минсельхоза РФ.

По словам Министра сельского хозяйства РФ Елены Скрынник, изменение процедуры необходимо для выстраивания четкого управления государственной ветеринарной службой на основе принципов



эффективности и более качественного выполнения поставленных перед службой задач. Кроме того, кадровая ротация в органах ветеринарии будет способствовать комплексному решению ряда важнейших задач, в том числе связанных с предупредительными работами по африканской чуме свиней.

Новая схема будет выглядеть так. Минсельхоз РФ направляет в регионы представление о назначении руководителя ветеринарной службы субъекта РФ, которое должно быть рассмотрено представителями власти на местах. Решение о выборе кандидатуры для представления на должность главного ветеринарного врача субъекта РФ принимает специальная комиссия под председательством министра сельского хозяйства РФ, куда также входят руководители Департамента ветеринарии министерства и Россельхознадзора.

В Закон «О ветеринарии» внесены и другие важные поправки. К примеру, к полномочиям РФ отнесено установление и отмена карантина и иных ограничений, направленных на предотвращение распространения и ликвидацию очагов заразных и иных болезней животных.

Минсельхоз РФ планирует предусмотреть в разрабатываемой Государственной программе по развитию сельского хозяйства на 2013-2020 годы отдельное направление, касающееся АЧС на территории РФ.

agronews.ru



Россия вступит в ВТО летом-осенью

Россия рассчитывает вступить во Всемирную торговую организацию летом-осенью 2011 года, заявил вице-премьер РФ Сергей Иванов, выступая в Нью-Йорке в Совете по международным отношениям.

По его словам, 2010 год стал прорывным в переговорах по присоединению России ВТО. «Несмотря на то что Россия хочет вступить

в эту международную организацию, мы прекрасно понимаем все плюсы и минусы для нашей экономики, которые за этим последуют», – продолжил С. Иванов. – Сильнейшие сектора, конечно, выиграют от вступления, но менее конкурентоспособные отрасли – машиностроение, автомобильная отрасль, другие сферы – пострадают. Однако мы идем на это, поскольку понимаем, что у этих отраслей сразу появится гораздо большая мотивация для обновления и модернизации, чем сейчас».

Касаясь позиции Грузии в вопросе вступления РФ в ВТО, вице-премьер отметил, что эти проблемы не имеют никакого непосредственного отношения к ВТО, торговле, безопасности и другим подобным вопросам. Суть этой проблемы – политическая.

Он также подчеркнул, что в интересах как России, так и США – скорейшая отмена поправки Джексона-Вэника. «Данное ограничение было введено во времена, когда я еще был студентом», – сказал С. Иванов. – Россия в настоящее время имеет свободный визовый режим с Израилем, а сейчас мы прилагаем усилия, чтобы получить такой режим и в отношениях с США».

Агентство АгроФакт



Пензенская область в лидерах

По итогам 2010 года Пензенская область стала крупнейшим потенциальным экспортером куриного мяса в Приволжском федеральном округе.

Такие данные обнародовало Информационно-аналитическое агентство «ИМИТ» по результатам проведенного исследования, которое анализирует потенциальную торговлю куриным мясом в России за прошедший год. Расчеты в анализе проведены с допущением, что во всех регионах страны душевое потребление куриного мяса находится на одном уровне.

Приволжский федеральный округ обладает наибольшей зависимостью от поставок куриного мяса извне. В 2010 году только в 4 регионах округа наблюдается превышение производства над потреблением, но эти показатели здесь относительно невели-

ки. Крупнейший потенциальный экспортер куриного мяса в ПФО – Пензенская область – 18,9 тыс. тонн. Но в 2011 году, по прогнозу «ИМИТ», Пензенская область не сможет существенно нарастить объемы, так как тенденции первых двух месяцев 2011 года показывают стагнацию производства.

В то же время ожидается существенный рост экспорта из Республики Мордовия – промышленное производство курятины здесь в январе-феврале 2011 года по отношению к аналогичному периоду 2010 года возросло на 46,6%. Крупнейшими регионами – реципиентами куриного мяса в ПФО являются Республика Башкортостан, Самарская и Саратовская области.

meatinfo.ru

Ленобласть: участие в госпрограмме

Вице-губернатор Ленинградской области Сергей Яхнюк подтвердил намерение региона стать участником новой государственной программы прямой поддержки производства мяса, о разработке которой заявил председатель Правительства России Владимир Путин.

С 2010 года Ленинградская область самостоятельно реализует региональную программу развития птицеводческих семейных ферм. В регионе создана управляющая компания, отобрано – для начала – 16 участников, выделены участки из числа земель, находящихся в собственности области, для строительства семейных ферм по производству мяса домашней птицы.

Управляющей компанией оформлен участок площадью 200 га в районе поселка Кисельня Волховского района, где планируется разместить важнейшие объекты кооперативной инфраструктуры – убойный цех, цех переработки продукции и опытную ферму. Летом 2011 года УК рассчитывает завершить этап проек-



тирования и приступить к строительству. Из бюджета региона выделяются средства на компенсацию части затрат для этих предприятий. В. Путин выделил 5 млрд руб. фермерам, сохранившим скот во время засухи.

В 2010 году производство мяса в Ленинградской области увеличилось на 6,3% и достигло 231,4 тыс. тонн, в том числе:

мяса крупного рогатого скота – 22,4 тыс. тонн, или 102%, мяса свиней – 24,7 тыс. тонн, или в 1,3 раза больше, мяса птицы – 175,1 тыс. тонн, или 104,7% по сравнению с предыдущим годом. В хозяйствах населения и фермеров произведено 9,1 тыс. тонн мяса всех видов, или +2% к показателю 2009 года.

По итогам января 2011 года сельхозорганизации Ленобласти вновь лидируют по производству животноводческой продукции в Северо-Западном федеральном округе и в стране в целом.

По данным Росстата, областные производители получили 234,8 млн шт. куриного яйца, или 68% от общего объема производства компаний СЗФО. При этом их результат превосходит объемы производства куриного яйца во всем Южном федеральном округе страны. А ближайших конкурентов из Белгородской области сельхозорганизации Ленобласти опередили по тому же показателю более чем вдвое. В целом доля сельхозорганизаций области в общем объеме производства куриного яйца в стране составила около 9%.

БалтИнфо.ru

Доработан закон об агростраховании

Законопроект «О сельхозстраховании с господдержкой» после доработки Минсельхоза стал называться «ФЗ о господдержке в сфере сельхозстрахования».



Документ предполагает введение для страховых компаний, занимающихся агробизнесом, компенсационного фонда на случай банкротства какого-либо из членов создаваемых СРО, участие в которых будет обязательным. Фонд будет пополняться за счет перечисления страховщиками не менее 5% от премий.

Также по новому законопроекту вводится франшиза до 40%. При этом страховой случай понимается как снижение фактического объема урожая более чем на 40% от планируемого. По мнению разработчиков проекта, это позволит сделать тарифы оптимальными, снизить нагрузку на федеральный бюджет и в то же время сохранить хороший уровень страхового возмещения.

Страхованию по-прежнему подлежат крупный и мелкий рогатый скот, свиньи, лошади, верблюды, а также пушные звери и кролики, птицы яйценоских пород и семьи пчел. Наличие страхового договора остается обязательным для господдержки селянина по другим направлениям в сфере сельхозпроизводства. Минсельхоз решил оставить прежними и дотации из федерального бюджета в размере 50% премии, которую сельхозпроизводитель будет платить страховщику.

Агентство АгроФакт



Поголовье птицы увеличилось на 5%

Поголовье птицы растет, объем производства мяса птицы тоже. Большая часть поголовья птицы сконцентрирована в сельхозорганизациях – более 70%. В январе 2010 года численность составила 349,9 млн голов, превысив показатель предыдущего года на 5%.

Объем птицы на убой в живом весе составил 298 тыс. тонн. В конце года, чтобы израсходовать положенные квоты, импортеры завезли чуть ли не половину разрешенного годового объема мяса птицы. В этом году цифры были еще выше прежнего – США после длительного отсутствия на нашем рынке нужно было вести за 4 месяца как можно больше своей продукции. В то же время в конце года объем производства мяса птицы был на высокой отметке. Все это способствовало тому, что на складах образовались излишки. Поэтому мы наблюдаем сокращение объема птицы на убой в январе на 10%. Однако текущий показатель выше прошлогоднего на 10,6%. Соответственно и объем производства мяса и субпродуктов домашней птицы в натуральном выражении сократился за месяц на 9%, составив 212 тыс. тонн (год назад он был ниже на 13%).

Импорт мяса птицы в январе 2011 года составил всего 10,2 тыс. тонн. Но этого стоило ожидать после сокращения квот на текущий год до отметки в 350 тыс. тонн. Для сравнения, в январе 2010 года мы импортировали 22 тыс. тонн мяса птицы, в 2009 году – 27 тыс. тонн. Доля данной товарной группы в общем объеме импорта мяса сократилась с 38% в январе прошлого года до 17% в январе этого.

По объему ввезенного в Россию мяса птицы США уступили

пальму первенства Бразилии. Так, из Бразилии в январе 2011 года было экспортировано в РФ 3,7 тыс. тонн продукции (что ниже прошлогоднего уровня на 20%), из США – 3,6 тыс. тонн (сокращение составляет 76%). Германия в январе текущего года поставила на российский рынок на 14% больше продукции, чем годом ранее, а именно 1,4 тыс. тонн. С ростом объема предложения на рынке мы наблюдаем резкое сокращение ценового порога на 15% по итогам первого месяца 2011 года. Средняя производственная цена на птицу в живом весе составила в отчетном месяце 47 881 руб./тонну, что ниже показателя прошлого января на 7%. Отрицательная динамика отмечена во всех округах за исключением Дальневосточного и Уральского ФО – рост 9% и 2% соответственно.

В январе 2011 года производственная цена на мясо птицы замерла и не претерпела изменений по итогам месяца – 73,2 руб./кг.

meatinfo.ru

Мировой рынок мяса индейки

По данным исследования компании Intesco Research Group, предложение на мировом рынке мяса индейки в 2010 году по сравнению с предыдущим годом сократилось на 1% и составило 5,5 млн тонн.

В структуре предложения на мировом рынке производство занимает более 91%. На сегмент импорта приходится 6,4%, а на запасы на начало года немногим более 2%.

В 2010 году основным производителем мяса индейки являлись США – около половины мирового производства, Европейский союз – более трети, и Бразилия – десятая часть рынка. Доля российских компаний составила в прошлом году 2% от мирового объема производства.



В 2010 году основными странами назначения мирового импорта мяса индейки являются Мексика (40%) и ЕС (31%). Доля России составляет 9% в общей структуре мирового импорта. По 7% принадлежит Китаю и Южной Африке. Основными экспортными странами индейки являются США (46%), Бразилия (30%) и ЕС (20%).

РБК. Исследования рынков



Украина: В Украине растет конкуренция между производителями мяса птицы и свинины. Рост цен на птицу на 10% может привести к тому, что покупатели начнут больше покупать свинину – по прогнозам экспертов Ассоциации «Украинский клуб аграрного бизнеса» (УКАБ) спрос на свинину в результате может вырасти на 15,6%.

Эксперты отмечают активное развитие животноводческого направления крупными аграрными холдингами. В условиях активной конкуренции на рынке поддерживать спрос на должном уровне и предложить покупателю свинину по доступной цене смогут, в первую очередь, вертикально интегрированные холдинги с закрытым циклом производства, которые смогут обеспечить относительно низкую себестоимость мяса. «Это значит, что в отрасли будут продолжаться процессы консолидации активов и производители с высоким уровнем себестоимости будут вынуждены уйти с рынка», – считает исполнительный директор УКАБ Елизавета Святкивская.

По данным Ассоциации, в 2010 году в Украине было произведено около 600 тыс. тонн свинины в убойном весе, из нее 26% приходится на долю десяти крупнейших агрохолдингов. По сравнению с 2009 годом в нашей стране увеличилось производство мяса.

Багнет



Израиль+Украина: Израильские готовы инвестировать в производство птицы в Украине и строительство дорог под коммунальные займы. Об этом говорилось во время встречи украинского премьера Николая Азарова с израильскими инвесторами, сообщает пресс-служба правительства.

«На встрече израильские партнеры выразили желание инвестировать в интенсивное производство мяса птицы, в частности индейки, и уже есть конкретные проекты в этом направлении, а также дорожные работы и строительство, которые одна из фирм готова делать по аналогии с уже имеющимся опытом в других странах, когда работы финансируются за счет выпуска муниципальных облигаций», – говорится в сообщении.

Кроме этого, в ходе встречи с инвесторами обсуждалась возможность создания украинско-израильского частно-государственного фонда, который бы занимался инвестициями.

Укрбизнес



**МЕЖДУНАРОДНЫЙ КОНГРЕСС
Новые возможности для производства
мясной продукции и развития торговли
(Таможенный Союз – Канада)**

ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА КОНГРЕССА

**Первый день 17 мая 2011
Москва, МВЦ «Крокус Экспо», павильон 2**

- 10:00-10:45** Регистрация участников
- 11:00** **Церемония открытия и официальные приветствия**
На церемонию открытия приглашены Виктор Зубков (Правительство РФ), Сергей Глазьев (ответственный секретарь Комиссии Таможенного союза), Елена Скрынник (министр сельского хозяйства РФ), Сергей Данкверт (руководитель Федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору, Россельхознадзор), Джерри Ритц (министр сельского хозяйства Канады) и другие.
- 11:20-11:40** **Единый подход к регулированию и обороту рынка мяса в рамках Таможенного Союза**
Докладчик: выступление представителя Федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору, Россельхознадзор
- 11:40-12:00** **Россия в мировой торговле мясом, состояние и перспективы**
Докладчик: С. Е. Юшин, руководитель исполнительного комитета Национальной Мясной Ассоциации
- 12:00-13:00** Перерыв на кофе и деловые переговоры делегатов
- 13:00** Представление канадских участников – Посол Канады в РФ Джон С. Слоан (ТВС)
- 13:20-13:40** **Канадский опыт экспортных инспекций и сертификаций экспорта**
Докладчик: Федеральное Агентство по Инспекции Продовольствия (CFIA)
- 13:40-14:20** **Рынок свинины и свиной продукции в Таможенном Союзе:**
Производство и реализация продукции: основные участники, параллельное развитие и взаимодополнение внутреннего производства и импорта (объемы производства и необходимые объемы импорта, а также качество производимых и импортируемых мясных продуктов, в частности, свинины) в каждой из трех стран Таможенного Союза
Докладчики: представители стран Беларуси и Казахстана
- 14:20-15:20** **Канада – ведущий мировой экспортер. Опыт канадского свиноводства и производства свинины**
Под патронажем Жака Померло, президента Canada Pork International
Свиноводство Канады. *Докладчик:* Юрген Прогшас, председатель Канадского Мясного Совета
Генетика в канадском свиноводстве. *Докладчик:* Брайан Салливан, ген. Canadian Centre for Swine Improvement (CCSI)
Производство свинины в Канаде. *Докладчик:* Джим Лоз, исполнительный директор Канадского Мясного Совета
Преимущества канадской свинины. *Докладчик:* Эдуард Аснонг, председатель правления Canada Pork International
- 15:30-16:45** Обсуждение докладов
- 17:00-19:00** Фуршет / Деловые встречи

**Второй день 18 мая 2011
Москва, МВЦ «Крокус Экспо», павильон 2**

- 10:30-11:00** **Модель развития российского свиноводства**
Докладчик: Ю.И. Ковалев, генеральный директор Национального Союза свиноводов
- 11:00-11:30** **Вступление России в ВТО – преимущества и проблемы (канадский опыт)**
Докладчик: д-р Илья Герол (Канада)
- 11:30-12:00** Обсуждение докладов
- 12:00-12:30** Перерыв на кофе
- 12:30-13:00** **Российско-канадское сотрудничество в разработке производственных и торговых стандартов качества и биобезопасности мясной продукции**
Докладчик: Представитель ВНИИМП (Лисицин А.Б.)
- 13:00-13:30** **Примеры эффективной модели развития свиноводства (Канада, Бразилия), возможности и перспективы российского свиноводства.** *Докладчик:* д-р Мишель Мориссет, Agesco Group, Канада
- 13:30-14:00** Обсуждение докладов
- 14:00-15:00** Перерыв и деловые переговоры делегатов
- 15:00-16:00** **Продвижение продукции на рынках**
Модераторы - содокладчики: Жак Померло – Канада. Юрий Ковалев – Россия
Мерчендайзинг в мясной промышленности РФ
Докладчик: Игорь Качалов
Мясной мерчендайзинг, специфические проблемы, продвижение продукции мясной группы
Докладчик: Майкл Янг, вице-президент Canada Pork International
- 16:00-17:00** Подведение итогов конгресса. Ковалев Ю.И. – Россия. Жак Померло – Канада
- 17:00** Фуршет

**За дополнительной информацией, пожалуйста, обращайтесь по телефону:
+7 495 797 6914 или по e-mail: info@meatindustry.ru**

Гость:



Наринэ Багманян,
президент выставочной компании «Асти Групп»,
организатор Международной выставки
«Мясная промышленность. Куриный Король / VIV Russia»

Беседовала:



Виктория Загоровская



Выставки как зеркало рынка

Выставки VIV проводятся по всему миру: в Европе, Азии, Латинской Америке. Каждая из них имеет свое лицо и национальные особенности. Нельзя говорить о том, что эти мероприятия конкурируют между собой, в том числе потому, что их организует одна компания. Выставки VIV – это уникальный международный проект, единственный, который охватывает практически весь мировой агропромышленный рынок.

О форуме «Мясная промышленность. Куриный король/ VIV Russia» как отражении современных тенденций российского и мирового рынка мяса, мы поговорили с **организатором выставки, президентом выставочной компании «Асти Групп» Наринэ Багманян.**

– Расскажите об особенностях российского выставочного рынка, влияющих, в частности, на принципы проведения мероприятий пищевой тематики?

– Мы работаем в промышленном пищевом секторе и в области сельского хозяйства более 10 лет. Эти отрасли в значительной степени подвержены государственному регулированию, что делает проведение специализированных выставок сложным и трудоемким процессом. Например, в мясной промышленности государство то увеличивает квоту на ввоз импортной продукции, то уменьшает ее, «помогая» российским производителям. Однако эта протекция приводит к тому, что наша курица становится в 2 раза дороже, чем она стоила до введения ограничений на ввоз.

Большие сложности для предприятий пищевого сектора заключаются в системе управления. Не хватает квалифицированных кадров, как среди работников, так и среди руководства. Их просто негде взять, и в результате бизнес не может гибко реагировать на потребности рынка.

Наша выставочная компания, в свою очередь, помогает фирмам-экспонентам выявить эти проблемы и предлагает пути их решения. Мы организуем конференции и семинары, посвященные вопросам правового регулирования и управления в соответствующих отраслях. Под эгидой компании создана Бизнес-школа агропромышленного комплекса (АПК). Кстати, инициатива организации школы исходила от клиентов «Асти Групп».

– Что Вы думаете о возможностях, которые открывают перед бизнесом современные методы и каналы продвижения, например интернет-маркетинг и социальные медиа? В чем, на Ваш взгляд, заключается самый весомый плюс Интернета по сравнению с печатным изданием и в чем таится опасность?

– Безусловно, определяя маркетинговые стратегии ведения бизнеса, мы не исключаем использования современных средств коммуникации, в частности интернет-маркетинга и социальных сетей. Главное, на мой взгляд, понимать ауди-

торию, с которой общаешься, и находить правильную форму подачи информации для каждой целевой группы. Преимущества таких каналов колоссальны, и в первую очередь к ним относятся мгновенное распространение информации и быстрый отклик на нее. Минусы, наверно, тоже есть. Но они проистекают, скорее, не от недостатков самих способов продвижения, а от недоступности данной формы распространения информации для всей территории России. Это обязательно надо учитывать при работе с потенциальными потребителями.

Мы всегда ориентируемся на клиентов, оперативно реагируем на запросы и пожелания, стараемся быстро и качественно их выполнять. Это основные принципы работы компании в выставочном бизнесе. Для нас современные средства коммуникации и каналы продвижения – не цель, а способ решения задач, поставленных перед нами клиентами и партнерами.



На VIV Russia 2011 свою продукцию, оборудование и технологии продемонстрируют около 300 компаний из 30 стран мира.

– Как европейский опыт организации международных отраслевых выставок может быть использован при проведении мероприятий в России? Что, на Ваш взгляд, стоило бы позаимствовать?

– Все выставки, проводимые нашей компанией, являются международными. Статус «международной» выставки накладывает на организатора определенную ответственность. В нашем понимании это создание всех необходимых условий для того, чтобы российские и зарубежные компании чувствовали себя на мероприятии так же, как на любой другой выставке в любой стране мира. Европейский сервис и качество услуг мы обязаны предоставить и в России. Поэтому большое внимание уделяется, в первую очередь, повышению квалификации менеджерского состава. Постоянно проводятся корпоративные тренинги, наши менеджеры посещают крупнейшие мероприятия аналогичной тематики, как в России, так и за рубежом, что дает представление о том, как вообще надо проводить выставку под названием «международная». Кроме того, обязательным условием для менеджеров является, конечно, знание иностранных языков. Убедить какую-либо компанию принять участие в выставке, обеспечить сервис на высшем уровне и присутствие посетителей-специалистов, провести грамотную PR и рекламную кампанию не только выставки, но также товаров и услуг экспонентов, а самое главное, не разочаровать участников и сделать так, чтобы они вновь пришли к нам, – вот главные задачи, эффективность реализации которых служит критерием оценки работы «Асти Групп».

Например, «Мясную промышленность. Куриный Король / VIV Russia» мы организуем совместно с голландскими партнерами – компанией VNU Exhibition Europe, которая проводит выставки VIV по всему миру. Судя по активности участ-

ников, расширению общей площади, увеличению числа экспонентов и стран, представляющих передовые зарубежные технологии, можно сделать вывод о том, что выставку мы проводим на высоком профессиональном уровне, и она действительно является международной во всех отношениях.

– Расскажите, что отличает выставку этого года от предыдущей? Какие тенденции мясного рынка нашли отражение в формировании экспозиции и деловой программы? По Вашим прогнозам, увидим ли мы увеличение интереса к VIV Russia?

– Каждая последующая выставка отличается от предыдущей. Тем более что прошлая выставка состоялась два года назад – в 2009 году. Меняется состав участников, интерес к российскому рынку проявляют новые компании. На рынке страны также происходят изменения. Отвечая требованиям современного агропромышленно-

го сектора экономики, мы в этом году организовали новый раздел – Feedtech-Croptech Russia 2011. На сегодняшний день это очень важное и актуальное направление для российской комбикормовой промышленности. В специальном павильоне будут демонстрироваться новейшее оборудование и технологии для производства кормов, смесей, пищевых ингредиентов, добавок, биотопливных гранул, пеллетов и брикетов, в том числе для первичной и последующей переработки зерновых культур, их транспортировки и хранения.

Роста числа экспонентов, посетителей и площадей ожидаем всегда. И не просто ожидаем – вся наша работа направлена именно на это. Однако итоги будем подводить после выставки. Но уже сейчас можно сказать, что на VIV Russia 2011 свою продукцию, оборудование и технологии продемонстрируют около 300 компаний из 30 стран мира, в том числе Австрии, Бельгии, Великобритании, Германии, Голландии, Греции, Дании, Израиля, Индии, Ирландии, Испании, Италии, Канады, Китая, Литвы, Польши, России, Саудовской Аравии, Сирии, США, Тайваня, Турции, Украины, Франции, Швеции, Швейцарии, Южной Кореи и др. Кроме индивидуальных стендов, на выставке будут представлены национальные экспозиции Франции, Италии и Китая.

В рамках деловой программы состоится Meat Congress – международная встреча крупнейших мировых поставщиков и переработчиков мяса, которая позволит в режиме реального времени обсудить стратегию игроков рынка, оценить потребности России по сырью, мясопродуктам и кормам. В этом году главной темой конгресса стали новые возможности для производства мясной продукции и развития торговли в рамках Таможенного союза, а также преимущества и проблемы вступления России в ВТО. Самую достоверную информацию о состоянии и перспективах развития рынка

мяса, новейшие тенденции, экономические и политические аспекты развития отрасли представят ведущие российские и международные эксперты.

В конференции примут участие представители органов законодательной и исполнительной властей федерального и регионального уровней, участники агропромышленного комплекса России, СМИ. Среди особых гостей – представители Канады, которые поделятся опытом экспортных инспекций и сертификаций экспорта, расскажут о специфике продвижения товаров мясной группы на международных рынках.

Кроме того, в дни работы выставки пройдут семинары и круглые столы по конкретным проблемам животноводства, птицеводства, индустрии холода для АПК и ряду других.

– Какова динамика привлечения на выставки зарубежных участников? И какую долю среди них составляют предприятия Белоруссии и Казахстана?

– Состав российских и зарубежных участников напрямую связан с выставочной тематикой. В зависимости от нее количество зарубежных компаний колеблется от 30 до 70%. Международная выставка «Мясная промышленность. Куриный Король / VIV Russia», которую мы проводим совместно с голландской компанией VNU Exhibition Europe, в основном представляет передовые зарубежные технологии, необходимые российскому агропромышленному сектору экономики. Российские же компании-экспоненты, как и предприятия из Республики Беларусь, где у нас есть постоянные партнеры, предлагают на рынке свою птицеводческую и животноводческую продукцию. А специалисты по свиноводству, птицеводству и животноводству из Казахстана приезжают к нам на выставку в качестве посетителей. Для достижения максимального эффекта от работы на мероприятии мы начали проводить так называемые бизнес-встречи «один на один», которые готовятся заранее, по заявкам участников. Иными словами, приглашаем на выставку те компании, в которых наши клиенты напрямую заинтересованы.

– Как Вы оцениваете уровень инвестиционной активности в животноводстве и птицеводстве, а также мясоперерабатывающей промышленности страны? Какое направление, с Вашей точки зрения, является самым перспективным?

– В этих вопросах мы ориентируемся на задачи, которые ставит Правительство России перед аграриями. В частности, они были озвучены 25 марта министром сельского хозяйства Еленой Скрынник на расширенном заседании коллегии министерства. Одними из приоритетных задач являются сохранение позитивной динамики развития животноводства

и минимизация влияния последствий засухи на поголовье крупного рогатого скота. Кроме этого, важнейшей задачей является разработка и утверждение новой Государственной программы на период 2013-2020 годов. Кроме уже имеющихся направлений туда войдут новые, такие как поддержка перерабатывающих отраслей АПК, развитие мелиоративного комплекса, поддержка крестьянских (фермерских) хозяйств, развитие инфраструктуры агропродовольственного рынка, стимулирование инвестиционной деятельности и инновационного развития АПК, а также эффективного использования земель сельхозназначения.

На совещании была еще раз подчеркнута необходимость принятия мер по стимулированию инвестиционной активности в агропромышленном комплексе, повышению доступности кредитных ресурсов и усилению контроля целевого использования кредитных средств. А органам исполнительной власти субъектов страны рекомендовано,

в частности: принять в текущем году меры по своевременному и полному доведению до сельхозтоваропроизводителей средств государственной поддержки. На финансирование Госпрограммы в 2010 году были направлены средства федерального бюджета в объеме 107,3 млрд руб. Из региональных бюджетов выделено 36,2 млрд руб.

«Протекция государства, использующего механизм мясного квотирования, приводит к тому, что наша курица становится в 2 раза дороже, чем до введения ограничений на ввоз».

И поэтому наша главная задача – продемонстрировать новейшие технологии и перспективные инновационные разработки в сельском хозяйстве, чтобы у отечественных предприятий был широкий выбор для инвестиций в агропромышленный сектор.

– Какие преимущества открывает перед компаниями участие в выставочных мероприятиях? И как выглядят российские производители, презентации их продукции на фоне европейских? Быть может, вспомните самые необычные и яркие стенды, представленные на прошлой выставке?

– На любую из наших выставок участники едут с определенными целями и в зависимости от поставленных целей достигают соответствующих результатов. Это может быть: расширение границ торгово-экономического взаимодействия между операторами рынка, возможности широкого обмена опытом и взаимовыгодного сотрудничества, вывод на рынок новой продукции, услуг или технологий, увеличение объ-



ема продаж, формирование сети дилеров или дистрибуторов, исследование рынка и т. д. И если компания-участник заранее сформулирует свою цель, мы сможем еще до выставки совместно продумать и реализовать наиболее эффективные методы ее достижения. Наша практика показала, как важно работать с клиентами не только во время выставки, но и в течение всего года вплоть до следующего мероприятия.

Следует также принять во внимание, что участие в проектах «Асти Групп» расширяет горизонты сотрудничества не только с российскими, но и с зарубежными компаниями, приезжающими на выставку. Вторым моментом является участие в международных конкурсах, которые включены в выставочную программу. Так, в рамках проекта «Мясная промышленность. Куриный Король / VIV Russia» регулярно проводится конкурс инновационных проектов, дегустационный конкурс на «Лучший традиционный продукт» и «Лучшую новинку года», с вручением победителям гран-при и медалей за высокое качество выпускаемой продукции в различных номинациях. Победители конкурсов имеют больше шансов расширить границы сбыта своей продукции, как в России, так и за ее пределами.

Самые яркие и необычные стенды также отмечаются на каждой выставке специальными наградами и почетными дипломами. Отечественные производители выглядят достойно, презентации их продукции ничуть не уступают европейским, что очень приятно. В сельском хозяйстве появляются молодые активные специалисты, знающие свое дело, интересующиеся мировыми достижениями в отрасли, обладающие опытом проведения международных переговоров. И этому во многом способствует наша выставка.

– Напомните, когда и с какой целью Вы впервые организовали VIV Russia? Какие задачи стоят перед выставочной компанией «Асти Групп» сегодня?

– Более 35 лет подряд VIV Europe ежегодно проводилась только в голландском городе Утрехте. В конце мая 2004 года в выставочном комплексе «Крокус Экспо» состоялся III-й Международный форум «Мясная промышленность. Куриный Король. Замороженные продукты. Техника. Технологии» и первая выставка VIV Russia в Москве, организованная «Асти Групп» и VNU Exhibition Europe, на которой была реализована новая концепция проведения мероприятия – «от поля до прилавка» (From Feed To Meat). Здесь было представлено все, что нужно мясной индустрии: оборудование для перерабатывающей промышленности,

«Концепция выставки – безопасность и качество продукции “от поля до прилавка” – завоевывает все большую популярность среди ведущих сельскохозяйственных держав мира».



корма для животных, ветеринарная продукция, оборудование для обработки мяса и яиц, ингредиентов и готовых изделий.

Тогда мало, кто верил, что из этого проекта получится серьезная и профессиональная выставка, которая перерастет в европейский форум VIV Europe 2008. Однако расчет был правильным, поскольку российский рынок способен не только потреблять, но и производить качественную животноводческую продукцию, как для собственных нужд, так и на экспорт. В выставке 2004 года приняли участие более 200 компаний из 23 стран мира, которые представили свою продукцию и услуги на площади 10 тыс. м².

А уже в 2007 году, открывая третью выставку VIV Russia, директор по развитию проектов VIV компании VNU Exhibition Europe господин Жерар Левенбург заявил, что счастлив вновь проводить ее в России, в Москве. «Никто не ожидал три года назад, что выставка вырастет в проект такого грандиозного масштаба», – подчеркнул он. В 2007 году на мероприятии

было представлено более 350 компаний из 26 стран мира, что в 4 раза больше, чем в 2005 году, и доказывает, что животноводство в России стремительно развивается. Выставку посетили представители 83 стран. Именно поэтому компания VNU Exhibition Europe решила провести VIV Europe 2008 в Москве. И VIV Europe 2008, действительно, была хорошим подтверждением успешного развития животноводческой и птицеводческой отраслей в России. Следующая выставка VIV Russia 2009 по своим масштабам оказалась на уровне VIV Europe 2008 и в очередной раз подтвердила, что инвестиции в бизнес страны привлекают все большее внимание россиян, а также их зарубежных партнеров.

Что касается глобальных задач, то они четко выражены в концепции выставки – безопасность и качество мясной продукции «от поля до прилавка». Она завоевывает все большую популярность среди ведущих сельскохозяйственных держав мира и служит дальнейшей интеграции в области животноводства и птицеводства, обусловленной растущим интересом мирового рынка к качественной и безопасной продукции.

Российский рынок АПК развивается в соответствии с мировыми тенденциями, благодаря реализации нацпроекта на 2008-2012 годы, который вопреки мировому кризису остается мощным локомотивом всего отечественного сельхозпроизводства. **СП**

Гость:



Сюзан ван Тилбург,
советник по сельскому хозяйству
Посольства Нидерландов в России

Беседовала:



Юлия Юницина

Между Россией и Голландией

Должность советника по сельскому хозяйству Посольства Нидерландов в России Сюзан ван Тилбург занимает более полугода – начиная с августа 2010 года. Но с Россией она связала свою жизнь задолго до этого.

«Когда я переехала работать из Нидерландов в Россию, у меня было ощущение, что я вернулась домой», – говорит г-жа Сюзан ван Тилбург.

– Насколько я знаю, в 1990 году Вы учились в Университете им. Мориса Тореза в Москве. Как Вы туда попали?

– По образованию я переводчик. Во время обучения в университете Erasmus в Брюсселе мы выбирали дополнительный язык, и я решила изучать русский. Россия меня интересовала еще с того времени, как я посмотрела фильмы про Джеймса Бонда. Была какая-то тайна вокруг русских людей, и мне хотелось ее узнать!

В то время, в 1985 году, к власти пришел Михаил Горбачев. Мне повезло, потому что в тот момент рынок и страна стали открытыми – путешествовать стало проще. Я приехала в Россию в 1990 году по образовательной программе обмена и начала преподавать нидерландский язык русским студен-



там. А параллельно писала дипломный проект «Совместные предприятия в Советском Союзе».

– Чем Вас заинтересовала сфера сельского хозяйства?

– Некоторое время спустя в Посольстве Королевства Нидерландов в Киеве потребовался специалист, хорошо знающий русский язык. Они пригласили меня на должность атташе по сельскому хозяйству. Контракт длился один год, но мне так понравилось, что я решила остаться еще на 5 лет – с 1992 по 1997 год.

Как раз в этот период сельское хозяйство по-настоящему меня заинтересовало: качество продуктов питания, проблемы экологии, пищевые цепочки – все это связано с качеством жизни. На такой работе вам никогда не придется скучать!

Но в самом начале мне хотелось открыть свою переводческую фирму. Однако в этом случае не удастся пообщаться с людьми – ты общаешься через людей, то есть только переносишь смысл разговора. А мне хотелось вмешиваться: я не могла просто оставаться

ПРЯМАЯ РЕЧЬ

Сюзан ван Тилбург:

«Мы выступаем в качестве посредников, помогая голландским и русским бизнесменам найти друг друга».



«Немногие знают, что Нидерланды – самый крупный инвестор в российское сельское хозяйство».

в стороне. Перевод казался мне слишком пассивной сферой деятельности, а по натуре я очень активный человек.

– Когда вспоминаете первое время своего пребывания в стране, что всплывает в памяти?

– Первое, что бросается в глаза в России, – на улице не так много улыбающихся или смеющихся людей. Меня поразило, что прохожие начинают удивляться, если им улыбнешься. Еще я обратила внимание, как много людей читают в транспорте. Вы действительно очень читающая нация!

– Как вам живется и работается в России? Какие национальные особенности местных жителей Вы можете отметить?

– Мне нравится жить в России, но возникает много сложностей с транспортом – из-за огромного количества машин на дорогах постоянные пробки. В Нидерландах, например, люди передвигаются на велосипедах даже в больших городах. Здесь я тоже приезжаю в офис на велосипеде.

Самая яркая черта русских людей – это открытость, душевность. С ними легко подружиться, и этим русские во многом напоминают нидерландцев. Но при этом русским свойственна пассивность, проистекающая от уверенности, что от них ничего не зависит и они ничего не могут изменить. В России не принято отстаивать свои интересы – люди просто оставляют все так, как есть. И поэтому, к сожалению, здесь совершенно отсутствуют союзы, которые могли бы объе-

динять заинтересованных людей и компании, помогать им бороться за свои права.

– Расскажите о деятельности сельскохозяйственного отдела посольства Нидерландов.

– Наша работа преимущественно связана с установлением контактов между русскими и нидерландскими компаниями. Большую роль в этой работе играет социальная деловая сеть LinkedIn. Также мы занимаемся решением проблем, связанных с деятельностью российских организаций на территории Нидерландов, выступаем посредниками во время споров, связанных с бизнесом и импортом. Кроме того, мы организуем ознакомительные туры в страну, семинары, выставки и другие деловые мероприятия, на которых голландские и русские бизнесмены могли бы найти друг друга.

«2013 год станет годом Нидерландов в России и, соответственно, России в Нидерландах. К этому приурочено множество мероприятий».

Так, мы проводим подобные встречи во время деловых миссий – по формату это немного похоже на speed-dating, то есть экспресс-знакомство, когда участники выбирают себе пару после короткого представления присутствующих на встрече. Фактически мы просто усаживаем потенциальных партнеров друг против друга и оставляем их на какое-то время для налаживания диалога – сами в процесс не вмешиваемся.

2013 год станет годом Нидерландов в России и, соответственно, России в Нидерландах. К этому приурочено множество мероприятий. Я останусь в стране до этого времени: хочется сделать год за-

поминающим. Например, у меня есть мечта организовать цветочные клумбы в виде известных голландских символов.

Мне также хотелось бы организовать неформальные встречи между деловыми женщинами России и Голландии, занимающимися сельскохозяйственным бизнесом.

– Что именно было сделано за время вашей работы?

– Мы организовали множество встреч на самом высоком уровне. Например, в январе состоялась рабочая встреча заместителя министра сельского хозяйства РФ господина Королева и заместителя министра экономики, сельского хозяйства и инноваций Нидерландов господина Хогевейна. А в феврале в Москве прошла встреча наших министров по сельскому хозяйству – Елены Скрынник и г-на Блекера.

Происходили необычные мероприятия – такие как, например, посадка луковицы тюльпана, названного в честь госпожи Медведевой. В прошлом году она посетила парк Кёкенхоф, где нидерландский селекционер представил новый сорт тюльпанов, названных в честь госпожи Медведевой, и подарил луковицу, которую позже посадили на территории Кремля. В мае, когда начнут распускаться цветы, пройдет специальное мероприятие, приуроченное к этому событию.

В октябре прошлого года мы принимали участие в выставке «Золотая Осень». В этом году наш стенд будет представлен в большом павильоне, посвященном Нидерландам. Сразу после этого мероприятия премьер-министр Нидерландов Марк Рютте нанесет первый визит в Москву. Его будут сопровождать генеральные директора многих сельскохозяйственных предприятий, желающих установить партнерские отношения с российскими торговыми и инвестиционными компаниями.

В течение последних шести месяцев мы занимались подготовкой отчета «Возможности нидерландского агробизнеса в России», где представлена текущая ситуация в российском сельскохозяйственном секторе.

– Выставку VIV Russia 2011 в Москве организуют совместно российская выставочная компания «Асти Групп» и голландская VNU Exhibitions Europe. Какие мероприятия вы планируете провести в рамках выставки?

– Совместно с Министерством сельского хозяйства России мы проведем семинар «Российско-нидерландский агробизнесфорум: молочный и птицеводческий сектор». Семинар будет посвящен достижениям нидерландского птицеводческого и молочного секторов, факторам успеха сельского хозяйства в этой области и тому, как их можно использовать для развития соответствующих отраслей этой области в России. Особый акцент будет сделан на важности инвестирования в менеджмент и профессиональные знания и навыки.

Основной целью является обмен знаниями и взаимодействие между различными группами интересов внутри молочной отрасли и птицеводческого сектора, установление контактов между партнерами.

Форум пройдет под председательством глав российско-нидерландской рабочей группы по вопросам сельского хозяйства: заместителя министра сельского хозяйства России г-на С. В. Королева и заместителя министра экономики, сельского хозяйства и инноваций Нидерландов г-на Х. Хогевейна, которые проведут торжественное открытие мероприятия.

