



470 млн

К 2050 году в мире должно будет производиться 470 млн тонн мяса, что на 200 млн тонн выше сегодняшних показателей.



6,1%

Рост объемов производства скота и птицы на убой в живом весе по итогам прошлого года составил 6,1%, достигнув 11 млн 630 тыс. тонн.



> 4 кг

Каждый среднестатистический россиянин в 2012 году съел на 4 кг больше мяса, чем в прошлом.

издается с сентября 2001 г.

www.sfera.fm

№2 (93) 2013

мясная сфера

Самолечение колбасой разрешено?

Мясные продукты вместо таблеток!

6



18



24



28

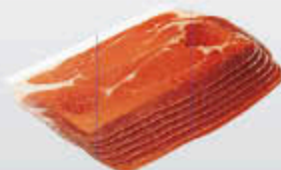


42

На уровень выше

IFFA

Приглашаем Вас
посетить нас на выставке IFFA 2013
павильон 8, стенд А32



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

ООО «Вебер Рус»
127254 Москва · Ул. Добролюбова 3, стр.1
Тел.: +7 495 604 48 35 · Факс: +7 495 604 48 37
ru@weberweb.com · www.weberweb.com



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



www.metalquimia.com



- ✓ Точность инъектирования несравнимая на рынке
- ✓ Регулирование спрея с безупречным распределением цвета
- ✓ Выбор операции с 1 или 2 головками инъектирования
- ✓ Самый широкий спектр процентов инъектирования
- ✓ Больше циклов функционирования
- ✓ более высокая производительность



MOVISTICK PLUS

METALQUIMIA

IFFA

№1 в мясной индустрии
Франкфурт-на-Майне, 4–9 Мая, 2013

Вкус трендов

IFFA – это место встречи №1, если речь идёт о тенденциях в ремесленной или промышленной переработке и продаже мясных и колбасных изделий. Будьте там, где инновационные технологии и продукты будут представлены миру.

**New:
Hall 11**

www.iffa.com

info@russia.messefrankfurt.com

Тел. +7 (495) 649-87-75

QR код – и подробная информация об ИФФА 2013 у Вас в телефоне



messe frankfurt

содержание

	отрасль	16
20 главных тем в мясном бизнесе		18
крупным планом	Россия в мировой торговле мясом	28



Создание мясных продуктов, предназначенных для лечения и предупреждения заболеваний, на первый взгляд кажется шуткой и нелепицей. Колбаса и сосиски меньше всего ассоциируются у нас со здоровьем. Никто уже не помнит интересного факта: «Докторская» колбаса получила свое название благодаря тому, что советские ученые доказали ее целебную силу за счет входящего в состав широкого спектра полезных веществ.

6

тема номера	Самолечение колбасой разрешено? <i>Мясные продукты – вместо таблеток!</i>	6	анонс	На конференции обсудят условия работы в ВТО	36
отрасль <i>/события и факты</i>	Новости	16	<i>/от первого лица</i>	«АгроПромкомплектация» – крупнейший инвестор в Курской области	38
<i>/актуально</i>	20 главных тем в мясном бизнесе	18	женские правила	«Мой девиз: все будет хорошо!»	42
<i>/от первого лица</i>	Проблемы мясной промышленности в России	24	в полях	Каждый клиент хочет чувствовать себя важным	46
<i>/исследование</i>	Последние тенденции в секторе свиноводства	27	производство <i>/события и факты</i>	Новости	50
<i>/крупным планом</i>	Россия в мировом производстве и торговле мясом	28	<i>/автоматизация</i>	Автоматизированное производство мясной продукции на заводе Edeka	52
industry <i>/close-up</i>	Russia in world meat production and trade	28	<i>/оборудование</i>	В моде – отечественное	54
компании <i>/события и факты</i>	Новости	34			

компании	34
«АгроПромкомплектация» – крупнейший инвестор	38
женские правила	«Мой девиз: все будет хорошо!» 42



На II Международном мясном конгрессе «Стратегия развития мясной промышленности России в условиях глобализации мировой экономики», который проходил в рамках выставки «Агропродмаш», руководитель исполнительного комитета Национальной мясной ассоциации Сергей Юшин выступил с докладом на тему «Россия в мировом производстве и торговле мясом. Состояние и перспективы после вступления в ВТО».

28

/оборудование	Постоянный диалог с потребителями как ключ к успеху	56	/упаковка и оболочка	Колбасная оболочка как рекламный носитель	62
	Двойной автоматический клипсатор: новые рекорды	58	/ингредиенты	Кладовая идей	66
	Связующие системы для полуфабрикатов	60	консалтинг /экспертиза	Сосиски по ГОСТу: высокая цена не гарантирует качества!	68

мясная сфера

№2 (93) 2013

Информационно-аналитический журнал для специалистов мясоперерабатывающей индустрии
Федеральная служба по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций (Роскомнадзор).
Свидетельство о регистрации ПИ № ФС 77 – 46401 31.08.2011 г.

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

Генеральный директор:
Алексей Захаров

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

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

Реклама:
Виктория Паленова
v.palenova@sfera.fm
Надежда Антипова
n.antipova@sfera.fm
Анастасия Кочеткова
a.kochetkova@sfera.fm

Наталья Баранцева
n.barantseva@sfera.fm
Арт-директор:
Павел Хан
pavelhan2009@gmail.com

Выпускающий редактор:
Виктория Загоровская
editor@sfera.fm

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

Корректор, литературный редактор:
Анна Соколова

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

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

Все рекламируемые товары имеют необходимые лицензии и сертификаты.

Редакция не несет ответственности за содержание рекламных материалов.

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

Уточнение
В журнале «Мясная сфера» №1-2013 в материале «Натуральные оболочки как эталон качества» на стр. 66-68, были использованы фотографии с участка изготовления натуральной колбасной оболочки ИПЗ «Короча», входящего в ГК «Мираторг-Белгород».

Отпечатано в типографии «ПремиумПресс». Подписано в печать: 4.03.13. Тираж: 5000 экз.





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

Еда будущего

Ни для кого не секрет, что наше здоровье напрямую зависит от образа жизни и рациона питания. Более того, сегодня уже не подвергается сомнению тот факт, что с помощью продуктов питания можно эффективно лечить многие болезни и даже корректировать генетическую предрасположенность к некоторым заболеваниям. Но какое место среди подобных инновационных разработок принадлежит мясным изделиям?

Во Владивостоке в рамках подготовки к саммиту АТЭС-2012 для гостей разрабатывались всевозможные инновационные пищевые продукты. В частности, в Дальневосточном федеральном университете была выпущена пробная партия пельменей ручной лепки «Инновашка». От обычных пельменей они отличаются присутствием в составе полисахаридов бурых водорослей. Также среди разработок – сырокопченые колбасы «Сидими» и «Уссурийская» с добавлением аминокислот гидробионтов и полисахаридов бурых водорослей.