– Много ли компаний из Нидерландов хотят инвестировать в российскую экономику и сельское хозяйство?

– Немногие знают, что Нидерланды – это самый крупный инвестор в российское сельское хозяйство. Мы инвестируем по всему миру и занимаем второе место по объемам экспорта сельскохозяйственных продуктов. Но, конечно же, Нидерланды не только производят эти продукты самостоятельно. Мы много перерабатываем: получаем сырье из других стран и делаем из него конечный продукт. Это очень важный фактор экспорта.

Россия для нас является вторым крупным рынком сбыта после США. Но в перспективе Россия может занять первое место (вне Евросоюза), именно поэтому она так интересна нидерландским компаниям, и они хотят инвестировать в российскую экономику.

Многие нидерландцы приезжают в Россию, чтобы заниматься здесь бизнесом. Кстати, владельцы крупнейшей в России птицефабрики «Северная» – семья голландских предпринимателей Бринков. Виллеке Ван ден Бринк, занимающей пост генерального директора, понравилось в России, и она решила остаться здесь.

– Экспортируется ли российская продукция в Нидерланды?

– На данный момент – нет, так как спрос на продукцию на внутреннем рынке очень высок. Я знаю, что есть планы по экспорту птицеводческой продукции, но прежде всего вам необходимо полностью удовлетворить спрос на внутреннем рынке, а затем думать об экспорте.

– Получается, Вы экспортируете прежде всего знания?

– У каждой страны есть свой собственный продукт на экспорт, а мы специализируемся на информационной составляющей и знаниях. Если менеджер приезжает из Нидерландов в другую страну, чтобы обучиться, как пользоваться новой техникой или системой, он остается там на год. Когда он возвращается обратно, все равно остается на связи и всегда может дать консультацию по любым вопросам. Мы открыты для контактов и являемся партнерами, на которых можно положиться, а в бизнесе это очень важно.

То, чего по-настоящему не хватает России, это хорошее образование в сфере сельского хозяйства. Было бы хорошо, если бы в стране появилось больше международных программ МВА. В Нидерландах есть ряд международных образовательных программ, и мы планируем представить их в российских университетах Москвы, Санкт-Петербурга, Казани. Но дело не только в теории. Очень важно развивать и практические навыки – студенты должны знать, как подоить корову, какие лекарства нужны цыплятам. А они этого не знают! Студентам необходимо проходить практику. Я продолжаю поднимать эту тему в Нидерландах, чтобы понять, как мы можем повлиять на организацию этого процесса.

– Сегодня сельское хозяйство не очень популярно среди молодежи. Как можно привлечь молодые кадры? Как это делается в вашей стране?

– В Нидерландах происходят те же процессы, что и во всем мире, – ферм стало меньше, компании покупают

конкурентов и объединяются в большие сельскохозяйственные холдинги. Для того чтобы сделать фермерство прибыльным делом, у управленцев есть всего два пути: приобретать дополнительные знания и навыки или диверсифицировать бизнес, занимаясь смежным направлением, которое будет приносить доход. Приходится выживать, потому что фермерство в Европе оказалось практически лишено государственных субсидий.

Кроме того, мы наблюдаем отток людей из сельской области, потому что их больше не устраивает жизнь в деревне. Молодежь хочет, в частности, свободно пользоваться Интернетом. И мне кажется, Интернет способен по-

мочь решить эту проблему, в том числе в России. Проведите Интернет в сельской местности, и фермеры смогут устанавливать контакты с потенциальными партнерами и получать помощь отраслевых ассоциаций.

– То есть Вы считаете, что специалистов можно привлечь в отрасль с помощью Интернета?

– Я скажу по-другому – без Интернета вы не сможете их удержать. Потому что им нужны социальные сети, такие как Facebook и LiveJournal. Кстати, это относится и к пожилому населению, которому нужен доступ к информации.

У нас есть несколько инновационных проектов, которые связаны с Интернетом, например разработана программа, с помощью которой можно делать снимки Земли и узнавать лучшее время для поливки и орошения, а также сделать вывод о том, что будет происходить с почвой. Такие программы должны быть и в России.

– В чем заключаются основные проблемы развития сельского хозяйства в России?

– России не хватает хорошей системы менеджмента. Кроме того, вам надо научиться терпению. Вы привыкли думать лишь на ближайшую перспективу: множество россиян хотят получить прибыль как можно быстрее. К сожалению, я часто сталкиваюсь с тем, что предприниматель проявляет интерес к какому-то виду деятельности, разго-

варивает с партнерами, а потом просто исчезает.

В России принят вертикальный подход – я вижу, что множество компаний имеют вертикально интегрированную структуру. Было бы неплохо взглянуть на своих деловых партнеров и вместе подумать, чего вы хотите в длительной перспективе и как этого добиться.

Необходимо мыслить стратегически, налаживать взаимодействие бизнеса и власти. Объединяться в отраслевые союзы и ассоциации и на их уровне отстаивать свои интересы в правительстве, как это происходит в Европе.

Если вы будете использовать системное мышление, многое удастся изменить к лучшему. Поэтому объединяйтесь!

– Как установить контакты с потенциальными партнерами в Голландии?

– Если вы хотите найти партнера в Нидерландах, просто свяжитесь с нами. Но иногда к нам звонят люди, которые говорят: «У меня есть земля. Скажите, что мне с ней сделать?» Это очень по-русски. Я ставлю вопрос по-другому: «Вначале скажите мне, что вы хотите, а затем я скажу, кто вам может помочь».

Будет жалко, если вы станете просто перенимать опыт запада, забывая про собственные сильные стороны. Вначале подумайте, что вы можете сделать самостоятельно, и только после этого обращайтесь к опыту других стран. Так гораздо интереснее.

– Каким требованиям должны соответствовать продукты питания, попадающие на рынок Нидерландов?

– Необходимо знать только о двух вещах – безопасности и качестве. Что касается безопасности, у нас приняты международные и европейские стандарты – своих стандартов в Нидерландах нет. Отдельный разговор о качестве. Что такое качество с вашей точки зрения? Это натуральные продукты? Или безопасные с точки зрения содержания гормонов? Приведу пример. Нидерландцам нравится использовать русскую свеклу для борща и других блюд. Возможно, им бы хотелось, чтобы она была выращена в естественных условиях. Но кто-то может сказать, что не собирается тратить деньги на натуральный продукт, потому что он стоит дороже. И качество для этого человека заключается в выборе наименее дорогого продукта.

ПРЯМАЯ РЕЧЬ



Сюзан ван Тилбург:

«Я приехала в Россию в 1990 году и начала преподавать нидерландский язык русским студентам».

«Русским свойственна пассивность, проистекающая от уверенности, что они ничего не могут изменить».

– Где можно получить информацию о нидерландском рынке натуральной сельскохозяйственной продукции?

– Позвоните нам, и мы можем предоставить вам всю информацию. У нас есть стандарты Евросоюза, где указано, что считается натуральным. Но должна вам сказать, что в Нидерландах натуральная или органическая, пища – это нишевой рынок. И такие продукты чаще всего оказываются дороже.

При выращивании натуральных продуктов почти все слагаемые являются дорогостоящими. Фермерам, которые пытаются адаптировать традиционное сельское хозяйство к новым условиям, пришлось за последние два десятилетия поднять стандарты качества.

Интересно заглянуть в будущее, чтобы посмотреть, есть ли потенциал у натуральной еды: я не знаю, хотя ли люди ее потреблять. Хотя на данный момент в Нидерландах существует тенденция, особенно в среде молодых людей: они предпочитают покупать продукцию у ферм, так как хотят знать,

откуда она появилась. Но я полагаю, натуральная пища все же будет оставаться нишевым продуктом.

– Каковы планы Вашего отдела на 2011 год?

– Во время встречи с премьер-министром Нидерландов Марком Рютте в декабре прошлого года первый вице-премьер РФ Виктор Зубков попросил организовать три двусторонних семинара: один – посвященный сельскому хозяйству, второй – рыболовству, третий – энергии и биоэнергии. Их подготовка станет приоритетом нашей деятельности на предстоящий год.

В конце октября состоится визит господин Рютте в Москву. Возможно, в ноябре наш министр сельского хозяйства посетит Краснодар: запланировано несколько деловых мероприятий с его участием.

Также в Россию приезжает большая группа молодых фермеров из Нидерландов, которые будут здесь учиться. Интегральный подход – это именно то, чего мы хотим добиться. **СП**

«Можно ожидать роста консолидации в мясной отрасли и укрупнения хозяйств внутри отдельных регионов».

M&A: активность сделок

Ситуация на российском рынке слияний и поглощений остается стабильной. Особенно активны компании сектора розничной торговли и производства потребительских товаров. Сократился разрыв между ожиданиями покупателей и предложениями продавцов относительно стоимости сделок.

Несмотря на то, что увеличение количества сделок M&A по-прежнему сдерживается ограниченностью долгового финансирования, прогнозируется, что в России активность в сфере привлечения прямых инвестиций будет расти. У некоторых отраслей, например мясоперерабатывающей промышленности, имеется значительный потенциал для консолидации.

Оценить перспективы M&A в секторе производства и переработки мяса мы попросили **партнера компании ADE Professional Solutions Артема Заверталока**.

– Назовите основные тенденции в области слияний и поглощений в мясной отрасли России? Охарактеризуйте наиболее значимые сделки в отрасли за последние два года. Какова средняя стоимость сделок?

– По данным Министерства сельского хозяйства России, сегодня в стране производится 72% потре-



Гость:

Артем Заверталоук,
партнер компании ADE
Professional Solutions

Беседовала:

Виктория Загоровская

Guest:

Artem Zavertalyuk,
partner in ADE
Professional Solutions

Interviewed by:

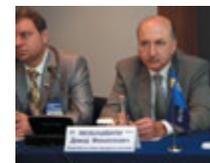
Victoria Zagorovskaya

M & A: active transactions

The Russian market of mergers and acquisitions remains stable. Companies of the retail sector and producers of consumer goods are quite active. The gap between buyers expectations and sellers suggestions, concerning the value of transactions, has reduced.

Despite the fact that an increase in M&A deals is still constrained by limited debt financing, it is projected that the activity in the area of attracting direct investments will increase in Russia. In some sectors, such as meat processing industry, there is a significant potential for consolidation.

We asked **Artem Zavertalyuk, the partner in ADE Professional Solutions**, to assess the prospects of M&A in the production and processing of meat segment.



The largest transaction happened, when David Yakobashvili has bought 50% of Rusagroproekt from his partner Gabriel Yushaev.



Ситуация на российском рынке слияний и поглощений остается стабильной. Особенно активны компании сектора розничной торговли и производства потребительских товаров.

бляемой населением мясной продукции. Учитывая тот факт, что государство стремится стать полностью самодостаточным в плане производства мяса, реализуя положения Доктрины продовольственной безопасности, можно ожидать активизации процесса консолидации в этой отрасли. В частности, это открывает перед лидерами рынка возможности для дальнейшего роста, что уже показывает группа «Черкизово». Кроме того, наблюдается тенденция по укрупнению хозяйств внутри отдельных регионов.

В целом M&A активность в АПК остается стабильной, однако в силу невысокой стоимости активов общая сумма сделок в отрасли невелика. По данным АК&М, в 2010 году в сельском хозяйстве произошло 18 сделок M&A на общую сумму 436,8 млн долл., средняя стоимость сделки составила 24,3 млн долл.

Крупнейшей сделкой стал выкуп Давидом Якобашвили 50% компании «Русагропроект» у своего партнера Гавриила Юшваева. По оценкам, это приобретение обошлось ему в 130 млн долл.

– В конце марта 2011 года ОАО «Группа Черкизово», одна из крупнейших российских компаний в секторе производства и переработки мяса, сообщила о приобретении 100% акций компании «Моссельпром». Как можно оценить данное событие?

– Напомню, что компания «Моссельпром», принадлежавшая Сергею Лисовскому, была создана в 2000 году и сегодня является многоотраслевым вертикально интегрированным агропромышленным холдингом, включающим в себя следующие основные сегменты рынка: птицеводство, свиноводство, производство комбикормов и растениеводство. Помимо этого предприятие является одним из крупнейших владельцев земельного банка в Подмоскowie.

– Could you please name the main trends in mergers and acquisitions of the meat industry in Russia? Describe the most significant transactions in the industry over the past two years. What is the average value of those deals?

– According to the Ministry of Agriculture of Russia, today the country produces 72% of the consumed meat products. Given the fact that our country aims to become fully self-sufficient in terms of meat production, implementing the provisions of the Doctrine of food security, we can expect strengthening the process of consolidation in the industry. In particular, this opens up the opportunities for market leaders for further growth, and Cherkizovo is already showing this. In addition, there is a tendency for consolidation of farms within individual regions.

In general, M&A activity in agricultural sector is stable, but due to the low value of the assets the total transactions value in the industry is small. According to АК&М, in 2010, 18 M&A transactions in agricultural sector totaling \$ 436.8 million dollars were made, the average transaction value amounted to 24.3 million dollars.

The largest transaction happened, when David Yakobashvili has bought 50% of Rusagroproekt from his partner Gabriel Yushaev. The estimated value of the deal is \$130 millions.

– In the end of March 2011, Cherkizovo Group, one of the largest Russian manufacturing and meat processing companies, announced the purchasing of 100% of the Mosselprom company. How can we evaluate this event?

– Let me remind You that the company Mosselprom, owned by Sergey Lisovsky, was established in 2000, and today, it is a diversified vertically integrated agro-industrial holding, which includes the following key market segments: poultry farming, pig farming, feed production and crop pro-

The Russian market of mergers and acquisitions remains stable. Companies of the retail sector and producers of consumer goods are quite active.



“Purchasing Mosselprom by Cherkizovo Group is a clear illustration of the growing market trend.”

«Покупка группой “Черкизово” компании «Моссельпром» – яркая иллюстрация нарастающих тенденций рынка.»



Включение в структуру «Черкизово» такого актива, как «Моссельпром», может значительно расширить деятельность компании и укрепить ее положение на рынке. В частности, упрочить позиции на высокодоходном рынке Московского региона, а также увеличить долю среди отечественных производителей мяса птицы с нынешних 7 до 9% (в 2010 году доля группы «Черкизово» составляла 7%, «Моссельпрома» – 2%).

Согласно отчетности группы, на 31 декабря прошлого года ее денежные средства и эквиваленты составляли 68,2 млн долл., общий долг – 648,4 млн долл., при этом на долгосрочную задолженность приходилось примерно 465,9 млн долл.

– При таком высоком интересе к мясному рынку России стоят ли внимания высказывания о том, что он находится в «тяжелом положении»?

– Ситуация на рынке двойственная. Сегодня мы можем наблюдать настоящий бум в птицеводстве и свиноводстве, тогда как производство говядины снижается. Это связано с длительными сроками окупаемости проектов по выращиванию мясных пород КРС, которые составляют около 10 лет. Кроме того, эта тенденция может продолжиться, тем более что за последние несколько лет в России не было реализовано ни одного значимого инвестиционного проекта по производству говядины.

Остается надеяться, что принятая Правительством программа развития сельского хозяйства поможет развитию этого направления.

– Каков Ваш прогноз относительно дальнейшего развития рынка M&A?

– В целом сохранится тенденция консолидации активов среди крупных игроков. В настоящее время заявлено достаточно большое количество инвестиционных проектов по строительству птицеводческих и свиноводческих хозяйств. Кроме того, возросшая доходность рынка говядины и усиление конкуренции в других мясных сегментах заставят животноводов обратить на него свое внимание. Например, компания «Мираторг» уже анонсировала крупный проект в этой сфере, который планируется осуществить в Брянской области при масштабной господдержке. В случае воплощения планов в жизнь через 3 года к 150 тыс. мясных коров и быков в стране должно добавиться еще 100 тыс. голов.

Данный проект – несомненное достижение и для отрасли в целом, и для самого инвестора, и для региона. Накопленные компетенции «Мираторга» дают основание верить, что проект окажется удачным и, самое главное, не последним. **PS**

In addition, the company is one of the largest land bank owners in the Moscow region.

Merger of Mosselprom with Cherkizovo can significantly enhance the company's activities and strengthen its market position and to strengthen the position on the lucrative market of the Moscow region, as well as to increase the share among domestic poultry producers from the current 7% to 9% (in 2010 the share of Cherkizovo was 7%, Mosselprom's share is 2%).

According to reports of the group on December, 31 last year, its cash and cash equivalents amounted to \$ 68.2 million, total debt was \$ 648.4 million, while the long-term debt accounted for about \$ 465.9 million.

– With such a high interest in a meat market in Russia, are all the statements about its "difficult situation" worth considering?

– The market situation is quite ambivalent. Today, we can observe a real boom in the poultry and pig production, while beef production is reduced. This is associated with long payback periods of projects on growing meat breeds of cattle, which account for about 10 years. Furthermore, this trend may continue, as over the past few years, Russia didn't implement any meaningful investment project for production of beef.

We can hope that the Government's program of agricultural development will help with the development of this direction.

– What is your forecast for the further development of the M & A market?

– In general, the trend of consolidation of assets will remain within the major players. Currently, sufficiently large number of investment projects on construction of poultry and pig farms is announced. In addition, the increased profitability of the beef market and increased competition in other segments force stock-breeders to pay attention to it. For example, Miratorg company has already announced a major project in this area, which is scheduled for implementation in the Bryansk region with the extensive state support. In the case of translating the plan into life, in 3 years another 100 thousand will be added to current 150 thousands of beef cows and bulls.

This project is a huge benefit for the industry as a whole, both for the investor and for the region. Accumulated competence of Miratorg gives a reason to believe that the project will be successful, and most importantly, not the last one. **PS**



The increased profitability of the beef market force stock-breeders to pay attention to it.

«Возросшая доходность рынка говядины заставит животноводов обратить на него свое внимание».

Одной из крупнейших сделок M&A стал выкуп Давидом Якобашвили 50% компании «Русагропроект».

"The largest transaction happened, when David Yakobashvili has bought 50% of Rus-agroproekt."

МЕЦП Innovation in Motion

В течение более 50 лет компания "Меуп" находится в авангарде инноваций и развития. За эти годы компания "Меуп" внедрила большое количество революционных новинок, включая первую автоматическую машину для потрошения "Аpollo" в начале семидесятих годов, автоматические устройства для перевески тушек в 1980 году, знаменитый автомат "Меуп Maestro" в 1993 году, а также недавно представленную машину для обвалки куриных грудок "Rapid HQ".

Мы обязательно будем продолжать вкладывать существенную часть нашего времени, энергии и финансовых ресурсов в процесс развития. Работая таким образом, мы обеспечиваем Вас передовыми решениями, концентрируясь на ключевых аспектах, таких как повышение качества и увеличение выхода продукции, в то же время сокращая трудозатраты и эксплуатационные расходы.



Посетите нас на выставке "VIV Россия 2011", зал 8 – 41E1



ООО «Мейн»
125212, Российская Федерация
г. Москва, ул. Адмирала Макарова,
дом 8, строение 1
телефон: +7 495 783 76 35
факс: +7 495 783 76 34
Интернет: www.meyp.com

ООО «Мейн», Екатеринбург
620010, г. Екатеринбург,
ул. Профсоюзная, дом 43,
офис 316
телефон: +7 343 345 7298
мобильный: +7 916 816 8724

МЕЦП

Poultry Processing Solutions

Автор:



Виктория Загоровская

Утиные истории

В России на долю гусиного и утиного мяса приходится не более 1-2% от общего объема производства мяса птицы. При этом одни говорят о том, что российский рынок мяса уток и гусей является развивающимся сегментом. Другие не верят, что эти виды мяса когда-нибудь будут массово производиться в промышленных масштабах.



Только раз в году

Отсутствие промышленного производства мяса уток связано с сезонностью потребления продукта. Самый высокий спрос возникает под Новый год, а в остальное время потребитель предпочитает куриное мясо – более простое в приготовлении и более дешевое.

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

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

цо и молодняк гусей и уток, в меньшей степени – на мясо.

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

Случаи, когда птицефабрики занимаются исключительно водоплавающей птицей, довольно редки. Так, из крупных птицефабрик на утках специализируется племптице завод «Благоварский» в Башкортостане. Как правило, уток и гусей разводят в дополнение к курам и бройлерам,

* СПРАВКА:

- утка растет 50-55 дней
- вес товарной тушки – 2-2,5 кг
- от взрослой утки с выводком
- к осени можно получить 100-120 кг мяса
- утки некоторых пород откладывают до 130 яиц в год

чтобы расширить ассортимент. Например, расположенная в Чувашии Урмарская птицефабрика, с 1982 года специализирующаяся на гусях, в этом году впервые завезла 3 тыс. родительского стада уток.

В настоящее время в России заявлено несколько проектов по производству охлажденной утки. Быть может, после знакомства с ними перспективы промышленного утководства перестанут казаться столь туманными?

Первая фабрика Северо-Запада

В прошлом году, изучив рынок мяса Петербурга, Правительство Ленобласти выяснило, что жители города потребляют 45-55 тонн утятини, гусятины и индюшатини в год. Причем вся продукция завозится из Европы.

Как заявил губернатор Валерий Сердюков осенью 2010 года, в бюджете Ле-

Диаграмма 1. Структура российского рынка мяса птицы



Источник: Global Reach Consulting

нинградской области на 2011 год заложены средства на строительство ферм по выращиванию уток, гусей и индюшек, и, по его прогнозам, в 2013 году Ленобласть будет производить нужное для Петербурга количество птицы.

По сообщению Комитета экономического развития и инвестиционной деятельности Ленинградской области, к 2012 году фабрика по производству утиного мяса будет построена в Гатчинском районе. Инициатор проекта – Гатчинская уткофабрика – в 2004 году запустила в Ленобласти пилотное производство. Работа показала, что продукт востребован, а конкурентов на рынке нет. Утки довольно неприхотливы и хорошо приспособлены к условиям Северо-Запада. Для содержания взрослых птиц можно приспособить любые помещения или построить новые – как правило, фермеры не затрачивают на это больших средств. Теперь «Гатчинская уткофабрика» вложит в новые мощности около 215 млн руб., ведутся переговоры с банками о кредитовании. Компания рассчитывает на субсидирование процентной ставки от Ленинградской области, поскольку проект будет реализован в рамках программы по развитию птицеводства в регионе, в соответствии с которой до 2015 года должно появиться около 25 уткоферм по 10 тыс. голов каждая.

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

Предприятие будет ежегодно производить инкубационное яйцо в объемах до 970 тыс. шт., молодняк утят свыше 500 тыс. голов, тушку утки охлажденной – 510 тонн (с последующим увеличением), а также утиные эмбрионы, субпродукты, пух-перо. Основным видом сырья являются корма для птиц и подстилочный материал (стружка, солома). Годовая потребность в кормах составляет 4,5 тыс. тонн. Подстилочный материал в объеме 3,1 тыс. тонн фабрика намерена закупать у крупных деревообрабатывающих предприятий. Налажены производственные связи с поставщиками кормов, потребителями эмбрионов и покупателями утиного мяса. В том числе договоренности о сбыте продукции есть с торговыми сетями «Ашан», «О'кей», «Лента», крупными универсами Петербурга и Москвы. При наращивании объемов и снижении

цены поставки могут быть налажены в универсамы эконом-класса.

Как из 8 сделать 70?

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

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

Одна из серьезных проблем таких проектов – слишком высокая стоимость кор-

дстигнута с компанией «Металл-Дон». В состав будущего предприятия войдет ферма по выращиванию уток, цех полуфабрикатов, цех переработки отходов, холодильное отделение и цех по производству кормов.

Кроме того, надо учесть, что утка – птица всеядная. Если на ферме есть водоем, то расходы на корм также можно снизить, поскольку эти птицы потребляют траву на воде, фотопланктон и др.

Блюда для гурманов

По мнению главы российского представительства Совета США по экспорту мяса птицы и яиц Альберта Давлеева, прибыль можно получить за счет производства печеночных паштетов и фуа-гра, как это рассчитывает сделать владелец компании «Г.М.Р. Планета гостеприимства», развивающей в России сеть пиццерий «Сбарро» Мераб Елашвили. Он планирует заняться производством утиного и гусиного мяса, создав агрокомплекс полного цикла в Рязанской области. Об-

В России мясо утки производят в основном небольшие фермы и частные подворья.



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

Проект будет реализован на кредитные средства, которые предоставит один из британских банков. Контракт на поставку оборудования заключен с немецкой Sohag, а договоренность о поставках металлоконструкций для строительства

ций объем вложений в проект может превысить 83 млн долл., из них около 75% придется на заемные средства. Для реализации идеи Мераб Елашвили учредил отдельную компанию – АПК Г.М.Р., которой администрация района в октябре 2010 года выделила 1 тыс. га под строительство комплекса.

Предполагается, что мощность предприятия в первый год составит 2 млн голов, в дальнейшем ее планируется увеличить до 8 млн. Бизнесмен намеривается выпускать ежегодно до 20 тыс. тонн мяса птицы и около 50 тонн фуа-гра, спрос на которую в России растет.

Алтай: утка на убой

Алтайская компания «Чикен-Дак» занялась выращиванием пекинских уток бройлерного (мясного) кросса, так как, благодаря своим непревзойденным

продуктивным качествам, они являются основной породой, используемой для производства утиного мяса. Птица эта скороспела, дает много пуха, качество которого не уступает гусятину. Яйценоскость колеблется от 90 до 120 яиц.

Яйца для получения первого поголовья были доставлены на Алтай из Франции. Осенью 2010 года в хозяйстве «Чикен-Дак» было получено первое поголовье французских уток пекинской породы. В птичниках вывелись более 20 тыс. утят.

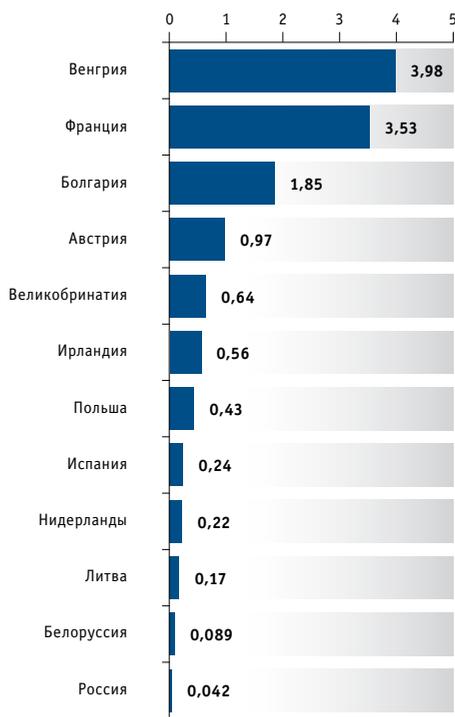
«Обновление породы на фабрике не проводилось с советских времен, – рассказала **Нина Любимова, специалист фабрики «Чикен-Дак»**. – Выведенные птенцы составят новое маточное стадо. Все дальнейшее потомство будет использоваться в мясном производстве. Их мясо совсем не жирное и по своим качествам в чем-то схоже с говядиной».

Производственный комплекс птицефабрики «Чикен-Дак» занимает территорию в 50 га. В 2009 году были реконструированы 10 откормочных помещений, кормоцех, построен новый убойный цех. В начале декабря на предприятии запущена линия по убою птицы мощностью до 1 тыс. голов в час. В год на фабрике можно инкубировать и выращивать от 500-600 тыс. уток. Птицу отправляют на убой в 49-51-дневном возрасте, когда она набирает вес 2,3-2,5 кг.

Хозяйство «Чикен-Дак» было создано в 2005 году на площадках бывшей государственной птицефабрики «Первомайская» Павловского района. «Мы остановились на утином варианте, поскольку в соответствии с нацпроектом, который стартовал в 2006 году, в крае уже было запланировано строительство крупных свиноводческих комплексов и бройлерных птицефабрик, – признался **Виктор Павлюченко, генеральный директор птицефабрики «Чикен-Дак»**. – Казалось бы, еще сравнительно недавно утки занимались многие предприятия СССР. Сегодня выращивать эту птицу в промышленных условиях считают делом неприбыльным. Видимо, из-за того, что утке требуется больше кормов».

«Чикен-Дак» – единственная утиная ферма в крае, раньше их было две. Выращивать утку на мясо в условиях небольшой фермы невыгодно. Необходимую рентабельность производства могут иметь только крупные птицефабрики, входящие в состав агропромышленных холдингов. На некоторых

Диаграмма 2.
Потребление мяса уток и гусей в европейских странах и России, кг на душу населения



Источник: Global Reach Consulting

алтайских птицефабриках, а также в отдельных хозяйствах уток все же содержат, но лишь для того, чтобы получать яйца, инкубировать утят и продавать их владельцам личных подворий.

Племенное яйцо – выбор «Благоварского»

В нынешних экономических условиях продавать яйцо и утят намного выгоднее, чем мясо, утверждают специалисты Благоварской птицефабрики (с 1995 года ГУП «Племптицеизавод Благоварский»), расположенной в Республике Башкортостан. Выращивание суточного молодняка с целью последующей продажи владельцам частных подворий считается наиболее перспективным направлением в утководстве.

Благоварская в советское время специализировалась на производстве утиного мяса: откормочный цех занимал 16 корпусов. С 1991 по 1995 годы фабрика постепенно свернула мясной бизнес, посчитав его убыточным, сосредоточилась

на племенной работе и получила статус племязавода. Все 16 откормочных корпусов (в дополнение к 12 с родительским стадом) приспособили под содержание племенного поголовья уток и производство племенного яйца. **Главный технолог «Благоварского» Елена Шевченко** говорит, что сейчас мясо имеет для предприятия второстепенное значение: учитывая сезонность спроса, завод производит его «специально под Новый год», а общий объем составляет 180-200 тонн в год. Это количество можно считать совсем небольшим: до 1995 года «Благоварский» ежегодно производил 3,5 тыс. тонн.

По данным **главного экономиста предприятия Андрея Пискарева**, затраты на мясное производство окупаются только на 94%. А вот рентабельность племенного утиного яйца за 9 месяцев 2005 года составила 43%, суточного молодняка – 68%. Племптицеизавод в год продает по 2,6 млн яиц и 1,7 млн утят, годовой оборот – 120 млн руб.

Помимо территории России, племенной материал завода поставляется в Казахстан и Украину. При «Благоварском» в 2009 году началось строительство завода по убою и глубокой переработке водоплавающей птицы. Он стал одним из пунктов антикризисной программы башкирского Кабмина. Проект «Развитие производства водоплавающей птицы в Республике Башкортостан» реализуется с участием венгерских компаний «Эйч Би Ай» и «Мастер Гуд».

«Сухое» содержание

На птицефабрике «Камышловская» Свердловской области в 2010 году началась закладка в инкубатор яиц итальянских гусей, пекинских и башкирских белогрудых уток. Всего в марте было заложено 700 гусиных яиц, 28 700 – утиных и 10 тыс. куриных. В конце апреля на свет вылупились 70% гусят и 50% утят обоих видов.

В советские времена инкубаторная станция в Камышлове действовала круглый год. Сегодня работают только 9 инкубаторов – одна треть от имеющихся. По словам сотрудников, оборудование служит уже третий срок, поэтому выход готовой продукции получается небольшим.

Стоит отметить, что спрос на камышловских итальянских гусей и пекинских

«Рентабельность племенного утиного яйца за 9 месяцев 2005 года составила 43%, суточного молодняка – 68%».

уток остается высоким. Дня рождения первых цыплят уже ждали в очереди предпринимательница из Сухого Лога и оптовика из Челябинска.

Птицефабрика «Камышловская» – единственное хозяйство на Среднем Урале, разводящее водоплавающую птицу. Минимизируя затраты, предприятие практикует «сухое» содержание уток и гусей. Но пернатые не слишком огорчаются и полны желанием жить и размножаться.

Карп плюс утка

В селе Новая Нелидовка Белгородского района один из самых прогрессивных фермеров области Андрей Бедненко в 2009 году проводил опыт по совместному выращиванию уток и прудовой рыбы. Он начал свой агробизнес 12 лет назад, купив усадьбу своей бабушки. На родной земле фермер создал крупное, по меркам семейных ферм, хозяйство – сразу с несколькими специализациями. Взяв в аренду два пруда, Андрей Бедненко очистил их и начал опыт по созданию совершенно уникальной экосистемы – интегрированного водного хозяйства: карп плюс утка.

Выращенная на воде утка представляет собой качественно иной продукт, в отличие от птицы, выращенной на птицефабриках. Кормовой цикл получается сверхэкономным. Клетки с птицами расположены прямо на воде. Там же располагаются и кормушки. Весь корм, который выпадает из кормушек, попадает через клетку в воду, и им питается карп-толстолобик.

Себестоимость выращивания такой птицы несколько выше, хотя дефицита спроса на нее не будет точно. Аналогов подобной продукции в регионе пока нет.

Скажи кризису «кря-кря»

Компаниям, реализующим проекты по производству мяса утки, не следует бояться столкнуться со слабым покупательским спросом – их продукция вполне может быть востребована на нескольких

локальных, например столичных, рынках и сравнительно в небольших объемах. Так, в качестве яркой тенденции участники рынка отмечают высокий спрос мусульманского населения на гусей и уток.



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

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

высокого качества.

Какое бы направление вы ни определили для себя в качестве перспективного и каким бы способом снижения издержек ни воспользовались, главной особенностью утиного комплекса должна стать его безотходность, когда в дело идет все, включая помет и перо. В таком случае, по оценкам экспертов, проект на 60 тыс. тонн птицы может окупиться за пять лет.



МНЕНИЕ ЭКСПЕРТА

Юлия Колпакова,
аналитик департамента
бизнес-планирования
и маркетинговых исследований
Global Reach Consulting

На российском рынке мяса птицы преобладает мясо бройлеров, которое составляет около 87% от общего объема. На мясо индейки, уток и гусей приходится всего 2% рынка. Все остальное мясо составляют выбракованные куры. За последние несколько лет структура рынка мяса птицы практически не менялась.

Утиное мясо в России не пользуется массовым спросом. Культура потребления мяса птицы в стране такова, что россияне отдают предпочтение традиционным его видам. В сравнении со странами Европы Россия сильно отстает по показателю потребления утиной на душу населения. Так, например, потребление утиного и гусяного мяса в Венгрии и Франции превышает 3,5 кг на человека, тогда как в России этот показатель составляет менее 50 г.

Преобладающая часть утиного мяса производится и потребляется в крестьянских фермерских хозяйствах и хозяйствах населения. Промышленное производство развивается фрагментарно, отдельные его очаги располагаются в Приволжском (Чувашская республика, Оренбургская область, Республика Башкортостан), Южном (Ростовская область), Северо-Кавказском (Карачаево-Черкесская Республика), Центральном (Белгородская область) и Сибирском федеральных округах (Алтайский край).

Неразвитость производства мяса утки в России объясняется следующими аспектами:

- отсутствие спроса на мясо утки со стороны основной массы потребителей. Это, прежде всего, связано с незнанием самого продукта и отсутствием широкого предложения;
 - отсутствие «обкатанной» технологии выращивания утки на территории России. На данный момент существует лишь несколько предприятий, специализирующихся на промышленном разведении уток, но объемы их производства несущественны. Крупные заявленные проекты пока в полной мере не работают;
 - высокая цена на мясо утки (140-150 руб. за кг на предприятии и 200 руб. за кг в рознице), которая связана с высокой себестоимостью производства;
 - инвестиционные барьеры. Стоимость строительства фабрики по выращиванию утки «с нуля» составляет 130-140 млн руб. на 1 тыс. тонн произведенной продукции. Учитывая риски сбыта конечной продукции инвестору лучше вложить средства в проверенное производство (куры или индейка);
 - емкость рынка мяса утки не поддается четкому расчету. Модели потребления в разных странах сильно отличаются: во Франции, Венгрии и Болгарии потребление мяса утки достаточно высокое, а в остальных странах не превышает 1 кг на душу населения. В данном случае не совсем понятно, по какой модели будет развиваться российский рынок.
- Примерно 68-72% стоимости выращивания уток составляют комбикорма. Уменьшение данной статьи расходов позволит существенно сократить издержки и увеличить текущую прибыль. Однако при этом можно нарушить технологический процесс и ожидаемый пророст живой массы уток, что приведет к снижению убойного веса птицы и ухудшению мясных характеристик. Оптимальным путем сокращения стоимости комбикормов является создание собственного комбикормового цеха при птицефабрике (минус 4-5% от себестоимости). **СН**

«Синявинская» демонтирует птичники с «РАЗМАХОМ»

ГК «РАЗМАХ» выступает подрядчиком по демонтажу девятиэтажных птичников первой очереди постройки на птицефабрике «Синявинская» в Кировском районе Ленобласти.



Согласно заключенному договору, специалисты ГК «РАЗМАХ» с помощью специального оборудования (экскаватора-разрушителя CAT 385CL UHD), предназначенного для работы на большой высоте (до 40 м), должны демонтировать старые птичники, а также произвести вывоз и переработку строительных отходов под вторичное использование. В процессе реализации работ дополнительно компанией будут задействованы экскаватор Komatsu PC 450 LCD, экскаватор с гидроразрывными инструментами Komatsu PC-340, экскаватор Komatsu PC-200, бульдозер Komatsu D155, дробильный комплекс Klemann.

Срок выполнения работ по договору составляет 45 суток. Предполагаемый строительный объем по итогам демонтажа специалистами ГК «РАЗМАХ» оценивается более чем 12,5 тыс. м³.

Демонтаж устаревших сооружений в Синявино осуществляется в рамках национального проекта модернизации птицефабрики (общий объем финансирования – около 3 млрд руб.), благодаря которому «Синявинская» должна выйти на плановую мощность с производительностью до 1 млрд 200 млн шт. яиц в год.

«Деловой Петербург»

Отдадут в хорошие руки

Правительство Югры приняло решение о приватизации Боровской птицефабрики.



«Поскольку решение принято, реализация однозначно произойдет, – заверил глава Тюменской области Владимир Якушев. – Вопрос лишь в поиске инвестора. Боровская птицефабрика – серьезный актив, и средства на ее покупку требуются немалые. Но интерес

среди потенциальных инвесторов есть».

На данном этапе продолжается оценка активов предприятия. Контроль за процессом приватизации Югры и Тюменская область будут осуществлять совместно. Напомним, в начале года губернатор ХМАО Наталья Комарова посетила предприятие в сопровождении Владимира Якушева. «Важно, чтобы фабрика попала к эффективному собственнику, – отметил глава региона. – Поэтому два губернатора лично курируют проект. Мы постараемся все сделать максимально грамотно и экономически эффективно, а главное, не затронуть интересы работников».

Конкретных претендентов на покупку фабрики губернатор Тюменской области не назвал. Сейчас у Боровской птицефабрики 50 тыс. га сельхозугодий. Ежегодно на предприятии производится около 100 тыс. тонн мясной продукции. Планируется, что в следующем году сельхозгодий станет еще на 20 тыс. га больше. К тому же будет введен новый птичник на 108 тыс. птицемест. Устаревшее сельхозоборудование обещают заменить на новое.

meatinfo.ru

«Группа Черкизово» приобрела «Моссельпром»

«Группа Черкизово» сообщила о том, что достигнуто соглашение о приобретении 100% акций компании «Моссельпром».



Следуя стратегии динамичного развития бизнеса, «Группа Черкизово» договорилась о потенциальном приобретении 100% акций одного из крупнейших игроков этого рынка – ЗАО «Моссельпром» с его владельцами. Сделка может быть завершена по итогам и в зависимости от результатов проведения юридической и финансовой проверки (due diligence). Сделка также подлжет обязательной проверке и одобрению Федеральной антимонопольной службой РФ.

Включение в структуру «Черкизово» такого крупного производителя может значительно расширить масштаб деятельности нашей компании, принести в портфель один из самых сильных и известных брендов в России, упрочить позиции на высокодоходном рынке Московского региона, а также

увеличить долю среди отечественных производителей мяса птицы (в 2010 году доля «Группы Черкизово» составляла 7%, «Моссельпром» – 2%).