«Одно из основных направлений научной работы в мясоперерабатывающей отрасли сегодня связано с биотехнологиями и созданием функциональных пищевых продуктов для сохранения и укрепления здоровья. У нас есть несколько тематических направлений – хлеб, напитки, масложировые продукты, рыба и продукты неводного промысла и мясопереработка. Если говорить о мясопереработке, то нашими специалистами кафедры пищевой биотехнологии разработаны технологии производства цельномышечной продукции, сырокопченых и вареных колбас, полуфабрикатов. Все эти продукты обогащены биологически активными веществами, например, полисахаридами бурых водорослей, которые выводят холестерин, токсические элементы и радионуклиды и стимулируют работу иммунной

системы. Есть у нас разработки по обогащению мясной продукции витаминами группы В и двухвалентным железом», – отмечает **заместитель директора Школы биомедицины ДВФУ Татьяна Каленик**.

Команда Саратовского государственного аграрного университета (СГАУ им. Н. И. Вавилова) на выставке SIALe-2010 в Париже представила сыровяленые закусочные продукты с фитокомпонентами «Студенческие». Функциональные экологически чистые и биологически полноценные мясные продукты «Студенческие» особенно рекомендуются для питания студентов и школьников, а также военнослужащих, туристов, спортсменов, сотрудников МЧС, людей, попавших в экстремальные ситуации.

«Студенческие» обладают сбалансированным составом полиненасыщенных жирных кислот и низким содержанием холестерина, являются источником биологически полноценных белков, витаминов группы В, Е, РР, пантотеновой, парааминобензойной, фолиевой кислот и холина. Фитокомпоненты обогащают продукт макро- и микроэлементами.

Подбор компонентов обеспечивает лечебно-профилактический эффект, достигаемый включением бактериальной закваски, содержащей молочнокислые бактерии (бифидобактерии и ацидофильные палочки), предназначенные для лечения и профилактики желудочно-кишечных заболеваний.

Ацидофильные палочки, присутствующие в ферментированных закусочных продуктах, улучшают аппетит и способствуют усвояемости других веществ, поступающих с пищей. Содержащаяся в них молочная кислота, спирт и диоксид углерода воздействуют на желудок и поджелудочную железу, стимулируют выделение пищеварительных соков, стимулирует перистальтику желудка и кишок, способ-

ствует усвоению белков. Молочнокислая микрофлора синтезирует витамины группы В и витамин С, оздоравливает пищеварительный тракт, увеличивает содержание в крови гемоглобина, усиливает основной и белковый обмена и окислительные процессы, повышает тонус организма.

Комбинация бифидобактерий с молочнокислыми подавляет развитие в продукте патогенных и токсигенных бактерий и способствует увеличению срока хранения. Высокое содержание животного белка (52%) создает активные в биологическом отношении аминокислотные комплексы, обеспечивающие физиологическую полноценность и высокую усвояемость аминокислот, и способствует профилактике нарушения углеводного обмена при диабете. Ассортимент функциональных продуктов питания, имеющих лечебный и профилактический эффект, расширяется на Ставрополье. На кафедре технологии мяса и консервирования Северо-Кавказского государственного технического университета проведены исследования по разработке рецептурных композиций функциональных продуктов на мясной основе с пребиотическими свойствами и технологии их производства. ООО НПФ «Здоровое питание» производит функциональные колбасные изделия с применением лактулозосодержащих продуктов. На X Международном салоне инноваций и инвестиций в Москве этому предприятию были вручены высокие награды за разработку новых видов паштетных продуктов и колбасных изделий функционального назначения.

В качестве еще одного примера, иллюстрирующего развитие сегмента функциональных и диетических продуктов, можно привести недавний вывод на рынок колбас, сарделек и сосисок с 7%-ным содержанием жира под новым брендом «Доктор» Группой компаний «Царицыно».

Тема номера

САМОЛЕЧЕНИЕ КОЛБАСОЙ РАЗРЕШЕНО?

Мясные продукты – вместо таблеток!



Автор:
Виктория Загоровская

*Пусть еда будет для вас лекарством,
а лекарство – едой.*

Гиппократ

Создание мясных продуктов, предназначенных для лечения и предупреждения заболеваний, на первый взгляд кажется шуткой и нелепицей. Колбаса и сосиски меньше всего ассоциируются у нас со здоровьем.

Никто уже не помнит интересного факта: «Докторская» колбаса получила свое название благодаря тому, что советские ученые доказали ее целебную силу за счет входящего в состав широкого спектра полезных веществ.

Средний возраст населения в развитых странах увеличивается, а проблема лишнего веса становится более острой. По всему миру потребители предъявляют все более жесткие требования к обогащенным и полезным для здоровья продуктам, повышающим сопротивляемость заболеваниям, улучшающим состояние желудочно-кишечного тракта, поддерживающим иммунную и сердечнососудистую систему, регулирующим вес.

Возрастающий интерес к «здоровой пище» обуславливает необходимость производства функциональных продуктов, которые не только удовлетворяют физиологические потребности организма в питательных веществах и энергии и восполняют дефицит микронутриентов, но также оказывают профилактическое и лечебное действие. В этом отношении мясные изделия могут занять достойное место.

В 2010 году объем мирового рынка функциональных продуктов составил почти 160 млрд долл., тогда как еще в 2004 этот показатель находился в районе 30 млрд долл. Ожидается, что к 2015 гг. объем рынка вырастет в несколько раз. Согласно прогнозам экспертов, до 2015 года ежегодный рост спроса на продукты здорового питания в США, Японии и ведущих странах Европы – Великобритании, Франции, Германии, Италии, Испании – составит от 4 до 6%. При этом прирост объемов потребления продуктового рынка в развитых странах не превысит 1%.

Здоровье от природы

Россия идет вслед за мировыми тенденциями. В последнее время, ввиду роста числа хронических заболеваний

Популярность функциональных и низкокалорийных продуктов связана с растущей заботой потребителей о здоровье и стремлением к сбалансированному питанию.

Одной из основных характеристик пищевой промышленности России является создание продуктов с учетом актуальных тенденций и потребностей рынка.



Тенденции нового времени:

- Рост рынка функциональных продуктов и популярность низкокалорийных, диетических изделий.
- Расширение мясопроизводителями ассортимента здоровых продуктов, способных восполнить дефицит витаминов и минеральных веществ в организме. Снижение содержания жира и поваренной соли в рецептуре, вывод на рынок обогащенных продуктов.
- Рост сектора «эко» и «органик», популярность продуктов с «чистой этикеткой» (без Е-индексов) и пометкой «без ГМО».
- Разработка композиций пищевых добавок, не содержащих в своем составе аллергенов, и появление на рынке гипоаллергенных мясных продуктов.
- Повышение интереса к халяльным мясным продуктам, которые вышли из разряда религиозных и стали своеобразным знаком качества. Заинтересованность мясокомбинатов в сертификации по стандарту «Халяль» и освоении новых рынков сбыта.
- Рост производства специализированных мясных продуктов, ориентированных на узкую целевую аудиторию: детское, школьное, спортивное питание, продукты для диабетиков и т. п.

и установления прямой связи возникающих проблем с несбалансированным питанием, к продуктам начинают относиться как к эффективному средству поддержания физического здоровья.

Судите сами: согласно данным исследований, 75% россиян имеют одно или несколько заболеваний, 20% больны (им оказывается врачебная помощь), и лишь 5% – здоровы.

Оценка рациона населения России за последние 10–15 лет показала существенное ухудшение структуры и качества питания, которое связано с серьезным недостатком основных микронутриентов. Ученые Института питания РАМН установили, что абсолютное большинство жителей (70–90%) испытывают дефицит витамина С. Примерно 40–80% не хватает витаминов группы В и фолиевой кислоты, 40–60% – витамина А, β-каротина и других каротиноидов. Дефицит витаминов В₁₂ и Е составляет 20–30%; железа, кальция, фтора, селена, йода и др. – 20–55%.

Законодательными предпосылками к развитию функциональных продуктов в стране послужила Доктрина продовольственной безопасности и «Основы государственной политики России в области здорового питания населения на период до 2020 года». План мероприятий включает создание условий для увеличения доли отечественного производства функциональных продуктов

(в том числе на основе мяса птицы) со сниженным содержанием жира.

Надо сказать, что сегмент функциональных мясных и колбасных изделий считается недостаточно развитым как в Европе, так и в России. Его рыночный потенциал производителям еще предстоит осваивать.

Но уже сегодня появляется все больше мясных изделий, соответствующих требованиям здорового питания. Продукты становятся узкоспециализированными.

Повышающийся спрос на продукты для здоровья способствует значительному росту потребности мясокомбинатов в функциональных ингредиентах, замене искусственных добавок натуральными, растительными. Это стимулирует ингредиентную отрасль к разработке инновационных технологий в области пищевых ингредиентов.

Наиболее перспективными ингредиентами для функциональных мясных продуктов являются пищевые волокна, полиненасыщенные жирные кислоты, витамины и минеральные вещества.

Учитывая достижения науки в этой области, совершенствование ассортимента может быть достигнуто путем сокращения количества высококалорийных изделий, замены животных жиров на растительные, пополнения линейки диетических и диабетических изделий, а также биологически полноценных продуктов, богатых незаменимыми

Количество функционального ингредиента в функциональном продукте должно составлять 10–50% рекомендуемой суточной потребности.

Если раньше для получения полного набора витаминов, минералов и других полезных веществ необходимо было съесть целую гору разнообразных изделий, то теперь все это объединили в себе функциональные продукты питания.

Диаграмма 1. Недостаток основных микронутриентов в питании населения России

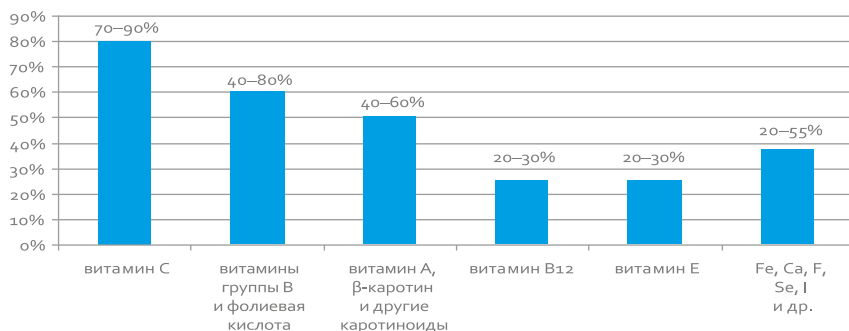
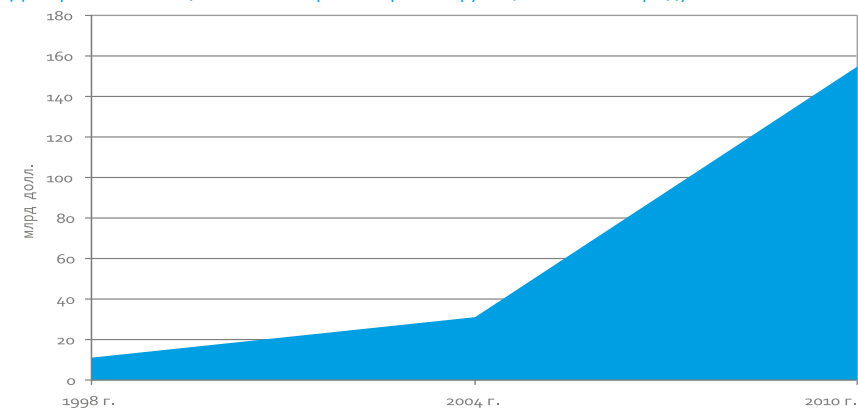


Диаграмма 2. Общий объем мирового рынка функциональных продуктов



Источник: ВНИИМП им. Горбатова

аминокислотами, полиненасыщенными жирными кислотами, витаминами и минеральными веществами.

Ешьте, дети, колбасу – будете здоровы!

Пока ассортимент функциональных мясных продуктов на российском рынке невелик и представлен преимущественно продуктами низкой калорийности (с пониженным содержанием животных жиров и повышенным – пищевых волокон), продуктами для лечебно-профилактического питания больных анемией (источники железосодержащих компонентов – свиная печень и пищевая кровь) и продуктами для детей с β-каротином, витаминами С, В, В₂, А, Е, РР, кальцием и комплексом минеральных веществ (обогащение экструзионными крупами). Особое внимание уделяется разработке специализированных колбасных изде-

лий для дошкольного и школьного питания, адаптированных к физиологическим особенностям ребенка.

Созданием функциональных продуктов в России занимаются сотрудники ведущих научно-исследовательских институтов и высших учебных заведений в содружестве с производителями, которые заинтересованы в их выпуске. Для того чтобы доказать функциональные свойства продукта, в разработках принимают участие учреждения системы здравоохранения, где проводят испытания на лабораторных животных. Важно помнить, что функциональные продукты должны не иметь побочных эффектов и не вызывать аллергической реакции, сохранять органолептические свойства продукта (естественный вкус, аромат, вид) и обладать ярко выраженным лечебным действием: восполнять нехватку элементов, необходимых для поддержа-

ния здоровья или выздоровления, предупреждать возникновение болезни, оказывать терапевтический эффект.

Согласно установленным нормам, в обогащенных продуктах количество функционального ингредиента должно быть не больше 20–30% (в отдельных случаях – до 50%) от суточной физиологической потребности человека.

Одним из путей улучшения структуры и качества питания является перспектива развития функциональных мясных продуктов, связанная с использованием современных бионанотехнологических методов обработки сырья, а также пищевых добавок, включая ароматизаторы, среди которых все большую популярность приобретают различные экстракты пряностей.

В качестве примера можно выделить метод глубокой переработки животного и растительного сырья в комплекс биологически активных и доступных веществ – функциональный мясной протеин. Этот метод разрабатывал международный альянс ведущих российских и европейских исследовательских центров в течение почти десяти лет. Раствор белков-пептидов может стать основой для целого ряда целебных легкоусвояемых продуктов, предназначенных для людей с заболеваниями желудочно-кишечного тракта. Ферментированные гидролизаты незаменимы для больных сахарным диабетом, беременных женщин, кормящих матерей и спортсменов.