По сообщению компании

«Чебоксарскому бройлеру» ищут инвесторов

Для ОАО «Чебоксарский бройлер» (агрохолдинг «Агрика»), находящегося в процедуре банкротства, будут искать новых инвесторов.



Такое поручение дал минсельхозу глава республики Михаил Игнатьев. Конкурсный управляющий ОАО «Чебоксарский бройлер» заявил, что выполнить его будет трудно: наряду с неуклонно растущим долгом, Росимущество потребовало от предприятия освободить помещения, находящиеся в госсобственности. Участники рынка пока не проявляют интереса к имуществу банкрота.

На координационном совещании, которое проводил президент Михаил Игнатьев, речь шла о перспективах уголовного дела, возбужденного по факту преднамеренного банкротства ОАО. Прокурор республики Владимир Метелин напомнил, что оно было заведено в феврале 2010 года. Однако затем дело прекратили, и «сейчас идут следственные действия по устранению тех нарушений, которые мы указали при отмене постановления о прекращении дела» (в 2008 году правоохранительные органы также вели следственные действия, подготавливая менеджмент предприятия в уклонении от налогов, однако до возбуждения дела тогда не дошло). В свою очередь президент выразил недоумение, что прокуратура долго собирает материалы (допрашиваются свидетели, направлены поручения в ОБЭП), и поручил минсельхозу республики подыскать новых эффективных собственников предприятия.

В ноябре 2010 года арбитражным судом ЧР на ОАО «Чебоксарский бройлер» было введено конкурсное производство (по иску Чувашкредитпромбанка). На-



значенный судом арбитражный управляющий Алексей Габидулин считает, что причинами банкротства предприятия стал резкий рост цен на корма и неспособность ОАО обслуживать кредиты (задолженность предприятия кредиторам составляет 59,5 млн руб.). По его словам, еще в апреле 2010 года «Чебоксарский бройлер» не смог производить птицу из-за отсутствия денег на корм. С мнением конкурсного управляющего солидарен директор птицефабрики «Йошкар-Олинская» (Марий Эл) Павел Свинин, который заявил, что главная причина банкротств производителей в его отрасли – это кредиты.

Господин Габидулин отметил, что интерес к предприятию проявляли Черкизовский мясокомбинат и «Русское поле». Но переговоры с этими инвесторами прекратились после того, как территориальное управление Федерального агентства по управлению государственным имуществом в Чувашской Республике добились в арбитражном суде расторжения договора аренды с птицефабрикой. Поводом для этого стала невыплата арендной платы за пользование помещениями, находящимися в федеральной собственности. В марте 2011 года Росимущество объявило о начале приема заявок для участия в аукционе на право заключения договора аренды территории и помещений птицефабрики сроком на 25 лет. Господин Габидулин пояснил: «Мы получили письмо от Росимущества с требованием освободить площади от оборудования и тут же подготовили ответ с просьбой подождать, когда оно сможет перейти новому арендатору предприятия. Если мы демонтируем оборудование, то 80% от него в дальнейшем останется неработоспособным».

«КоммерсантЪ»



«Каргилл» займется птицей

В четвертом квартале 2011 года компания «Каргилл» планирует ввести в эксплуатацию завод по переработке мяса птицы мощностью до 17 тыс. тонн в год в Ефремовском районе Тульской области.

Договоренность о строительстве была достигнута главой региона Вячеславом Дудкой и представителями «Каргилл» в марте прошлого года. Продукция завода будет поставляться российской сети ресторанов фастфуда «Мак-Дональдс», а также другим аналогичным предприятиям. Стоимость проекта оценивается более чем в 2 млрд руб.

Кроме того, «Каргилл» в Ефремовском районе продолжает строительство второй очереди завода по производству комбикормов для крупного рогатого скота и домашней птицы. Сырье, необходимое для этого производства, будет поступать с других предприятий комплекса. Общий объем капитальных вложений по данному инвестиционному проекту превышает 750 млн руб. В первую очередь завода, пуск которой состоялся в июле 2009 года, было вложено 500 млн руб. По завершении второй очереди, инвестиции в которую составляют 250 млн руб., предприятие выйдет на полную мощность и увеличит объем производства комбикормов до 350 тыс. тонн в год.

Также в планах компании – начало проекта по расширению производства крахмалопроductов из пшеницы. Реализация этого проекта позволит увеличить общий объем переработки пшеницы до 400 тыс. тонн в год.

tulatype.ru



Индейка за 4 млрд руб.

В России начинают реализацию двух проектов по производству мяса индейки. Эксперты считают, что проекты будут успешными, так как этого продукта на рынке не хватает.

Один из проектов реализуется в Выборгском районе компанией «Омега Групп». Его учредители, группа петербургских предпринимателей, ранее занимались только девелоперской деятельностью в Выборгском и Ломоносовском районах.

Генеральный директор «Омега Групп» Сергей Моцак рассказал, что в настоящее время компания оформляет в собственность два участка в поселке Возрождение общей площадью 137 га. На этой территории планируется построить фабрику по выращиванию и забойу индейки, а также комбикормовый завод и элеватор. Всего планируется производить 10 тыс. тонн мяса в год.

Кроме того, предполагается создать цех по переработке мяса. Общий объем инвестиций в проект – 2,8 млрд руб. Для его реализации планируется брать кредиты, а также использовать лизинговые схемы.

Второй проект, по производству 4,8 тыс. тонн мяса индейки в год, принадлежит «Агрофирме «Раздолье»» (учредители компании также работают в сфере девелопмента). Инвестиции составят более 1 млрд руб., в основном это будут кредитные средства. Компания ищет участок для строительства на северо-востоке Ленобласти, скорее всего, это будет Бокситогорский район.

По оценкам экспертов, в прошлом году в Россию было экспортировано около 300 тыс. тонн мороженого мяса индейки из Бразилии, США. Местные производители поставили на рынок около 60 тыс. тонн.

Руководитель Союза сельхозтоваропроизводителей Ленобласти Юрий Трусов считает, что у новых проектов есть шансы на успех, потому что производством мяса индейки в Ленобласти занимаются в незначительных объемах только фермерские хозяйства.

«Деловой Петербург»



«Евродон»: начало проекта

Компания «Евродон» рассчитывает в мае получить первые кредитные средства от ВЭБа и приступить к проекту по увеличению производства до 180 тыс. тонн мяса индейки в год, сообщил **глава компании Вадим Ванеев**.



Глава ВЭБа Владимир Дмитриев в конце октября 2010 года сообщил, что банк предоставит компании кредит в размере почти 18 млрд руб. На эти средства «Евродон» планирует построить новый комплекс в Октябрьском сельском районе Ростовской области, в который войдут 160 птичников, инкубатор, убойный завод, комбикормовый завод, элеватор, завод по переработке помета, завод санитарного забоя, завод по переработке отходов, очистные сооружения, логистика, парк автотранспорта и лабораторный центр. В итоге проект предусматривает увеличение производства до 180 тыс. тонн мяса индейки в год.

«В 2010 году мы произвели 32,6 тыс. тонн. Что касается увеличения, в банке находится наш бизнес-план. Думаю, что до мая нас могут частично профинансировать, чтоб мы не пропустили строительный сезон», – сказал Вадим Ванеев. Он уточнил, что речь идет о выделении порядка 500-700 млн руб. на проектные и земляные работы.

РИА Новости-Юг



Курская птицефабрика под наблюдением

Арбитражный суд Курской области удовлетворил требование Сбербанка о признании банкротом ООО «Красная поляна мясокомбинат», подразделения птицефабрики, уничтожившей в декабре 2010 года 1 млн цыплят, сообщила **пресс-секретарь суда Светлана Бондаренко**.

По ее информации, долг предприятия по кредитам Сбербанку составил 146,4 млн руб. Суд ввел в отношении ООО «Красная поляна мясокомбинат» процедуру наблюдения. «Временный управляющий должен до 25 мая проанализировать состояние предприятия, предоставив суду информацию о платежеспособности должника», – сказала Светлана Бондаренко. Она уточнила, что после Сбербанка с требованием признать «Красная поляна мясокомбинат» банкротом обратилась налоговая инспекция.

Птицефабрика «Красная поляна» в декабре прошлого года уничтожила около 1 млн цыплят. **Экс-директор предприятия Владимир Буткеев** объяснил это нехваткой средств на закупку кормов, поскольку «Красная поляна» не смогла получить 100-миллионный кредит в Россельхозбанке в связи с арестом имущества по решению арбитражного суда Курской области.

В феврале 2011 года на предприятии заявили, что руководство нашло инвесторов и на птицефа-

Знаете ли Вы рецепт успеха конкуренции?

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



IT-решение для всего
Вашего предприятия



CSB-System
INTERNATIONAL

CSB-System в России:
115455, г. Москва, ул. Пятницкая, 73
тел.: +7 (495) 64-15-156
факс: +7 (495) 95-33-116

197342, г. Санкт-Петербург
ул. Белоостровская 2, офис 423
тел: +7 (812) 44-94-263
факс: +7 (812) 44-94-264

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

брике началась масштабная модернизация производства. В ближайшие месяцы, по словам представителя «Красной поляны», она возобновит производство птицы.

РИА Новости – Центр



Электронная торговля

Более 1,5 млрд руб. сэкономят предприятия «КОМОС ГРУПП» за год проведения закупок на корпоративной электронной торговой площадке.

По словам **председателя правления генерального директора «КОМОС ГРУПП» Андрея Шутова**, электронная площадка – это первый опыт создания эффективной электронной торговой площадки в Удмуртской Республике. За восемь месяцев на торги было выставлено 1,5 тыс. лотов на общую сумму 4,4 млрд руб. Полученная в результате стоимость предложений снизилась до 4 млрд руб.

Как отметил **начальник отдела реинжиниринга бизнес-процессов компании Вячеслав Бердов**, электронные торги позволили сделать процесс закупок более продуктивным и прозрачным. В дальнейшем «КОМОС ГРУПП» планирует предоставлять торговую площадку и для других предприятий республики, внедрять систему объединения лотов, а также активно продвигать ее в сети Интернет.

По сообщению компании

Тушенка из мяса страуса

Фермерское хозяйство «Уральский страус» начинает поставки мяса птицы в другие регионы. На данный момент заключен договор с компанией «Кузбасский пищекомбинат» на поставку мяса страуса в Кемеровскую область для производства детского питания.

В связи с открывшейся перспективой выхода в другие регионы на ферме «Уральский страус» уже задумались над увеличением пого-



ловья птицы и расширению производства.

«В мае этого года мы планируем наладить производство тушенки из мяса страуса и индейки, а в сентябре – открыть копильный цех», – сообщил **глава хозяйства Владимир Рогожин**. Сейчас «Кузбасский пищекомбинат» рассматривает предложение пермских фермеров по индейке.

На внутреннем рынке предприятие «Уральский страус» заняло свою нишу, поставляя продукцию в кафе, рестораны и торговые точки на центральном рынке Перми. По итогам 2010 года объем продаж составил порядка 5,6 млн руб.

Напомним, что в Перми работает цех по переработке мяса страуса, который выпускает более 30 наименований различных полуфабрикатов из мяса страуса, индейки и баранины. Фермерское хозяйство является получателем господдержки через краевые программы развития малого бизнеса.

prn.ru

Немцы инвестируют в Пермь

Немецкий агрохолдинг EW GROUP вложит 20 млн евро в племенной репродуктор птицы в Пермском крае. Соответствующее соглашение подписано сегодня между Правительством Пермского края и немецкой компанией.

Детали амбициозного проекта обсуждались на **встрече губернатора Пермского края Олега Чиркунова и директора немецкого холдинга Дирка Весеханна**.

Для немцев решающими аргументами в пользу Пермского края стало выгодное географическое положение региона, удобные для сбыта соседние рынки, а также наличие необходимых кадров.

Инвестор планирует начать строительство современного высокотехнологичного птицеводче-



ского племенного комплекса яичного направления в 2011 году. На первом этапе холдинг инвестирует 10–12 млн евро в строительство инкубатория и семи ферм производственной мощностью от 10 до 12 млн цыплят в год. На втором этапе инвестиции составят порядка 8 млн евро.

«Мы будем поставлять цыплят птицефабрикам Пермского края и других регионов, поскольку спрос на них сейчас в России очень высок, – отметил Дирк Весеханн. –

В дальнейшем компания рассматривает возможность строительства своего комбикормового завода и создание полного цикла для качественного хранения зерна».

Для Пермского края этот проект важен тем, что дополняет весь производственный цикл птицеводства. Производство племенной птицы станет недостающим звеном, которое замкнет яичное и мясное направления в АПК, – считают эксперты.

webpticeprom.ru

Чехи строят в Саратовской области

Губернатор Саратовской области Павел Ипатов встретился с представителями инвесторов, которые планируют возвести в регионе крупный птицекомплекс. Он будет построен в Татищевском районе.



Проект по созданию на территории Саратовской области крупного комплекса по производству мяса птицы реализует российская компания «АгроТехнологии». Генеральным подрядчиком строительных работ выступает чешская «Vitkovice Revmont». Его мощность составит 31,5 тыс. тонн мяса птицы. Объем инвестиций – более 10,7 млрд руб. Объем ежегодных налоговых отчислений в бюджеты всех уровней более 700 млн руб.

По словам губернатора, этот проект позволит производить мяса птицы больше, чем в настоящее время производится в целом по Саратовской области. «Учитывая, что мы работаем еще над одним конкурирующим проектом – Михайловской птицефабрикой, которая за три года утроит объем производства и доведет его до 29 тыс. тонн, это позволит полностью обеспечить потребность области в мясе птицы ресурсами региональных производителей», – подчеркнул он.

Начало строительных работ запланировано на конец второго квартала 2011 года. По проекту, птицекомплекс должен быть построен до 2015 года. Строительство первой очереди планируется реализовать за 2 года, ее пуск запланирован на конец 2013 года, а стоимость оценивается в 800 млн руб.

Птицекомплекс будет представлять собой восемь площадок для откорма бройлеров, репродуктор по производству инкубационного яйца, комбикормовый завод с элеватором для хранения зерна, цех убоя и переработки птицы, инкубаторий по выводу цыплят, цех утилизации отходов.

СаратовИнформ КОМ



Ирландия: Один из крупнейших в Ирландии производителей птицы, компания «Sarroquin Poultry», объявила о сокращении производства на 25% в связи с увеличением стоимости кормов более чем в два раза.

Прибыль холдинга «Sarroquin Poultry» до уплаты налогов составила в 2009 году более 295,846 млн фунтов стерлингов. В 2008 году компания чуть не обанкротилась, однако благодаря слаженной работе руководства уже через год смогла добиться существенных успехов.

Производственная мощность компании составляет 500 тыс. единиц продукции в неделю. Но часть сотрудников сегодня вынуждена перейти на сокращенный график работы в связи с уменьшением объемов производства. Руководство обещает, что все рабочие места будут сохранены, а нормальный график восстановится, как только разрешится проблема с производственными объемами.

Стоимость кормов для птицы выросла на 55%. При этом производители опасаются поднимать цены на готовую продукцию, чтобы компенсировать рост производственных затрат, поскольку боятся потерять покупателей. Конечно, подобная ситуация влияет на уровень прибыли производителей. Руководство холдинга заявило о том, что в ближайшее время производство будет сокращено на 25%, однако во второй половине 2011 года планируется вернуться к прежним объемам, как только цены на зерно снизятся после сбора урожая.

meatinfo.ru



Бразилия: Одна из крупнейших бразильских компаний – производителей мяса птицы – Brasil Foods опубликовала отчет о прибылях и убытках за последний квартал 2010 года. BRF Brasil Foods сообщает, что в 2010 году ей удалось достичь значительных успехов, повысить эффективность производства, увеличить доходность как на внутренних, так и на внешних рынках. Чистая прибыль компании составила 804 млн долл., увеличившись на 125% по сравнению с показателями за 2009 год. Оборот вырос на 8,3% – до 22,7 млрд долл.

В течение прошлого года различные факторы оказывали влияние на колебания уровня потребительского спроса и объемов продаж во всех сегментах внутреннего рынка Бразилии. Мясной рынок продемонстрировал рост продаж на 10,5% по стоимости и на 6,6% в объеме. Увеличение объемов экспорта помогло стабилизировать ситуацию на внутреннем рынке, цены и повышение объемов продаж более дорогостоящих продуктов.

meatinfo.ru



ИНЖИНИРИНГ, ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ МЯСНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

AM2C



Французская компания AM2C имеет отличную репутацию на мировом рынке благодаря высокому качеству и надежности производимой техники

- СЕПАРАТОРЫ МЕХАНИЧЕСКОЙ ДООБВАЛКИ
- ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ЛИНИИ МЕХАНИЧЕСКОЙ ДООБВАЛКИ



1 rue Marcel Paul, ZAC de Kerdroniou
29000 QUIMPER, BRETAGN, FRANCE
tel: +33 2 98 94 89 00, www.am2c.com

г. МОСКВА, ул. Б. Черкизовская, 26-А
т/ф: (495) 721-20-77 (многоканальный),
E-mail: meat@agro3.ru, www.agro3.ru

Приглашаем посетить нас
на выставке **VIV Russia**, стенд **17.E.1**

реклама



СОВРЕМЕННОЕ ХОЛОДИЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПТИЦЕВОДСТВА КОМПАНИИ ООО «Производственно-Техническая Фирма «КРИОТЕК»



- Воздушно-капельное охлаждение
- Ледяная вода для ванн
- Чешуйчатый лёд для субпродуктов
- Замораживание птицы и полуфабрикатов
- Камеры хранения
- Вентиляция и охлаждение производственных помещений, коридоров, тамбуров

(495) 580-61-71; 580-61-51
www.kriotek.ru

Приглашаем Вас посетить наш стенд на выставке:
VIV Куриный Король 2011
в МВЦ «Крокус Экспо», с 17 по 19 мая,
пав. 7, стенд 22N2



реклама

Компания: **Группа «Черкизово»**

Группа «Черкизово» запускает крупнейший проект

ОАО «Группа Черкизово», одна из крупнейших российских вертикально интегрированных компаний в секторе производства и переработки мяса, 21 апреля объявила о начале реализации самого масштабного в России агропромышленного проекта – возведения комплекса по производству и переработке мяса птицы в г. Елец Липецкой области.

Проект даст мощнейший толчок развитию сельского хозяйства во всем Центральном федеральном округе и внесет значительный вклад в обеспечение продовольственной безопасности России.

Общая сумма запланированных инвестиций составит 19,5 млрд руб., включая НДС (приблизительно 685 млн долл. США), при этом 80% этой суммы составляют заемные средства, предоставленные ОАО КБ «Газпромбанк». Кредит предоставляется сроком на 10 лет.

Проект задает качественно новый формат построения современной бизнес-модели агропромышленного производства, его реализация знаменует переход на новую ступень развития отрасли. Впервые осуществляя строительство столь масштабного интегрированного комплекса, Группа «Черкизово» внедряет передовые стандарты эффективного конкурентоспособного производства, за которым будущее.

Проект по производству и переработке птицы включает в себя следующее.

1. Птицеводство:

- строительство инкубатория мощностью 160 млн инкубационных яиц в год;
- строительство 5 бройлерных площадок на 10 млн птицемест;
- строительство 4 площадок для содержания родительского стада и ремонтного молодняка на 900 тыс. голов (производство 98 млн инкубационных яиц).

«Реализация проекта обеспечит нам совершенно иной масштаб производства и неоспоримые конкурентные преимущества».



2. Переработку:

- строительство комплекса по убою и переработке птицы мощностью 24 тыс. голов в час;
- строительство комплекса по утилизации и переработке отходов;
- строительство многофункциональных очистных сооружений.

3. Производство кормов:

- строительство комплекса по производству комбикормов мощностью 90 тонн в час, включающего также единовременное хранение 300 тыс. тонн зерновых и комплекс по переработке масличных культур. Это даст по Группе увеличение объема производства комбикорма на приблизительно 512 тыс. тонн в год и увеличение объема хранения зерновых до порядка 800 тыс. тонн в год.

Кроме того, в проект входит строительство офисных, инфраструктурных и инженерных сооружений, включая складские помещения, создание жилья для специалистов; автотранспортное предприятие и современный логистический центр с объемом хранения замороженной продукции до 50 тыс. тонн. Всего будет создано дополнительно около 4 тыс. рабочих мест.

Комплекс проектируется с учетом действующих нормативов Европейского Союза, что позволит в будущем провести сертификацию производства для осуществления экспортных поставок. При этом строительство и эксплуатация объектов будет отвечать последним требованиям экологических стандартов, охраны окружающей среды и безопасности труда.

Планируется, что производство начнется в 2013 году, а на полную мощность комплекс выйдет в конце 2015 года.

По прогнозам Национальной мясной ассоциации (НМА), к 2020 году Россия увеличит долю мяса птицы в общем потреблении мяса на душу населения до 45% против 40% в 2010 году **Генеральный директор ОАО «Группа Черкизово Сергей Михайлов** добавляет, что потребление мяса птицы к 2015 году увеличится с нынешних 23 до 30 кг в год на человека.

Реализация проекта позволит Группе «Черкизово» к 2015 году увеличить производство продукции из мяса птицы до 420 тыс. тонн. При этом производство птицы в живом весе составит более 500 тыс. тонн. Производство инкубационного яйца увеличится до 315 млн шт. к 2015 году, и тем самым будет достигнута полная самообеспеченность по Группе.

Кроме того, проект предусматривает значительные возможности по модульному расширению практически на всех этапах производственного цикла, что позволит в перспективе рассматривать при необходимости ввод дополнительных мощностей, включая комплекс по первичной переработке свинины, в действующую инфраструктуру и инженерные сети.

По итогам 2010 года отношение долг/EBITDA «Черкизово» составляло около 2,5, на пике реализации проекта оно не превысит 4, но уже к концу 2015 года вновь должно опуститься ниже 3 – ком-



Трехстороннее соглашение о создании агропромышленного комплекса было подписано Министерством сельского хозяйства РФ, администрацией Липецкой области и ОАО «Группа Черкизово» в мае 2009 года.

ные преимущества за счет значительного синергетического эффекта, основанного на близости к уже существующим у компании производствам, – отметил Сергей Михайлов. – Кроме того, инновационный проект обеспечит прямой доступ качественной продукции к высокорентабельным рынкам Москвы и Центрального региона России за счет стратегически выгодного расположения объектов. Этот проект является уникальным для России, и мы гордимся, что именно наша компания сможет в полной мере проявить свой потенциал, внося значительный вклад в реализацию доктрины продовольственной безопасности России и развитие национальной экономики».

Реализация проекта стала возможной, в частности, благодаря партнерской поддержке со стороны Правительства РФ, Министерства сельского хозяйства РФ и администрации Липецкой области в части выделения земельных участков под строительство объектов в Липецкой области и содействия в обеспечении инфраструктуры и инженерных сооружений. **СП**

фортного для группы показателя, заверил Сергей Михайлов.

По данным НМА, в 2009 году лидером среди производителей мяса птицы с долей 12% была белгородская ГК «Приосколье», второе место занимала «Черкизово» с долей 8%, третье принадлежало «Продо» – 7%. Выход на заявленные мощности позволит «Черкизово» занять лидирующую позицию на рынке.

«Реализация инвестиционного проекта станет для компании трансформационным этапом ее развития, обеспечив нам совершенно иной масштаб производства и неоспоримые конкурент-



Сергей Михайлов,
генеральный директор
Группы «Черкизово»

– Возможна ли в перспективе реализация инвестиционных проектов в новых для компании сегментах: выращивании КРС, индейководстве, утководстве и т.п.?

– В ближайшие несколько лет мы сосредоточимся на реализации заявленного проекта в Липецкой области и завершении нескольких проектов, начатых ранее. По-

этому первоочередной задачей компании является дальнейшее развитие трех основных производственных сегментов: мясопереработки, птицеводства и свиноводства. Укрепление позиций Группы «Черкизово» будет происходить за счет увеличения мощностей существующих предприятий и приобретения новых профильных активов.

Вместе с тем, мы не исключаем развития дополнительных сегментов в будущем – это могут быть проекты по разведению индейки или КРС. Мы рассматривали возможность расширения присутствия компании на рынке мяса птицы за счет производства утки и индейки. Однако надо понимать, что в этом случае речь идет о нишевых продуктах, которые служат лишь дополнением к основному ассортименту «Черкизово».

Учитывая емкость рынка свинины и растущий спрос на куриное мясо, целесообразнее вкладывать средства в проверенное производство. А уже потом можно будет заняться новыми направлениями мясного бизнеса.

Гость:



Евгений Наруков,
генеральный директор
агрохолдинга «Уралбройлер»

Беседовала:



Виктория Загоровская

Наша цель – выход на федеральный уровень



Агрохолдинг «Уралбройлер» является самым крупным птицеводческим предприятием Южного Урала. Он демонстрирует рекордные темпы роста, ежегодно увеличивая объемы производства в два раза.

«Дальнейшее наращивание объемов производства и выход на федеральный уровень позволят агрохолдингу войти в тройку крупнейших сельскохозяйственных предприятий страны», – говорит **генеральный директор агрохолдинга «Уралбройлер» Евгений Наруков.**

– Евгений Сергеевич, расскажите, какие особенности присущи рынку мяса птицы Уральского региона и чем они обусловлены?

– Рынок мяса птицы в Уральском регионе динамично развивается. В 2010 году в Челябинской области было произведено 174 тыс. тонн мяса птицы, что позволило занять четвертое место среди регионов России по объемам выпускаемой продукции. На производственных площадках агрохолдинга «Уралбройлер» в прошлом году было произведено порядка 55 тыс. тонн мяса птицы. Это весьма неплохой показатель, который в ближайшие годы мы планируем увеличить более чем вдвое.

На данный момент в области действуют четыре крупные мясные птицефабрики: ЗАО «Уралбройлер» (Аргаяшская), Магнитогорский птицекомплекс, ООО «Равис – птицефабрика “Сосновская”» (Сосновский район), ООО «Чебаркульская птица» (Чебаркульский район). Конкуренция среди сельскохозяйственных предприятий региона с каждым годом усиливается, поэтому участники рынка стремятся увеличивать производственные мощности уже имеющихся птицефабрик, а также строят новые либо приобретают действующие предприятия.

В этом году в Челябинской области планируется начать строительство нескольких птицефабрик, запланирована модернизация Аргаяшской птицефабрики, входящей в структуру агрохолдинга «Уралбройлер».

«На производственных площадках агрохолдинга «Уралбройлер» в прошлом году было произведено порядка 55 тыс. тонн мяса птицы».

Что касается особенностей развития рынка мяса птицы на Урале, то заметно стремление предприятий увеличить долю охлажденной продукции в структуре производства. Причина состоит в том, что торговые сети, как правило, предпочитают работать с охлажденным, а не с замороженным мясом, тем самым снижая затраты на хранение продукции. Данные независимых исследований свидетельствуют о том, что с каждым

годом намечается тенденция смещения потребительских предпочтений в сторону более дорогих и качественных продуктов, таких как филе, грудка и охлажденное мясо птицы в целом. Кроме того, повышается спрос на полуфабрикаты. Предприятия региона стараются отвечать запросам населения, расширяя ассортиментную линейку и повышая качество производимой продукции.

– Назовите преимущества вашего предприятия в сравнении с конкурентами.

– Пожалуй, в первую очередь, это гарантия качества нашей продукции. Именно поэтому покупатели нам доверяют. В последнее время люди начали с большим вниманием относиться к своему здоровью. При этом наиболее доверительное отношение формируется к продукции местных производителей. Покупателю важно знать, в какой местности выращивался цыпленок, насколько среда благоприятная и экологически чистая. Данные независимого исследования, проведенного агентством «Маркетинг Индустрия», показали, что продукция нашего агрохолдинга в Челябинске известна 99,5% населения, в Екатеринбурге – 77,5%. Ежедневно треть жителей Уральского региона покупают изделия под торговой маркой «Аргаяш».

На производственных площадках агрохолдинга «Уралбройлер» установлено эффективное и автоматизированное современное оборудование, в основном голландского и австрийского производства, которое позволяет продукции храниться дольше, не теряя при этом вкусовых качеств. Кроме того, агрохолдинг имеет аттестованную лабораторию, которая не только контролирует качество входного и исходящего сырья, но и исследует продукцию в процессе производства. Это позволяет гарантировать безопасность продукта и его высокое качество.

Пожалуй, в этом и заключаются наши главные преимущества.

– Как можно оценить степень участия местных властей в развитии рынка и уровень поддержки бизнеса со стороны региональной администрации?

– Областная Челябинская власть, бесспорно, помогает местным производителям. За последние пять лет в строительство и модернизацию регионального птицепрома инвестировано около 15,7 млрд руб. собственных и заемных средств, в том числе 1,9 млрд – из федерального и областного бюджетов. Благодаря этому в Челябинской области заработали девять новых площадок для выращивания цыплят-бройлеров и молодняка, а также племенной репродуктор.

Поддержка птицеводческих предприятий также осуществляется путем предоставления субсидий на компенсацию понесенных затрат. А 95% – это субсидирование процентов по кредитам в размере ставки рефинансирования Банка России (8%).

По прогнозам областного министерства сельского хозяйства, в ближайшие пять лет в сферу птицеводства будет инвестировано порядка 15 млрд руб.

– Вы сказали, что в течение нескольких лет предприятие планирует увеличить производственные мощности по выпуску продукции птицеводства. А каков сегодняшний объем производства и до какого показателя планируется его довести?

– На данный момент агрохолдинг реализует несколько крупных проектов. В частности, ко второму кварталу 2012 года планируется увеличение производственной мощности Аргаяшской птицефабрики с 55 до 80 тыс. тонн мяса птицы в год. Проект предусматривает реконструкцию существующих производственных помещений – 22 птичника и инкубатор, строительство убойно-перерабатывающего комплекса и цеха утилизации, приобретение высокотехнологичного оборудования, отвечающего современным требованиям.

Кроме того, уже сейчас мы понимаем, что нельзя бесконечно увеличивать производство в рамках существующих активов. У нас есть проект по строительству еще одной птицефабрики в Челябинской

*** ВИЗИТНАЯ КАРТОЧКА КОМПАНИИ**



Агрохолдинг «Уралбройлер» – крупнейшее объединение агропромышленного комплекса в Уральском регионе. Агрохолдинг реализует свою деятельность по нескольким направлениям: мясное и яичное птицеводство, свиноводство, мясопереработка.

«Уралбройлеру» принадлежит 37% поголовья бройлеров птицефабрик Южного Урала.

Птицеводческое направление агрохолдинга образовано в 2001 году на базе опытного бройлерного производства Аргаяшской птицефабрики. Объем производства в 2010 году – 55 тыс. тонн. Планируемое увеличение производственной мощности ко второму кварталу 2012 – до 80 тыс. тонн мяса птицы в год. Объем инвестиций – 1,8 млрд руб.

В апреле 2011 года был введен в эксплуатацию полностью реконструированный комбикормовый завод. В данный момент здесь производится порядка 300 тонн кормов в сутки. Выход на проектную мощность – 30 тонн в час, то есть 500-600 тонн в сутки – запланирован на второй квартал 2011 года.



Фестиваль качества, г. Екатеринбург, февраль 2011 г.



Аргаешская птицефабрика – цех глубокой переработки.

области мощностью 50 тыс. тонн в год. Планируется, что в 2012 году она будет введена в эксплуатацию. И мы не исключаем, что через три-четыре года у нас появятся ресурсы для покупки действующих предприятий.

К счастью, у агрохолдинга есть ряд технологий, которые позволяют быстро повысить эффективность купленного актива, и, если будет возможность, мы намерены ими воспользоваться.

– Насколько я знаю, в настоящее время ведется строительство комбикормового завода агрохолдинга «Уралбройлер»...

– На самом деле комбикормовый завод уже введен в эксплуатацию. В тестовом режиме он был запущен в январе этого года. В первом квартале велась наладка технологического процесса. Официальное открытие состоялось 19 апреля, завод посетил губернатор Челябинской области Михаил Юревич. Выход на проектную мощность запланирован на второй квартал 2011 года. В данный момент на комбикормовом заводе производится порядка 300 тонн кормов в сутки. Проектная мощность – 30 тонн в час, то есть 500-600 тонн в сутки. Этот объем способен полностью обеспечить предприятия агрохолдинга высококачественным продуктом.

– Насколько выгодно птицефабрикам заниматься производством комбикормов?

– Я бы сказал, что это не только выгодно, но и жизненно необходимо, поскольку наличие собственного кормозавода позволяет предприятию не только снизить расходы на закупку кормов, но и повысить их качество. Хорошие производ-

ственные показатели можно получить, только управляя рационами кормления. А высокие привесы приводят к снижению себестоимости производимой продукции, повышению его эффективности. С запуском комбикормового завода мы рассчитываем увеличить привесы цыплят-бройлеров с 51 до 54 г, свинины – с 870 до 890 г.

– По Вашим прогнозам, какие изменения произойдут в комбикормовой отрасли в этом году и чем они будут обусловлены?

– Скорее всего, в первую очередь будет меняться отношение крупных животноводческих и птицеводческих хозяйств к комбикормовой промышленности. В последние годы многие крупные компании стремятся строить собственные комбикормовые заводы или цеха, нередко покупают уже действующие предприятия. Думаю, эта тенденция продолжится и в этом году.

Кроме того, сегодня рассыпные корма потеряли свою актуальность, поэтому на рынке наметился новый тренд – предприятия переходят на гранулированные корма. Причина этого состоит в том, что сбалансированные витаминные компоненты сохраняются внутри гранулы и доходят до птицы без механических разрушений и потерь. За счет этого повышается усвоение потребляемых кормов и, как следствие, увеличиваются среднесуточные привесы.

Поскольку все поголовье птиц получает корм почти одновременно и физиологические процессы формирования мышечной массы также происходят равномерно для всего стада, то снижается и показатель его однородности. Таким образом, использование гранулированных кормов несет в себе неоспоримое преимущество – птица развивается в равных условиях, поголовье доходит до основного забоя с однородным конечным весом, сохранность поголовья находится на высоком уровне.

«Исследовав потребительские предпочтения россиян, агрохолдинг «Уралбройлер» начал расширять линейку полуфабрикатов».



Аргаяшская птицефабрика – птичник.



Комбикормовый завод.

– К каким последствиям может привести рост цен на комбикорма из-за засухи?

– К росту цен на продукцию – между ними существует прямая зависимость. Нужно понимать, что около 60% в структуре себестоимости мяса птицы составляют комбикорма, поэтому если цена будет расти, это может негативно отразиться на себестоимости, а как следствие – на цене конечного потребителя.

– Какие продуктовые направления и категории Вы находите наиболее привлекательными и «долгоиграющими»?

– В последнее время активно растет спрос на полуфабрикаты со стороны потребителей. Современные люди стремятся рационально расходовать свое время, не тратя его на приготовление пищи. Исследовав потребительские предпочтения россиян, агрохолдинг «Уралбройлер» начал расширять линейку полуфабрикатов.

*** СПРАВКА:**

- общее поголовье бройлеров – 3 млн
- объем годового валового производства в живом весе – 55 тыс. тонн
- среднесуточный привес бройлеров – 51 г
- сохранность поголовья птицы – 97%
- конверсия корма на цыпленка-бройлера – 1,70 кг
- среднесдаточный живой вес 1 птицеголовы – 1,940 кг

Кроме того, наступила весна, поэтому мы пополнили ассортиментный ряд несколькими видами шашлыков из мяса птицы и свинины. Появление новых продуктов обусловлено динамичным развитием рынка полуфабрикатов и высоким спросом на мясные изделия со стороны потребителей.

– Как вы оцениваете экспортный потенциал российского птицеводства?

– Экспортный потенциал отрасли крайне высок, причем Россия имеет все шансы стать одним из ведущих мировых экспортеров продукции птицеводства. Отечественные товары могут составить достойную конкуренцию западным аналогам. Кроме того, стремление российских предприятий к повышению эффективности производства, повышение уровня автоматизации, улучшение качества продукции позволяют рассчитывать на то, что Россия в ближайшее время может стать крупным экспортером мяса птицы.

– По Вашему мнению, какое влияние на мясной рынок России и Европы окажет Таможенный союз России, Казахстана и Белорусии? Каким образом он может затронуть интересы агрохолдинга?

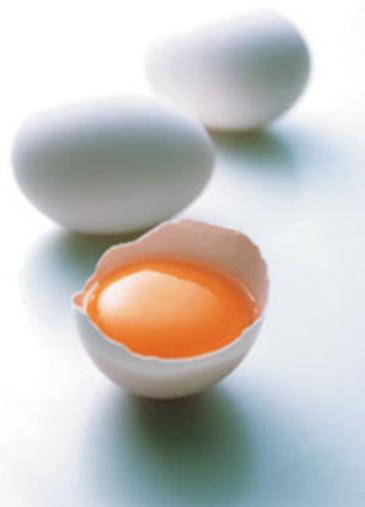
– Скорее всего, Вы знаете, что в страны Таможенного союза с 1 января 2011 года продукция ввозится и вывозится только по единым ветеринарным сертификатам ТС. Агрохолдинг «Уралбройлер» в декабре прошлого года получил необходимый сертификат и был включен в перечень предприятий-экспортеров в страны Таможенного союза. С точки зрения развития бизнеса это позволяет нам осваивать новые рынки сбыта, что особенно актуально в связи с планами по увеличению объемов производства. Сотрудничество с Казахстаном нам более интересно, чем с Белоруссией, поскольку кормовая база южных регионов нашей страны и, к примеру, Украины, более доступна местным производителям. Стоимость кормов снижается, так как их поставляют напрямую через западные порты. Между тем, учитывая отдаленность Челябинской области, себестоимость нашей продукции из-за длительной транспортировки кормов сюда и готовой продукции обратно увеличивается в среднем на 5 руб. Поэтому в компании выбрана стратегия продвижения на восток. Планы продаж еще не выстроены, в настоящее время мы изучаем рынок, ведем переговоры.

Мы постоянно расширяем географию поставок. Сейчас поставляем продукцию в Свердловскую и Челябинскую область, Пермский край, Башкортостан и другие регионы. Наша главная цель на ближайшее время – выход на федеральный уровень. Через четыре года мы должны работать на два федеральных округа, а через шесть лет – на четыре. Хотелось бы, чтобы наша продукция была представлена во всех крупных торговых сетях России. Думаю, что эта цель вскоре будет достигнута. Увеличение объемов производства и выход на федеральный уровень позволят агрохолдингу «Уралбройлер» войти в тройку крупнейших сельскохозяйственных предприятий страны. **СН**

Автор:



Валерий Агафонов,
д. т. н., начальник Центра высоких технологий ГУ ВНИИПП



Яичное производство: перспективные направления

Среди общих тенденций, свойственных развитым странам, прослеживается повсеместный рост использования так называемой удобной пищи как результат общесоциальных сдвигов: одиночного проживания, приема пищи вне дома, роста числа работающих женщин. Это ведет к тому, что яичные продукты и продукты, в состав которых они входят, начинают активно замещать привычные яйца в скорлупе как в домашнем рационе, так и в системе общественного питания.

Основы устойчивого развития

Данная тенденция подтверждается многими источниками. Например, в ЕС в 2002 году было переработано 20% произведенных яиц, в 2005 году этот показатель поднялся до 25%. По прогнозам, в течение ближайших 10 лет он достигнет 30%, в США уже сейчас перерабатывают около 35% произведенных яиц, а в Японии более 40%.

На современном рынке ряда стран присутствует значительное количество яичных продуктов, которые представлены двумя основными группами: пищевые и непищевые.

Группа пищевых продуктов, в свою очередь, делится на две подгруппы. Первая – это продукция для промышленного потребителя (кондитерская, масложировая, хлебопродуктовая, мясная и другие отрасли) – меланж, белок, желток в жидком, замороженном и сухом виде. Вторая – продукция для домашнего хозяйства и общественного питания, к которой относятся полуфабрикаты

«Мировое яичное производство характеризуется заметным сдвигом от потребления яиц в скорлупе к потреблению разнообразных яичных продуктов».