Натуральные мясные протеины и пептиды, по сути, являются самым характерным примером высокотехнологичных продуктов нового поколения. Во-первых, они могут состоять на 85% из белка и содержать полный набор аминокислот, включая восемь незаменимых: валин, изолейцин, лейцин, лизин, метионин, треонин, триптофан и фенилаланин. Во-вторых, мясной протеин и пептиды содержат сбалансированный набор необходимых минералов и микроэлементов, призванных защищать печень, улучшать работу мозга и центральной нервной системы, регулировать уровень инсулина в организме и пр. В качестве примеров можно привести калий – важнейший компо-



Натуральных белков в стандартных мясoproдуктах очень мало, зато в них содержится до 30–40% скрытого жира.

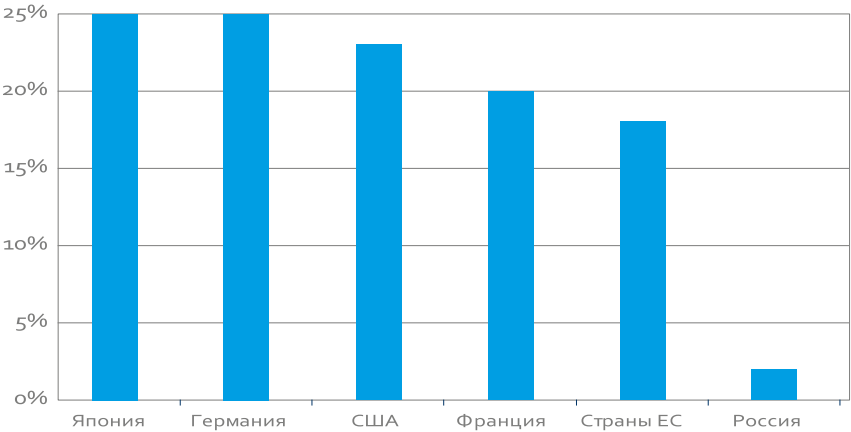
Использование функциональных ингредиентов наиболее широко распространено в Японии. Некоторые из них (пробиотики, витамины, кальций и олигосахариды) считаются стандартными в ряде секторов рынка.

Таблица 1. Потребление функциональных продуктов питания в России в 2006–2011 г. и 2012–2014 гг. (прогноз), кг/чел.

	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014
потребление, кг/чел	0,042	0,043	0,045	0,047	0,050	0,053	0,053	0,055	0,056
темп роста в % к предыдущему году	100	103,04	104,96	103,72	106,77	104,77	101,63	103,27	102,00
темп роста в % к базовому году	100	103,04	108,15	112,17	119,76	125,47	127,51	131,69	134,32

Источник: оценка ИА «Крединформ»

Диаграмма 3. Уровень производства функциональных продуктов в мире по отношению к общему производству пищевой продукции.



Источник: ВНИИМП им. Горбатова

нент кислотно-щелочного баланса, фосфор, улучшающий работу мозга, или йод, который необходим для синтеза гормона щитовидной железы.

Во ВНИИППе и Институте питания РАМН разработано «Медико-биологическое обоснование состава и качества специализированных мясных продуктов с использованием натуральных биологически активных компонентов для профилактики и лечения йододефицитных состояний у детей». В соответствии с этим документом, содержание йода в 100 г продукта для лечебного питания должно составлять 120 мкг, для профилактического – 50 мкг.

В-третьих, мясные протеины и пептиды – это диетический продукт. Они обладают гипоаллергенными свойствами, то есть легко и быстро усваиваются организмом без каких-либо неприятных побочных эффектов.

При производстве современных мясных продуктов важное значение имеет как снижение содержания жира (замещение функциональными балластными веществами), так и замена насыщенных жиров на моно- и полиненасыщенные жирные кислоты омега-3. Практикуется частичное замещение жира растворимыми (инулин) и нерастворимыми (пшеничные волокна) балластными веществами, употребление которых благоприятно сказывается на работе кишечника и пищеварении.

Инулин позволяет выпускать колбасы с пониженным содержанием жира без ухудшения вкуса и структуры продукта. Это касается не только вареных, но также ливерных и сырокопченых колбас, изделий из рубленого мяса. Особым преимуществом инулина является простота его использования без изменения технологического процесса.

Пищевые волокна применяют при производстве всех групп изделий: колбас (включая продукты детского питания), консервов, полуфабрикатов, деликатесов.

Традиционно в мясном и колбасном производстве популярно крахмалосодержащее сырье: крупы (пшено, рис, перловая и ячменная) и пшеничная мука. Использование в технологии комбинированных мясных изделий продуктов переработки зерновых культур позволяет повысить пищевую и биологическую ценность, способствует устойчивому и равномерному распределению ингредиентов.

Пищевые волокна можно использовать в качестве стабилизирующих систем для создания заданных структурно-механических характеристик, органолептических показателей, увеличения сроков хранения мясного продукта с гарантией его качества (в том числе при заморозке и разморозке), повышения лечебно-профилактических свойств. Среди физико-химических характеристик необходимо выделить водоудерживающую способность, ионообменные и сорбционные свойства пищевых волокон.

Кроме того, риск возникновения ряда заболеваний может быть снижен такими вторичными растительными веществами (SPS), как глюкозинолаты, полифенолы, фитостерины и каротиноиды благодаря их антиокислительному действию и влиянию на липидный обмен веществ. Дополнительные возможности открывают витамины, минеральные вещества и пробиотики.

Молочные продукты, содержащие пробиотики, давно известны покупателям во многих странах мира. Их успех привлек внимание производителей других отраслей пищевой промышленности, в том числе мясной.

При разработке пробиотических культур для мясных изделий одни основываются на применении уже существующих пробиотических бактерий, используемых при производстве молочных изделий, другие занимаются поиском в ферментированных мясных продуктах культур, которые соответствовали бы пробиотическим. Наибольший интерес в этом отношении представляют

Стремлению к сбалансированному питанию способствует рост доходов населения. Отмечается увеличение спроса на дорогостоящую продукцию высокого качества.

Проблема сохранения здоровья и увеличения продолжительности жизни всегда была в числе самых важных. Одна из форм профилактики заболеваний связана с созданием и внедрением функциональных продуктов.



Специалисты Института питания РАМН сформулировали официальное определение функциональных продуктов питания: это та пища, которая выполняет не только энергетическую функцию, но и обеспечивает улучшение здоровья и самочувствия, снижает риск тех или иных заболеваний. Такие продукты оказывают существенное влияние на одну или несколько функций организма или его отдельных органов и систем.

сырокопченые колбасы, которые до тепловой обработки содержат, как правило, от 50 до 500 млн молочнокислых бактерий на 1 г продукта.

Однако отсутствие серьезных научных исследований, доказывающих пользу пробиотических мясных продуктов для здоровья, препятствует их распространению на рынке.