(специально упакованные и обработанные жидкие целые яйца с длительным сроком хранения при комнатной температуре, замороженные целые яйца в специальной упаковке, сухие омлеты, продукты сублимационной сушки с разнообразной начинкой и без нее, сваренные вкрутую яйца и др.) и готовые продукты в охлажденном и замороженном виде (яичные рулеты, сосиски, омлеты с сыром, яичные котлеты на гриле, яичные пиццы, сэндвичи, фаршированные яйца и др.).

Группа непищевой продукции включает в себя лизоцим, овомукоиды, авидин, иммуноглобулин, сиаловую кислоту, фосфолипиды, липопротеины и др. Продукция этой группы предназначена для фармацевтической, косметической, химической и других отраслей.

Потребителями яичных продуктов в России являются несколько отраслей пищевой промышленности. В масложировой отрасли их используют жировые комбинаты, производящие майонез. В со-

став стандартной рецептуры этого соуса входит 5% сухого яичного продукта. В настоящее время среднестатистическое потребление майонеза в России по сравнению с 1990 годом увеличилось более чем в 3 раза и составило 3,2 кг на человека в год, что вывело страну на второе место в мире после США по этому показателю.

Потребителями яичных продуктов в кондитерской и хлебопекарной отраслях являются булочно-кондитерские комбинаты, макаронные и кондитерские фабрики, хлебозаводы, а также мелкие предприятия, изготавливающие торты, пирожные, булочки.

Еще одним значительным потребителем являются производства макаронных изделий. В настоящее время Россия занимает 4-е место в мире по производству макаронных изделий.

В мясоперерабатывающей отрасли яичные продукты используются в качестве пищевой добавки при производстве вареных колбас, сосисок и сарделек, доля которых в общем производстве колбасных изделий достигает 70%, продолжая увеличиваться. Колбасы занимают 4-ю позицию в шкале продуктов, пользующихся постоянным спросом у россиян.

Яйцепродукты применяют также при производстве мороженого нескольких видов: «яичное», «яично-желтковое» и «яично-белковое». По оценкам специалистов, потенциальная потребность в яичных продуктах составляет 400 тонн в год.

Применение яйцепродуктов предусмотрено при производстве некоторых продуктов детского питания: блинчики, кол-

басы, рубленые изделия и пицца. Однако оценить требуемые объемы на данном этапе не представляется возможным по причине отсутствия достаточно развитого промышленного производства указанных продуктов.

На российском рынке присутствует только пищевая продукция 1-й подгруппы – для промышленного потребителя. Остальные рыночные ниши (пищевая продукция 2-й подгруппы – для домашнего хозяйства и общественного питания, и непищевая продукция) пока практически свободны. Мировой опыт показывает, что яичные продукты для домашнего хозяйства и общественного питания занимают в натуральном выражении около 25% рынка. Поэтому отечественным производителям следует обратить внимание на этот сегмент и попытаться его занять. В противном случае это сделают иностранные компании.

Лидерами по потреблению яичных продуктов в России являются кондитерская и масложировая отрасли, на которые приходится около 90% объема рынка в натуральном выражении.

Отрасли, являющиеся основными потребителями яичных продуктов, демонстрируют стабильный рост производства, что служит основой для устойчивого развития отечественного рынка яйцепродуктов.

Массовая доля потребления яичных продуктов непищевыми отраслями промышленности незначительна. Однако следует отметить, что данная продукция является наукоемкой и имеет высокую стоимость, в сотни раз превосходящую стоимость пищевых видов яичной.

Тонкости технологии переработки

Рассмотрим основные операции типового технологического процесса переработки куриных яиц.

Процедура мойки может существенно снижать вероятность заражения поврежденных яиц. С другой стороны, существует потенциальная опасность повреждения тонкой скорлупы, что влечет за собой проникновение дезинфицирующих (химических) средств вместе с водой внутрь яйца. Кроме того, во время разбивания жидкость, оставшаяся после дезинфекции и полоскания, может попасть в яичную массу. Однако если учесть, что в переработку идут яйца с высокими гигиеническими показателями непосредственно с ферм-производителей, то микробиологическое состояние скорлупы не должно вызывать опасений. В Европе на мойку отправляют только грязные яйца, которые при современных методах производства составляют незначительное количество. Мыть яйца предпочитают в США, где в этой области действуют

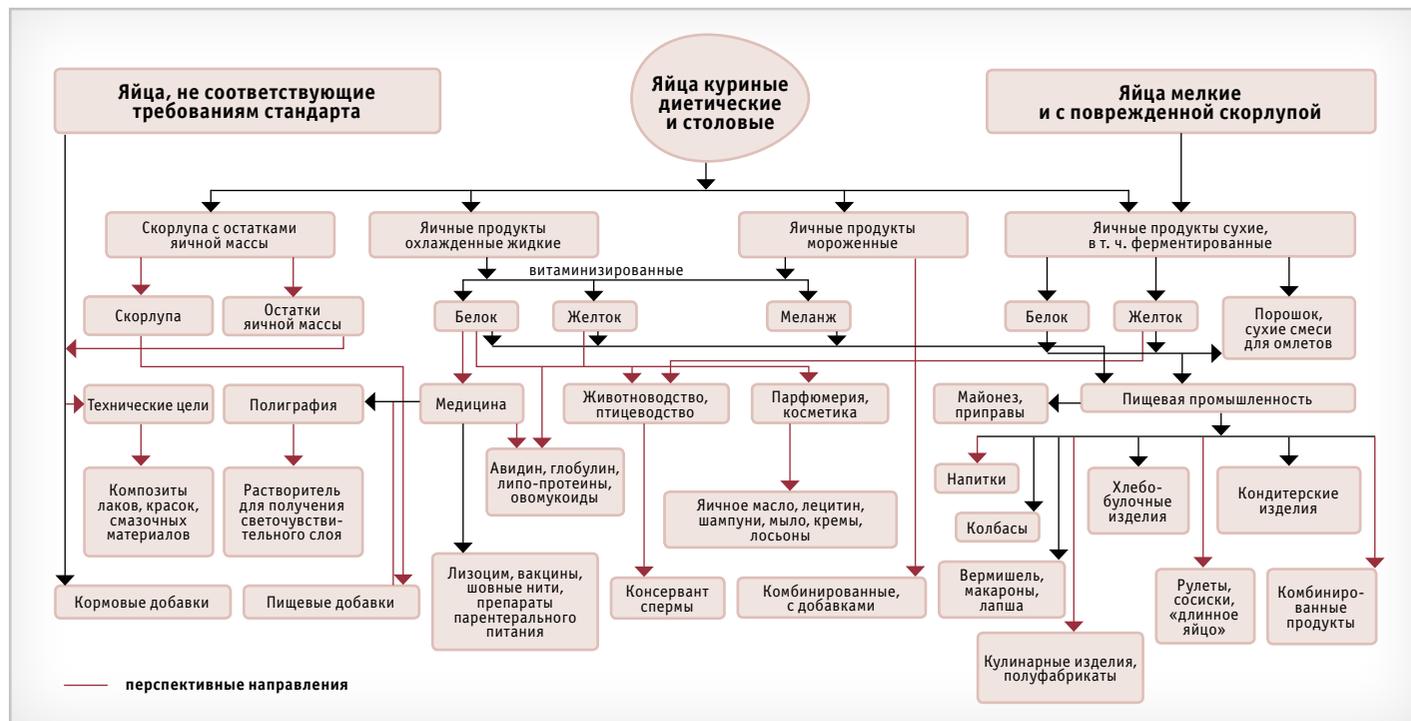
определенные процедуры. Процесс мойки производится в специализированных машинах.

Яйца следует разбивать в хорошо освещенном проветриваемом прохладном помещении с температурой до 15 °С. В современных промышленных условиях с целью обеспечения высоких гигиенических требований разбивание производится исключительно машинным способом.

В процессе разбивания яиц существует проблема, связанная с точностью отделения белка от желтка, которая влияет на пеновзбиваемость белка. Возможность отделения белка от желтка обусловлена свежестью яиц и их температурой в процессе разбивания. В условиях промышленного производства невозможно полностью предотвратить проникновение желтка в белок, однако оно должно быть сведено к минимуму.

В ходе механического разбивания яиц в содержимое часто попадают фрагменты скорлупы и пленок, а также жгутики. Более крупные фрагменты удаляются при зрительном контроле сразу же после разбивания, остальные – в процессе фильтрования. Первичное фильтрование производится во время переливания полуфабриката в емкость, на которой установлены сетки (нутч-фильтры). Полное устранение даже самых мелких частиц скорлупы, подскорлупных пленок, жгу-

Схема производства и использования продукции из куриных яиц





Пищевые отрасли – потребители яичных продуктов

тиков и желтковых пленок обеспечивает система фильтров или специализированные центрифуги.

Фильтрация – это не только процедура удаления из содержимого яйца нежелательных элементов, оно придает однородный характер яичной массе. Яичная масса после разбивания и фильтрования должна иметь температуру не выше 15 °С, в противном случае она будет подвержена быстрому развитию микроорганизмов. Поэтому на данном этапе важно как можно быстрее охладить продукт и выдержать в емкостях при температуре не выше 4 °С.

Процесс охлаждения проводится на плиточных теплообменниках. После этого масса подается в охлаждаемые емкости (с двойными стенками), где подвергается перемешиванию для обеспечения постоянной температуры. С точки зрения биологической безопасности самая лучшая температура – около 0 °С, и она не может превышать 4 °С.

В современной яйцеперерабатывающей промышленности, особенно при производстве жидких, мороженных и сухих продуктов, пастеризация – ключевая технологическая операция, гарантирующая микробиологическую чистоту продукта. Основной ее целью является уничтожение патогенных микроорганизмов, особенно палочек сальмонеллы. Термическая пастеризация яиц производится непрерывно, при постоянном движении жидкости. В процессе пастеризации полуфабрикаты резко нагреваются до требуемой температуры, остаются в этом состоянии определенный короткий промежуток времени, а затем быстро охлаждаются. Для меланжа и желтка температуры пастеризации выше, чем для белка, который больше подвержен денатурации. В первом приближении диапазоны

температуры пастеризации для яичных продуктов можно представить в следующем виде: белок 56-58 °С, меланж 64-66 °С, желток 66-68 °С. Однако самый важный вопрос – достижение высокой эффективности пастеризации, в том числе ликвидация патогенных микробов, при сохранении высокой ценности продукта.

С целью расширения на российском рынке ассортимента яичной продукции ВНИИПП разработал технологию производства сухих смесей для напитков, паст и омлетов с применением меланжа, белка и желтка. Порошкообразные смеси для напитков имеют кофейный, ягодный и какао-молочный вкус и аромат. Напитки обладают оригинальным вкусом и низкой калорийностью (56-60 ккал/100 см³), легко восстанавливаются и имеют низкую норму кислотности. Массовая доля сухих веществ в них составляет 12-15%.

При отработке рецептов порошкообразных пищевых концентратов для паст с включением в состав сухих яичных продуктов были использованы рекомендации отечественных и зарубежных специалистов-диетологов. За основной продукт взяты крупяные компоненты, овощи, картофель. Данные по аминокислотному составу (г/100 г белка) показали, что разработанные порошкообразные смеси для омлетов представляют собой полноценные продукты питания. Соотношение жирных кислот в рецептурах омлетных смесей близко к оптимальному.



Для меланжа и желтка температуры пастеризации выше, чем для белка, который больше подвержен денатурации.

В мировом контексте

В настоящее время главными факторами, определяющими положение отечественной яичной промышленности, являются процессы мировой интеграции и предстоящее вступление России в ВТО. Создание либеральной системы импортного регулирования в соответствии с требованиями ВТО приведет к упрощению экспорта для российских предприятий. В то же время усилится конкуренция на внутреннем рынке со стороны импорта, что может существенно пошатнуть положение значительной части отечественных компаний. Поэтому особую актуальность приобретает повышение конкурентоспособности.

Одним из направлений конкурентной борьбы является противодействие применению заменителей яичных ингредиентов при производстве майонеза. Дело в том, что все большее распространение в майонезном производстве получают так называемые компаунды или премиксы, которые в основном производят зарубежные фирмы. Эти ингредиенты представляют собой комплексные эмульгирующие и стабилизирующие системы, в состав которых могут быть включены в различных соотношениях наряду с сухими яичными продуктами молочные (сывороточные) или растительные протеины, модифицированные крахмалы, стабилизирующие компоненты (гуаровая камедь, ксантан, альгинат натрия, камедь рожкового дерева и т. д.) и другие добавки.

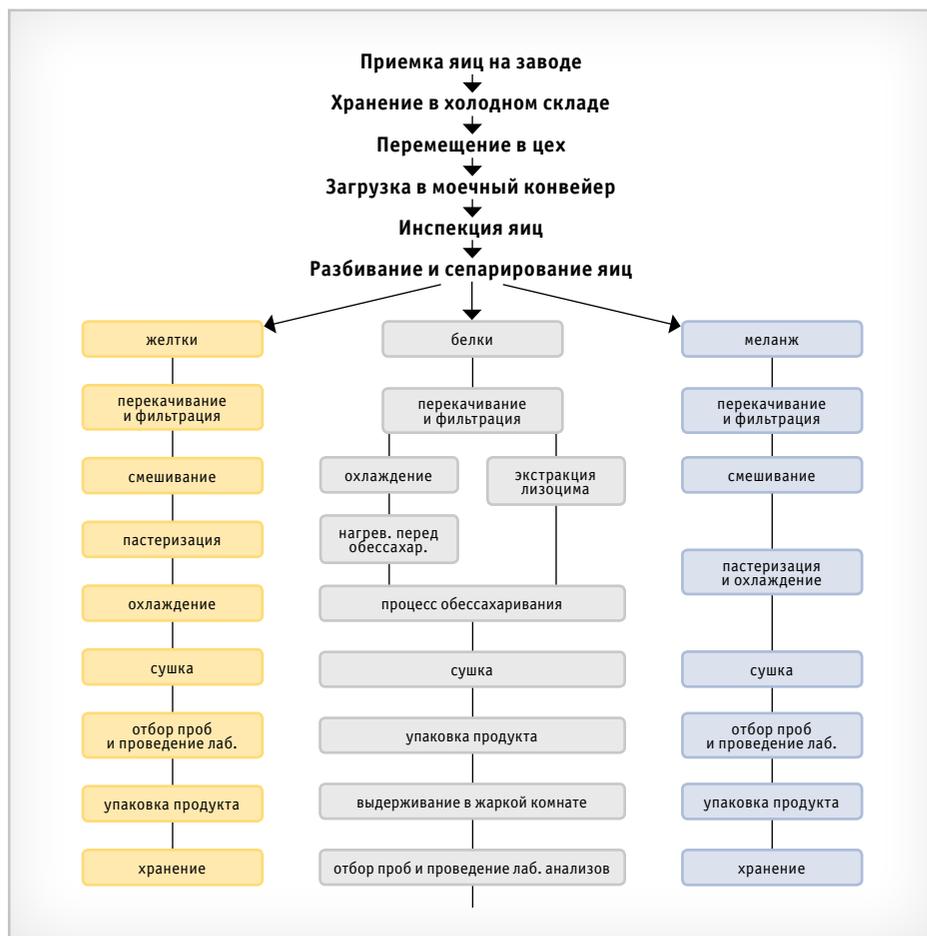
Их применение, обусловленное удобством использования, вытесняет яичные продукты из майонезного производства. В данной ситуации производители яйцепродуктов должны оказывать влияние на потребителей путем специальной рекламной и пропагандистской кампании с целью выработки у них предпочтений к покупке тех видов майонеза, которые содержат в качестве эмульгаторов яичные продукты без добавок.

В рамках данной кампании можно использовать, например, следующие аргументы:

1. из анализа определений классического майонеза следует, что в его составе наличие «яичного продукта» в виде «яичного желтка» обязательно;

2. в настоящее время в странах с давними и устойчивыми традициями потребления майонеза (Франция, Германия, Англия, США, Швейцария) при его производстве предписывается обязательное применение в качестве эмуль-

Технологическая схема производства жидких и сухих пищевых яичных продуктов



гатора «яичного желтка» и не допускается применение загустителей. В то время как использование загустителей допускается только при производстве салатных майонезов и соусов;

3. яичные продукты, в отличие от упомянутых компаундов и премиксов, которые служат только эмульгаторами, решают при производстве майонезов триединую задачу: создают устойчивую эмульсию, обогащают продукт биологически активными компонентами, повышают его пищевую ценность.

Что противопоставить импорту?

Масложировая и кондитерская отрасли ощущают потребность в яичных продуктах с повышенными пенообразующими и эмульгирующими свойствами. В связи с этим во ВНИИПП разработана технология производства сухого яичного белка и желтка с усиленными функциональными свойствами.

Для удаления глюкозы, вызывающей карамелизацию белка при сушке, – основного фактора, влияющего на качество конечной продукции, использовано ферментирование. Данный технологический прием позволяет быстро провести процесс обессахаривания и исключает необходимость применения других методов. При ферментировании жидкого яичного белка количество сахаров снижается примерно в 50 раз, а пенообразующие показатели при этом возрастают: пеновзбиваемость на 30%, стойкость пены – на 18%. Сушку ферментированных яичных продуктов можно осуществлять традиционными методами при действующих режимах.

Кроме того, исследован метод термобработки сухого яичного белка с целью усиления его пенообразующих свойств на основе физического подхода вместо биотехнологического. Образцы сухого белка выдерживались при повышенных температурах в течение

различных интервалов времени. Таким образом удалось при незначительном снижении растворимости повысить пеновзбиваемость почти в два раза, а стойкость пены на 7%.

В результате проведенных исследований специалистами института разработаны ТУ «Белок и желток яичные сухие ферментированные».

В целях повышения конкурентоспособности отечественных производителей во ВНИИПП разработана технологическая инструкция по производству яичных продуктов с улучшенной растворимостью.

Качество сухих яичных продуктов оценивают путем сравнения свойств восстановленных в воде продуктов с их свойствами в исходном состоянии. Показатель растворимости говорит, насколько содержимое яиц в процессе переработки сохранило свои первоначальные свойства.

Специалистами института была проведена работа по выявлению механизма влияния параметров технологического процесса на растворимость яичных продуктов. В результате было установлено, что величина растворимости сухих яичных продуктов определяется следующими факторами:

- степенью свежести сырья;
- величиной влажности продукта в ходе его переработки;
- значением максимальной температуры продукта в ходе его сушки и продолжительностью ее воздействия;
- конечной влажностью высушенного продукта;
- скоростью охлаждения продукта после окончания сушки;
- условиями и продолжительностью хранения готовой продукции.

Минимальная коагуляция яичного альбумина происходит при pH 7,0. Однако с потерей свежести pH яичного меланжа сдвигается, что приводит к усилению процесса денатурации. В результате после сушки растворимость полученного продукта понижается. На ход процесса денатурации белка влияет влажность продукта: после окончания сушки скорость уменьшения растворимости яичных продуктов выше у продукта, имеющего более высокую влажность. Так, при одной и той же температуре сухой меланж, имеющий влажность 2%, может снизить растворимость с 80 до 50% за 10 дней, а при влажности 7% за это же время влажность снижается до 20%. Кроме того, в ходе сушки по мере уменьше-

ния влажности продукта повышается его устойчивость к воздействию температуры. Например, пороговой величиной (после которой устойчивость существенно возрастает) для белка является влажность 35-40%, а для меланжа – 20-25%.

Температура оказывает существенное влияние на растворимость сухого продукта. Например, продукт, высушенный в диапазоне температуры 50-60 °С, имеет растворимость меньшую, чем продукт, высушенный в диапазоне 45-50 °С.

Кроме того, на растворимость оказывает влияние продолжительность воздействия повышенных температур. Например, меланж при температуре 80 °С за 1 час может потерять 10% своей растворимости, а за 4 часа – 28%, сухой белок при тех же условиях может снизить растворимость на 5 и 8% соответственно. Поэтому процессы сушки и последующего охлаждения следует проводить как можно быстрее.

Снижение растворимости после окончания сушки для различных видов яичных продуктов (меланж, желток, белок) имеет различный характер и начинается с различных уровней. Максимальную растворимость имеет белок, затем следует меланж и на последнем месте находится растворимость желтка.

Сухой продукт, полученный из ферментированного белка, хорошо сохраняет растворимость после сушки. Например, ферментированный сухой белок после хранения в течение 15 месяцев при 40 °С сохраняет 98% растворимости, в то время как растворимость аналогичного не ферментированного продукта при тех же условиях составляет лишь 48%. Снижение растворимости сухих яичных продуктов может быть компенсировано путем внесения в жидкий продукт перед сушкой сахарозы, лактозы или некоторых аминокислот.

Потенциал куриного яйца

Исследованиями, проведенными за последние 10 лет, собрано большое количество доказательств того, что компоненты куриных яиц могут оказывать самое разнообразное биологическое влияние, дополнительно к своей основной функции, каковой является удовлетворение потребности в питательных веществах.

С целью определения потенциала коммерческого использования кури-

Таблица 1.
Специальные компоненты яйца и их роль в улучшении здоровья человека

Компонент	Функция
Антитело IgY	Иммуностимулянт. Применяют в терапии ротавируса, E.coli, сальмонеллеза, pseudomonas, стрептококковой и стафилококковой инфекций. Продлевает жизнь больных СПИДом
Бетаин	Снижает уровень гомоцистеина плазмы и риск сердечно-сосудистых заболеваний
Брассикастерол, бета-ситостерол, кампестерол и стигмастерол (минорные стеролы)	Повышают уровень «хорошего» холестерина в сыворотке крови
Каротиноидные пигменты	Натуральные антиоксиданты. Уничтожают свободные радикалы. Противоопухолевое средство. Снижают уровень «плохого» холестерина. Предохраняют от болезней сердца
Связанная линолевая кислота	Противоопухолевое и антиинфарктное средство
Фолиевая кислота	Снижают уровень «плохого» холестерина
Глобулины G2 и G3	Антимикробные агенты и иммуностимуляторы
Лизоцим	
Овомакроглобулин	
Лецитин, связанный с витамином B ₁₂	Улучшает развитие нервной ткани у младенцев и снижает риск болезни Альцгеймера
Лецитин	Натуральные антиоксиданты, предохраняют от старения и формирования атеросклеротических бляшек в сосудах
Фосфитин	
Липопротеин YLP-p17,5	Улучшает рост клеток, включая «человеческие гепатические клетки». Стимулятор роста
Люмихром	Натуральные антиоксиданты, борются со свободными радикалами, противостоят развитию атеросклероза и старению. Противоопухолевое средство
Люмифлавин	
Олеиновая кислота	Снижает уровень «плохого» холестерина и повышает – «хорошего»
Омега-3 жирные кислоты	Снижают гипертензию, предотвращают тромбозы, атеросклероз, балансируют уровни холестерина
Органический хром	Снижает уровень «плохого» холестерина и контролирует уровень сахара в крови, благодаря стимулированию продуцирования инсулина
Органический селен	Натуральные антиоксиданты. Иммуностимуляторы
Витамин E	
Овальбумин	Защищает слизистую оболочку. Предохраняет от желудочно-кишечных заболеваний
Сialовая кислота Neu-5AC	Обладает антижоговыми и антивирусными свойствами
Сульфорафан	Противоопухолевый агент
Таурин	Снижает уровень «плохого» холестерина, предохраняет от формирования атеросклеротических бляшек в сосудах

ных яиц необходимо изучить некоторые яичные компоненты и их роль в улучшении здоровья человека, которые приведены в табл. 1.

Обогащенные яйца производят для того, чтобы получить обновленный продукт, с новым составом, например пониженным содержанием насыщенного жира и повышенным содержанием жирных кислот омега-3, конъюгированной линолевой кислоты, витамина E, лютеина, йода, фолата, селена.

С целью обеспечения производства обогащенных куриных яиц ВНИИПП разработал соответствующий комплект нормативной документации:

- яйца куриные пищевые йодированные;
- яйца куриные пищевые с селеном;
- яйца куриные пищевые с каротиноидами;
- яйца куриные пищевые с жирными кислотами омега-3.

Дальнейшее выявление новых и уточнение уже известных биологических функций белков куриного яйца и их производных поможет разработать новые способы повышения ценности яйца как источника многочисленных биологически активных компонентов со специфическим полезным действием, а также повысить роль этих белков в лечении и профилактике хронических и инфекционных заболеваний. **cm**

Новинка! Получение гранул без пресса-гранулятора. В ЭКСПАНДЕРЕ. Большие возможности для получения инновационных продуктов.



Возможности применения:

- корм для свиней
- корм для рыб
- корм для домашних животных
- корм для скота
- корм для птицы

Многообразие продуктов:

- Экспандат “КАЛЬ” - гигиеничный, биологический, структурированный и гомогенный
- Гранулы в различных вариантах и с разной степенью твердости
- Сформованные продукты по желаниям Заказчика

Надежная техника:

- Низкое энергопотребление
- Высокая производительность
- Различные размеры
- Быстрая смена выпускных головок



Представительство
“Амандус Каль”

121357 г. Москва, ул. Верейская, 17,
Бизнес-Центр “Верейская Плаза-2”, офис 414

Тел. + 7 (495) 644 32 48

Факс + 7 (495) 644 32 49

info@kahl.ru

www.akahl.ru



«Липсия» повышает качество

Компания «Липсия» вот уже 10 лет на рынке России занимается проектированием, изготовлением и монтажом оборудования для непрерывного транспорта, фасовки, заморозки и разделки мяса птицы.

Все эти годы компания продолжает повышать качество выпускаемого оборудования, используя новейшие современные технологии. Для системы автоматической шок-заморозки – картонфризера,

были уменьшены потери на трение при горизонтальном продвижении кассет в стеллажной системе. Такое оборудование замораживает мясо птицы в таре. Крупные габариты картонфризера потребляют достаточно много электроэнергии, и эти нововведения позволили облегчить металлоконструкцию порталов и снизить энергопотребление.

Разработки компании позволяют соответствовать европейским стандартам качества и безопасности, отличаются высокой надежностью и долгим сроком службы. **■**

ЗАО «ЛИПСИЯ»,
г. Санкт-Петербург,
Красногвардейский пер., д. 23, лит. В, Е,
тел./факс: +7 (812) 77-77-217
e-mail: info@lipsia.ru
www.lipsia-poultry.ru

Термопластмасса из птичьих перьев

Ученые добились значительного прогресса в разработке способа производства биопластика из куриных перьев.

Американская группа специалистов из Университета Небраски (University of Nebraska) представила ключевое решение, которое позволяет улучшить свойства термопластмасс, произведенных из перьев птицы. Оно позволяет материалам функционировать даже в мокром состоянии, чего раньше ученые не могли добиться.



Куриные перья в основном состоят из кератина – жесткого белка, который встречается в волосах, копытах, рогах и шерсти. Это вещество может придавать пластику жесткость и долговечность. Доктор Йики Янг (Yiqi Yang) из Института сельского хозяйства и природных ресурсов при Университете Небраски рассказал, что механические свойства пленок из перьев превосходят свойства других биопластиков, например, изготовленных из модифицированного крахмала или растительных белков. «Другие ученые уже пытались разработать биополимеры из перьев, – добавил он. – Но ни один из них не отличался эффективностью в мокром состоянии. Мы первыми продемонстрировали, что может производиться термопластмасса, которые

не изменяются в водной среде и сохраняют свои высокие механические характеристики».

Доктор Янг рассказал, что лабораторные работы над проектом закончены, и сейчас группа ищет коммерческих партнеров, которые готовы начать выпускать новый пластик в промышленных масштабах. Это открытие ученых позволяет выпускать термопластмассы из широко распространенного возобновляемого материала, считают ученые. Куриные перья дешевы, доступны и многочисленны. Только в США ежегодно производится более 1,37 млрд. кг этого субпродукта.

Upravokano.ru

Генетики победили птичий грипп

В ближайшее время на рынках Европы начнут продаваться куры, которые не переносят птичий грипп. Такие птицы выведены британскими генетиками.

Путем небольшого изменения генома ученым удалось добиться невозможности распространения гриппа среди кур этой породы. Между тем сами птицы могут болеть инфекционными заболеваниями. В настоящее время ученые ведут



исследования по созданию других пород животных, устойчивых к переносу инфекции.

Птичий грипп, или классическая чума птиц – острая инфекционная вирусная болезнь, характеризующаяся поражением органов пищеварения, дыхания, высокой летальностью. Впервые грипп птиц был выявлен в Италии более ста лет назад. Подтип вируса H5N1 может вызвать заболевание как у людей, так и у многих других видов животных. С 2007 года заболевание, вызываемое этим штаммом, приспособленным к птицам, стало широко известно под названием «птичий грипп».

В Гонконге в 1997 году во время вспышки гриппа у домашней птицы было впервые зафиксировано, что вирус H5N1 передался человеку. Тогда заболело 18 человек, 6 умерли.

Rosinvest.com



Рынок ингредиентов зависит от импорта

Исследование РБК «Рынок пищевых ингредиентов в России» показало, что рынок пищевых ингредиентов в нашей стране является почти полностью импортозависимым.

Доля объема ввозимых ингредиентов для пищевой отрасли в России составляет 90%, а доля экспортируемых – только 10%.

Практически все пищевые ингредиенты, производящиеся российскими компаниями, изготавливаются из импортного сырья. Развитие рынка сдерживается низкой поддержкой отрасли государством.

Среди благоприятных факторов развития рынка следует отметить рост объемов потребления пищевой продукции в России. По данным компании «Евромонитор», рынок страны является третьим в мире по темпам роста расходов населения на упакованную продукцию на душу населения с 2005-2010 годов. В 2010 году уровень потребления в России составил 29%. Рост объемов потребления продуктов питания увеличивает спрос на пищевые ингредиенты со стороны производителей. Поэтому данный рынок является перспективным и инвестиционно привлекательным.

РБК

Достоверный контроль

Научно-исследовательский институт Fraunhofer Research Institution for Modular Solid State Technologies (EMFT) разработал особую сенсорную пленку, которая предупреждает потребителя об испорченных продуктах.

Пленка была создана в рамках проекта, профинансированного Немецким федеральным министерством образования и исследований.

Сенсорная пленка интегрируется внутрь упаковки, где она реагирует на биогенные амины. На-



помним, что амины – это молекулы, которые появляются, когда продукты питания начинают портиться. Именно из-за них и появляется неприятный запах. Если амины выделяются в пространство внутри упаковки, то индикаторный краситель на сенсорной пленке вступает с ними в реакцию и меняет цвет

Tate & Lyle идет в Россию



Tate & Lyle – производитель и продавец высококачественных кормов, основанных на ингредиентах, получаемых при переработке кукурузы, выходит на российский рынок со своим продуктом – кукурузным глютенем CORNPRO™.

Для российского рынка компания предлагает новый продукт CORNPRO™ (кукурузный глютен).

«Совсем недавно мы запустили линию по упаковке CORNPRO™ в биг-бэги, – говорит Ян Сикора, менеджер по экспорту в Россию. – Биг-бэги более удобны при транспортировке, и их использование сокраща-

ет расходы по доставке. Мы постоянно ищем наиболее эффективные возможности обслуживания наших внешних рынков, в том числе, путем внедрения новых проектов, запланированных на 2011 год». **■**

Jan.sykora@tateandlyle.com
www.feedthembetter.com

с желтого на голубой. «Как только достигается определенный уровень концентрации аминов, изменение цвета становится отчетливым и выступает как предупреждение потребителю», — объяснила доктор Анна Хезингер (Anna Hezinger), ученый в EMFT.

Это открытие представляет интерес не только, когда речь идет о выявлении испортившихся продуктов. Многие люди восприимчивы к присутствию определенных аминов. «В отличие от срока годности, информация на сенсорной пленке основана не на приблизительной оценке, а на действительном контроле за продуктом», — отметила Хезингер.

Между тем, система является достаточно недорогой. Это особенно важно при ее использовании в широком масштабе.

Urapkavano.ru

Влияние условий инкубации на рост цыплят

Недавно ученые из Университета Сиднея провели исследование, целью которого было выяснить, как температура и влажность инкубатора, в котором находятся яйца в период созревания, влияют на силу ног быстрорастущих мясных цыплят-бройлеров.

Работа финансировалась Совместным научно-исследовательским центром по изучению домашней птицы. В исследовании рассматривалось влияние двух комплексов инкубационных условий на рост, структуру костей и слабость нижних конечностей мясных цыплят на раннем этапе развития в чистопородном выводке, притом что первичные результаты показали, что изменение температуры и влажности действительно влияет на эти показатели.

Так, например, исследователи выявили большое число случаев деформации нижних конечностей у цыплят из двух разных выводков, полученных от чистопородных кур в главном птичнике для содержания мясных цыплят. Оба выводка были выведены в одном инкубаторе, в котором было зафиксировано двухдневное падение температуры, и который, несмотря на попытки исправить неполадки, работал с более низкой относительной влажностью на протяжении всего инкубационного периода.

Этот случай дал ученым повод провести сравнительное исследование состояния кур в тестовых и контролируемых условиях инкубации. Но результаты не показали таких деформаций, как в вышеописанном случае.

Однако исследования все-таки выявили более низкий уровень костной золь и более высокий уровень кальция и фосфора в крови цыплят, выведенных в те-



стовых условиях. Кроме того, бройлеры демонстрировали более высокую «склонность к лежанию», то есть предпочитали скорее сидеть, чем стоять. Этот факт, вероятнее всего, указывает, что таким птицам тяжело долго стоять, и дает ученым возможность предположить — тестовые условия инкубации, в которых они были выращены, привели к формированию у цыплят более слабых нижних конечностей.

ИИА «ИМИТ»



«Авис» снабдит ветпрепаратами

Группа компаний «Авис» расширяет портфель инновационных технологий. В марте 2011 года был подписан эксклюзивный контракт между ГК «Авис» и иорданской ветеринарной производственной компанией SPECTRA VET.



Производственная база компании полностью соответствует стандартам GMP Farma. Здесь «Спектра ВЕТ» производит уникальные высококачественные ветеринарные препараты, помогающие не только защищать здоровье поголовья сельскохозяйственной птицы и животных, но и максимально снизить себестоимость ветеринарных обработок.

Регистрация и сертификация в России препаратов «Спектра ВЕТ» позволит обеспечить снабжение отечественных производителей высококачественными ветеринарными препаратами. «Спектра ВЕТ» и ее эксклюзивный представитель ГК Авис отводят большую роль безопасности продуктов питания и здоровья людей. «Спектра ВЕТ», улучшая здоровье животных, делает ветеринарную медицину эффективней, что позволяет производить качественные продукты питания. Все препараты рекомендованы к регистрации в России ФГУ «ВГНКИ». Постановки товара из Королевства Иордания начались с апреля текущего года.

По сообщению компании «Авис»

Альтернатива хлору

С 1 января 2010 года постановлением **главного государственного санитарного врача России Геннадия Онищенко** запрещено использование хлорсодержащих средств для обработки тушек птицы.

На сегодняшний день наиболее эффективным средством в качестве альтернативы хлору является надуксусная кислота. В результате исследований, проведенных в ГНУ ВНИИПП Россельхозакадемии, и экспертизы Института питания РАМН в феврале этого года в России зарегистрировано вспомогательное технологическое средство нового поколения «Стерцид Форте 15». Средство

содержит надуксусную кислоту и перекись водорода и в предельно низких концентрациях с успехом может применяться в установках контактного охлаждения для обеззараживания воды и снижения микробной обсемененности тушек птицы. **Р**

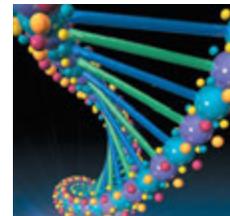
ООО «КАЛВАТИС»,
тел.: +7 (495) 938-71-36
www.calvatis.ru

Продукты с ГМО на прилавках

Все больше производителей продовольственных товаров пренебрегают маркировкой продукта, где сказано о содержании ГМО.

Страны ЕС допускают на прилавки продукты с содержанием ГМО только в том случае, если производитель предупреждает потребителя при помощи специального стикера. Однако последние проверки европейских специалистов показали, что большинство продуктов в супермаркетах Великобритании содержат ГМО.

Ученые обнаружили следы генной инженерии в мясе, молоке и других продуктах животного происхождения. Однако содержание ГМО объясняется тем, что фермеры и скотоводы использовали генетически модифицированные сельскохозяйственные культуры для корма домашнего скота. Даже в таком случае производители обязаны предупреждать покупателя о наличии ГМ в продукте.



Проблема следов генной инженерии в британских продуктах заключается в большом количестве импортированных кормовых культур, таких как генетически модифицированная соя и кукуруза. ЕС имеет особое отношение к импорту генетически модифицированных сельскохозяйственных культур, в основном Еврокомиссия выступает против ГМО, однако генная инженерия находит своиходы на прилавках магазинов.

Агентство АгроФакт

«Равис» открывает новую лабораторию

На птицефабрике «Равис» готовится к открытию новая ветеринарно-бактериологическая лаборатория.



Ее появление завершит создание на предприятии системы контроля качества, которая уже сегодня позволяет отслеживать все этапы производства. Открытие новой лаборатории — это очередной шаг в реализации масштабной программы модернизации «Рависа».

В прошлом году на предприятии началось строительство бройлерной площадки и ряда других объектов. Инновации, внедряемые на птицефабрике, позволили втрое увеличить производство мяса птицы. Рост объемов производства повлек за собой изменения в системе контроля.

В сентябре прошлого года на птицефабрике открылась физико-химическая лаборатория. По словам **заведующей лабораторией Татьяны Анаприенко**, созданы все условия для постоянного мониторинга производственных процессов. Новое оборудование дает возможность проводить и экспресс-анализы, и диагностику в соответствии с государственными стандартами. Особенность современной техники в том, что она исключает вероятность ошибок, связанных с так называемым человеческим фактором. Под контролем специалистов не только технологические процессы, но и состояние атмосферного воздуха, почвы вокруг птицефабрики. Раз в месяц сотрудники лаборатории проводят экологические замеры.

Но на «Рависе» решили не останавливаться на достигнутом. К завершению близится реконструкция ветеринарно-бактериологической лаборатории, которая тоже оборудуется по последнему слову техники. «Мы сможем заниматься профилактикой здоровья птицы, делать замеры уровня иммунитета, отслеживать санитарное состояние производства, – рассказывает заведующая лабораторией. – Плюс ко всему мы сможем полностью гарантировать качество



нашей продукции, исследуя ее на безопасность. А благодаря новейшему оборудованию время исследований сократится в несколько раз».

Среди последних экологических достижений предприятия – получение патента на изобретение способа переработки птичьего помета в органическое удобрение. Плюсы разработки «Рависа», которая начала применяться около двух лет назад, – абсолютная безопасность, отсутствие запаха и вредного влияния на окружающую среду.

Урал-пресс-информ

Ценовое ралли

По словам **Шрути Дата Сингх, аналитика агентства Bloomberg**, ралли цен на сельхозтовары в 2008 году развязали беспорядки в более чем 30 странах и довели до банкротства массу компаний – тогда рост цен продолжался пять месяцев.

Последний рост цен сырьевых товаров, который уже помог свергнуть режимы в Тунисе и Египте, может длиться много месяцев, если не лет: мировые запасы кукурузы, используемой в качестве продовольствия, корма и топлива, упадут до 53 дней (37-летнего минимума), по данным USDA. Мировые запасы сои в процентах от спроса могут быть минимальными



за последние 18 лет, говорят аналитики.

Южная Корея, где цены на продукты питания и безалкогольные напитки выросли до по крайней мере 10-летнего максимума, создает торговую фирму в Чикаго, чтобы купить хлеба. Это один из вынужденных шагов страны, которая вскоре будет импортировать почти все свое зерно, предпринятых в целях обеспечения продовольствием по доступным ценам. Другие страны – импортеры зерна также готовятся к более высоким и еще более неустойчивым ценам.

Sanderson Farms Inc. (SAFM), четвертый по величине американский производитель курятины, заявил, что это приведет к задержке строительства нового завода в Северной Каролине, пока не прояснятся ценовые перспективы относительно урожая 2011 года: расходы на корма (кукурузу и соевый шрот) составляют 52% себестоимости курятины. Производители мяса хотят избежать судьбы компании Pilgrim's Pride Corp., которая в 2008 году обанкротилась – отчасти из-за высоких цен на корма.

Soyanews



В Узбекистане запретили «Halal»

Узбекское агентство стандартизации, метрологии и сертификации информирует производителей мясомолочной продукции Узбекистана о запрете на использование знака «Halal» на этикетках маркировок.

Об этом сообщили 24 марта в пресс-службе агентства «Уз-стандарт».

По словам собеседника агентства, в рамках Продовольственной и сельскохозяйственной организации ООН (FAO) и Всемирной организации здравоохранения (ВОЗ) был принят ряд стандартов, технических норм и правил, методических указаний и других рекомендаций под общим названием «Кодекс Алиментариус», определяющих требования к пищевым продуктам, в том числе и их маркировке.

«Так, среди принятых документов «Кодекса Алиментариус», был подписан документ «Общие методические указания в отношении использования арабского термина «Halal», который не принят в Узбекистане», – отметил представитель пресс-службы.

Он обратил внимание на то, что в нормативных документах на производимую в Узбекистане продукцию отсутствуют требования к маркировке продукции логотипом «Halal».

«В связи с этим маркировка продукции данным логотипом без наличия требований и условий в нормативных документах на ее производство не допускается, так как является недостоверной, не подтверждающейся документально, что приводит к нарушению закона «О защите прав потребителей», – заключил собеседник агентства.

Между тем в настоящее время халяль-индустрия превратилась в одну из самых прибыльных и развивающихся отраслей во всем мире. Пометка «халяль» (от арабского al-halal – разрешенное) на колбасных и прочих мясных изделиях подтверждает тот факт, что выработаны они в соответствии с мусульманскими традициями. По данным малазийского издания Halal Journal, на сегодняшний день 16% всемирного рынка продуктов питания – это халяльный товар. Мясную и куриную продукцию этой марки экспортируют Аргентина и Бразилия, одним из крупных поставщиков баранины-халяль является Новая Зеландия. Постоянно расширяют свои предложения для мусульман такие мировые компании, как Tesco, McDonald's и Nestle. Во многих странах мира открываются рестораны халяль, посетители которых могут быть уверены в том, что блюда приготовлены с соблюдением необходимых норм. За несколько последних лет объем продаж мяса халяль в таких крупных американских компаниях, как ConAgra, Tyson, Oskar Mayer, увеличился на 70%.

ИА REGNUM



Фуражное зерно без биржевых торгов

Премьер-министр РФ Владимир Путин подписал распоряжение о выделении фуражного зерна производителям животноводческой продукции, минуя биржевые торги.

В документе говорится, что мягкая пшеница 5-го класса и ячмень фуражный будут реализовываться по всем субъектам РФ по 6 тыс. руб. за тонну с учетом НДС.



Как ранее сообщал **первый вице-премьер Виктор Зубков**, в Правительство России внесен проект распоряжения о реализации фуражного зерна по цене закупки регионам в объеме 2,3 млн тонн. Зерно из интервенционного фонда идет по трем направлениям: помимо биржевых торгов оно напрямую выделается Москве и Московской области, Санкт-Петербургу и Ленинградской области (1,1 млн тонн), а также – животноводческим предприятиям и комбикормовым заводам. Эта категория хозяйств получит все фуражное зерно интервенционного фонда (2,3 млн тонн).

По данным Росстата, в 2010 году было собрано 41,5 млн тонн пшеницы и 8,3 млн тонн ячменя. Внутренняя потребность страны в зерновых ресурсах на текущий сельскохозяйственный год (с июля 2010 года по июль 2011 года) оценивается в 77 млн тонн. В 2009 году в России было собрано 97 млн тонн зерна, в 2008-м – 108 млн тонн.

С 15 августа 2010 года по 1 июля 2011 года действует эмбарго на экспорт зерна из РФ в связи с засухой и потерей более чем 30% урожая.

agronews.ru

Птицеводы против компаундов

Руководители птицеводческих предприятий Ленинградской области намерены выступить с инициативой разработки законопроекта о введении заградительных пошлин на ввоз в Россию птицевых смесей (компаундов).

Широко применяемые в производстве майонезов и ряде других пищевых технологий импортируемые компаунды на основе крахмала с высоким содержанием искусственных химических компонентов используются для замены натуральных яичных продуктов.

Между тем производители яича из Ленинградской области заявляют о готовности обеспечить все пищевые производства Северо-Запада и других регионов России пастеризованными яичными продуктами. Если ограничения будут введены, в области может быть построено несколько заводов по производству меланжа для майонезной и кондитерской промышленности.

Агро.ру

Кормите их лучше, вместе с Тейт & Лайл

Мы производим высококачественные корма, которые идеально подходят для сбалансированного питания домашнего скота и домашних животных.



CORNGOLD™

Кукурузный глютеный корм:
сбалансированный питательный корм для крупного и мелкого рогатого скота; а также для свиней, птицы и домашних животных, 21 % протеинов, 15 % крахмала, 8 % волокон, 90 % сухих веществ; отгрузка насыпью

CORNPRO™

Глютен кукурузный:
концентрированный протеин для рыб, птицы, домашних животных, другого домашнего скота, 62 % протеина, 88 % сухих веществ; отгрузка насыпью, в биг-бэгах или в мешках по 25 кг

CORNGERM™

Зародыш кукурузный:
источник энергии для птицы, крупного и мелкого рогатого скота, свиней и домашних животных, 45 % жира, 94 % сухих веществ; отгрузка насыпью

Без ГМО (для Европы) или с ГМО (для США) | www.feedthembetter.com | jan.sykora@tateandlyle.com

© 2011 Tate & Lyle

реклама

НА ШАГ ВПЕРЕДИ !

весозетикеровочно-упаковочный комплекс

чеквейеры, автоматизация

электронные весы

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

cas.ru



CAS

реклама



Авторы:



Игорь Демин,
директор «ЦСБ-Систем»
в России



Герман Шальк,
член правления
акционерного общества
«CSB-System AG»

Компания: **CSB-System в России:**

127434 г. Москва
ул. Пятницкая, 73,
тел.: +7 (495) 64-15-156,
факс: +7 (495) 95-33-116

197342, г. Санкт-Петербург,
ул. Белоостровская, 22, офис 423,
тел.: +7 (812) 44-94-263,
факс: +7 (812) 44-94-264

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

Интегрированные решения для эффективного управления

«Стабильная конкурентоспособность благодаря преимуществам интеграции» – именно так звучала тема международного практического семинара, организованного немецкой фирмой CSB-System AG для производителей продуктов питания, который состоялся 23 и 24 марта в Мюнхене (Германия).

Семинар посетили 170 руководителей компаний, интересующихся отраслевыми IT-решениями, повышением производительности и стратегиями для достижения стабильного роста производства. Содержательные доклады с большим количеством практических примеров, экскурсия на ведущие предприятия всех пищевых отраслей, а также вечернее мероприятие, включая посещение Хофбройхауса в Мюнхене, обеспечило положительное впечатление всем участникам семинара.

Ключевые преимущества интеграции

Ключевым на мероприятии стало слово «интеграция», которое является залогом успеха в IT-системах и имеет большое значение на практике.

Доктор Петер Шмицек, председатель правления CSB-System AG, рассказал о необходимости интегрированных решений для продуктивного управления производством. В частности, он обратил внимание на преимущества полностью автоматизированной цепи на цифровой Food-фабрике.

«В будущем решающую роль в конкурентном преимуществе будет играть высокая степень автоматизации. Решающим при этом станет интеграция всех имеющихся процессных решений по транспортной, складской и производственной технике в ERP-систему. С ее помощью можно визуализировать и управлять всеми процессами в режиме онлайн», – отметил Доктор Петер Шмицек.



Интегрированная логистика для упаковки, маркировки и комплектации заказов, была представлена членом правления CSB-SYSTEM AG Германом Шальком.

Мартин Даллмайер, представитель фирмы «Вольф», посвятил свое выступление экономическим преимуществам применения интегрированных IT-решений. Он рассказал, как эффективно применяется система CSB на производствах «Вольф», по всей цепи создания стоимости от закупки до сбыта, включая интегрированную оптимизацию маршрутов.

«Программное обеспечение предоставляет нам в распоряжение все данные, которые необходимы для управления предприятием», – заключил Мартин Даллмайер.

«Для производств всех наших предприятий и областей CSB-System предлагает информационную систему, независимую от места расположения, – поделились опытом **Лео Эдлмайер и Даниэль Мартин из Хофбройхауса.** – В любое время нам доступны данные о складских запасах, расходе и продажах товаров».

На примере сырья и продукции для перепродажи **руководитель проекта CSB-SYSTEM AG Мартин Шёггль** показал, что система CSB способствует также более эффективному планированию и диспозиции в сфере материально-технического снабжения.

«Предприятия, применяющие систему CSB, добиваются сокращения издержек и выигрывают за счет точности заказываемых объемов сырья, контроля сроков его использования и быстрого выполнения заказа, снижения объемов складских запасов, а также высокой способности поставок», – объяснил специалист.

На примерах из практики **Макс Штудер, руководитель проекта CSB-Engineering AG**, продемонстрировал преимущества инновационных логистических компонентов, которые соответствуют всем процессам использующих их предприятий. «Эффективные концепции логистики – это основа экономического успеха. Хорошо структурированная и интегрированная внутренняя логистика – от отдельного компонента до комплексного решения – напрямую влияет на успех компании», – убежден он.

Интегрированная логистика для упаковки, маркировки и комплектации заказов была представлена **членом правления CSB-SYSTEM AG Германом Шальком**. «В этих областях требования клиентов становятся все специфичней и одновременно уменьшается время от поступления заказа до его отгрузки. Вследствие этого повышается значение эффективности процессов получения и обработки информации. Решением является интеграция: информационный поток планирует, управляет и оптимизирует поток материальный», – рассказал Герман Шальк.

Интеграция на примере группы «Bechtel»

Особое внимание привлекла демонстрация в режиме онлайн процесса интеграции молочной группы компаний «Bechtel».

На производстве «Bechtel» комплексное решение CSB-System управляет всеми областями предприятия. Во время семинара практическое преимущество интегрированных информационных технологий показывалось на различных примерах.

С помощью нескольких нажатий клавиш **коммерческий руководитель производства «Bechtel» Вальтер Хейне и представитель CSB-System Мартин Миллер** смогли получить все необходимые сведения из различных участков предприятия: счета поставщика через накладную, информацию об отгрузке продукции и производственных партиях, включая сведения о качестве товара и лабораторные данные. Кульминационный момент – сканирование во время доклада коробка с сыром и мгновенное предоставление всей информации о продукте.

В международном практическом семинаре CSB-System AG в Мюнхене приняла участие 170 человек.

«В рамках концерна в единой системе CSB интегрированы все фирмы и производственные участки. При этом мы сделали ставку на использование во многих областях мобильных устройств», – пояснил Вальтер Хейне.

Связь практики с теорией

CSB-System AG предоставило уникальную возможность участникам семинара посетить предприятия различных направлений, опыт которых является показательным в рамках поднятой темы.

Представители российских и зарубежных компаний с большим интересом посетили производства мясной и молочной отрасли. На месте участники мероприятия смогли посмотреть, как предприятия пищевой промышленности управляют и оптимизируют любые процессы на всей цепи создания стоимости с помощью системы CSB. При этом стало очевидно, что успех компаний-пользователей системы CSB эффективно поддерживается с помощью интегрированного программного обеспечения. ■

**Right Target!
Right Decision!
Right Fair!**



VIV Turkey 2011
Istanbul

INTERNATIONAL TRADE FAIR FOR POULTRY TECHNOLOGIES



Hall 9 -10



ANIMALIA
ISTANBUL
2011

8th INTERNATIONAL TRADE FAIR FOR LIVESTOCK & CATTLE BREEDING TECHNOLOGIES



Hall 11

09 - 11 / 06 / 2011

Istanbul Expo Center / Yesilkoy - Istanbul

Organizer



Barbaros Bulvanı 163/2 Beşiktaş 34349 İstanbul / Türkiye
Tel: +90 212 216 40 10 Fax: +90 212 216 33 60
E-mail: info@hkf-fairs.com

www.hkftradefairs.com / www.vivturkey.com / www.animaliaistanbul.com

Компания: Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль»



Потребительские риски на продовольственном рынке

Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» в марте провела пресс-конференцию «Способна ли Россия обеспечить свою продовольственную безопасность к 2020 году? Потребительские риски на продовольственном рынке Санкт-Петербурга».

Участники пресс-конференции отметили, что на протяжении последнего года в Петербурге наблюдается увеличение доли проб пищевых продуктов, не отвечающих обязательным требованиям по безопасности и качеству. Так, по итогам мониторинга за третий квартал 2010 года, проведенного СПб ГУ «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг», несоответствие проб продуктов мясной группы (пельмени, колбасные изделия, консервы мясные, мясо птицы) требованиям НД и данным маркировки составило 70,00% (за второй квартал 2010 года – 73,30%).

По результатам исследований «Общественного контроля» на потребительском рынке удельный вес образцов колбасных изделий, не отвечающих требованиям ГОСТа, достигает 70%, рыбных консервов – 70%, мясных консервов – 60%, пельменей – 40%.

В то же время, по данным городского Комитета по здравоохранению, 60% смертей жителей Петербурга наступают от болезней органов пищеварения, в том числе по причине несбалансированного питания – 12,9%, избыточного питания – 12,5%, алкоголизма – 11,9%, табакокурения – 17,1%.

Из-за несоблюдения обязательных требований изготовителями при выпу-

ске и реализации пищевых продуктов россияне не получают необходимое количество белка, витаминов, нутриентов, полезных веществ, необходимых для полноценного развития и активной жизнедеятельности. По данным РАМН, сегодня дефицит белка в питании населения России составляет примерно 700 тыс. тонн, что приводит к преждевременной смерти около 1 млн человек.

В настоящее время коэффициенты смертности от сердечно-сосудистых заболеваний (ССЗ) в России в 3-5 раз выше, чем в развитых странах. Ведущее место по смертности среди ССЗ занимает ишемическая болезнь сердца (ИБС). При этом по показателю смертности от ИБС среди мужчин Россия занимает первое место в Европе.

Серьезную угрозу здоровью населения представляет несоблюдение субъектами предпринимательства требований ст. 10 ФЗ №2300-1 от 07.02.1992 года «О защите прав потребителей» (требование к информации о товаре). Повсеместно в розничной реализации встречаются продукты с неполной или недостоверной информацией (маркировкой), а иногда вообще без таковой.

Запрещает производство и реализацию продуктов, не отвечающих обязательным требованиям, и №29-ФЗ от 02.01.2000 года «О качестве и безопасности пищевых продуктов». Однако на практике положения этих двух федеральных законов не работают и не выполняются по нескольким причинам.

Причина №1. ФЗ №294 от 26.12.2008 года «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного

контроля (надзора) и муниципального контроля» значительно ослабил эффективность государственного надзора в сфере оборота пищевых продуктов. Сегодня функции госнадзора сводятся исключительно к пополнению бюджета за счет штрафов, размер которых ничтожно мал и не стимулирует бизнес что-либо менять в своей работе. Уведомительный характер проверок исключает установление истинного положения дел на проверяемом объекте.

Требование ФЗ №294 от 26.12.2008 года согласовывать проведение контрольно-надзорных мероприятий с прокуратурой также ослабляет эффективность государственного надзора в сфере оборота пищевых продуктов. За время, потраченное на согласование проверки, некачественные или опасные продукты могут быть уже реализованы потребителям, и факт нарушения установить будет невозможно.

Причина №2. До сих пор не внесены изменения в Кодекс РФ об административных правонарушениях, предусматривающие значительное усиление ответственности должностных и юридических лиц за выпуск и реализацию пищевых продуктов, не отвечающих обязательным требованиям.

Причина №3. Размытые формулировки ст. 17, 45, 46 ФЗ №2300-1 от 07.02.1992 года «О защите прав потребителей» лишают общественные объединения возможности эффективно выступать в судах с исками в защиту прав неопределенного круга лиц в отношении предпринимателей, допускающих нарушения при выпуске и реализации пищевых продуктов.

Обобщив мнения специалистов и экспертов, участники пресс-конференции выработали рекомендации представителям государственной власти по решению наиболее острых проблем потребителей. **СП**

«Размер штрафов за реализацию продуктов, не отвечающих обязательным требованиям, ничтожно мал и не стимулирует бизнес что-либо менять в своей работе».



При поддержке Администрации Петроградского района г. Санкт-Петербурга,
Комитета по молодежной политике и взаимодействию с общественными организациями Правительства Санкт-Петербурга,
Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей
и благополучия человека по городу Санкт-Петербургу,
Муниципального образования МО Чкаловское



Здоровое питание — детям!

Генеральный информационный партнер
КАЧЕСТВО

**Санкт-Петербургский
фестиваль здорового питания**

Информационный спонсор
**Радио ЗЕНИТ
89.7 FM**

ВКУСНОГРАД

21 приглашает всех
мая
(суббота)

в парк аттракционов

Диво Остров

Приморский парк Победы
(ст. метро «Крестовский остров»)

Начало в 11 часов, вход свободный

ВСЬ ДЕНЬ ДЛЯ ВАС:

- **КОНЦЕРТНО-РАЗВЛЕКАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА**
 - **ВЕСЕЛЫЕ КОНКУРСЫ**
 - **ВКУСНЫЕ ПРИЗЫ**
 - **КАЧЕСТВЕННЫЕ ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ**
- БЕЗ ТОРГОВОЙ НАЦЕНКИ!**



Подготовила:



Елена Максимова

Регулирование продовольственного рынка: Россия и Европа

Россия, как и другие страны постсоветского пространства, во многом отличается от европейских государств, в том числе в принятии документов, регулирующих деятельность производителей пищевых продуктов. Причем разница не только в характере документов, но и в самом подходе к их составлению.

Каковы мировые тенденции регулирования продовольственного рынка и стоит ли России принимать зарубежный опыт? Об этом расскажут наши эксперты – **директор Украинской лиги производителей пищевых продуктов Геннадий Кузнецов** и **директор Национального института технического регулирования Дмитрий Петров**.



Геннадий Кузнецов,
директор Украинской лиги
производителей пищевых продуктов

СФС и ТБТ

На международном уровне основными соглашениями, которые определяют правила регулирования государствами безопасности пищевых продуктов и информирования об их свойствах потребителей, являются соглашения ТБТ и СФС Всемирной торговой организации (ВТО).

СФС – соглашение по применению санитарных и фитосанитарных норм – определяет условия применения мер санитарного и фитосанитарного контроля. Данные нормы введены для обеспечения безопасности продуктов питания и устанавливаются, прежде всего, тремя международными организациями: Codex Alimentarius – для пищевых продуктов, Международной конвенцией по защите растений – для растений, Международным эпизоотическим бюро – для продуктов животного происхождения. Инструменты СФС могут быть самые разные, но, как правило, это законодательные акты.

ТБТ – соглашение по техническим барьерам в торговле – определяет условия применения добровольных стандартов, обязательных к исполнению технических регламентов, процедур сертификации.

Таким образом, инструменты СФС и ТБТ отличаются. Разными являются и предметы регулирования. Соглашение СФС призвано регулировать только вопросы безопасности продуктов питания, здоровья растений и животных, которые используются в качестве сырья для их производства.

В СФС такое название законодательного акта, как «технический регламент», не используется.

ТБТ в основном применяется для регулирования технической продукции. Что касается продовольствия, то ТБТ используют только для регулирования вопросов информирования потребителей о свойствах продуктов питания, в том числе – маркировки, а также безопасности упаковки.

По сравнению с ТБТ, которое позволяет регулировать разными способами широкий спектр товаров, СФС имеет очень жесткие правила по научному обоснованию требований к безопасности пищевых продуктов.

Показательным в применении положений СФС и ТБТ является Евросоюз, в котором отличие государственного регулирования продовольственного рынка от технического прослеживается совершенно четко.

Установление норм и правил для продуктов питания осуществляется обычно на основе научных доказательств. Для пищевой продукции нормы и правила могут быть определены с учетом разнообразных целей и задач государственной политики. Они могут быть как глобальными – достиже-



На международном уровне основными соглашениями, которые определяют правила регулирования государствами безопасности пищевых продуктов и информирования об их свойствах потребителей, являются соглашения ТБТ и СФС Всемирной торговой организации (ВТО).



Комиссия ТС – орган, который может отменить даже решение президента любой из стран, входящих в Таможенный союз, а принятие правовых актов комиссии ТС не требуют согласия парламента.

Геннадий Кузнецов:

«Государственное регулирование переходит в разряд установления процедур и контроля их выполнения. При этом уже в государственных организациях начинают активно внедрять системы управления качеством, основой которых является стандарт ISO 9000».

ние приемлемого уровня национальной безопасности, так и «техническими» – электромагнитная совместимость.

Как правило, требования к пищевым продуктам устанавливаются в горизонтальных законодательных актах. Требования к непищевым товарам обозначаются в формате технических регламентов, но их механизм выполнения обязательных требований этих регламентов используются добровольные стандарты.

Самыми распространенными видами законодательных актов в ЕС являются директивы и регламенты. Причем если директива обозначает только основные цели, которые должно достичь государство – член ЕС, то регламент является документом прямого действия, определяющим все цели и механизмы их реализации и не требующим принятия дополнительных актов. Практически все акты, регулирующие техническую продукцию, имеют формат директивы. А что касается пищевой продукции, то тут ситуация прямо противоположна – наметилась четкая тенденция к переходу от директив к регламентам.

В ЕС для пищевой продукции в рамках государственного регулирования не применяются процедуры подтверждения соответствия, и в том числе сертификация и декларирование соответствия. Также не применяются процедуры идентификации, которые предусмотрены в некоторых странах СНГ и очень похожи по своей сути на сертификацию.

Системы государственного контроля для технической и продовольственной продукции в ЕС также полностью разделены. Причем если контроль технической продукции почти полностью сфокусирован на рынке, то контроль пищевых продуктов осуществляется на всех этапах их «жизненного цикла» с особым вниманием на стадию производства.

Совершенствуя механизмы

Государственное регулирование пищевой продукции в развитых странах мира перешло из разряда технической задачи в ранг управленческой. Если раньше считалось, что для защиты здоровья потребителя достаточно установить критерии безопасности, а потом их проверить, то сейчас многим государствам стало понятно, что проблема намного сложнее и решать ее надо как управленческую. Необходимо четко устанавливать процедуры, по которым государство определяет те или иные критерии безопасности.

Получается, что государственное регулирование переходит в разряд установления процедур и контроля их выполнения. При этом уже в государственных организациях начинают активно внедрять системы управления качеством, основой которых является стандарт ISO 9000.

В странах СНГ принимается очень большое количество технических регламентов на отдельные виды продукции: молоко, мясо, рыбу и т. д. Евросоюз, напротив, отказался от этой практики, считая ее тупиковой. Документы, принимаемые европейскими государствами для регулирования безопасности пищевой продукции, становятся горизонтальными: все меньшее количество актов регулирует отдельные виды продукции.

Как правило, в каждом техническом регламенте, действующем на территории стран СНГ, есть гигиенические требования к пищевым продуктам и процессам. Евросоюз отрегулировал все требования к безопасности огромного спектра пищевых продуктов двумя регламентами. Первый – регламент №852, принятый в 2004 году, описывает общие требования по гигиене продуктов питания, второй – №854 того же года – устанавливает дополнительные требования к продуктам животного происхождения. В ЕС горизонтальные документы определяют достаточно подробно требования к целому классу аспектов безопасности, в частности загрязнителей или опасных микроорганизмов. Один из примеров – регламент 2005 года №2073 «О микробиологических критериях для пищевых продуктов», в котором обозначены практически все возможные требования по микробиологии для пищевых продуктов.



ЦЕНТР СЕРТИФИКАЦИИ
ГОСТЕСТ

Предлагает широкий спектр услуг по сертификации оборудования, сырья и готовой продукции! А также:

- ◆ Декларации и сертификаты соответствия, в т. ч. на требования Технических Регламентов
- ◆ Разработка и регистрации ТУ
- ◆ Экспертные заключения Роспотребнадзора (ранее СЭЗ)
- ◆ Письма для таможни МИНПРОМТРОГа
- ◆ Сертификаты ISO

Доставка курьером по Москве БЕСПЛАТНО

г. Москва, ул. Профсоюзная, д. 3, оф. 624

Тел.: 8 (495) 781-34-34

Тел.: 8 (495) 771-00-56

info@gostest.com

www.gostest.com

Как устанавливать требования к пищевой продукции

Государства бывшего советского пространства в принятии нормативных документов значительно отстают от ЕС и часто повторяют его ошибки. Например, в 2008 году был подготовлен проект украинского Технического регламента для молока и молочной продукции, который был гармонизирован с директивой ЕС от 1992 года на данный продукт. При этом ко времени создания проекта технического регламента прошло уже несколько лет с тех пор, как эту директиву ЕС отменил.

В СНГ до сих пор действует значительное количество санитарных норм и правил, а также стандартов, которые еще остались со времен СССР, причем многие из них обязательные. В Евросоюзе, напротив, за редким исключением, стандарты добровольные. В тех случаях, когда стандарт является обязательным, об этом указывается в законодательных актах. Например, в регламенте Европейского Союза №882 от 2004 года, который регулирует вопросы контроля пищевой продукции, сказано, что результаты для целей официального контроля имеет право выдавать только лаборатория, аккредитованная в соответствии со стандартом ЕС, являющимся аналогом международного документа ISO 17025.

Стандартный техрегламент, применяемый для пищевой продукции в странах СНГ, как правило, несет в себе определения для около 100 типов продуктов, на которые распространяется действие документа. ЕС не дает определение каждому виду и даже подвиду пищевых продуктов, так как при сегодняшнем разнообразии это просто нереально. В ЕС, с населением около 450 млн человек, регистрируется приблизительно около 10 новых продуктов ежегодно, все остальные просто выпускаются на рынок. Такой подход является обоснованным в силу того, что новые для рынка продукты не являются новыми, с точки зрения влияния этих продуктов на здоровье потребителей. Ведь для того чтобы разработать совершенно новый в этом понимании продукт, например ГМО, необходимы колоссальные затраты средств и времени, что могут себе позволить только несколько десятков компаний во всем мире.

Основным документом, устанавливающим практически все требования к информации (в том числе – к маркировке), которая должна быть донесена потребителю о свойствах пищевых продуктов, является директива №13 от 2000 года. Правда, вскоре этот документ заменят. Возможно, новый регламент ЕС, регулирующий вопросы информирования потребителей о свойствах пищевых продуктов, будет принят уже в этом году.

Госконтроль по правилам и без

В разных нормативно-правовых актах стран СНГ прописываются отдельные процедуры госконтроля. В Евросоюзе все вопросы государственного контроля регулируются регламентами №882 от 2004 года, общим для всех продуктов



Сейчас в Евросоюзе идет речь не только о координации надзорных органов, а об их интеграции и создании единой контролирующей организации.

питания, и №854 от 2004 года, который регулирует специфику контроля продукции животного происхождения. Что касается ответственности, то в Европейском Союзе законодательство не гармонизировано – каждая страна устанавливает свои правила.

В странах СНГ, как правило, очень большое количество контролирующих органов, которые не только не координируют свои действия, но часто даже конкурируют друг с другом, пытаясь захватить «власть» на рынке: каждый хочет иметь больше полномочий. Если же обратиться к практике ЕС, то такие кризисы, как, например, с коровьим бешенством, заставили их пересмотреть всю политику в области установления механизмов контроля. И сейчас уже в Евросоюзе идет речь не только о координации надзорных органов, а об их интеграции и создании единой контролирующей организации.

В регламенте ЕС №882 от 2004 года о контроле пищевой продукции порядка 60% всех требований посвящено именно контролирующим, а не контролируемым организациям. Причем большая их часть – это процедурные моменты. Безусловно, из разряда установления норм и правил переходить в разряд установления процедур крайне сложно – это требует изменения ментальности людей. Те, кто столкнулся с внедрением систем управления качеством на предприятиях, понимают, как это непросто сделать даже в рамках отдельной компании – не то, что в масштабах страны.

Опыт Украины

Когда Украина вступала в ВТО, многие СМИ пророчили ей завал некачественными продуктами питания, однако этого не случилось.

В процессе подготовки вступления в ВТО в стране велась разработка порядка дюжины техрегламентов на пищевую продукцию, из которых сегодня принят только один – относительно требований к маркировке пищевых продуктов. Такая ситуация неслучайна. Разработчики проектов технических регламентов пытались совместить в этих документах разные принципы, применяемые для пищевых продуктов и для технической продукции. Успех же в принятии регламента на маркировку пищевых продуктов обусловлен тем, что как раз принципы технического регулирования были «забыты» в этом документе и за основу была взята директива ЕС №13 от 2000 года.

По опыту Украины мы видим, что игнорирование подходов, которые используются в ЕС или ВТО, приводит к уменьшению степени защиты потребителя и созданию дополнительных проблем для пищевой промышленности.

Все большее количество представителей украинских властей осознают, что инструменты регулирования рынка пищевых продуктов и рынка технической продукции различаются. Фактом, доказывающим это, является принятие в декабре прошлого года двух законов «О безопасности пищевой продукции» и «О государственном рыночном контроле пищевой продукции».



В странах СНГ, как правило, очень большое количество контролирующих органов, которые не только не координируют свои действия, но часто даже конкурируют друг с другом.

КАЛВАТИС

calgonit

ВСЕЛЕННАЯ
ЧИСТОТЫ

Технологическое
вспомогательное средство
для установок контактного охлаждения
«СТЕРИЦИД ФОРТЕ 15»

Моющие и дезинфицирующие средства
для птицеперерабатывающей промышленности
под торговой маркой «CALGONIT»

Профессиональный уборочный инвентарь

ООО «КАЛВАТИС»

119119, Москва, Ленинский проспект, д. 42

Тел.: (495) 938 71 36 Тел./факс: (495) 938 70 24

E-mail: calvatis@mail.ru

www.calvatis.ru



Дмитрий Петров,
директор Национального института
технического регулирования

Чем больше страна, тем труднее договориться?

В странах Европы главным условием принятия документов является доступность к проектам этих документов всех заинтересованных лиц, чтобы они имели возможность влиять на устанавливаемые нормативы и правила. Также важна прозрачность процедур разработки и принятия этих актов – в этих случаях исключается возможность подковерных действий при принятии документов.

В Евросоюзе нет как такового деления по названию документов в зависимости от того, устанавливает он технические требования или требования к продуктам питания. Безусловно, есть регулирующие регламенты, которые имеют прямое действие, и они могут быть в сферах как технического, так и не технического регулирования.

В ЕС действительно идет тенденция ухода от вертикального регулирования к горизонтальному, но для России такая практика неприемлема. Следует учитывать и масштабы страны: чем больше народонаселение, тем чаще происходит столкновение интересов, которое усложняет согласование действий различных структур.

Когда мы принимали молочный регламент, мы столкнулись с тем, что, например, по показателю бактериологической обсемененности невозможно установить такие высокие нормы, как в Европе, так как это потребует серьезных капиталовложений. А если в одном регламенте устанавливать единые нормы для молока, мяса, напитков, пищевых ингредиентов – участники рынка и законодатели в принципе не смогут договориться. Поэтому даже регламенты на отдельные виды продукции в нашем государстве разрабатываются по несколько лет, однако после долгого процесса дискуссий мы выработали оптимальные пути решения.

Дмитрий Петров:

«Важным аспектом является соглашение ТС о взаимном признании аккредитации органов по сертификации и испытательных лабораторий. Для производителя оно открывает очень большие возможности: компании, которые работают на российском рынке, могут провести испытания в Белоруссии или Казахстане и на их основании получить разрешительную документацию».

Регулирование в условиях Таможенного союза

Сейчас в РФ уже практически нет самостоятельного регулирования. Формально нормативно-правовые акты действуют до 1 января 2012 года, ими можно пользоваться как альтернативой документам Таможенного союза, но основными будут нормативно-правовые акты, которые будет устанавливать комиссия Таможенного союза, а затем и Евразэс.

Комиссия ТС – орган, который может отменить даже решение президента любой из стран, входящих в Таможенный союз, а принятие правовых актов комиссии ТС не требуют согласия парламента: все экономические полномочия делегированы специалистам ТС. Что касается директив Евразэс, они требуют ратификации парламента, и процедура их принятия более длительная и сложная.

Важным аспектом является соглашение ТС о взаимном признании по сертификации в специальных лабораториях. Для производителя оно открывает очень большие возможности: компании, которые работают на российском рынке, могут провести испытания в Белоруссии или Казахстане и на их основании получить разрешительную документацию.

Очень важным, хотя и промежуточным, документом является решение комиссии ТС от 28 мая 2010 года «О применении санитарных мер в ТС», которое устанавливает:

- перечень товаров, подлежащих сантехнадзору, в котором прописаны единые санитарно-экологические требования к товарам;
- единую форму документов, подтверждающих безопасность.

Соглашение ТС по санитарным мерам, которое ратифицировано для трех стран, будет действовать до принятия единых техрегламентов Евразэс на подконтрольные товары.

Сейчас пищевые ингредиенты, производимые в странах СНГ, подлежат государственной регистрации, причем тотальной, что противоречит практике развитых стран, в том числе и ЕС. Но мы надеемся, что в дальнейшем произойдут изменения.

Что касается документов, которые были выданы ранее на территории стран, входящих в ТС, то в период с 1 июля 2010 года до 1 января 2012 года на единой территории Таможенного союза допускается обращение продукции по контрольным документам, принятым до 30 июня 2010 года, в пределах действия их срока. До 1 января 2011 года можно было оформить акт соответствия национальным требованиям. Сейчас уже сделать этого нельзя, поэтому оптимальным для производителя будет переоформление действующих национальных свидетельств о госрегистрации на свидетельства о госрегистрации по единой форме.

При этом есть письмо руководителя Роспотребнадзора Геннадия Онищенко «О регистрации продукции, проходившей оценку Роспотребнадзора». В нем сказано, что оформление свидетельств на продукцию, имеющую регистрацию, делается без проведения дополнительных исследований в том случае, когда разница показаний не отличается от тех, которые установлены периодом испытаний.

Безусловно, российские чиновники вместе с представителями отраслевых организаций всегда хотят создать систему регулирования продовольственного рынка, которая наилучшим образом подойдет для российских производителей продуктов питания, однако хочется надеяться, что в этом стремлении они окончательно не запутают изготовителей пищевой продукции. **СП**

UCRETE®

Высокопрочные полы для пищевой промышленности

Покрытия на полиуретан-цементной основе



- Температурная устойчивость до 150°C. Допускают полную паровую очистку
- Стойкие к воздействию восьмидесяти двух химических веществ, к постоянному воздействию органических кислот
- Антискользящие. Антистатические
- Выдерживают значительные ударные и динамические нагрузки

 **BASF**
The Chemical Company

Автор:



Денис Пилипенко,
коммерческий директор
компании «Клин Тим»,
www.cleanteam.ru

Необходимая чистота

Огромное значение предприятия мясоперерабатывающей промышленности уделяют вопросам обеспечения гигиены. Это является залогом безопасности выпуска качественных и свежих продуктов. В свою очередь гигиена зависит от правильного выполнения уборочного процесса. С целью повышения эффективности санитарно-гигиенических мероприятий и сокращения затрат на уборку лучше воспользоваться услугами клининговой компании, которая будет отвечать за весь уборочный процесс.

Структура такой клининговой службы на предприятии обычно состоит из руководителя, которому подчиняются бригады участков, координирующие работу линейного персонала. Для того чтобы уборка шла по плану, составляется спецификация, в которую вписываются исходные данные о мясоперерабатывающем заводе, график работы по основной и поддерживающей уборке, график проведения санитарных дней, виды, объемы и периодичность работ. Затем подбирается техника, инвентарь, расходные и химические материалы. Уборка внутренних помещений на предприятии бывает двух видов. Первый – это ручная уборка, выполняется операторами клининга при помощи инвентаря (скребки, щетки для различных поверхностей, сгоны, мопы, ведра и т. д.). Второй – механизированная уборка, выполняется операторами клининга при помощи уборочных машин. Механизированная уборка подходит для больших площадей или при выполнении специализированных видов работ, не входящих в ежедневную уборку.

Важной задачей, стоящей перед клининговой компанией, при уборке на пищевом производстве является недопущение перекрестных загрязнений. Что-

бы избежать перекрестного загрязнения на предприятии, необходимо использовать цветовую кодировку инвентаря, которая облегчает оптимизацию гигиены на производстве. Использование разноцветного инвентаря в определенных цехах и на производственных участках позволяет быстро определить, где может использоваться тот или иной инструмент, а также помогает избежать перемещения инвентаря из одной цветовой зоны в другую. Для очистки посуды, инвентаря и рабочих поверхностей используются только одноразовые протирочные материалы, которые после затем сразу утилизируются. После каждой технологической операции (мытья посуды) проводится гигиеническая обработка поверхностей и инвентаря, при которой инструменты вытираются насухо.

Инструменты гигиены могут быть использованы везде, где производственный цикл требует высокого уровня гигиены на всех стадиях. К качеству инструментов, используемых в таких местах, предъявляются особые требования:

- они должны переносить автоклавную обработку при температуре 121 °С;
- должны быть стойкими ко всем используемым моющим средствам;
- должны быть изготовлены из материалов, сокращающих количество удаляемых при помощи инструмента бактерий;
- должны быть просты в чистке;
- должны быстро сохнуть;
- должны быть долговечными;
- должны не нарушать звуковой режим рабочего цикла.

Не все материалы могут быть использованы в пищевой промышленности. Например, не допускается использование дерева и животного волоса, поскольку они плохо поддаются дезинфекции. Микроорганизмы могут «прятаться» в этих материалах и переноситься в другое помещение, вызывая перекрестное загрязнение. Даже если инструменты изготовлены из синтетических материалов, нельзя быть до конца уверенными в их качестве. Можно попробовать определить вес инструмента. Простое взвешивание покажет, использовался ли при его изготовлении пластик с воздушными пузырьками. Если это так, то инструмент уже

практически невозможно очистить после использования. Обычная царапина на поверхности откроет тысячи скрытых мест для микроорганизмов. Волокна должны надежно крепиться и быть способными восстанавливать свою форму. Хорошим выбором является полиэстер. Поскольку



Чтобы избежать перекрестного загрязнения на предприятии, необходимо использовать цветовую кодировку инвентаря, которая облегчает оптимизацию гигиены на производстве.

инструменты часто подвергаются воздействию высоких температур и едких химикатов, важно, чтобы они были устойчивы к такому воздействию.

Механизированная уборка может осуществляться с помощью аппаратов высокого давления и иметь свои особенности. Ее главные задачи – удаление частиц грязи, фрагментов сырья (мяса, жира, присохшей крови) с поверхностей и оборудования, то есть очистка не только поверхностей, непосредственно входящих в контакт с продуктами, но и всех площадей – полов, наружных поверхностей машин, сохраняя при этом потребительские ценности оборудования и инструментов. В ходе уборки следует соблюдать определенные, прошедшие всестороннюю апробацию технологии. Так, очистка осуществляется нанесением пены (снизу вверх) в режиме низкого давления. Если есть необходимость, то еще можно дополнительно протереть механически. Затем проводится промывка высоким давлением – сначала ополаскивание стен (сверху вниз), следом – промывка пола по направлению

к сточному отверстию. Следует обратить внимание на то, чтобы использованная для промывки вода могла стекать во всех местах, а затем чтобы все поверхности подсохли. Одним из неперемных условий уборки является дезинфекция при помощи соответствующих химических дезинфицирующих средств, которые, разумеется, не должны оказывать никакого неблагоприятного воздействия как на исходное сырье, так и на готовую пищевую продукцию. Дезинфекция – это равномерное орошение всех стен (снизу вверх) и предметов обстановки специальным дезинфицирующим средством в режиме низкого давления. А промывка – сверху вниз струей горячей воды в режиме высокого давления. Дезинфицирующие средства должны легко смываться водопроводной питьевой водой. Преимущества технологии дезинфекции и пенной чистки заключаются в том, что улучшенное удержание химикатов на стенах позволяет оператору, производящему уборку, увидеть, в каких местах им уже нанесено чистящее или дезинфицирующее сред-

ство. А так как в воздухе не возникает аэрозольных образований, то нет опасности для здоровья человека. Очистка струей высокого давления не сопровождается непосредственным контактом уборочной техники с очищаемой поверхностью. Вследствие этого исключен перенос микроорганизмов с корпуса аппарата на очищенные объекты.