Сохранение витаминов, добавляемых в рецептуру, зависит от химической характеристики применяемого сырья и технологии производства, поскольку такие компоненты колбасного фарша, как казеинаты, фосфаты, соевые белки и жир, в различных соотношениях могут оказывать различное влияние на сохранность витаминов в обогащенном мясном продукте.

Целесообразно использовать витамины B₂, B₆, B₁₂, PP и H, а также жирорастворимые витамины A, Д, Е, К как наиболее устойчивые к воздействию высоких температур. Ассортимент может включать колбасные изделия, фаршевые консервы и рубленые полуфабрикаты.

При обогащении минерального состава продуктов железом рекомендуется использовать кровь убойных животных и продукты ее переработки, субпродукты, в частности печень и селезенку. Традиционно кровь животных используется при производстве кровяных колбас, зельцев, паштетов, консервов.

Для обогащения мясных продуктов кальцием (например, консервов и паштетов), подойдет мясо механической дообвалки, получаемое при сепарировании или прессовании говяжьих или свиных костей (ММД), и мясо механической обвалки птицы (ММО). Установлено, что добавление ММД в количестве до 20% позволяет обеспечить физиологически оптимальное соотношение в мясопродуктах кальция и фосфора, а также повысить содержание магния, железа, цинка и меди в два-три раза.

Возможность выхода на новые рынки

Юбилейная выставка «Продэкспо-2013» на ВВЦ продемонстрировала, что российский рынок продовольствия начал осваивать нишу здорового пи-

тания. Большой интерес в профессиональной среде вызвал ежегодный салон «Здоровое питание», а также конференция «Развитие рынка биопродукции в России». Кроме того, впервые в этом году на выставке работал Международный экобиоцентр, который разъяснял вопросы сертификации экопродукции.

В рамках «Продэкспо» состоялась церемония награждения победителей конкурса «Инновационный продукт». В номинации «Инновация в составе продукта» наивысших наград удостоены колбасные изделия ТМ «Дмитрогорский продукт». Золотой медалью был отмечен «Сервелат с черносливом в/к», серебряной – «Сосиски с ряженкой».

«Эксперты высоко оценили инновационность и уникальность представленных рецептур, – отметила **бренд-менеджер ТМ «Дмитрогорский продукт» Юлия Бельтюкова**, – Полученные награды и спрос со стороны покупателей подтверждают, что мы не зря рискнули и выпустили на рынок столь нетрадиционные продукты».

Линейка «Северное Сияние» из мяса северного оленя, выпускаемая компанией «Бурятмяспром», получила золото на дегустационном конкурсе и была признана «Лучшим продуктом 2013 года». Оленина занимает одно из первых мест по биологической ценности, отличается высоким содержанием полноценных белков и микроэлементов, а также низким содержанием жиров, что подтверждает ее диетические свойства.

«Глобальная проблема современного общества – это ухудшение структуры пи-

тания, – сказал, выступая на церемонии награждения, **директор и академик НИИ питания РАМН Виктор Тутельян**. – Последствия этого нарушения – пандемия, ожирение, диабет. Что же делать? Одним из путей решения проблемы становится создание продуктов питания заданного качества, технологическая модификация одновременно с программой стимулирования спроса».

Функциональные продукты в основном относятся к верхнему ценовому сегменту. Высокая цена обусловлена не только дополнительными полезными свойствами – их продвижение невозможно без грамотной информационной поддержки, ведь полезные свойства должны быть понятны потребителю, а работа в этом направлении повышает затраты производителя. Они ориентированы на потребителей, которые ищут дополнительную пользу в продукте и готовы за это платить больше.

Основная проблема при выводе такой новинки на рынок – заставить потребителя понять, почему продукт так дорого стоит, и поверить, что это «работает».

Создание Единого таможенного союза привело к резкому увеличению на российском рынке количества дешевой белорусской продукции. Вступление России в ВТО способствовало росту импорта из Европы, прежде всего Прибалтики и Польши. Европейская колбаса и мясные деликатесы также оказались дешевле отечественных.

Принимая во внимание экономическую конъюнктуру, можно сказать, что у российских мясопереработчиков остается два пути для сохранения бизнеса. Первый – выпускать дешевые низкоккачественные изделия, второй – переходить на качественные нишевые продукты без сомнительных добавок, в частности – продукты функционального питания.

Инновационные продукты питания с полезными свойствами, выработанные из натурального сырья, способны обеспечить предприятиям рост производства, повышение конкурентного статуса на основе обновления ассортимента для выхода на рынок мирового экономического пространства. **MC**



engineering for a better world

GEA Refrigeration Technologies

Москва:

105094, ул. Семеновский Вал, 6А

Тел.: (495) 787-20-11; факс: (495) 787-20-12

Екатеринбург:

620028, ул. Фролова, д.31, офис 31

Тел./ факс: (343) 287-37-30

Санкт-Петербург:

190031, ул. Гороховая, 53, лит. А, пом. 6Н

Тел. / факс: (812) 310-38-49

Владивосток:

690091, ул. Набережная, 9

Тел. / факс: (4232) 65-02-80

www.gea.com

www.grasso.ru

С чем связано развитие производства функциональных и диетических продуктов питания в России и в мире? Каких объемов может достичь рынок?

Владимир Романов

Развитие рынка функциональных продуктов питания не касается мясной отрасли. Колбаса сама по себе уже функциональный продукт – особенно эмульгированная, вроде «Докторской». Давайте вспомним ее историю. Производство «Докторской» колбасы началось в 1935 году с пометкой «лечебная». Изначально этот продукт был предназначен для диетического питания больным с соматическими признаками последствий перенесенного длительного голодания. Так что у нас уже есть во всех магазинах страны функциональная колбаса. Но если не считать «Докторскую» функциональным питанием, то рынка функциональных и диетических продуктов в том виде, в котором он существует в молочной, мясожировой и кондитерской промышленности, в мясной индустрии пока нет.

Виктория Виташевская

В 2012 году эксперты ИА «Крединформ» проводили исследование на тему «Рынок функциональных продуктов питания в России». Согласно прогнозным оценкам, объем рынка в натуральном выражении в 2013 г. должен превысить 1 тыс. т, при этом рост по сравнению с прошлым годом составит около 2%. В стоимостном выражении объем рынка вырастет на 4%, достигнув 145–150 млн руб.

В целом потребление функциональных продуктов питания на душу населения увеличивалось последние шесть лет, и при благоприятной экономической обстановке в пищевой отрасли в частности и в стране в целом будет происходить дальнейший рост данного показателя. Отмечу, что в структуре рынка сегодня преобладают молочные продукты питания и напитки.

Вероника Савинова

Развитие производства функциональных и диетических продуктов питания в России связано с формированием культуры здорового образа жизни. По мере роста уровня доходов населения растет потребление более дорогой и качественной натуральной продукции, поскольку в условиях финансовой стабильности потребитель вновь начинает уделять больше внимания качеству.

Наметившийся тренд следования здоровому образу жизни набирает обороты. Сейчас модно быть здоровым, посещать фитнес-клубы, употреблять полезную пищу. Поэтому можно с уверенностью сказать, что данный сегмент будет только развиваться.