Пищевое производство – идеальная среда для распространения практически всех видов бактерий, в том числе тех, которые вызывают опасные кишечные инфекции. Полностью исключить риск их возникновения нельзя, особенно на тех участках, где используется ручной труд, а свести к минимуму вполне возможно! Но все усилия могут быть неэффективны из-за нарушения самых простых правил, например несоблюдения личной гигиены персоналом или неправильного хранения пищевых продуктов. Необходимо помнить о проверке санитарных книжек, которые должны быть обязательными не только у сотрудников производства, но и у персонала обслуживающей клининговой компании. **СП**

Блестеть будет всё!

любая тара, формы, противни, тележки...

Оборудование для мойки производственной тары «VELOX Barchitta» с производительностью от 80 до 5000 изделий в час «под ключ»

ППТК Санкт-Петербург, Галерная ул. 30 литер «А», оф. 1Н
т. (812) 325 46 75, 570 12 26. e-mail: info@pptk.ru

Авторы: **В. Ф. Король,**
к. т. н., доц.,

Г. Н. Лахмоткина,
ст. преп. Брянского филиала РГТЭУ

Использование люпина в кормовых целях

При кормлении животных баланс кормов по белку достигается за счет использования различных видов подсолнечных, соевых и других шротов. Наиболее питательным компонентом комбикормов является соевый шрот, который в основном поставляется из-за границы, так как доля общемирового производства сои, приходящаяся на Россию, составляет не более 1%.

В связи с мировым кризисом цены на соевый шрот значительно выросли, что способствовало удорожанию кормов для всех видов животных. Основными зерновыми культурами, используемыми в комбикормах в силу дешевизны и доступности, считаются ячмень и овес. В табл. 1 показан сравнительный биохимический анализ основных кормовых культур и люпина. Из нее видно, что люпин по биохимическим показателям практически приближается к сое, и его можно считать альтернативным источником белка.

В аграрном хозяйстве бывшего Советского Союза большую часть сельскохозяйственных угодий занимал желтый люпин, но из-за мировой эпидемии, вызванной антракнозом, наиболее опасной и вредоносной для люпина болезнью, эта культура перестала существовать, и лишь сейчас идет ее возрождение селекционерами Республики Беларусь и ВНИИ люпина (г. Брянск).

В настоящее время сделан акцент на такой вид люпина, как узколистный, который возделывается в промышленных масштабах и считается наиболее



Люпин по биохимическим показателям практически приближается к сое, и его можно считать альтернативным источником белка.

Табл. 1. Сравнительный биохимический анализ основных кормовых культур и люпина

Культура	Белки, %	Жиры, %	Углеводы, %	Клетчатка, %	Энергетическая ценность, ккал
Соя	34,2-48,0	20,5	26,0	4,8	332,0
Ячмень	9,3	1,13	83,5	3,9	261,0
Горох	23,4	0,98-1,2	54,6-56,4	4,5	298,0
Люпин	34,1-48,0	4,5-15,0	39,0	16,0	286 ,0

Табл. 2. Биохимические показатели качества зерна образцов узколистного люпина (по данным ВНИИ люпина)

Сорт	Белок, %	Содержание алкалоидо, %	Кальций, %	Фосфор, %	Клетчатка, %	Кароти. Мг/кг	Жир, %	С, %	Сахар, %	Крахмал, %
Кристалл 2002	31,5	0,073	0,38	0,53	12,88	3,7	4,74	91,1	4,5	2,15
2004	30,6	0,065	0,32	0,57	12,84	3,7	5,35	91,2	3,7	2,06
2005	31,22	0,070	0,34	0,53	12,52	3,9	4,68	91,2	4,3	2,05
Снежить										
2002	31,5	0,032	0,30	0,51	12,74	4,1	5,2	91,3	3,3	2,1
2004	30,11	0,029	0,34	0,57	12,8	3,9	4,8	90,8	3,6	2,3
2005	31,89	0,037	0,36	0,55	12,76	4,1	4,72	91,0	3,9	2,1
Белозерный										
2002	32,68	0,044	0,27	0,50	13,54	3,0	5,44	91	4,1	2,5
2004	31,5	0,039	0,3	0,54	14,22	3,0	4,84	90,6	4,5	2,4
2005	32,15	0,047	0,32	0,51	14,12	3,1	4,49	90,8	4,5	2,6
Среднее	31,3	0,038	0,32	0,53	13,6	3,6	4,91	91	4,0	2,25

скороспелым среди других видов люпина. В южных районах России также можно возделывать белый люпин. Биохимические показатели качества зерна узколистного люпина представлены в табл. 2.

Анализ таблицы показывает, что многие сорта люпина содержат белок, превышающий по своим показателям такие культуры, как горох и кормовые бобы. Согласно рекомендациям, разработанным ВНИИЗБК (г. Орел) под руководством **члена-корреспондента РАСХН Задорина А. Д.**, установлена экономическая эффективность выращивания люпина в эквивалентных единицах 6,8, а для гороха – 1,69 и кормовых бобов – 0,68.

Питательная ценность зерна люпина и сои для Брянской и Орловской областей (Центральный округ) представлена в табл. 3.

Кроме высокого содержания белка, к достоинствам люпина можно отнести его биологическую способность хорошо расти и развиваться на очень бедных песчаных почвах без внесения азотных и фосфорных удобрений. Он обладает наивысшей азотфиксирующей способностью среди однолетних бобовых культур, так как он фиксирует в среднем атмосферного азота до 200 кг/га с высокой усвояемостью другими видами растений в срав-

нении с выпускаемыми промышленностью азотными удобрениями. Это подтверждается исследованиями процесса симбиотической фиксации атмосферного азота люпина и сои, который представлен в табл. 4.

Впервые процесс симбиотической фиксации исследован **академиком Д. Н. Прянишниковым**. Им отмечалось, что получение азотных удобрений в промышленности связано с большими затратами электрической и тепловой энергии для создания высоких температур и давлений. Фосфор и калий из глубоких горизонтов почвы люпин энергично усваивает своими глубоко проникающими корнями.

Ареол его распространения: Костромская, Ленинградская, Псковская, Ярославская области, Урал и т. д. В то время как, по данным ВИР, промышленное выращивание сои может быть только южнее линии Курск – Саратов – Оренбург.

Насыщение севооборотов люпином позволяет повышать урожайность идущей за ним пшеницы на 30-100%. Австралия за счет выращивания люпина на миллионах га получает чистого дохода до 200 млн долл. и 100 млн долл. – за счет фиксации им азота, так как азотные удобрения, стимулирующие рост растений, являются самыми дорогими. Такой доход

Табл. 3. Питательная ценность зерна люпина и сои для Брянской и Орловской областей (по данным ВНИИ люпина)

Название культуры	Выход кормовых единиц, т/га	Переваримый протеин, т/га
Люпин узколистный	3,77	10, 4
Соя	2, 09	2,8

Табл. 4. Исследования процесса симбиотической фиксации атмосферного азота люпина и сои

Название культуры	Накопление азота, кг/га	Коэффициент азотфиксации
Люпин узколистный	196,5	74,6
Соя	73,7	39,6

Австралия получает при средней урожайности люпина в 1,2-1,4 тонн. Урожайность такой культуры, как люпин, в средней полосе России может достигать до 3,5 тонн в то время как урожайность сои в пределах России не превышает 1,6 тонн.

По российским данным, себестоимость 1 кг люпина составляет до 4,0 руб.. Цена соевого шрота в настоящий момент доходит до 22...23 руб. за кг.

Бесспорным является и то, что у люпина содержится достаточное количество β-каротина – 0,30-0,49 мг, а токо-

«Проведены работы по обезгорчиванию люпина, запатентована технология удаления антипитательных веществ для многих видов зернобобовых культур».

ферола – 3,9-16,2 мг. Нормы введения каротиноидов для таких групп животных, как крупный рогатый скот и свиньи, составляют в сутки 200 и 400 мг на животное, соответственно.

Для других групп животных (например, птицы) цвет желтка их яиц и потребительские свойства улучшаются при введении в рацион β-каротина, а многие виды рыб, такие как лососевые, вообще не могут существовать без каротиноидов в своем рационе кормления, так как они не синтезируют его в своем организме.

Исходя из норм, можно констатировать, что за счет ввода 20% люпина в комбикорма возможно обеспечение животных необходимым количеством каротиноидов.

Кроме этого, в люпине содержится достаточное количество минеральных веществ. Так, по данным **Ключкина В. В. (ВНИИ жиров, С-Петербург)**, в состав люпина входят (мг/100 г): Na – 17,3; K – 1085-1200; Ca – 139-162; Mg – 155-195; P – 390-473. Также присутствуют следующие микроэлементы (мг/кг): Fe – 29,6-42,0; Cu – 5,2-7,2; Zn – 21-28,1; Pb – 0,005; As – 0, 01.

Содержание витаминов B1 и B2 в люпине составляет, соответственно,

Табл. 5. Предельно допустимые концентрации антипитательных веществ в кормах для птицы

Корм	Вещества	Предельное содержание
Шрот соевый	Ингибитор трипсина	Активность уреазы 0,1-0,4 pH
Шрот жмых подсолнечный	Хлорогеновая кислота	1,0%
Люпин (зерно)	Хинолизиды	0,008%
Культура	Пентозаны, г/кг	В-глиуканы, г/кг
Ячмень	31-77	26-66
Кукуруза	43-68	0,8-1,7
Пшеница	54-83	4,5-8,5

1,4 и 0,35 мг/100 г, а в сое – 0,435 и 0,175 мг/100 г.

Отдельно надо остановиться на антипитательных веществах, содержащихся во всех зерновых и бобовых культурах. При введении в комбикорма различных бобовых культур необходимо учитывать антипитательные вещества, которые сдерживают усвоение питательных веществ различными животными. Это приводит к дополнительным затратам на кормление. Пре-

Табл. 6. Сравнительные данные по нескольким видам бобовых

Культура	ИЕ/г массы абсолютно сухого вещества	Мг/г массы абсолютно сухого вещества
Соя	250-520	20,0-42,0
Горох	16,0-40,0	1,7-4,5
Люпин белый	2,0-7,0	0,17-0,68
Люпин узколиственный	3,22-4,1	0,21-0,43

Табл. 7. Оценка качества белка, по Мильнеру

Культура	КП, %	БЦ, %
Белок гороха	60,0-91,0	48,0-67,0
Белок сои	76,0-84,0	64,0-80,0
Белок люпина	80,0-89,0	67,0-78,0

дельно допустимые концентрации антипитательных веществ в кормах для птицы установлены ВНИИТИП – нормы приведены в табл. 5.

По таким кормам, как шрот или подсолнечный жмых, установлено предельное содержание хлорогеновой кислоты. Но, по имеющимся данным, ветеринарные лаборатории и лаборатории птицефабрик не имеют методик по определению хлорогеновой кислоты, то есть на птицефабриках этот показатель обычно игнорируется. На такой показатель в люпине, как алкалоиды, разработаны методики их определения. Они аттестованы центром стандартизации и метрологии и имеют свидетельство об аттестации МВИ №032, выданное Ставропольским центром стандартизации.

Кроме этого, низкое содержание ингибиторов трипсина в белковом комплексе люпина – одно из условий его высокой переваримости. Сравнительные данные по многим видам бобовых показаны в табл. 6. Видно, что содержание ингибиторов трипсина в люпине в 100 раз меньше, чем в сое.

Оценку качества белка обычно проводят по двум основным показателям коэффициента переваримости (КП) и биологической ценности (БЦ). Такая оценка, по Мильнеру, представлена в таблице №7. Обратите внимание, что белок люпина имеет самую высокую переваримость в сравнении с другими бобовыми культурами.



Основными зерновыми культурами, используемыми в комбикормах в силу дешевизны и доступности, считаются ячмень и овес.



ЗАВОД НОВОГО ПОКОЛЕНИЯ

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

ВЕТФАРМ

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

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



Из приведенной ранее табл. 2 видно, что все семена люпина сортов селекции ВНИИ люпина не отвечают требованиям предельно допустимых концентраций антипитательных веществ, в частности алкалоидов. Для приведения семян люпина к нормам по содержанию алкалоидов при кормлении птицы, соответствующим табл. 5, проведены исследования по обезгорчиванию люпина, то есть снижению содержания алкалоидов.

Авторами запатентована технология удаления алкалоидов и других антипитательных веществ не только для люпина, но и основных видов зернобобовых культур. Разработаны технико-экономическое обоснование, технический проект, проведен подбор оборудования по запатентованной технологии. Исследованиями авторов установлено, что предлагаемым способом обезгорчивания содержание алкалоидов в семенах люпина доводится до норм, приведенных в табл. 8. Затраты на обезгорчивание люпина могут составить 3,5-4,0 руб. на 1 кг.

Какова питательная ценность люпина как кормовой культуры?

Табл. 8. Показатели кормовой ценности люпина и соевого шрота

Показатели	Люпин узколистный	Соевый шрот
Сухое вещество, г	880,0	880,0
Сырой протеин, г	293,0	449,0
Сырой жир, г	50,0	13,0
Сырая клетчатка, г	143,0	59,0
Нерасщепляемый сырой протеин, %	20,0	20,0
Полезный сырой протеин, г	187,0	258,0
Жвачный азотный баланс, г	17,0	31,0
Преобразуемая энергия, МДж	12,49	12,1
Чистая лактационная энергия, МДж	7,84	7,59
Коэффициент переваримости органической субстанции, %	90,0	91,0
Коэффициент переваримости сырой клетчатки, %	94,0	82,0
Крахмал, г	89,0	61,0
Сахар, г	48,0	95,0
Устойчивый крахмал, г	9,0	6,0

Немецкие ученые провели дополнительные сравнительные исследования кормовой ценности соевого шрота и узколистного люпина в рационе жвачных животных. Они установили, что «1 кг люпина может заменить 720 г соевого шрота, а также 280 г пшеницы или другой зерновой культуры». При этом учитывался лишь протеиновый баланс, так как зерно люпина имеет более высокую энергетическую ценность, чем соевый шрот. Результаты сравнительного анализа приведены в табл. 8.

Качество корма оценивается по наличию в нем лизина. Из табл. 8 и 1 видно, что в люпине лизина содержится 2,28%, а у подсолнечного жмыха – 1,2%, что почти в 2 раза меньше! Избыток жира в подсолнечном жмыхе доходит до 18,0%, в люпине – до 7,0%.

На основании проведенного биохимического анализа рассмотрим, в какой степени эти показатели люпина соответствуют нормам кормления различных групп животных. Для этого используем данные Т. Пирс Лайоне, в которых приведено оптимальное содержание аминокислот в корме цыплят и растущих свиней (до 50 кг жи-

Табл. 9. Оптимальное содержание аминокислот в корме цыплят и растущих свиней (до 50 кг живой массы); процент аминокислот в рационе сравнивается с их содержанием в люпине

Аминокислота	Свиньи	Птица	Содержание в люпине (из разных источников)
Треонин	0,5	0,65	4,1
Глицин	–	0,85	–
Валин	0,4	0,80	4,4
Цистин + метионин	0,5	0,72	2,1
Изолейцин	0,5	0,5	3,7
Лейцин	0,6	1,2	7,5
Тирозин + фенилаланин	0,5	1,3	4,9
Лизин	0,8	1,12	2,48
Гистидин	0,2	0,35	2,12-3,6
Аргинин	0,2	1,0	9,5-11,1
Триптофан	0,2	0,2	1,3

Табл. 10. Ежедневная потребность птицы в питательных веществах, которую может обеспечить люпин

Питательные вещества	Единица	Потребность
Белок и аминокислоты		
Белок	г	19,5
Аргинин	мг	1 110
Гистидин	мг	205
Изолейцин	мг	850
Лейцин	мг	1 250
Лизин	мг	765
Метионин	мг	450
Метионин+цистин	мг	700
Фенилаланин	мг	610
Фенилаланин+тирозин	мг	1 112
Треонин	мг	720
Триптофан	мг	190
Валин	мг	750
Минералы		
Кальций	г	4,0
Хлорид	мг	185
Нефитатный фосфор	мг	350
Натрий	мг	150

вой массы), а процент аминокислот в рационе сравнивается с их содержанием в люпине (см. табл. 9).

Если учитывать питательные вещества для кур мясного направления, предложенные Советом США по экспорту, следует признать, что люпин может в достаточном количестве обеспечить ежедневную потребность птицы в этих питательных веществах (см. табл. 10).

Советом США по экспорту указывается, что минимальное потребление грубого белка обычно рассчитывается для того, чтобы обеспечить достаточное количество существенных аминокислот, потребность в которых известна неточно. Рекомендуемая потребность в грубом белке составляет 18-20 г на курицу при условии идеального набора аминокислот. В этом случае показатели кур, питавшихся кукурузно-соевой мукой, не улучшаются при добавлении лизина и метионина. Хармс дает следующую ежедневную потребность в метионине – 400-478 мг. Им же даются такие значения ежедневного потребления для кур мясного направления, как 1 226 мг аргинина, 223 мг триптофана при 18,6 г грубого белка в день. Из исследований Хармса вытекает, что искусственно полученные аминокислоты



Семена люпина обеспечат комбикорма необходимым количеством насыщенных и ненасыщенных жирных кислот.



Люпин является многофункциональной сельскохозяйственной культурой, дающей до 200 кг азота и фосфора. Он достаточно легко вписывается в севооборот, так как является хорошим предшественником для зерновых культур, а биохимические показатели люпина позволяют заменить им многие зернобобовые культуры, в том числе сою.

плохо усваиваются организмом животных, а это указывает на использование, совместно с зерновыми культурами, люпина, состав которого обеспечит достаточное количество усвояемых аминокислот.

Кроме того, Парсонс приводит следующие данные истинной переваримости таких аминокислот, как лизина: жмых из лущеных семян подсолнечника – 84,0%, муки из семян люпина – 92,0%; как метионина, соответственно: жмых из лущеных семян подсолнечника – 84,0%, муки из семян люпина – 92,0%. Понятно, что истинная переваримость жмыха из нелущеных семян подсолнечника может быть гораздо ниже.

В кормлении птицы используют кормовые жиры животного и рас-

тительного происхождения, отвечающие требованиям первого сорта. Жиры, содержащие повышенное количество свободных жирных кислот и перекисей, применять при кормлении, особенно молодняка, не рекомендуется.

Обеспечение уровня обменной энергии в рационах бройлеров в 2950-3100 ккал, высокопродуктивных несушек в 2650-2780 ккал, других видов птиц до 2900 ккал при использовании зерновых кормов, за исключением кукурузы, вызывает большие трудности. При наличии в комбикормах кукурузы жиры вводятся в меньшем количестве. Следовательно, жиры должны быть неотъемлемым компонентом комбикормов для птицы, которая лучше усваивает растительные масла и животные

жиры, характеризующиеся низкой точкой плавления.

Потребность цыплят в линолевой кислоте составляет 0,9-1,8% от веса рациона. По норвежскому стандарту, корма для бройлеров не должны содержать менее 1,1% линолевой кислоты. Нормы ввода жиров в комбикорма для сельскохозяйственных птиц составляют (в % по весу) для откармливаемых на мясо: цыплят бройлеров – до 5-8%, индюшат – до 3-5%, утят – до 2-3%, гусят – до 3-5%. В табл. 11 представлены данные по составу жиров – олеиновой, линолевой и линоленовой жирных кислот.

Данные табл. 11 указывают на то, что семена люпина обеспечат комбикорма необходимым количеством насыщенных и ненасыщенных жирных кислот.

Из всего вышесказанного следует, что люпин является многофункциональной сельскохозяйственной, или, другими словами, сидератной культурой, дающей до 200 кг азота и фосфора. Он достаточно легко вписывается в севооборот, так как является хорошим предшественником для зерновых культур, а биохимические показатели люпина позволяют заменить им многие зернобобовые культуры, в том числе сою. **СП**

Табл. 11. Данные по составу олеиновой, линолевой, линоленовой жирных кислот, %

Культура	Насыщенные жирные кислоты	Олеиновая	Линолевая	Линоленовая
Соевые бобы	15,0	22,0	54,0	8,0
Люпин узколистный	25,0	32,0	37,0	5,0
Белый люпин	22,0	48,0	19,0	10,0
Рапс	7,0	61,0	21,0	11,0

Вторичная переработка: обвалка и контроль порционирования

Огромный спрос на бескостное мясо грудки стал причиной формирования не только высоких рыночных цен на этот продукт, но и чувствительности покупателя к его качеству. С целью дальнейшего повышения привлекательности для покупателя филе грудки реализуют без кожи, чтобы таким образом гарантировать отсутствие дефектов, подчеркнуть сочность и сохранить нежность.

Качество грудок может заметно ухудшиться как на перерабатывающем предприятии, так и на кухне. Поскольку почти все дефектные части могут быть срезаны или удалены при сортировке, нежность мяса и выход – самые важные задачи, стоящие перед производителями бескостной грудки. Хотя обвалке подвергаются мясо и бедра, и грудки, именно грудное мясо является первоочередной целью обвалки, поскольку оно имеет больший спрос при реализации и в качестве сырья для производства кулинарных изделий.

Созревание

При ранних исследованиях было обнаружено, что в мясе, отделяемом от костей сразу после смерти птицы, появлялась нежелательная жесткость, которая снижалась через некоторое время после убоя. Технология выдержки тушек в течение определенного времени после убоя и перед обвалкой, получила название «созревание». По мере расширения знаний о био-



Нежность мяса и выход – самые важные задачи, стоящие перед производителями бескостной грудки.

химии мышц и мяса стало очевидно, что для предотвращения жесткости мяса необходимо перед обвалкой изменить ход посмертного окоченения. Ранее с этой целью тушку оставляли на ночь или больше, но теперь нормы производства заставляют свесть время созревания к минимуму. В целом на современных заводах охлаждение тушки и передней половинки в течение 4 ч после убоя (приблизительно 2,5-3 ч после охлаждения) представляет собой минимальный срок, требуемый для созревания мяса бройлеров. Этап созревания мяса является достаточно дорогим для перерабатывающих предприятий в результате затрат энергии и труда рабочих, использования производственных площадей, а также снижения выхода вследствие потерь влаги при холодильном хранении. Установлено, что за период созревания бройлер среднего размера теряет от 2 до 3% мяса грудки. В связи с этим ученые на протяжении многих лет пытаются найти способ сокращения периода созревания.

Стоит отметить, что проблемы жесткости мяса затрагивают только части, состоящие из целых мышц, типа филе грудки. Поскольку некоторая доля грудок бройлеров и основная часть бескостного грудного мяса индеек используются для производства реструктурированных продуктов, то подвергать это мясо дополнительному созреванию помимо охлаждения необязательно. Производство цельномышечных филе грудки обычно является основным направлением большинства компаний, поэтому достижение приемлемой нежности мяса при минимальном периоде созревания требует понимания динамики процесса посмертного окоченения и его влияния на мясо.

Посмертное окоченение

Разделка и обвалка тушек до наступления посмертного окоченения (*rigor mortis*) вызывает в мышце нервный импульс и заставляет ее сокращаться. Более того, в этом случае степень сокращения освобожденной

мышцы, не ограниченная строением скелета, будет больше, чем мышцы в составе тушки. После удаления мышцы из тела она охлаждается быстрее, потому что больше не имеет кожного покрова и окружающих мышц, изолирующих ее от окружающей среды. При быстром охлаждении мышцы происходит утечка содержащей кальций жидкости из внутримышечных полостей. Если это происходит сразу после смерти, то количества аденозинтрифосфата (АТФ) может оказаться достаточно для начала сокращения и уменьшения длины саркомера. Такой процесс называется «холодовое сокращение». Степень перекрывания сокращенных нитей влияет на жесткость, потому что мясо, в котором имеется большее количество перекрываний (укороченных саркомеров), становится более плотным, в нем на площадь поперечного сечения приходится большее количество нитей, что ощущается при пережевывании. Также в сокращенных саркомерах остается меньше места для жидкости, следовательно, ее содержание уменьшается. Меньшее количество жидкости означает снижение сочности – показателя, связанного с ощущением жесткости. Отделение мяса от костей – не единственная причина, вызывающая сокращение мышц и жесткость мяса до наступления посмертного окоченения. Кулинарная обработка мяса до *rigor mortis* также приводит к повышению жесткости.

Нельзя путать мясо, жесткость которого вызвана перекрыванием сокращенных волокон («жесткость от сокращения»), с жесткостью мяса, полученного от старых животных. Жесткость старого мяса вызвана, прежде всего, поперечными связями соединительнотканного белка, коллагена. У молодых животных нет поперечной исчерченности коллагена, поэтому он неустойчив к термической обработке и плавится при варке. Коллаген в мясе молодых животных слабо влияет на жесткость. Однако когда животное становится старше, коллаген формирует у него термоустойчивые попе-

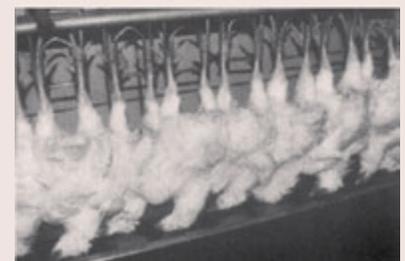
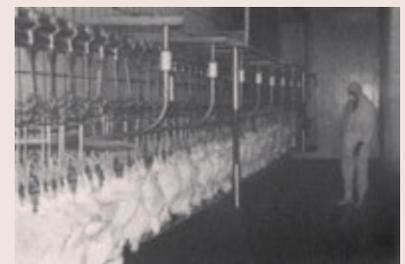
речные связи внутри одной молекулы и межмолекулярные, образуя термоустойчивую пространственную сеть, которая не плавится при варке. Наличие сети коллагеновых волокон делает мясо старых животных жестким, независимо от протекания процесса посмертного окоченения. Эта сеть разрушается только при длительной термической обработке во влажной среде, что объясняет, почему именно этот вид обработки необходимо применять для мяса кур, чтобы получить приемлемую степень мягкости.

Пути снижения жесткости мяса

Одним из общепринятых приемов является простое созревание мяса в холодильной камере в течение трех дней после обвалки. Этого времени достаточно для ослабления мышечной структуры вследствие процессов, вызывающих естественное расслабление мышц. Однако эти три дня могут сократить срок хранения продукта, если только не использовать это время для доставки мяса с предприятия конечному потребителю. Другой способ уменьшения жесткости мяса, отделенного от костей до завершения

«Другой способ уменьшения жесткости мяса – маринование. Добавление жидкости, фосфатов и соли делают его более сочным и менее жестким».

Рис. 1. Устройство для послеубойной электростимуляции на птицеперерабатывающем предприятии (А). Крупный план устройства для электростимуляции (В). Виден контакт голов птиц с заряженной пластиной



посмертного окоченения, – маринование. Добавление жидкости, фосфатов и соли делают мясо более сочным и менее жестким. За счет жидкости повышается влажность, в то время как фосфаты и соль удерживают ее в мышцах и разрушают часть жесткой белковой структуры. Посмертная электростимуляция – третий способ, который фактически предотвращает процессы, в ходе которых мясо становится жестче, и даже размягчает его. При электростимуляции (которая существенно отличается от оглушения птицы перед убоем) импульс тока сразу после обескровливания проходит через тушку, висющую на подвеске. Ток проходит от заряженной пластины, прижатой к голове, и выходит из тушки в месте контакта ног с металлическим крюком. В зависимости от электрических параметров и продолжительности возможны два эффекта. Первый – импульс вызывает сокращение мышцы, ускоряя высвобождение АТФ и начало посмертного окоченения. Второй – импульс вызывает такие сильные сокращения, что белковые нити просто рвутся, нарушая целостность белковой структуры, ответственной за жесткость мышцы. Важно, что при использовании этих способов снижается продолжительность созревания до достижения требуемой нежности мяса. Переработчик должен определить предпочтения своего потребителя и затем выбрать необходимую степень нежности мяса. Далее можно выбирать способ сокращения периода созревания или комбинировать их.

Контроль размера и однородности порций

Контроль порций можно рассматривать как попытку установить единые нормы размера порций, их внешнего вида и качества. Контроль порций особенно важен при розничной продаже, поскольку покупатель, желающий приготовить мясо дома, предпочитает кусочки одинаковых размеров из-за простоты их приготовления (одинаковое время, температура, способ приготовления) и потребления (одинаковые внешний вид, степень готовности).

Производство частей тушки облегчается естественной пригодностью каждой части в качестве уже готовой порции. Это особенно важно для ресторанов, специализирующихся на

жареных продуктах из цыплят (fried chicken restaurant), где каждый кусок должен содержать равное количество мяса, чтобы клиент получал одинаковое количество продукта независимо от того, какая часть тушки ему досталась. Это стало одной из причин внедрения девятикусковой разделки тушки. Решение заключалось в разделке грудки на три части и отделении крыла, чтобы включить часть грудного мяса в состав части с крыльями. Эта схема разделки была более равномерной. Далее контроль порций сводится к сортировке тушек по массе, благодаря чему все части данного вида (например, бедро) будут примерно одинакового размера. Весы для взвешивания тушек обычно находятся рядом с конвейером навешивания. Когда подвеска с птицей проходит весы, тушка сбрасывается в приемник для разделки на части. Стоит отметить, что сортировать можно и еще живую птицу. Большинство производителей используют отдельные породы и (или) осуществляют убой птиц определенного возраста, чтобы боль-

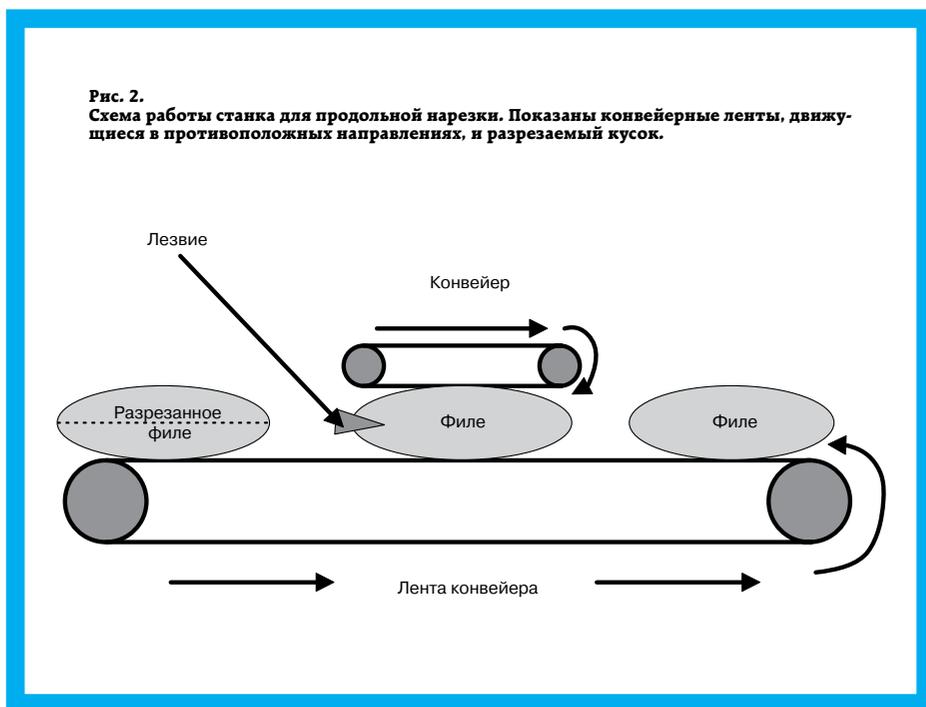
шинство тушек соответствовало заданному весовому диапазону.

В связи с высокой ценностью и разнообразными возможностями использования филе грудки можно порционировать разными способами. Прежде всего, следует срезать соединительную ткань, пленки и жир с краев. Эта сложная операция в большинстве случаев все еще выполняется вручную. В зависимости от количества мышечной ткани такое сырье (обрезь, или тримминг) можно использовать при производстве реструктурированных продуктов, например наггетсов. Конечно, зачистка приводит к увеличению дополнительной стоимости филе, поскольку облегчает его

последующую обработку, снижает потери при подготовке порции к кулинарной обработке, увеличивает однородность продукта. За счет более высокой цены зачищенного филе покрываются все дополнительные производственные расходы и образуется прибыль, связанная с удобством обращения с такой порцией. После зачистки куски филе перемещаются на высо-

«Понижение рН во время посмертного окоченения оказывает влияние на функциональные свойства белков и на продукты глубокой переработки».

Рис. 2. Схема работы станка для продольной нарезки. Показаны конвейерные ленты, движущиеся в противоположных направлениях, и разрезаемый кусок.



коскоростном конвейере и проходят несколько весов, каждые из которых настроены на определенную массу. Когда кусок соответствующей массы попадает на весы, в компьютер подается сигнал, приводящий в действие рычаг для скидывания филе в приемник. Компьютер может также отслеживать производительность и статистику.

Совершенствование порционирования достигается путем разделения филе вертикальными или горизонтальными разрезами на части меньшего размера. Куски определенной длины, ширины и высоты могут быть нарезаны с помощью комбинации таких разрезов. Вертикальные ножи формируют длину и ширину куска. Эта операция может быть выполнена вручную или, что гораздо быстрее, машиной. В машине используются камера и компьютер, создающий цифровой образ движущегося по конвейеру филе. Учитывая заданные параметры куска, компьютер определяет оптимальный способ разреза. Затем компьютер дает команду ножам. Такие устройства обычно оснащены водяными ножами – точно сфокусированными струями воды под большим давлением. Эти струи легко проходят через мягкую ткань мышцы. Как правило, таким образом вырезают центральную часть, а края потом используют в реструктурированных изделиях.

Горизонтальная нарезка формирует куски заданной толщины и иногда называется «продольной». Для нее кусок проходит между двумя лентами конвейера через горизонтально расположенное лезвие или водяной нож (рис. 2). Вторая лента фиксирует кусок для разрезания ножом. Расстояние между лезвием и лентами определяет толщину филе и отрегулировано согласно требованиям заказчика. Часть филе, имеющая исходную поверхность мышцы (от грудины), ценится выше, потому что она почти идентична первоначальной мышце. Куриное филе разрезается вдоль только один раз, тогда как филе индейки может разрезаться вдоль

«Контроль порций важен при розничной продаже, поскольку покупатель, желающий приготовить мясо дома, предпочитает кусочки одинаковых размеров».

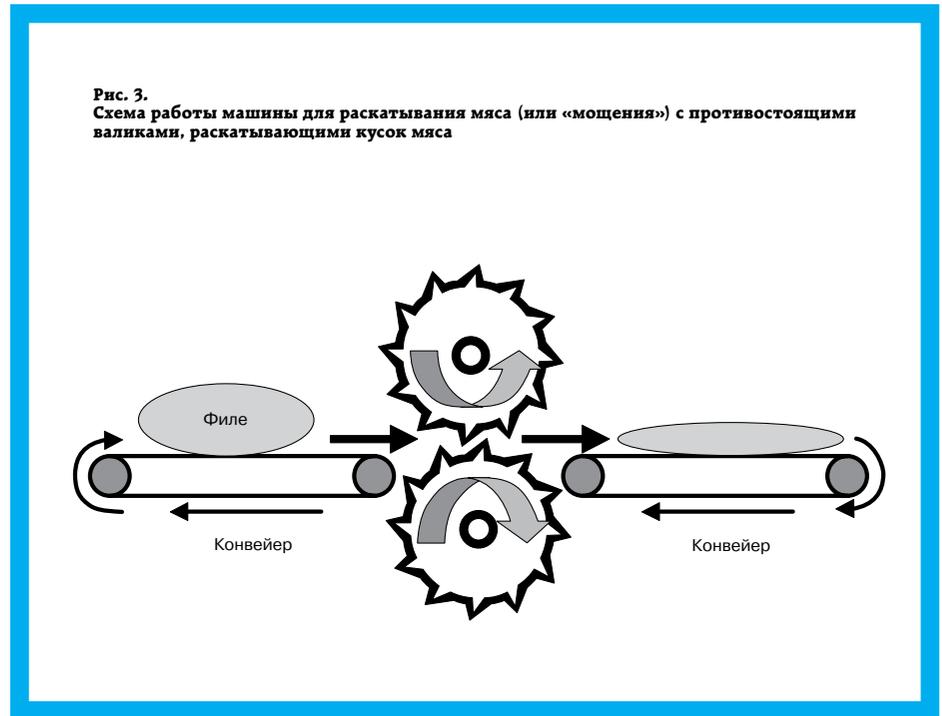


Рис. 3. Схема работы машины для раскатывания мяса (или «мощения») с противостоящими валиками, раскатывающими кусок мяса

несколько раз в связи с большей толщиной.

Конечный этап формирования размеров куска филе – его обработка на станке для раскатывания, которая иногда называется «мощением». Филе проходит между двумя близко расположенными цилиндрическими валиками с выступами на поверхности (рис. 3). Филе сдавливается между валиками, которые раскатывают его, уменьшая толщину и увеличивая длину и ширину куска. Выступы протыкают соединительную ткань эпимизия, увеличивая площадь поверхности для впитывания маринада и улучшая нежность.

Помимо размера, важной задачей при переработке мяса является однородность цвета. Генетические особенности, предубойный тепловой стресс и скорость охлаждения могут вызвать бледность мяса и уменьшение его влагоудерживающей способности. На некоторых предприятиях при сортировке бледные филе не допускаются к дальнейшей переработке, поскольку их низ-

кие функциональные характеристики могут стать причиной вариаций качества продукции. Мясо PSE (pale, soft, exudative – бледное, мягкое, водянистое) и DFD (dark, firm, dry – темное, плотное, сухое) представляют собой два аномальных состояния мяса, связанных с обменом веществ в мышцах. Изменения цвета также важны при розничной торговле филе грудки в упаковке. Кроме состояний PSE и DFD, на изменение цвета может влиять концентрация пигментных мышечных белков типа миоглобина и белков крови типа гемоглобина. Поскольку в упаковке рядом обычно уложены четыре или больше кусков филе, изменение цвета одного очень заметно и приводит к отказу потребителей от приобретения всей упаковки. Многие производители сортируют филе по цвету, укладывая однородные куски в одну упаковку.

В результате вторичной переработки происходит значительное повышение стоимости продукта, и, таким образом, на этом этапе образуется значительная часть прибыли предприятия. Производство отдельных частей и филе грудки является основным направлением деятельности современных перерабатывающих предприятий и представляет собой превосходный пример формирования дополнительной стоимости. **СП**

Решения для подачи, нарезки и укладки продуктов

Прежде чем продукт будет упакован и запечатан, он должен пройти несколько важных подготовительных процессов, в том числе его необходимо красиво нарезать и уложить. Компания с мировым именем «Вебер Машиненбау ГмбХ Брайденбах» (Weber Maschinenbau GmbH Breidenbach) представляет на ведущей международной выставке Interpack в Дюссельдорфе высокотехнологичные решения для обработки колбасы, ветчины и сыра.

Уже 30 лет группа компаний «Вебер» является крупнейшим производителем и поставщиком систем нарезки для продуктов питания. В ассортиментной линейке компании числятся высокоскоростные машины для нарезки (Slider), ледогенераторы (Icer), шкуроемные машины для мясных и рыбных продуктов (Skinner), а также роботы и автоматические укладчики продуктов в упаковочную машину. В области слайсеров «Вебер» является мировым лидером. В ходе выставки Interpack 2011 года будут представлены самые популярные и продаваемые системы нарезки фирмы «Вебер». Также будут показаны слайсеры с дисковыми и серповидными системами нарезки, модели 905, 804, 604, и слайсер для бекона 702.