Какова доля функциональных продуктов в мясной промышленности? Как можно оценить интерес к данному сегменту участников отрасли?

Эксперты



Владимир Романов,
автор независимого
портала «Мясной
Эксперт»



**Виктория
Виташевская,**
ведущий эксперт
ИА «Крединформ»



Вероника Савинова,
заместитель директора по
маркетингу ЗАО «Сибирская
Аграрная Группа МП»

Владимир Романов

Доля функциональных продуктов в мясной промышленности нулевая. Интерес к функциональному питанию у участников рынка нет. Любой современный производитель выпускает экономически выгодные продукты с оглядкой на конкурентов и на западные течения. Какой разговор может быть о диетическом питании, если все диетологи категорически запрещают своим пациентам потреблять колбасу и мясопродукты? Те, кто реально следит за своим здоровьем, промышленные мясопродукты вообще не потребляют. Что уж говорить о новинках, если с прилавков крупных городов пропала колбаса «Диабетическая», которая есть во всех последних редакциях ГОСТов на вареные колбасы? Сейчас ее выпускают в основном в российских регионах, но на московских прилавках крупных ритейлеров я не видел «Диабетической» уже около десяти лет.

Самый яркий пример вывода на рынок продуктов здорового питания отечественным производителем, который всем запомнился, – «Дымов» с линейкой «Актив» в 2004 году. Суть этой линейки продуктов – пониженное содержание животных жиров при сохранении традиционного вкуса. В «Активе» содержание животных жиров было снижено в 2–3 раза и не превышало 15%. Продукты были обогащены оливковым маслом, молоком, легкими молочными йогуртами, пшеничной клетчаткой и овсяными хлопьями, свежей зеленью, витаминным комплексом (A, B1, B2, E, PP) и йодированной солью. Продукция «Дымов Актив» была рассчитана в первую очередь на обеспеченных покупателей и представителей среднего класса. Ее розничная стоимость примерно на 30–40% превышала

Что уж говорить о новинках, если с прилавков крупных городов пропала колбаса «Диабетическая», которая есть во всех последних редакциях ГОСТов на вареные колбасы?

стоимость обычных вареных колбас, сосисок и ветчин. Сейчас линейка не производится.

Виктория Виташевская

Насколько известно экспертам ИА «Крединформ», производители функциональных продуктов питания, воодушевленные успехами, пришли к пониманию необходимости расширения ассортимента. Такой путь развития был выбран производителями мясных продуктов, и в настоящее время активно проводятся исследования на предмет подбора полезных добавок для использования в производстве.

Вероника Савинова

Доля функциональных и диетических продуктов пока еще мала в России: она составляет от 0,5 до 7%, в то время как в Европе этот показатель достигает 12–15%. В мясной промышленности доля функциональных продуктов еще ниже.

Интерес к данному сегменту участников отрасли, безусловно, существует, особенно в секторе сырой продукции. Вы сами можете заметить, что на полках появляется все больше мяса в «зеленой» упаковке, которое позиционируется как диетическое. Так, например, сегодня мы видим рост в сегменте куриной продукции, продуктов из мяса птицы, которые воспринимаются потребителями как диетические. Потребление продукции из мяса птицы растет в два раза быстрее, чем продуктов из говядины, и в 2,5 раза быстрее, чем из свинины.

На какую целевую аудиторию могут быть рассчитаны такие продукты? Каковы особенности их позиционирования и продвижения?

Владимир Романов

Аудитория широкая: беременные и кормящие женщины, дети до 3-х лет, пожилые люди, страдающие заболеваниями опорно-двигательного суставов (остеопорозом), люди, больные ожирением, а также страдающие заболеваниями печени, люди с удаленным желчным пузырем, диабетики. Производители просто не обращают на них внимания, так как основная масса потребителей покупает мясопродукты ради удовольствия и утоления голода.

Можно сказать, что функциональные продукты рассчитаны прежде всего на две категории: на людей, страдающих конкретными заболеваниями, и на тех, кто следит за химическим составом пищи, считает калории, заботится о состоянии здоровья. Во многих крупных сетевых магазинах можно найти на полках продукты для людей больных диабетом. Производители сладостей уже давно нашли подход к покупателям, которым противопоказан сахар. Спрос на такую продукцию есть, и немалый.

Отмечу, что во ВНИИМПе им. Горбатова существует «Лаборатория технологии детских, лечебно-профилактических и специализированных продуктов», в который давно разработаны основополагающие технологии и большой ассортимент продуктов питания на мясной основе для здоровых

МЯСНОЙ ЭКСПЕРТ

Отраслевое
кадровое агентство
www.meat-expert.ru

НАША СПЕЦИАЛИЗАЦИЯ -
ПРОФЕССИОНАЛЫ МЯСОПЕРЕРАБОТКИ

rabota@meat-expert.ru | +7 (499) 755 67 85

DESINTEC
HYGIENE FÜR STALL UND TIER

Дезинфекция
Абсолютно чистые решения для мойки и дезинфекции
животноводческих и птицеводческих помещений.

Калининград:
(4012) 63-11-77

Москва:
(495) 748-16-15

Ставропольский край:
(865-44) 6-70-07

Новосибирск:
(383) 220-99-31

Оренбург:
(3532) 36-86-57

Санкт-Петербург:
(812) 336-73-38

Белгородская область:
(4725) 39-01-22

www.agravis.ru

Маркетологи живут с оглядкой на запад и его уже отработанные и готовые идеи. Рисковать деньгами никто не хочет.

Объем рынка функциональных продуктов питания в натуральном выражении в 2013 г. должен превысить 1 тыс. т, при этом рост по сравнению с прошлым годом составит около 2%.

и больных детей раннего, дошкольного и школьного возраста, а также продуктов лечебно-профилактического действия, в частности диетического и функционального направления. Часто заболевания можно предупредить введением в рацион недостающих витаминов или микроэлементов.

К примеру, множество людей страдают недостатком йода в организме. А в регионах, пострадавших от аварии на Чернобыльской АС, законодательно прописано применение на пищевых производствах йодированной соли.

Вероника Савинова

Целевая аудитория производителей функциональной продукции – это, как правило, женщины возрастной категории 25+ со средним и выше среднего достатком. Женщины более склонны следить за своим питанием, заботиться не только об удовольствии, но и о пользе, хотя положительные сдвиги есть и среди мужского населения.

Учитывая специфику направления, подходы к позиционированию и продвижению на рынке должны быть наиболее целевыми, таргетированными.

Какие ингредиенты используются при производстве мясных продуктов для здорового питания? Что нужно учитывать при выборе конкретного функционального ингредиента? Назовите ингредиент года – по вашему мнению.

Владимир Романов

При выборе ингредиента я настоятельно рекомендую всем новаторам и разработчикам внимательно относиться к предлагаемым вариантам, изучать историю и практику зарубежного применения. Хочу предостеречь тех, кто еще не понимает, что европейские производители считают нас страной третьего мира и рынком сбыта ингредиентов, которые зачастую запрещены в странах, их производящих.

Хотелось бы предостеречь предприятия от ушлых продавцов пищевых отходов. Цитирую одного коллегу с портала «Мясной Эксперт», который высказывался по данному вопросу и мнение которого я разделяю: «Учитывая бедность (точнее сказать, умирание) нашей отечественной пищевой науки, тематики начинают просто высасывать из пальца. Давайте сделаем низкокалорийный продукт из мяса, а также рассмотрим влияние соевой муки первого сорта, обогащенной кальцием от скорлупы куриных яиц с целью обогащения растущего организма минеральными веществами и снижения отходов на птицефабриках!»

Ингредиент года не назову, но обратил бы внимание производителей на инулин, который легко усваивается организмом человека, в связи с чем применяется в медицине как заменитель крахмала и сахара при сахарном диабете.

Вероника Савинова

У каждого производителя здесь свои подходы и секреты. Порой компании используют самые невообразимые ингредиенты, и выбрать лучший – задача не из простых. Мы, на-



Владимир Романов:

«Когда идеологи мясокомбинатов рискнут сделать вкусный продукт, к примеру, для тех, у кого проблемы с печенью, или для тех, у кого удален желчный пузырь, – они станут миллионерами. У нас покупатель очень любит лечиться и есть вкусное для профилактики – «гематоген» тому пример».

пример, выпускали продукты с клетчаткой, с маслом зародыша пшеницы, с йогуртами.

Как вы оцениваете рыночный потенциал функциональных мясных изделий? От чего будет зависеть будущее сегмента?

Владимир Романов

Сейчас, когда, несмотря на изобилие колбас на прилавках, наблюдается рецессия мясной отрасли, никто не будет делать ставку на дорогую продукцию узкого сегмента. За любым продуктом стоит не только желание его выпускать, а строгий расчет и бизнес-план. Маркетологи живут с оглядкой на запад и его уже отработанные и готовые идеи. Вы заметили, что все телешоу, все медиа-проекты – это купленные форматы или их кальки с запада? Рисковать деньгами никто не хочет. А рекламный бюджет нового бренда или раскрутки линейки в крупных городах России может приближаться к тридцати миллионам рублей.

Делай хорошо – и люди к тебе потянутся. Вспомним опыт «Кока-Колы». Это был аптечный продукт, который сейчас, претерпев изменения в рецептуре, продается везде и позиционируется как сопутствующий атрибут счастья и веселья.

Когда маркетологи и идеологи мясокомбинатов рискнут сделать мясoproдукт, к примеру, для тех, у кого проблемы с печенью, или для тех, у кого удален желчный пузырь, – они станут миллионерами. Если это будет вкусно – все потянутся. У нас покупатель очень любит лечиться и есть вкусное для профилактики – «гематоген» тому пример.

Будущее сегмента во многом зависит от покупателя. Промышленно произведенные продукты никогда не ассоциировались с диетой или профилактикой. Большая часть россиян ориентируется в выборе продуктов на простую формулу: цена-вкус-сытость.



Доля функциональных и диетических продуктов в России еще мала: она составляет от 0,5 до 7%, в то время как в Европе этот показатель достигает 12–15%.

Сравните две фразы: «Ой, что-то переел я в праздники жирного, плохо себя чувствую, сегодня на ужин – однопроцентный кефир, а завтра на утро – каша на воде» и «Ой, что-то переел я в праздники жирного, сегодня на ужин отварю пару сосисок, а завтра только колбаса». Какая из них звучит привычнее?

Будущее сегмента также зависит от нашего законодательства. Когда всех производителей обяжут указывать жирность продукта крупными буквами на этикетке, тогда и появится новый виток линеек мясопродуктов с пониженной жирностью – как инструмент конкуренции.

Виктория Виташевская

Для прогнозной оценки сначала целесообразно провести аналогию с продвижением на рынке функциональных молочных продуктов. Незначительное снижение доли молочной продукции, отмечаемое в последнее время, связывается с уменьшением роста потребления вследствие относительной насыщенности данного сегмента рынка. Например, сегодняшние молочные продукты, по своим характеристикам уже далекие от настоящих, начинают приедаться, и все чаще потребитель вспоминает «деревенские» молоко, сливочное масло, творог, сметану и другие натуральные продукты.

Предполагается, что на начальном этапе, в связи с проявлением интереса к новому продукту, возможен рост потребления функциональных мясных продуктов питания, а далее их ждет та же участь, что и молочных.

Здесь скорее нужно искать пути получения экологически чистого корма естественным путем, который будет использоваться в животноводстве, потому что настоящее мясо и мясные продукты из натурального сырья, а не из заменителей, явно более полезны, чем то, что напичкано добавками, полученными химическим путем.

Вероника Савинова

Российский покупатель, несмотря на желание потреблять более натуральную пищу, пока еще не готов переплачивать за нее. Будущее сегмента будет зависеть от мастерства производителей. Необходимо создать продукт с повышенной пищевой ценностью, который при этом будет отличаться конкурентоспособной ценой.

Однако развитие данного сегмента рынка в России происходит сложно. Сама формулировка «мясные продукты для здорового питания» – это удар по сознанию нашего потребителя, и вот почему: уже давно укоренился стереотип, что продукция из мяса (колбаса, полуфабрикаты) не является здоровой пищей, а скорее наоборот. Отчасти причина кроется в советской традиции, воспринимающей колбасу как праздничное лакомство, отчасти это вызвано постоянными стараниями СМИ опорочить российских производителей мясных изделий, особенно колбас. И здесь уже придется постараться маркетологам, промоутерам и всем тем, кто так или иначе связан с продвижением подобного вида продукции на рынок. **MC**

оборудование для производства мясных полуфабрикатов



формовка, панировка, обжарка, варка, охлаждение, заморозка



spiral|heat спиральные печи

- приготовление горячим воздухом и/или паром
- оптимальные результаты без добавления жира или масла
- высокая производительность на минимальной площади



hot|cook варочные мешалки

- обжарка, варка, приготовление различных продуктов
- опрокидываемая ванна
- высокий уровень вкуса и качества продукта



quick|freeze спиральные морозильники

- заморозка различных продуктов в IQF-процессе
- экономящий энергию метод горизонтального обдува
- быстрое замерзание поверхности способствующее сохранению влаги продуктов и его структуры



ПОСЕТИТЕ НАС
зал 8.0
стенд F44
Франкфурт на Майне
Германия

**Alco-food-machines
GmbH & Co. KG**
Kreienbrink 3 + 5
49186 Bad Iburg / Germany
Info@alco-food.com
www.alco-food.com

Продавцы и патриоты

Минпромторг хочет обязать сети предоставлять от 30% ассортимента отечественным товарам.