Слайсер 905 является флагманом в портфолио компании «Вебер». Со скоростью 1 500 рез/мин. и шириной камеры резки в 620 мм эта линия может перерабатывать большие объемы продукта за очень короткое время. Более компактные модели 804 (серповидные ножи) и 604 (дисковые ножи) привлекают клиентов возможностью автоматической загрузки, что позволяет осуществлять загрузку продукта с необыкновенной точностью позиционирования. Слайсер для беко-

на 702 представляет собой, что понятно уже из названия, машину, соответствующую специальным требованиям для нарезки бекона. «Мы часто слышим от наших клиентов, что именно этот продукт становится все более популярным, и не только в Европе, но и по всему миру, – говорит **директор по продажам компании «Вебер Машиненбау» Дитмар Болен**. – Мы незамедлительно реагируем на такие тренды, чтобы наши клиенты могли немедленно реагировать на возникающий спрос. Слайсер для бекона работает практически без пауз для загрузки продукта, и тем самым эта модель отвечает всем ожиданиям наших покупателей». Независимо от модели, все слайсеры – флагман 905, компактные модели 604 и 804 или для специального применения 702 – построены по особому гигиеническому дизайну компании «Вебер». Использование высококачественной нержавеющей стали, закругленные и отшлифованные углы и возможность легко снять и почистить все компоненты загрузочной системы гарантируют высшую степень защиты продуктов питания.

Что касается безопасности: не менее интересны и выставляемые решения для транспортировки и укладки перерабатываемого продукта. Так, например, робот-манипулятор сводит возможность загрязнения продукта в процессе обработки к минимуму, при этом производительность значительно выше по сравнению с ручной укладкой в упаковочную машину. Благодаря разработанным в компании «Вебер» транспортерам подачи и укладки, компания может реализовывать проекты и с длинными линиями, по которым продукт безопасно и точно доставляется от слайсера до упаковочной машины. Независимо от типа машины – слайсер, робот или укладчик – все системы выполнены с высочайшим качеством «Made in Germany».

«Высокое качество продукта и успешная совместная работа с нашими клиентами являются в итоге основными причинами нашего успеха», – объясняет Дитмар Болен.

Все, кого заинтересовали предложения компании, смогут ознакомиться с ее слайсерами и роботами в павильоне 5, на стенде В-23. **■**

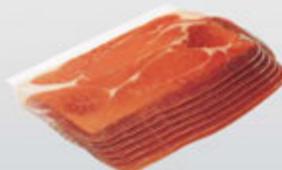
* ВИЗИТНАЯ КАРТОЧКА КОМПАНИИ

Группа компаний «Вебер» включает в себя три завода в Германии и дочерние предприятия во Франции, Голландии, Польше, Чехии, Румынии, России и США и является крупнейшим международным игроком на рынке оборудования для мясной промышленности. Клиенты по всему миру рассчитывают на высокоскоростные системы нарезки high-tech компании из Брайденбаха. Портфолио предприятия содержит на сегодняшний день комплексные решения для переработки мяса. Слайсеры, роботы, шкуроемные машины, ледогенераторы и многие другие продукты марки «Вебер» позволяют нашим клиентам значительно увеличить эффективность работы их предприятий.

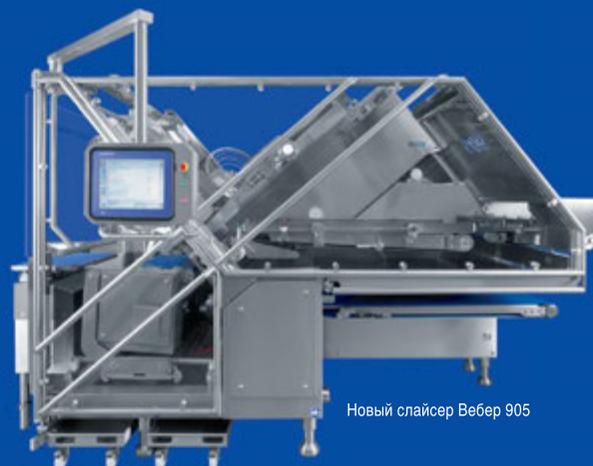
На уровень выше



Посетите нас на выставке Интерпак -
павильон 5, стенд В23



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



Новый слайсер Вебер 905

weber[®]
The High Tech Company

Вебер Рус о.о.о.
4-ый Вятский переулок, д. 18, к. 2 · 127287, Москва
Тел.: +79853637788 · ru@weberweb.com
www.weberweb.com



Подогревая успех



При всем многообразии оборудования для варки, копчения и охлаждения, камера SCHALLER THERMOSTAR® занимает лидирующие позиции в этой сфере. Представленные на рынке более 10 лет варочные и коптильные камеры SCHALLER LEBENSMITTELTECHNIK® демонстрируют высокие технические стандарты и максимальную надёжность в эксплуатации.

Уникальный симбиоз технических и технологических решений, предлагаемых компанией SCHALLER LEBENSMITTELTECHNIK®, поможет Вам произвести продукты, которые придутся по вкусу Вашим покупателям!



SCHALLER® LEBENSMITTELTECHNIK

Превратим идею в Ваш успех!

SCHALLER LEBENSMITTELTECHNIK®

ЗАО "ШАЛЛЕР"

РФ 115054, Москва

Павелецкая площадь, дом 2, стр. 2

Тел.: +7-495-797 63 33, Факс: +7-495-797 63 44

e-mail: office.moskau@schalleraustria.com

SCHALLER TECHNOLOGY® | WIBERG® | STAR MIX® | PEBÖCK
ITEC® | VORAN® | FREUND | HOLAC® | LASKA | SEPAMATIC® | KNECHT
INJECT STAR® | FOMACO | REX® | TIPPER TIE TECHNOPACK®
TIPPER TIE ALPINA® | SCHALLER THERMOSTAR® | DOLESCHAL
HOEGGER | WEBER® | MAREL | HEINEN FREEZING
SEALPAC® | KOMET | BIZERBA | HAAS



Компания: **ООО «Стимул-Инк»**
141241, МО, г. Пушкино,
мкр. Мамонтовка, ул. Рабочая, д. 1,
тел.: +7 (495) 220-77-20, 220-15-03,
220-15-04, 765-90-97,
факс: +7 (496) 539-23-21,
e-mail: 2207720@mail.ru
www.stimulink.ru



Конструируем инкубаторий

Промышленные инкубатории необходимо планировать таким образом, чтобы максимально изолировать зоны обработки яйца, инкубации и вывода, обработки молодняка. Это достигается планировочным решением помещения здания, организацией общеобменной вентиляции, дезинфекционными барьерами.

Специалисты компании «Стимул-Инк» готовы предоставить объемно-планировочное решение вновь создаваемых и модернизируемых предприятий с указанием всех необходимых помещений и оборудования. Организация внутреннего пространства инкубатория подчинена принципу «непересечения» потоков грязной и чистой тары, яиц и молодняка птицы.

В залах инкубации и вывода необходимо поддерживать режим температуры и влажности – как правило, за микроклимат отвечает система общеобменной вентиляции. Расчет системы выполня-

ется проектной службой «Стимул-Инк», монтажная группа устанавливает оборудование на объекте.

Обязательным условием является наличие ровного пола с твердой, нескользящей поверхностью. Дверные проемы должны обеспечивать быструю и безопасную транспортировку телег с яйцом и молодняком птицы.

Размещение инкубаторов в залах инкубации и вывода должно, с одной стороны, обеспечивать удобство и оперативность производственных работ, с другой – доступность обслуживания узлов и агрегатов инкубаторов.

Особое внимание при инкубировании современных кроссов птицы следует уделять отводу избыточного тепла во второй фазе инкубации во избежание перегрева эмбрионов. Кроме этого, немаловаж-

Интересным направлением является создание циркуляционной системы охлаждения.

ной является возможность внесения корректировок в режим инкубации, естественно, необходима четкая работа исполнительных механизмов поддержания температуры и влажности, поворота яиц. Очень важно поддерживать однородность среды внутри камеры инкубатора. Интересным направлением, по мнению

руководства компании, является создание циркуляционной системы охлаждения.

Все системы и агрегаты инкубаторов «Стимул-Инк» эффективно решают задачи современных предприятий. Система пухоудаления выводных инкубаторов ИВ-18-СТИ на данный момент является наиболее эффективной, экономичной и простой в эксплуатации и обслуживании. Вообще отличительная особенность инкубаторов «Стимул-Инк» – простота сборки и эксплуатации при высоких показателях вывода и незначительных затратах.

Немаловажным доводом в пользу выбора компании является качественное сервисное обслуживание, своевременная поставка расходных материалов. Специалисты «Стимул-Инк» проводят расчет количества камер, основываясь на производственных мощностях птицефабрики. Монтажная группа осуществляет монтаж (шеф-монтаж) инкубаторов. Сервисная служба всегда находится во взаимодействии с организациями, где было установлено оборудование «Стимул-Инк», производя гарантийное и постгарантийное обслуживание, поставку запасных частей, работы по его модернизации. ■

* ВИЗИТНАЯ КАРТОЧКА КОМПАНИИ

«Стимул-Инк» является производителем и поставщиком промышленных инкубаторов марок ИП-36-СТИ, ИВ-18-СТИ, а также фермерского универсального инкубатора «Стимул-4000».

Одной из стратегических задач компании является создание комплекса оборудования современного инкубатория, включая общеобменную вентиляцию, конвейеры сортировки яйца, обработки молодняка птицы, перекладки и овоскопирования.



Компания:

ГК «Холод Экспресс»

г. Санкт-Петербург,

тел./факс: +7 (812) 320-94-37

e-mail: Holod@expressholod.ru

www.expressholod.ru

Сопровождение процессов птицепереработки

В последнее время спрос на мясо птицы растет. Идет реконструкция существующих птицефабрик, строительство новых. Более жесткие требования предъявляются к качеству продукции, а высокое качество достижимо только при полном соблюдении технологического процесса и применении современного оборудования переработки. Особое внимание уделяется эффективным методам охлаждения и заморозки продукции после убоя.

Компания «Холод Экспресс» предлагает комплекс услуг по поставке, производству, монтажу и пуско-наладочным работам холодильных систем для всех циклов термической обработки мяса птицы (кондиционирование цехов, охлаждение, заморозка, хранение).

За последние годы компания не только приобрела солидный опыт в реализации проектов по холодоснабжению пищевых производств, но и зарекомендовала себя как надежный партнер в решении нестандартных технологических задач, стоящих перед предприятиями по переработке птицы. Компания работает только с современным оборудованием от ведущих мировых производителей и является официальным дистрибьютором широкого перечня комплектующих. Кроме того, в прошлом году группа «Холод Экспресс» расширила производственные мощности. Производство площадью более 5 тыс. м² позволяет осуществлять одновременную сборку более 30 компрессорных агрегатов, в том числе до 20 промышленного типа.

За последние три года холодильная фирма завершила более двух десятков проектов по комплексному холодоснабжению крупных птицеводческих комплексов России. К числу реализованных решений относятся популярное сегодня воздушно-капельное охлаждение птицы (гидроаэрозольно-испарительное охлаждение); шоковая заморозка в туннелях и камерах; производство

и монтаж установок с пленочными испарителями для получения ледяной воды 0,5...1,5 °С (шнековое охлаждение тушек птицы в ваннах); системы вентиляции и кондиционирования технологических и производственных цехов, экспедиций, транспортных коридоров.

Одним из наиболее эффективных методов сегодня является воздушно-капельный способ охлаждения тушек, позволяющий снижать капитальные и эксплуатационные затраты по сравнению с другими схемными решениями. При его применении тушка бройлера охлаждается за 1-2 часа (в зависимости от мощности холодильного оборудования) и полностью исключается риск замораживания продукции.

Также в современных условиях все большую актуальность приобретают вопросы энергоэффективности. Поэтому помимо основных решений по охлаждению птицы, «Холод Экспресс» уделяет огромное внимание разработке и реализации энергосберегающих технологий для систем холодоснабжения, вентиляции и кондиционирования предприятий. Помимо традиционных методов энергосбережения, связанных с уменьшением тепловых потерь через ограждающие конструкции зданий и сооружений, компания реализует новые инженерно-технические решения специализированного характера, которые обеспечивают существенное снижение энергопотребления. К их числу относятся частичная либо полная рецир-

куляция воздуха, фрикулинг, системы рекуперации, в частности рекуперация тепла в теплообменниках пластинчатого типа, использование тепловых насосов, абсорбционных машин, аккумуляторов холода.

При комплексном холодоснабжении предприятия по убою птицы 6 тыс. голов/час экономия электроэнергии составляет до 20 млн руб. в год!

Среди предприятий, где «Холод Экспресс» произвела комплексное холодоснабжение, – крупнейший в России птицекомплекс «Приосколье», на котором реализованы система ВКО и установка шоковой заморозки продукции. Для агропромышленной группы «Ресурс» «Холод Экспресс» произвела и поставила 16 промышленных агрегатов на базе компрессоров «Howden» суммарной холодопроизводительностью более 5 мВт, а также осуществила реконструкцию системы ВКО. Кроме того, в числе клиентов компании – птицефабрика «Вельская», «Павловская», «Михайловская» и др.

Эффективно используя имеющиеся ресурсы, с каждым новым проектом компания берет все более сложные задачи. Повышение эффективности реализации проекта достигается за счет индивидуального подхода к клиенту. Это особый подход, в котором технические решения, производство, цены и сервис выстроены вокруг заказчика и его требований.

В рамках комплексной реализации проектов «Холод Экспресс» осуществляет функции генерального заказчика, производя все необходимые строительные работы «под ключ».

Более подробно с этими и другими предложениями группы «Холод Экспресс» можно познакомиться, посетив стенд №2.02 (зал №7) на выставке «Индустрия холода. Мясная промышленность. Куриный Король» (17-19 мая, Москва, Крокус Экспо). ■

Воздушно-капельный способ охлаждения тушек позволяет снизить капитальные и эксплуатационные затраты.

ЛИДЕР В КАЧЕСТВЕ – ЛИДЕР В ЦЕНЕ

ХОЛОД ЭКСПРЕСС

КОМПЛЕКСНОЕ ОСНАЩЕНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ
ПО МЯСО- и ПТИЦЕПЕРЕРАБОТКЕ
СТРОИТЕЛЬСТВО ОБЪЕКТОВ “ПОД КЛЮЧ”

При комплексном холодоснабжении предприятия по убою птицы 6 тыс. голов/час экономия электроэнергии составляет до 20 млн. рублей в год



ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ПРОЕКТИРОВАНИЕ



ЭНЕРГОСБЕРЕГАЮЩИЕ ТЕХНОЛОГИИ



ВОЗДУШНО-КАПЕЛЬНОЕ ОХЛАЖДЕНИЕ



СКОРОМОРОЗИЛЬНЫЕ АППАРАТЫ



ШОКОВАЯ ЗАМОРОЗКА



Ждем Вас на выставке
«Куриный Король-2011»
17-19 мая 2011
Москва, Крокус Экспо
Павильон 2, Зал 7, стенд 2.02

ХОЛОДИЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ОТ ЛУЧШИХ МИРОВЫХ ПРОИЗВОДИТЕЛЕЙ

● ПРОЕКТ

● ПРОИЗВОДСТВО

● МОНТАЖ

● СЕРВИС

Санкт-Петербург / (812) 320-94-37, 240-20-00 / WWW.EXPRESSHOLOD.RU



Компания: **ООО Поли-клип Систем Руссланд**

г. Москва, ул. Гризодубовой, д. 1а,
тел.: +7 (499) 530-18-05 / 530-01-94,
+7 (495) 725-09-60 / 61,
факс: +7 (499) 530-18-46,
+7 (495) 725-09-62

e-mail: polyclip@polyclip.ru
www.polyclip.com

Новая веха в технологиях клипсования

Динамика, скорость и высочайшая надежность автомата двойного клипсования FCA 160 повышают эффективность производства колбас при поддержке высокого уровня автоматизации. Многочисленные технические новшества обеспечивают FCA 160 звание самого продуктивного и универсального автомата клипсования в мире.



Скорость и гибкость, каких не было раньше

Его непревзойденные возможности по диапазону клипсуемых калибров – результат новой конструкции фаршевытеснителя, новых суперкрепких клипс и простой перенастройки с одного типа продукта на другой.

FCA 160 клипсует любые оболочки – искусственные, фиброзные или коллагеновые – со скоростью до 160 тактов в минуту.

Производительность зависит от конкретного продукта и оболочки. Выбор диаметров предлагает максимум гибкости и продуктивности: от 38 до 160 мм – такой диапазон говорит сам за себя и универсально подходит для широкой программы ассортимента продукции.

Автоматический и саморегулирующийся процесс

Высокий уровень автоматизации FCA 160 обеспечивает любые потребности производства.

Возможно осуществление процесса постоянного контроля за введенными параметрами производства каждого продукта. А именно: клипсатор автоматически проверяет соответствие матрицы размеру клипс, степени обжатия клипсы и диаметру отверстия фаршевытеснителя.

Если выявляется несоответствие заданным параметрам, то на дисплее появляется соответствующее

сообщение о том, что оператор должен сделать, подтвердив корректировку на дисплее. Эти данные сохраняются, и их всегда можно отследить.

Механизм подачи клипс и датчик отслеживания последней клипсы на бобине ускоряют процесс подготовки машины к каждому очередному пуску и обеспечивают ее максимальную рентабельность.

Во избежание случайного сбоя настроек система управления грамотно разделяет уровни доступа для оператора, наладчика и сервиса отдельными паролями.

Больше нарезки с каждого батона колбас

Зажим клипсы при клипсовании стал еще крепче благодаря новой конструкции фаршевытеснителя и абсолютно новому поколению клипс. Клипсы новой формы зажимают оболочку симметрично ровными складками, как если бы ее плиссировали, при этом закрытая клипса обладает большой удерживающей силой. Такое плотное клипсование создает защитный барьер от бактерий, что ведет к более длительному сроку годности продукта, в зависимости от типа оболочки. В результате колбасы имеют более привлекательный вид, с красивыми и плоскими кончиками батончиков. Комбинация нового фаршевытеснителя и новой формы клипс делают кончики батончиков более плоскими, увеличивают площадь для нарезки батончиков колбас, а значит, увеличивают и прибыль.

Впервые в клипсаторе!

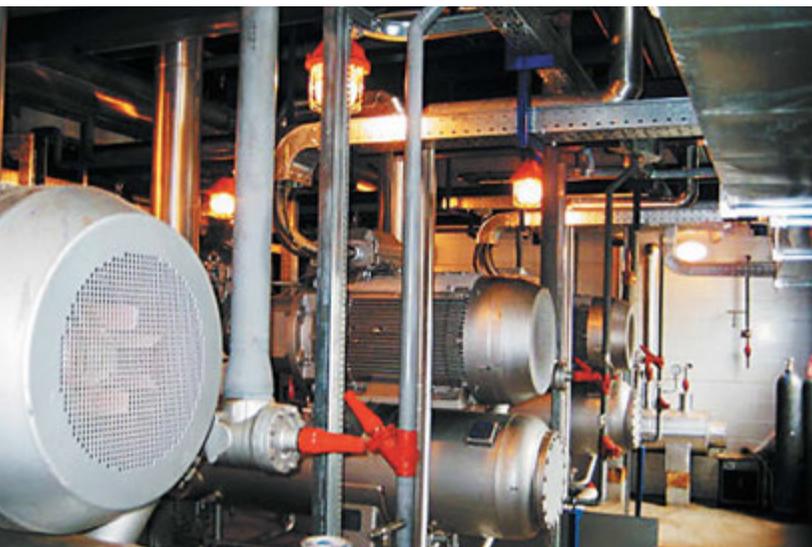
Poly-clip System единственный в мире производитель, предлагающий клипсаторы с централизованной смазочной системой. Теперь такой важный этап, как смазка, невозможно пропустить. Автоматическая смазочная система снижает износ машины, предотвращает вынужденные простои, повышает надежность. При этом низкие эксплуатационные расходы ведут к экономичности производственного процесса и уверенности во вложенных средствах. ■

FCA 160 клипсует любые оболочки – искусственные, фиброзные или коллагеновые – со скоростью до 160 тактов в минуту.



ХОЛОДИЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПТИЦЕПЕРЕРАБАТЫВАЮЩЕЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

ПРОЕКТИРОВАНИЕ. ПРОИЗВОДСТВО. МОНТАЖ. СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ



Производство современных способов охлаждения тушек птицы: воздушно-капельный, погружением в холодную воду, воздушный. Охлаждение тушек птицы до температуры $+2 - +4^{\circ}\text{C}$.

Производство камер шоковой заморозки тушек птицы производительностью от 300 до 2000 кг/час.

Производство камер хранения охлажденной и замороженной продукции, работающих в температурных режимах от $+4$ до -35°C .



Выполненные объекты:
Производственная компания «Оптифуд» птицефабрика «Надежда»,
Калужская птицефабрика, Линдовская птицефабрика,
Кировхлеб, птицефабрика «Владимирский бройлер»,
птицефабрика «Ярославский бройлер»,
Сыктывкарский мясокомбинат, Вельская птицефабрика.

ЗАВОД ХОЛОДИЛЬНОГО И ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ОБОРУДОВАНИЯ

141070, Россия, Московская область, г. Королев, ул. Циолковского, д. 2А.

Тел.: +7 495 502-8171 (многоканальный). Факс: +7 495 502-8170.

E-mail: info@prostor.ru, www.prostor.ru



Очистные сооружения

Производители мяса птицы являются типичными потребителями большого количества воды. При убойе птицы расход воды на одну голову составляет до 15 л, что позволяет произвести 1,5 кг мяса птицы. Абсолютно нормально, что типичное предприятие по переработке птицы генерирует в день 1000-2000 м³ сточных вод.

Данные сточные воды содержат жиры, белки и углеводы, жир, кровь, кожу и перья птиц, а также изрядное количество песка и других неорганических веществ. Содержание загрязняющих веществ может быть определено путем различных показателей, включая БПК, концентрацию взвешенных твердых частиц, ХПК и содержание жиров, масел и нефтепродуктов.

Производители мяса птицы обязаны удалить большую часть всех растворимых и органических веществ, содер-

жащихся в сточных водах, перед непосредственным их сбросом.

Точная конфигурация зависит от запрашиваемого качества очищенных стоков и возможного повторного использования воды в целях орошения.

Aqua Industrial Watertreatment является специалистом в области разработки индивидуальных решений, исходя из требований заказчика, особенно в птицеперерабатывающей сфере. Техническая поддержка предоставляется 24 часа в сутки, 7 дней в неделю.

Осуществив 3200 проектов в более чем 92 странах, мы сможем решить Ваши проблемы относительно очистных сооружений!

Более подробную информацию о нашей компании Вы можете найти на нашем сайте www.mps-aqua.nl

AQUA
industrial watertreatment

mps
meat processing systems

Butina®

Anitec®

3200
проектов
в 92
странах



Сервис
24/7



Иновации



Производитель
комплексных
линий

Под ключ



AQUA Industrial Watertreatment

AQUA Industrial Watertreatment - является специалистом в области поставки, разработки, производства, установки и эксплуатации систем для очистки промышленных сточных вод, утилизации отходов и обезвоживания.

Для более подробной информации обращайтесь к региональным менеджерам по продажам:

Овсянников Игорь
Моб: +7 985 171 9445
E: i.ovsiannikov@mps-group.nl

Цой Денис
Моб: +7 915 021 2881
E: d.tsoy@mps-group.nl

www.mps-group.nl



ХОЛОД С ЮВЕЛИРНОЙ ТОЧНОСТЬЮ

ООО «ОК»

www.ok-ref.ru

тел.: +7 (812) 740-22-65,
факс: +7 (812) 740-55-48
e-mail: office@ok-ref.ru

Приглашаем 17-19 мая 2011 года посетить
стенд ООО «ОК» 38.Н2, 8 зал
на Международной выставке

**«Мясная промышленность.
Куриный Король / VIV Russia 2011»**

и **«Индустрия Холода / Refrigeration Industry»**

Россия, Москва,
МВЦ «Крокус Экспо», 2 павильон



Автор:



Михаил Черников,
менеджер проекта

Компания:

ЗАО «ЛИПСИЯ»,
г. Санкт-Петербург,
Красногвардейский пер., д. 23, лит. В, Е,
тел./факс: +7 (812) 77-77-217,
e-mail: info@lipsia.ru
www.lipsia.ru

Внутризаводская логистика: алгоритм разработки проекта

В связи с ростом потребительского спроса на продукцию российских птицефабрик стала актуальна внутризаводская логистика, а именно – оптимальная организация процессов на этапе разделки, упаковки, заморозки и учета готовой продукции.

Нормальное функционирование предприятия по переработке мяса птицы обусловлено внедрением логистических технологий и современным оборудованием производства компании «Липсия».

Единого рецепта по внутризаводской логистике не существует. Есть только общий алгоритм разработки проекта и его последующей реализации. Детали уточняются индивидуально для каждой птицефабрики, в зависимости от специфики технологического процесса, расположения производственных объектов, номенклатуры выпускаемой продукции и т. д.

Рассмотрим основополагающие факторы внутризаводской логистики, реализованные компанией на российских птицефабриках.

Тушка птицы, пройдя процесс охлаждения, по подвесным путям попадает на весовую станцию сбрасывания. Здесь происходит сброс калиброванной целой тушки в лотки по весу. Те тушки, которые не проходят по весу, переходят дальше на разделку. Одновременно тушки проходят качественный отбор по внешнему виду с помощью камер технического зрения и, если бракуются на данном этапе, также поступают или на разделку, или на механическую обвалку и дальнейшее приготовление фарша.

Тушки, которые прошли этап взвешивания, берутся оператором из лотка, упаковываются в индивидуальный пакет и укладываются в коробку. Таким образом, в ходе данной операции мы получаем коробку с определенным количеством упаковок и одинаковым весом тушек в каждой. При этом на коробку может быть уже нанесен определенный штрихкод с полной информацией о продукте. Коробка без штрихкода ставится на весы с принтером, который выдает наклейку с обозначением веса, вида продукции, количества упаковок в коробке. После этого коробка по отводящей конвейеру попадает в общий поток и далее поступает либо на охлаждение, либо на заморозку.

Одновременно с упаковкой в пакеты существует возможность укладки тушки на подложку. С весо-



вой станции сбрасывания тушка отводится на фасовочный стол многоярусного конвейера. Оператор укладывает тушку на подложку и отправляет ее на второй ярус конвейера для дальнейшей упаковки. Упаковочная машина обтягивает тушку на подложке пленкой. Затем продукт взвешивается и наносится этикетка со штрихкодом. После этого оператор укладывает упакованные тушки на подложках в короб, ставит на весы. После определения веса принтер выдает общую этикетку, которую оператор наклеивает на короб. Далее гофрокороб подхватывается отводящей линией в общий поток для охлаждения или заморозки.

Тушка, не прошедшая весовую станцию сбрасывания, поступает на разделочную линию. Части птицы либо упаковываются на подложки и поступают в гофрокоробах на заморозку в картонфризер, либо идут валом через инъектор, конвейер стекания и подмораживатель в морозильную камеру со спиральным конвейером.

Одной из первых операций по разделке тушки является обрезка крыльев. Для удобства укладки крыльев на подложки применяют метод «косячка», для чего разделяют их на правое и левое. На данном этапе очень важно рассчитать количество операторов в зависимости от производительности линии. Здесь подходит конвейер на модульной пластиковой ленте с разделительной планкой посередине. Сброс происходит по обе стороны многоярусного конвейера, и операторы упаковывают на подложки только левые или только правые крылья.

На участке разделки грудки возможны два варианта: филе или целая грудка. Грудка на кости по конвейеру попадает на участок автоматической филетировочной машины, где снимается кожа, отделяется киль и на вы-

ходе получается филе. Если есть заказ на часть курицы под названием «грудка на кости», то неразделанная грудка поступает на отдельный многоярусный конвейер, упаковывается, укладывается в гофрокороб и далее перемещается в зону охлаждения или заморозки.

На участке разделки ножек одновременно можно получить либо окорочок, либо голень и бедро. Здесь предусмотрен конвейер с разделительной перегородкой. Она нужна для того, чтобы при одновременном сбросе бедра и голени происходила их укладка на разные подложки по обе части многоярусного конвейера.

Продукт, уложенный на подложки, поступает в упаковочные аппараты, взвешивается весами и укладывается в гофрокороба. Затем наклеивается этикетка со штрихкодом, и по отводящим конвейерам гофрокороб встраивается в общий поток продукции.

Все гофрокороба сортируются сканером по штрихкоду и перемещаются либо в камеру хранения охлажденной продукции, либо в камеру заморозки. Они формируются в группы и увозятся на палетах в цех охлаждения. На данном этапе возможно формирование операторами палет из гофрокоробов с разным типом продукта. После формирования такой палеты оператор сканирует каждую коробку, определяет вес палеты и заносит данные в промышленный компьютер на своем рабочем месте. После чего формируется сигнал на принтер штрихкодов и печатается групповая наклейка с полной информацией о содержимом палеты. Информация сразу же передается в систему 1-С Бухгалтерии, связывающую все предприятие в единую сеть складского учета. Короба, которые определились сканером штрихкода на заморозку, поступают в буферную зону накопления перед входом картонфризера. Ящики подаются порционно, определенным количеством, в зависимости от цикла заморозки. Сигналы управления фризером определяют состав и назначение очередной партии подаваемых гофрокоробов. Это может быть сплошная подача без разделения по виду продукции и времени нахождения в камере. Возможна подача коробов с одинаковым видом продукции, для чего предусмотрены

«Внутризаводская логистика и ее оптимизация, а также глобальный стратегический подход к решению задач являются обязательными условиями для дальнейшего роста производительности, повышения рентабельности и в конечном счете увеличения прибыли предприятия».

отдельные линии накопления для каждого наименования. Зона выгрузки гофрокоробов из картонфризера выполнена компанией «Липсия» в виде компактной и надежной автоматизированной системы распределения заказов, способной подстраиваться под будущие изменения линии. Полный отчет о перемещении тары на складе, формировании экспедиций по виду продукции, весу и количеству в палетах, виден оператором в режиме онлайн в терминалах с сенсорным управлением, которые объединены в общую сеть завода.

Таким образом, можно сказать, что внутризаводская логистика и ее оптимизация, а также глобальный стратегический подход к решению задач являются обязательными условиями для дальнейшего роста производительности, повышения рентабельности и в конечном счете увеличения прибыли предприятия в условиях современного российского рынка птицеводства. ■

конвейеры для фасовки мяса птицы



автоматизированная система подсчета цыплят

подъемные и поворотные конвейеры

конвейеры для подачи живой птицы на участок навески

конвейеры для перемещения тушки и частей птицы

конвейеры для перемещения гофрокоробов и пластиковых ящиков

полный цикл хладоснабжения птицекомбинатов

системы заморозки частей птицы на базе спиральных конвейеров

картонфризер системы шоковой заморозки



ЗАО «ЛИПСИЯ»

Россия 197342 г. Санкт-Петербург,
Красногвардейский пер., д.23 лит. В,Е
тел/факс: (812) 777 72 17
e-mail: info@lipsia.ru



Компания: **ООО «Шульц Системтехник»**
Московская обл., г. Химки,
ул. Репина, д. 2/27, офис 304,
бизнес-центр «Норд Плаза»,
тел.: +7 (498) 683-13-86,
e-mail: Yana.Tokareva@schulz.st
www.schulz.st



Эффективное управление птичником: от А до Я

Компания **SCHULZ Systemtechnik GmbH** – один из ведущих поставщиков промышленного оборудования для самых различных отраслей. Созданная в 1954 году в нижнесаксонском Висбеке, фирма прошла путь от традиционного ремесленного предприятия до крупного международного холдинга.

«Шульц Системтехник» специализируется на производстве оборудования для современного животноводства и предлагает любые решения, начиная с этапа планирования и заканчивая реализацией проекта и сервисным обслуживанием.

Система содержания

Компания проектирует и поставляет комплексное оборудование для птичников, как напольного, так и клеточного содержания. Оборудование «Шульц Системтехник» отвечает технологическим требованиям и стандартам современного производства.

Системы содержания, предлагаемые компанией, представляют собой прочную конструкцию, выполненную из высококачественных материалов, которая включает ниппельные поилки с каплеуловителями, надежную цепную систему кормораздачи, двусторонние гнезда, автоматическую систему сбора яиц, систему удаления помета при помощи ПП-лент. Жерди для сидения установлены на оптимальной высоте и имеют необходимую длину. Места возможного образования ржавчины про-

ли специальную обработку. В конструкцию могут быть внесены изменения для содержания птицы в маленьких группах.

Системы микроклимата

Система микроклимата в птицеводстве обладает широким спектром действия. Она включает в себя системы вентиляции, отопления, увлажнения, охлаждения и очищения отработанного воздуха.

Компьютеры «Шульц Системтехник» обеспечивают оптимальный контроль и управление микроклиматом в птичнике. Компания предлагает различные методы управления потоками воздуха, комбинированной вентиляцией и двухзональным отоплением. Режимы вентиляции программируются с учетом веса птицы. Программирование вентиляционных систем происходит с учетом изменений разрежения, влажности, уровня углекислого газа, температуры внутри и снаружи птичника. Сбор данных о потреблении воды и корма автоматизирован. В системе освещения предлагаются режимы симуляции восхода/захода солнца, экономичные режимы, равномерность и высокая мощность освещения с возможностью ее регулировки от 1 до 100%.

Автоматизированная система кормления

Кормление является одним из важных элементов в процессе выращивания птицы. «Шульц Системтехник» предлагает широкий ассортимент оборудования для хранения, транспортировки и раздачи корма, а также автоматизированные системы управления этим процессом.

Компьютеры обеспечивают автоматизированное управление системой кормовых весов и силосов (до 12 силосов), осуществляют подачу корма в оптимальном количестве и пропорциях максимум в 16 птичников, программируемое изменение рецептуры кормовых смесей с учетом графика роста птицы для максимальных привесов, автоматизированное управление системой кормораздачи, системами освещения и поения, а также автоматизированный сбор данных о расходе воды и корма, автоматический переход от пустого бункера к полному.

«Через КПК или мобильный телефон можно из любой точки наблюдать за процессами, происходящими в птичнике. При неполадках и авариях срабатывает система аварийного оповещения, которая посылает тревожное сообщение на мобильный или стационарный телефон».

Внешние силосы системы хранения и транспортировки корма изготовлены из листовой стали. Внутренние бункеры – из пластика. Поставляются объемы от 4 до 50 м³ и четыре различных диаметра. Возможно пневматическое или механическое наполнение. Транспортировка корма осуществляется при помощи шнеков и спиралей в различных объемах и с заданной скоростью, посредством двигателя с клиноременным приводом или редукторным двигателем.

Бункеры для взвешивания и смешивания обеспечивают быстрое смешивание кормов, дозирование компонентов и взвешивание смеси.

Корпус кормушки фирмы «Шульц Системтехник» сделан из прочного пластика, устойчивого к воздействию ультрафиолетовых лучей. Все детали спроектированы с повышенным запасом прочности для длительного использования. Кормушка снабжена удобной и безопасной для цыплят 14-лопастной поворотной решеткой. Кроме того, она обеспечивает простое регулирование уровня корма в лотке, дает возможность легко открыть поддон кормушки во время мойки и снабжена особыми элементами защитных устройств: V-образное дно кормушки и округлые ребра предотвращают потери корма.

Взвешивание птицы

Наши компьютеры для взвешивания птицы проверены многолетним опытом работы и поэтому гарантируют надежные и точные результаты. Компьютер может обрабатывать данные взвешивания 8 весов и с общим весом птицы до 100 кг. Процесс взвешивания происходит добровольно

и без стресса для птицы в любое время суток. Птицы прыгают самостоятельно на весы до 6 тыс. раз в день.

Данные передаются на центральный компьютер, который собирает и обрабатывает информацию (макс. 8 весов). Инновационная вычислительная формула обеспечивает клиентов надежными и точными результатами, позволяет рассчитать рост, однородность или отклонение веса птицы.

Система управления и контроля

Все компьютеры соединены в единую сеть для быстрого и эффективного управления, которое осуществляется из одного центрального пункта – ПК, мобильного телефона, КПК. Программа управления птицеводческим хозяйством позволяет осуществлять наблюдение, ввод, установку и изменение данных о температуре, вентиляционном режиме, кормлении и потреблении воды.

Через КПК или мобильный телефон можно из любой точки наблюдать за процессами, происходящими в птичнике. Всеми компьютерами в птичниках можно управлять дистанционно. При неполадках и авариях срабатывает система аварийного оповещения, которая посылает тревожное сообщение на мобильный или стационарный телефон. Устранение неполадки также может происходить дистанционно.

«Шульц Системтехник» разрабатывает и проектирует системы управления и автоматизации птичников непосредственно под индивидуальные потребности каждого заказчика. Комплексные решения компании обеспечивают успешное развитие бизнеса птицеводческих предприятий. ■

Мы производим технику будущего

Комплексные решения по содержанию свиней и птицы от электро-монтажа и установки техники микроклимата до оборудования мест содержания животных



Мы строим решения.

Шульц Системтехник ГмБХ · Система содержания · Система кормления и поения · Системы микроклимата · Устройства регулировки и управления · Компьютеры управления · Главная компания в Германии: D-49429 Visbek · Tel. +49 (0) 44 45 / 8 97-0 · Представительство в Москве: ООО Шульц Системтехник · 141400, Московская область, г. Химки, ул. Репина, д. 2/27 · moskau@schulz.st · www.schulz.st

Автор:



**Виктория
Загоровская**

Источник:

**Специальный
интернет-проект
Interpack**

Международная выставка Interpack-2011
пройдет с 12 по 15 мая в Дюссельдорфе, Германия.

Мода нового сезона



Выставка Interpack

подтверждает свою ключевую роль в качестве ведущей международной специализированной выставки не только за счет активного интереса со стороны экспонентов, но и повышенного внимания к вопросам, актуальным для отрасли в наступившем сезоне.

По данным организатора – компании Messe Duesseldorf, выставка Interpack-2011 обещает быть не менее масштабной, чем предыдущая, докризисная экспозиция 2008 года. После официального завершения приема заявок в конце февраля можно сделать вывод, что арендованная площадь сопоставима с уровнем предыдущей выставки, во время которой экспозиция инноваций и концепций упаковочных и производственных решений для предприятий разных отраслей заняла всю площадь павильонов Выставочного центра в Дюссельдорфе.

Выставка Interpack подтверждает свою ключевую роль в качестве ведущей международной специализированной выставки не только за счет активного интереса со стороны экспонентов, но и повышенного внимания к вопросам, актуальным для отрасли в наступившем сезоне.

С тематическим разделом INNOVATIONPARC PACKAGING, посвященным качеству жизни, вниманию посетителей будут представлены две новых специализированных экспозиции – «Metal Packaging Plaza» и «Save Food!».

«Ведущая отраслевая выставка представляет новые тематические разделы – “Metal Packaging Plaza” и “Save Food!”».

В рамках «Metal Packaging Plaza» участники представят собственные инновационные решения в сфере упаковки из металла. «Save Food!» продемонстрирует, каким образом отдельные составляющие процесса создания добавочной стоимости в упаковочной индустрии, а также транспорта и логистики помогают в решении проблемы расточительного расходования продуктов питания в мировом масштабе. Специалисты Messe Duesseldorf разработали концепцию данной тематической экспозиции в сотрудничестве с экспертами Продовольственной и сельскохозяйственной организации ООН (FAO) и отраслевых объединений, выступающих в качестве соорганизаторов Interpack. «Выбрасывание огромного количества продуктов питания становится неотъемлемой частью жизни развитых стран, и ключ к изменению этой ситуации лежит не только в подготовке сознания потребителя, но и в упаковочных решениях, – отметил менеджер выставки **Томас Доце**. – Поэтому, наряду с экологическими вопросами, в этом блоке мы будем рассматривать практические концепции, которые повышают эффективность упаковки в качестве барьера, защищающего продукты питания, – начиная с этапа их производства и заканчивая потреблением».

Основными лейтмотивами выставки этого года, нашедшими отражение как в планировании экспозиции, так и в деловой программе, станут три темы: экологичность упаковки, ее безопасность для потребителей и удобство в контексте современного, все убыстряющегося ритма жизни. Что покажут организаторы и участники выставки в этих сферах?

Лейтмотивы 2011 года

Удобство упаковки ставит перед производителями сложные задачи. Для многих это означает инвестиции крупных средств в оборудование, которое увеличивает производительность. Например, компания **Schubert** (павильон 14, A06/B11) готовит дебют упаковочной линии TLM в этом году.

По данным производителя, линия имеет более высокий уровень автоматизации. Среди ее функций – автоматическая замена рабочего инструмента для обработки различных продуктов за 4,5 мин. Schubert считает, что это «решительный шаг вперед к идеалу цифрового производства, гибко и оперативно реагирующего на изменяющиеся условия».

Другая машина, которую Schubert покажет на Interpack, – линия TLM-F44, предназначенная для снятия шоколада, закусочной продукции или печенья с ленты транспортера и помещения их в упаковочные лотки в безостановочном режиме. Новинка здесь – главный, «материнский» лоток, завариваемый сверху пленкой в конце линии и за-

тем разрезаемый на порционные лотки. Кроме того, компания представит линию TLM для транспортных коробок со встроенным устройством формирования палет TLM-P4.

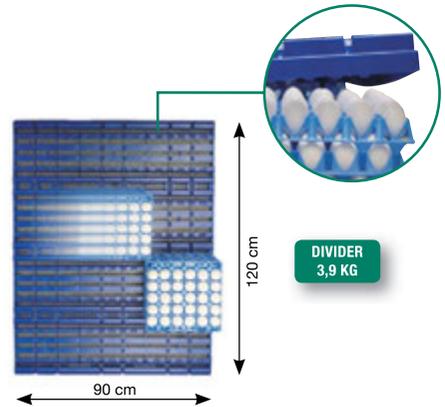
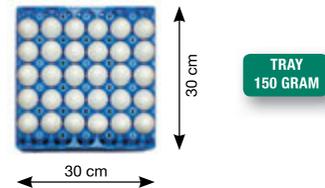
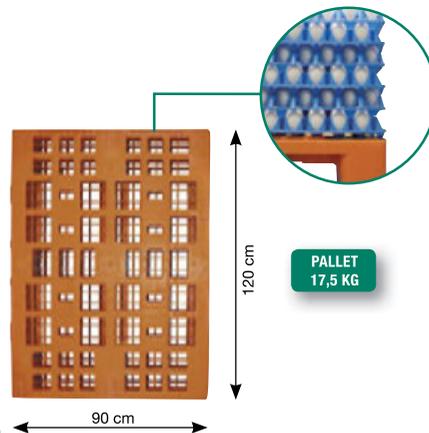
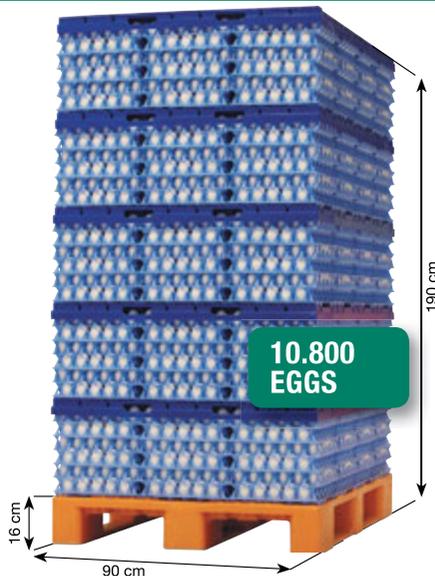
Повышение производительности – также цель компании Multivac, которая разработала запайщик для контейнеров (трейсилер) T850 – новую высокопроизводительную модель с двумя рядами подачи лотков для упаковки продуктов по технологии «вакуум-газ» (то есть в вакуумной газовой среде). Модель T850 способна обрабатывать 80-100 упаковок в минуту и может встраиваться в автоматическую упаковочную линию. Машина ориентирована на рынок мяса, колбас и полуфабрикатов.

«T850 – это усовершенствованная версия трейсилера Multivac T800, но не с одним, а с двумя рядами подачи лотков. Новинка оснащена такой же автоматизированной технологией управления и специально разработанным «гигиеническим» дизайном, как и его «предшественник», – говорит **Валеска Хокс, вице-президент по маркетингу корпорации Multivac в Германии.**

Кроме того, на выставке Interpack будет представлена новая линия FSL 48 формирования, наполнения и заваривания пакетов производства компании Illig. Данная система ориентирована на производство продуктов питания, в частности на молочную промышленность, и обеспечивает соответствие самым строгим гигиеническим требованиям. Многорядное устройство наполнения может использоваться для асептического розлива. Уровень гигиены машины высок: формирование пакетов производится стерильным воздухом, а материал для закрытия стерилизуется УФ-излучением. Кроме того, по словам производителя, обеспечивается «превосходное декорирование» при помощи новой разработки – модуля для создания вплавленной этикетки (IML), который может быть интегрирован в производственную линию. Компания Illig покажет также опции для термоформования контейнеров с вырезами. По данным производителя, имеются возможности для производства герметичной упаковки способом формования пленки на изделии, а также для изготовления blisterной

EGGS CARGO SYSTEM®

There are many ways.
There is only one concept



HARSELAARSEWEG 69 POSTBUS 47 TEL: + 31 342 411 400 WWW.TWINPACK.NL
3770 AA BARNEVELD THE NETHERLANDS FAX: + 31 342 411 409 SALES@TWINPACK.NL

упаковки. Встроенное устройство IML использует отпечатанные заготовки, помещенные в магазин. К возможностям декорирования относятся одно-, двух-, трех- и пятистороннее декорирование (включая декорирование и нанесение штрихкода на дно упаковки).

К тому же все секции FSL 48 оснащены «энергоэффективными» серводвигателями. В зависимости от материала машина может работать со скоростью до 32 циклов в минуту. Термоформирующее устройство имеет формат 480×320 мм – для упаковки без декорирования он может достигать до 350 мм.

Специалист по печатным технологиям – Linx Printing Technologies также ориентирована на потребности производителей продуктов питания. Компания продемонстрирует на выставке технологию Visicode, которая создает более четкую маркировку на поверхности холодного стекла при низкой стоимости владения и высокой скорости работы.

Компания APLIX представит систему повторной герметизации для гибкой упаковки «easy-lock». Система особенно подходит для упаковки мягких сыров, кормов для домашних животных, различных замороженных продуктов и мясной нарезки. Застежка с функцией повторного закрытия состоит из микрокрючков и сделана из пищевого полиэтилена. Выгодное отличие этого изобретения от других вариантов застежек на упаковке состоит в его предельной простоте: предварительное выравнивание молнии не требуется, что снижает давление на застежку. Кроме того, «easy-lock» значительно более устойчива к повреждениям, которые зачастую наносит обычным молниям жесткое или острое содержимое упаковки.

Производитель металлической упаковки Crown представит «революционную» систему легкого вскрытия для жестяных банок. «Благодаря уникальному дизайну, усилие для удаления крышки значительно уменьшается, по-

вышая комфорт употребления для покупателей всех возрастов», – говорят в компании.

Кроме того, различные подразделения Crown представят на выставке новые технологии оформления банок. Так, Crown Speciality Packaging Europe продемонстрирует технологию, позволяющую наносить голографические изображения непосредственно на жестяную банку. Кроме преимуществ запоминающегося дизайна, технология минимизирует риск подделки продукции.

Компания Biopla – производитель и экспортер биоразлагаемой упаковки – представит свою продукцию в рамках коллективной экспозиции торговой ассоциации European Bioplastics. Китайский производитель покажет дутые пленки, продукты на основе вакуумного формования и впрыска, вспененные волокна и волокна из полимолочной кислоты. Кстати, на выставке этого года биопластики впервые выделены в отдельную секцию, что говорит о безусловном росте их популярности.

Немецкий концерн BASF планирует продемонстрировать инновационные разработки в пяти категориях: сокращение расходов, экологичность, дифференциация в точке продаж, защита содержимого и удобство. Любопытная новинка – пленка Auroga со специальным оптическим эффектом. Пленка отличается высоким уровнем глянца, который создает интригующие отражения. Она может производиться в широком спектре цветов и использоваться в разнообразных отраслях, в том числе в сочетании с такими материалами, как бумага и картон.

Будучи поставщиком добавок и пигментов для полимерной индустрии,

BASF предлагает широкий ассортимент решений, которые позволяют увеличить привлекательность и функциональность упаковки. В том числе органические и неорганические красители, такие как Cromophthal, Heliogen, Irgalite и Paliotol. Кроме того, производитель предлагает клиентам экологичную альтернативу свинцовым и диарилидным пигментам, которые удовлетворяют строгим стандартам и нормам, связанным с безопасностью продукта.

В последнее время потребитель все чаще предпочитает прозрачную упаковку, так как она позволяет рассмотреть и оценить продукт перед покупкой. Новый осветлитель для полипропилена Irgaclear XT 386 от компании BASF обеспечит высокий уровень прозрачности при небольшой концентрации и прекрасных органолептических характеристиках.

Компания также покажет на выставке широкий ассортимент светостабилизаторов, в том числе Chimassorb, Tinuvin и Uvinul, которые позволяют защитить продукт и упаковку от вредного воздействия УФ-излучения.

Интересна еще одна новинка – термоиндикаторы OnVu для охлажденных и замороженных продуктов. Благодаря им производители, ритейлеры и потребители смогут с первого взгляда понять, хранились ли мясные полуфабрикаты, рыба и другие замороженные продукты без размораживания или в холодильной цепи случались сбои. Термоиндикаторы OnVu представляют собой «умные» датчики, которые можно размещать на упаковке как этикетки. Они фиксируют температуру и меняют цвет при ненадлежащем хранении замороженного продукта.

Высокая конкуренция среди российских производителей птицы и птицепродуктов заставляет уделять большое внимание продвижению своей ассортиментной линейки. Верными решениями можно считать расширение продуктового предложения, вы-

пуск новых видов изделий, повышение качественных показателей и, конечно, упаковку! Инновации в упаковке готовой продукции, по информации самих производителей, дают прирост объемов продаж до 30%. **cm**



«Interpack отражает актуальные тенденции мирового рынка упаковки, предоставляя возможность познакомиться с последними разработками в отрасли».



Сепаратор – Жиловецк SEPAMATIC

Продукт Сепаматика - зернистый мясной фарш, со степенью измельчения соответствующей диаметру отверстий барабана с выраженной волокнистой структурой, высокими функциональными свойствами, высокой водосвязывающей способностью, с низким содержанием кальция, отличное сырье для приготовления полуфабрикатов (котлет, гамбургеров), изготовления колбас, сосисок, сарделек.



ООО «Интерматик»
Официальный дилер в СНГ

Москва, 117997, ул. Вавилова, дом 69/75, офис 801 А
тел: + 7 499 134 43 41 email : intermaticinfo@gmail.com

Открыта подписка на журнал «Птицепром»



5 номеров (годовая подписка) **1750 руб.** (350 руб./1 экз.)

Оформить подписку
можно через:

ОТДЕЛ РАСПРОСТРАНЕНИЯ
тел.: +7 (812) 702-36-70
e-mail: podpiska@sfera.fm

НАШ САЙТ
sfera.FM



Гость:
Никита Митропольский,
к. т. н., генеральный директор
компании «Хенковак»



Беседовала:
Виктория Загоровская

Компания: **«Хенковак»**,
тел.: +7 (495) 961-30-91,
e-mail: info@henkovac-russia.ru
www.henkovac-russia.ru
Хенковак.рф

Технологии упаковывания ПТИЦЫ

Величайшее изобретение в мясной промышленности – вакуумная упаковка, которая способна увеличить срок годности почти всех свежих продуктов. О ее преимуществах, а также новых упаковочных решениях мы поговорили с генеральным директором компании «Хенковак» Никитой Митропольским.

– Никита Сергеевич, каковы основные достоинства и недостатки вакуумной упаковки? Расскажите, какие новые требования к упаковке для мяса птицы появились за последнее время?

– Основным достоинством и одновременно основным назначением вакуумной упаковки является увеличение сроков хранения продуктов питания, в том числе из мяса птицы. Исключение из обменных процессов кислорода в герметичной упаковке значительно замедляет, а иногда и полностью исключает рост количества бактерий, приводящих к порче продукта. Это очевидные вещи, и достигаются они благодаря применению вакуумной техники, основная функция которой сводится к герметизации пластиковой тары в вакуумной камере. Основываясь на этом принципе, работают практически все машины камерного типа, термоформовочные линии, запайщики лотков, отличие лишь в используемых материалах и конструктивных особенностях оборудования. К слову, компания «Хенковак» представляет на российском рынке все эти решения от голландского производителя HFE Vacuum systems.

Однако в процессе развития технологий и массового применения вакуумной упаковки стали проявляться побочные

эффекты упаковки под вакуумом, основной из которых – деформация продукта сжатием. Результатом деформации является выжимание излишков влаги из продукта в упаковку, разрушение формы и внутренней структуры хрупкого продукта, изменение цвета продукта вследствие отсутствия кислорода в тканях. Перед производителями встала задача совместить отсутствие кислорода и атмосферное давление внутри упаковки. Выход был очевиден – нейтральный газ (я принципиально против наименования «инертный»). Ксенон и аргон применяются в других областях, хотя упаковка в аргон начинает применяться, но как всегда пока только в Европе). В качестве нейтрального газа чаще всего применяется азот в смеси с углекислотой, заменяющий атмосферный воздух. Углекислота при упаковке мяса играет роль консерванта, внося свой вклад в увеличение сроков хранения продукта.

«В России никого не удивить новейшими технологиями в сфере упаковки – все новинки появляются у нас так же быстро, как и премьеры последних блокбастеров».

– Вакуумная упаковка, изготовленная из каких материалов, пользуется в последнее время наибольшим спросом? С какими тенденциями на рынке это связано?

– Совершенно очевидно, что и вакуум, и модифицированную атмосферу необходимо сохранить без изменений на весь заявленный срок хранения продукта. С виду герметичный пластик на самом деле имеет молекулярную структуру с высокой степенью диффузии, и кислород со временем проникает внутрь упаковки. Для исключения этого стенки упаковки делают многослойными, производители пленок соревнуются в количестве слоев, включая даже слой для защиты от

ультрафиолетового излучения, видимо, спасая куриную кожу от солнечных ожогов. Но действительно необходимым является слой EVOH. Им обладают практически все упаковочные материалы для вакуумной упаковки и упаковки в газ – пленки для термоформовочных линий, пластиковые контейнеры, вакуумные пакеты. Без этого слоя все усилия по достижению действительно длительных – от 10 суток – сроков хранения тщетны.

На российском рынке сейчас достаточно широкий выбор предложений качественных упаковочных материалов, в том числе и от компании «Хенковак». Мы предлагаем весь спектр упаковочных материалов для различного оборудования – пленки для термоформовочных линий, контейнеры для запайки, покрывные пленки.

– На чем должен основываться выбор мясопроизводителей? Расскажите о новых услугах и предложениях компании.

– Сегодня в России уже никого не удивить новейшими технологиями в сфере упаковки – все новинки появляются у нас так же быстро, как и премьеры последних блокбастеров. На первый план выходит надежность оборудования, а не только его уникальность. Современный покупатель упаковочных решений стал придирчив и требователен – рынок сделал свое дело. Теперь на первое место не всегда ставится цена и бренд – большое значение придается сервисной и технологической поддержке, бесперебойной поставке запчастей и расходных материалов, ответственности продавца за проданное оборудование и качество его работы. Наша компания старается соответствовать новым тенденциям и требованиям времени, марка HENKOVAC всегда была и, надеюсь, остается синонимом качества, надежности и успеха. **Р**



на правах рекламы

16

МЕЖДУНАРОДНАЯ
специализированная выставка

14–18 ИЮНЯ

2011

Россия, Москва, МВЦ «Крокус Экспо»,
павильон 1

Главная упаковочная выставка России и
Восточной Европы

Контакты дирекции:

Тел. +7 (495) 925-34-81, E-mail: knv@mvk.ru

www.rosupak.ru

Организатор:
ЗАО «Международная
Выставочная
Компания»

MVK[®]
Международные
выставки

Под патронатом:
Правительства Москвы
Торгово-промышленной
палаты РФ



При поддержке:
Московской торгово -
промышленной палаты



Генеральные
информационные спонсоры:

ТАРА
И
УПАКОВКА



Свежий взгляд на упаковку птицы

Немногим более года назад президент Дмитрий Медведев подписал Указ «Об утверждении Доктрины продовольственной безопасности Российской Федерации». Этот документ впервые комплексно описывает и закрепляет все аспекты, связанные с обеспечением населения России продуктами питания.

Среди многих продуктов, которые необходимы для реализации этой доктрины, производство птицы (в первую очередь, курицы) и продуктов из нее занимает одно из важнейших мест. Понятно, что процесс выращивания курицы, ее уоя и реализации намного проще, чем животноводство и мясопереработка: птицеперерабатывающие предприятия достаточно традиционны, этапы регламентированы, конечный продукт (тушки курицы, полуфабрикаты) довольно четко нормирован. Такой же традиционной по-прежнему является и упаковка, в подавляющем большинстве случаев – это подложка с продуктом, обтянутая стрейч-пленкой. На определенном этапе развития рынка такая упаковка идеально справлялась со своими главными задачами: защита продукта от внешних воздействий и его презентация. Сейчас государство ставит перед предприятиями более амбициозные задачи: не только обеспечить необходимый объем продукции, но и сделать ее полезной, безопасной для здоровья. Торговля, в свою очередь, требует от производителей, чтобы продукты были просты в логистике, презентабельны, обладали как можно более длительными сроками годности. В конце концов, конкурентная среда заставляет предприятия обращать все больше внимания на упаковку, которая, как известно, является мощным маркетинговым инструментом.

Новым словом для России в упаковке курицы и полуфабрикатов из нее является упаковка в готовые лотки



(трей), с последующей запайкой в специальных машинах – трейсилерах (от англ. tray – лоток, sealer – запайщик). Преимущества такого вида упаковки очевидны:

- жесткость лотка обеспечивает несминаемость при штабелировании и длительной транспортировке;
- защитная атмосфера внутри лотка гарантирует длительные сроки годности (при соблюдении гигиенических правил на предприятии – до 10 суток);
- аккуратный внешний вид обеспечивает привлекательность на полке;
- ровные поверхности лотка позволяют без проблем этикетировать продукт.

Мировым лидером в производстве трейсилеров является немецкая компания Sealpac, которая вовремя распознала тенденции на рынке упаковки и разработала линейку современных упаковочных машин подобного типа. Именно Sealpac была и остается «законодателем» технической и технологической моды в этом сегменте. Компания разработала и внедрила систему запайки «Inside Cut», при которой верхняя пленка после запайки обрезаются ровно по внешней границе шва, что придает

На трейсилерах Sealpac шов всегда будет идеально ровным и прочным. Система вакуумирования и газации непрерывно обеспечивает стабильный и оптимальный уровень содержания газа в каждом лотке.



упаковке особую привлекательность. На трейсилерах Sealpac шов всегда будет идеально ровным и прочным. Система вакуумирования и газации непрерывно обеспечивает стабильный и оптимальный уровень содержания газа в каждом лотке.

Для упаковки целых куриных тушек Sealpac также предложила новый подход, который выгодно отличается от общепринятого. Автоматическая упаковочная система ShrinkStyle® совмещает в себе преимущества упаковки по технологиям глубокой вытяжки и термоусадки, делая тушку птицы абсолютно герметично упакованной и привлекательной.

Целые куриные тушки, уложенные на лотки из вспененного полистирола, укладываются в предварительно сформованную нижнюю термоусадочную пленку, после чего происходит вакуумирование, сваривание с верхней пленкой и разделение упаковок. Затем следует процесс термоусадки, в результате которого пленка плотно и равномерно облегает продукт. При этом це-

лые тушки птицы можно герметично запечатывать и без подложек. Упаковка свежих куриных тушек по технологии ShrinkStyle® защищает продукт от внешних воздействий, продлевая сроки хранения, и придает ему привлекательный внешний вид на прилавке супермаркета.

По сравнению с упаковкой в термоусадочные пакеты технология ShrinkStyle® является гораздо более экономичной, при ее использовании снижаются затраты на упаковочный материал, на персонал и повышается производительность линии. С использованием ShrinkStyle® отпадает необходимость в фиксации ножек курицы при упаковке тушек, что еще больше повышает эффективность производственного процесса. Кроме того, продукт, упакованный по технологии ShrinkStyle®, имеет традиционный для российского потребителя вид, но с существенно увеличенными сроками хранения и более прочной упаковкой по сравнению со стрейч-пленкой. Немаловажен тот факт, что термоформе-

ры Sealpac с системой ShrinkStyle® могут работать со всеми стандартными термоусадочными пленками независимо от толщины или наносимого печатного изображения.

Ни одно комплексное упаковочное решение не обходится без техники для взвешивания и этикетирования Vizerba, позволяющей получить на выходе готовую упаковку с подходящей этикеткой, содержащей всю необходимую информацию. Тем, кто хочет использовать ее на 100%, подойдут решения по нанесению нескольких этикеток – снизу и сверху или даже с трех сторон. Под любую задачу Vizerba готова предложить подходящую конфигурацию, не забывая о финансовой стороне вопроса: существуют как более продвинутые (и дорогие) решения, так и относительно бюджетные.

Эти и многие другие комплексные упаковочные решения эксклюзивно предлагает на российском рынке компания SCHALLER LEBENSMITTELTECHNIK®. **Р**

Ни одно комплексное упаковочное решение не обходится без техники для взвешивания и этикетирования Vizerba, позволяющей получить на выходе готовую упаковку с подходящей этикеткой, содержащей всю необходимую информацию.



Упаковочные инновации: ключ к решению проблем



На рынке с высокой степенью конкуренции производители продукции птицеводства и розничные сети стремятся к экономичности затрат и коммуникативному совершенству за счет инновационных решений в области упаковки.

Производители испытывают огромное ценовое давление и жесткую конкуренцию, которые особенно усилились в период экономического спада. Одновременно ожидается рост стоимости факторов производства, то есть пшеницы и сои. В этих условиях перед производителями и представителями сетевой розницы встает трудная задача: проводить дифференциацию и привносить дополнительную ценность в мясной продукт, который по-прежнему воспринимается как низкоценный.

Согласно прогнозам, потребление мяса птицы на душу населения в ЕС к 2015 году вырастет на 9% по сравнению со средним показателем 2008 года – 22,2 кг. И это не предел: в Бразилии на человека приходится 39,9 кг бройлера в год. Немногие отрасли отличаются столь быстрыми темпами роста.

Барт Бломм, глава Meat Management Metro Cash & Carry International, рассказал о китайском опыте Metro: темпы роста рынка свежего куриного мяса в стране составляют 10% в год. Дистрибутор работал вместе с Sealed Air Cryovac, чтобы предложить местным профессионалам тушку молодого цыпленка лучшего качества, с исчерпывающей информацией и со сроком хранения в охлажденном виде в течение одной недели. Результатом стал защитный непроницаемый пакет Cryovac® barrier bag с пере-

числением полезной информации на этикетке и без каких-либо внешних следов крови.

Потребители хотят иметь подтвержденную информацию о том, что они едят. Им нужна здоровая и безопасная пища, которая не вредит окружающей среде. Но они также хотят, чтобы еда была расфасована в индивидуальную порционную упаковку, отличалась легкостью и быстротой приготовления.

Поскольку модели потребления эволюционируют из года в год, производители мяса птицы должны не отставать от них. В то время как в 2007 году основным инновационным направлением в продукции птицеводства было удобство, в прошлом году в центре внимания оказалось удовольствие. В последнее время производители стали более интенсивно сочетать удовольствие и удобство благодаря новым упаковочным решениям. Такие инновации, как опция вскрытия без инструментов (например, решение легкого вскрытия Cryovac® Easy Opening), термостойкие пакеты (Cryovac® Oven Ease™), являются истинными плюсами для потребителей.

Еще одним преимуществом решений Sealed Air является возможность приготовления некоторых продуктов непосредственно в их первоначальной упаковке. Продукция на лотках, которую можно приготовить в микроволновой печи в закрытом виде, например Cryovac Simple Steps®, подарит потребителю куриные грудки, которые будут более сочными и нежными, с более хрустящей корочкой за счет равномерного приготовления.

Компания Sealed Air постоянно адаптирует свои упаковки к комплексным ожиданиям потребителей и розничных сетей, которые требуют, чтобы продукция хорошо выглядела, находилась в непроницаемой упаковке, гарантирующей качество и целостность продукта и, по возможности, пригодной для вертикальной раскладки. Так, вакуумные упаковки со скин-эффектом, такие как Cryovac Darfresh®, предотвращают сползание мяса вниз при вертикальной раскладке продукта.

Поскольку модели потребления эволюционируют из года в год, производители мяса птицы должны не отставать от них.

Венгерский бренд Bo-Sci (Happy Chicken) использовал Cryovac® SES для упаковки кусков тушек. **Иштван Олах, проектный менеджер компании**, объяснил причину выбора: «По виду этот продукт напоминает небарьерную ПВХ-пленку, к которой привыкли покупатели; он исключает протекание, имеет герметичную запайку, легкий по весу, обладает прочностью к механическим повреждениям и может использоваться с любыми лотками. Практически на 100% поверхности можно наносить восьмицветную печать, что очень эффективно для коммуникации с потребителем».

Что касается безопасности и вкуса, компания не стала верить Cryovac на слово. Она поручила Венгерскому научно-исследовательскому мясно-

му институту (ОНКИ) провести тестирование и сравнить микробиологические и органолептические свойства нарезки в традиционной небарьерной ПВХ-пленке и в пленке Cryovac® SES. «Результаты Cryovac® SES оказались лучшими по этим двум критериям», – признает Иштван Олах.

По мере того как сама упаковка приобретает новые функции, как, например, возможность приготовления в микроволновой печи с решением Cryovac Simple Steps®, потребность в коммуникации с покупателями возрастает. Для того чтобы помочь производителям и представителям розницы изучить опции для презентации продукта, креативная команда Sealed Air Cryovac Createam3D в кратчайшие сроки создает имитационные модели, что сокращает время вывода продукта на рынок, увеличивает гибкость реагирования на запросы сетей и конечных потребителей.



▶ МНЕНИЕ ЭКСПЕРТА

Сергей Куликов,
директор по производству
X5 Retail Group

– **Сергей Александрович, какое значение имеет упаковка товара в современном мире?**

– В ритейле упаковка составляет существенную часть потребительской ценности. Очевидно, что правильно выбранное упаковочное решение существенно влияет на объем продаж. Также не надо забывать, что упаковка – это удобный канал коммуникации, с точки зрения продвижения частной марки.

– **Отличается ли качество упаковки отечественной продукции от иностранной? В чем эти отличия?**

– Трудно сказать. Думаю, речь идет скорее не о качестве, а о разнообразии. С этой точки зрения западные производители более четко сегментируют потребительскую аудиторию, откуда проистекает и большая вариативность.

– **Какие требования Вы предъявляете к упаковке продукции, реализуемой через магазины сети X5?**

– Главное требование – это соответствие потребительским ожиданиям. То есть ее объем и форма должны соответствовать с нуждами покупателей. Конечно, не менее важны срок хранения и стоимость упакованного продукта.

– **Как Вам кажется, обращает ли внимание потребитель на качество упаковки продуктов питания? По каким критериям он ее оценивает?**

– Безусловно, качество упаковки влияет на выбор потребителя, но, думаю, что оценка происходит на уровне подсознания и является скорее эмоциональным откликом на продукт, который покупатель видит или держит в руках.

Хотя, наверно, на этот счет полезно провести соответствующее исследование, так как мое мнение – это всего лишь мнение потребителя, и оно не может считаться репрезентативным. Честно признаться, я никогда не читаю, что написано на упаковке мелким шрифтом... 📄

МЫ предлагаем ВАМ...

МЕНЬШЕ

МЕНЬШЕ ЗАТРАТ,
МЕНЬШЕ ОТХОДОВ УПАКОВКИ

&

БОЛЬШЕ

БОЛЬШЕ ЭКОНОМИИ,
БОЛЬШЕ ПРИБЫЛЬНОСТИ,
БОЛЬШЕ ЗАБОТЫ ОБ ЭКОЛОГИИ



РЫБА



ОХЛАЖДЕННОЕ МЯСО



ГОТОВЫЕ БЛЮДА



ПЕРЕРАБОТАННОЕ
МЯСО



ПТИЦА



СЫР

Cryovac®, бизнес-подразделение компании Силд Эйр, является мировым лидером в области пищевой упаковки, упаковочных систем и сервиса. Наши упаковочные решения сокращают ваши затраты, экономят ваше время, повышают эффективность и сохраняют экологию. Для любого вашего продукта: свежего, замороженного, готового, варёного или копченого, у нас есть инновационное упаковочное решение в соответствии с вашими нуждами и предпочтениями.

 **Sealed Air**
CRYOVAC®
Food Packaging Systems

www.sealedair-emea.com

Событие: XIV-я Московская международная выставка «Пищевые ингредиенты, добавки и пряности»



Продукты нового поколения на выставке «Ингредиенты-2011»

С 15 по 18 марта на территории Всероссийского выставочного центра прошла XIV-я Московская международная выставка «Пищевые ингредиенты, добавки и пряности» («Ingredients Russia»).

Со времен проведения первого мероприятия количество участников увеличилось более чем в три раза. Триста тридцать компаний из двадцати семи стран демонстрировали новые идеи для создания продуктов питания. Выставка проводилась при содействии Министерства сельского хозяйства РФ. По словам **министра сельского хозяйства Елены Скрынник**, «выставка «Пищевые ингредиенты, добавки и пряности» является крупнейшим специализированным форумом пищевой промышленности, который ежегодно представляет продукты нового поколения».

В течение всех четырех дней работы выставки параллельно проходил традиционный международный форум «Пищевые ингредиенты XXI века». Сессии форума были посвящены актуальным проблемам индустрии: состоянию отрасли ингредиентов, здоровью питания, проблемам регулирования отрасли. В мероприятии приняли участие крупнейшие производители и дистрибуторы пищевых ингредиентов, продуктов питания и напитков, технологи, специалисты, научно-исследовательские институты, отраслевые министерства и ассоциации.

В рамках выставки был организован «круглый стол» участников рынка пищевых ингредиентов на тему: «Особенности работы на российском рынке пищевых ингредиентов – Россия на пороге ВТО». Мероприятие проводилось с целью вы-

явления проблемных вопросов организации и осуществления предпринимательской деятельности в отрасли пищевых ингредиентов и перспективы работы в условиях Таможенного союза, Единого экономического пространства и вступления в ВТО.

Директор Украинской лиги производителей пищевых продуктов рассказал об отличиях способов и инструментов регулирования пищевого рынка стран СНГ от государств Евросоюза. По его словам, государственное регулирование пищевой продукции в развитых странах мира перешло из разряда технической задачи в ранг управленческой. Если раньше считалось, что для защиты здоровья потребителя достаточно установить критерии безопасности, а потом их проверить, то сейчас многим государствам стало понятно, что проблема намного сложнее и решать ее надо как управленческую. Необходимо четко устанавливать процедуры, по которым государство определяет те или иные критерии безопасности. Получается, что государственное

регулирование переходит в разряд установления процедур и контролирования их выполнения. При этом уже в государственных организациях начинают активно внедрять системы управления качеством, основой которых является стандарт ISO 9000.

О регулировании пищевого рынка в рамках Таможенного союза рассказал **директор Национального института технического регулирования Дмитрий Петров**. Он отметил, что сейчас в РФ уже практически нет самостоятельного регулирования. Формально нормативно-правовые акты действуют до 1 января 2012 года, ими можно пользоваться как альтернативой документам Таможенного союза, но основными будут нормативно-правовые акты, которые будет устанавливать комиссия Таможенного союза, а затем и Евразэс.

Кроме того, на выставке работала «Школа технолога пищевых производств», в рамках которой специалисты предприятий пищевой промышленности имели возможность

По словам министра сельского хозяйства Елены Скрынник, «выставка «Пищевые ингредиенты, добавки и пряности» является крупнейшим специализированным форумом пищевой промышленности, который ежегодно представляет продукты нового поколения».



повысить свою квалификацию, прослушав лекции на актуальные темы, непосредственно связанные с применением пищевых ингредиентов, биологически активных добавок и ароматизаторов в производственных процессах. Все слушатели-специалисты получили сертификаты о повышении квалификации. **■**

г. Москва,
ул. Островная, д. 4
Центральный офис ВСК
19 мая 2011 года

IV Ежегодная бизнес-конференция «Финансы для агрохолдингов. Как в современных условиях добиться финансовой стабильности»



Организаторы: СОАО «ВСК», ООО «АгроМедиаГрупп».

К участию приглашаются: руководители агропромышленных предприятий и организаций пищевой и перерабатывающей промышленности, инвестиционные компании и банки, дилеры и дистрибуторы, представители малых форм хозяйствования, представители органов государственного управления, а также эксперты из научно-исследовательских институтов и общественных организаций.

Ключевые темы конференции:

- Актуальные финансовые инструменты для агрохолдингов: кредитование, страхование, лизинг и аудит.
- Государственное регулирование аграрного сектора: что нового?
- Перевооружение и модернизация: как вложить деньги максимально эффективно?
- Как улучшить прогнозирование урожая: новые инструменты
- Финансирование, принципы отбора агропроектов и актуальные модели инвестирования.
- Стоит ли делать ставку на импортный племскот?

УЧАСТИЕ В МЕРОПРИЯТИИ ЯВЛЯЕТСЯ БЕСПЛАТНЫМ!

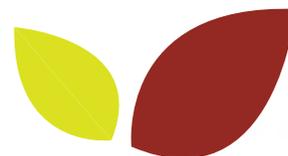
**Для участия в бизнес-конференции необходимо: заполнить форму регистрации и направить её по электронной почте vorontsova@agromg.ru, по факсу 8 (495) 956-88-50 добавочный номер 245495
Заявку также можно заполнить на сайте www.agromg.ru раздел мероприятия**

Оргкомитет:

ООО «АгроМедиаГрупп»
Тел: 8 (495) 642-32-71
www.agromg.ru
Елена Воронцова,
генеральный директор

СОАО «ВСК»
Тел: +7 (495) 727-44-44, доб.22-78
www.vsk.ru
Наталья Коваленко,
исполнительный директор Дирекции страхования предприятий АПК и ПП

Бакалея
Напитки
Чай и Кофе
Мясо и птица
Фрукты и овощи
Молочная продукция
Рыба и морепродукты
Кондитерские изделия
Масложировая продукция
Замороженные продукты

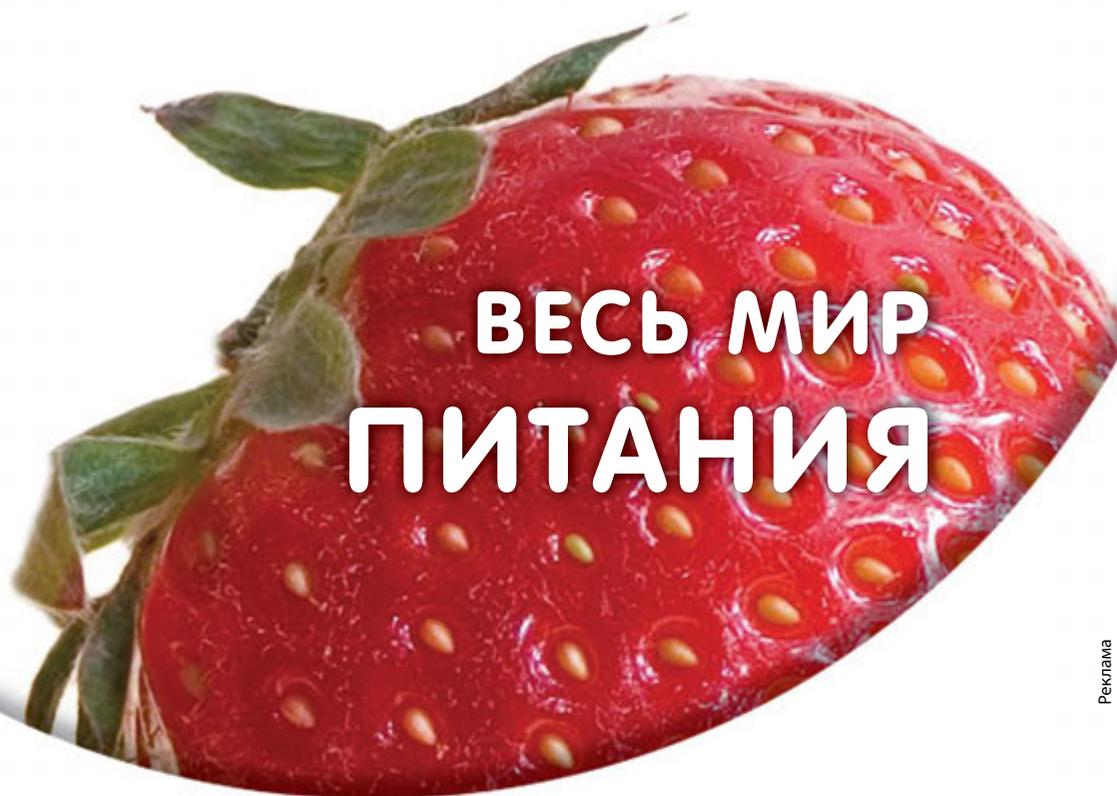


worldfood

Основана в 1992 году

MOSCOW

20-я Международная выставка
продуктов питания и напитков



ВСЕЬ МИР ПИТАНИЯ

Реклама

20-я Юбилейная

Свыше 1 300 участников
Продукты из 55 стран
Свыше 50 000 посещений



13 - 16
сентября 2011

Москва
ЦВК «Экспоцентр»

По вопросам участия обращайтесь:



ITE LLC Moscow

Тел.: +7 (495) 935 7350

E-mail: worldfood@ite-expo.ru

www.world-food.ru

16-я МЕЖДУНАРОДНАЯ ВЫСТАВКА
«ОБОРУДОВАНИЕ, МАШИНЫ
И ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ ПИЩЕВОЙ
И ПЕРЕРАБАТЫВАЮЩЕЙ
ПРОМЫШЛЕННОСТИ»



АГРОПРОДМАШ

ufi
Approved
Event



ТПП РФ



АГРО ПРОД МАШ

10-14
октября 2011

www.agroprod mash-expo.ru

Центральный выставочный комплекс «Экспоцентр»
Москва, Россия

**ИНВЕСТИЦИИ
В БУДУЩЕЕ**

Организатор:



Организатор:
ЗАО «Экспоцентр»
При содействии:
Министерства
сельского хозяйства РФ
Под патронатом:
ТПП РФ
Правительства Москвы

Генеральный
информационный
спонсор:

ПРОДИНДУСТРИЯ

Информационный
спонсор:



Официальная
интернет-поддержка:

oborud.info
ПОРТАЛ ОБОРУДОВАНИЯ



UNITY

FOOD MACHINERY



Вспомогательное
оборудование



Гигиена
предприятия



Оборудование для
мясопереработки

г. Ярославль, ул. Пожарского 66А,
тел.: 8-800-100-73-01, (4852) 58-30-56, 94-74-00, 94-74-99
e-mail: trade@unitym.ru

РЫБА
МЯСО
птица
МОЛОКО
хлебопечение
кондитерское дело
КАТАЛОГ
компаний
ВИДЕО
вопросы
к экспертам
журналы ИД Сфера
выставки *аналитические*
СТАТЬИ
ЭКСПЕРТИЗА
ПРОДУКТОВ
вакансии
резюме
и т.д.



Сайт для менеджеров
и специалистов пищевой промышленности
www.sfera.fm

Sfera.fm
Есть чем поделиться