Минпромторг планирует внести дополнения в Кодекс добросовестных практик взаимоотношений между торговыми сетями и поставщиками потребительских товаров, который Ассоциация компаний розничной торговли подписала в декабре 2012 года. **Заместитель министра промышленности и торговли РФ Виктор Евтухов** сообщил, что ведомство планирует отразить в кодексе «установление обязательности торговых сетей по продаже продукции отечественной легкой промышленности». В перспективе это должно привести к тому, что на полках торговых сетей появится не меньше 30% отечественных товаров. «Кроме того, предполагается увязать сроки расчета за продукцию со сроками ее реализации, а также создать инструмент для внесудебного и своевременного разрешения конфликтных ситуаций между производителями легкой промышленности и торговыми сетями», — отметил Евтухов.

Изменения пока не внесены в кодекс, но компании — члены АКОРТ с ними согласны, утверждает **генеральный директор «INFOLine-Аналитика» Михаил Бурмистров**. «Все же сразу ждать каких-то перемен в работе торговых сетей не стоит», — предупреждает он.

В АКОРТ, подписавшую кодекс, входят такие сети, как X5 Retail Group, «Ашан», «Азбука вкуса», интернет-магазины Wikimart, Enter, «Утконос» и др.

В ассортименте магазинов X5 Retail Group на долю продукции отечественных производителей уже приходится 80–85%. «В зависимости от региона доля продукции местных товаропроизводителей может составлять до 20–30% в общем ассортименте, а в отдельных категориях (например, скоропортящаяся продукция) — до 50–60%», — сообщили в пресс-службе. Дать оценку идеи Минпромторга в X5 Retail Group пока затруднились, поскольку еще не известны подробности, механизма работы квот.

В «Ашане» инициативу Минпромторга по введению планки для ритейла по количеству отечественных производителей оценивают положительно. «Мы прежде всего заинтересованы в присутствии на полках гипермаркетов товаров российских производителей, не только крупных, но и локальных», — прокомментировала **директор по внешним коммуникациям «Ашана» Мария Курносова**.

Expert.ru

Давайте без ГМО

Глава Министерства сельского хозяйства России Николай Федоров не исключил запрета ГМО в России.

В настоящее время основное количество ГМО поставляется в Россию из-за рубежа. Например, морские контейнеры везут кукурузу и другие зерновые культуры из США, а Китай осуществляет поставки наземным путем. Единого мнения о правовом подходе к урегулированию проблемы ГМ-источников нет. **Главный санитарный врач России Геннадий Онищенко**, например, в середине прошлого года выступал с предложением создавать конкурентоспособные российские генномодифицированные культуры, а вот



Николай Федоров на открытии Международной выставки-ярмарки «Зеленая неделя-2013» в Берлине, напротив, высказался против ГМО и за европейский путь развития сельского хозяйства.

По словам министра, в ближайшие несколько месяцев ведомство готово предложить новый законопроект относительно ГМ-источников, поступающих в Россию из-за рубежа.

Знак Качества

Производство мяса в 2013 году

Рост производства мяса в России в этом году сохранится на уровне 2012 года и составит порядка 3,5%, прогнозирует **генеральный директор Института аграрного маркетинга (ИАМ) Елена Тюрина**. Но в будущем есть возможность выйти на более высокие показатели.



Импорт в этом году может увеличиться на 8–9%. Цены на мясо продолжат расти. «Производство мяса в прошлом году, по предварительным данным, выросло на 3,5%. Думаю, что в 2013 году серьезных изменений в темпах роста не будет», — заявила Е. Тюрина.

При этом она отметила, что темпы увеличения производства мяса

в 2012 году замедлились. В 2011 году по сравнению с 2010 рост производства составил 7,3%.

Как и в предыдущие годы, на мясном рынке традиционно наблюдалось снижение производства говядины. По предварительным оценкам, оно сократилось на 2,5%. Темпы роста производства свинины замедлились до 4% против 7,2% в 2011 году. Упали и темпы роста производства мяса птицы — с 12% в предыдущем году до 6,5%.

Как считает Е. Тюрина, одной из причин снижения темпов роста производства, прежде всего в свиноводстве, стало вступление России в ВТО. «Это могло оказать влияние, так как в преддверии вступления было немало сообщений о том, что компании замораживают проекты в связи с изменением режима ввоза в страну свинины», — заявила она.

Как сообщалось, после присоединения России к ВТО была обнулена ввозная пошлина на ввоз свинины в рамках квоты и снижена пошлина на ввоз живых свиней с 40% до 5%.

Кроме того, отметила эксперт, к сокращению темпов роста могла привести и африканская чума свиней, которая распространялась в ряде регионов РФ. Но надо учитывать и то, что 2008–2009 годы были пиком инвестиционной активности в свиноводстве, что привело к высоким темпам роста производства свинины в последующие годы.



Е. Тюрина не исключает, что в этой отрасли возможен еще один виток инвестиционной активности. «Отрасли уделяется особое внимание, так как в 2020 году мы должны отказаться от квотирования импорта свинины», — заявила она. — Причем для успешной конкуренции с зарубежными производителями необходимо добиться, чтобы до 80% мяса вырабатывалось в крупных сельхозпредприятиях, которые могут сокращать издержки».

По ее словам, крупные компании уже заявили о ряде проектов в свиноводстве на 2013 год, и хотя реально они заработают позже, в 2014–2015 годах можно будет наблюдать темпы роста производства, как в 2010 году, — до 15% и выше. В то же время, в 2013 году больших прорывов ждать не стоит — показатель роста производства будет находиться «в пределах 5%».

Производство мяса птицы в этом году может вырасти на 10%, а говядины — снизиться на 2%. Несмотря на то, что в стране реализуется программа развития мясного скотоводства, серьезных предпосылок для роста производства говядины пока не видно.

В России последние годы наблюдается увеличение среднедушевого потребления мяса. «В 2012 году этот показатель приблизился к 66 кг на человека, тогда как в 2006 году он составлял 52 кг при рекомендуемой норме в 70–73 кг», — заявила она. По прогнозу, в 2013 году потребление может достичь 70 кг.

Russia & CIS Food and Agriculture weekly



Производство и импорт: итоги года

По итогам 2012 года суммарный объем производства скота и птицы на убой (в живом весе) в хозяйствах всех категорий составил 11 млн 630 тыс. тонн, что на 6,1% выше показателя 2011 года.

Чуть более 63% (7,4 млн тонн) приходится на сельскохозяйственные организации, где удалось нарастить производство на 11,7%. В 2012 году все сектора продемонстрировали рост показателей.

По-прежнему птицеводство является безусловным лидером, несмотря на то, что сектор испытывал нагрузку в виде высокой ценовой планки на корма. Производственный показатель по птице самый высокий — 4,8 млн тонн (или 41%) от суммарного показателя скота и птицы на убой в живом весе. Данный сектор является лидером и по темпу положительного прироста — он составил 12% по сравнению с 2011 годом. На убой по итогам минувшего года отправлено 3,3 млн тонн свиней в живом весе, что на 3,5% выше, чем годом ранее. И даже сектор КРС, который давно не мог похвастаться положительной динамикой, в 2012 году продемонстрировал увеличение производственного объема по сравнению с 2011 годом на 1,3% до 2,9 млн тонн.

Безусловным лидером остается Центральный ФО — его доля составляет 30% от суммарного показателя по России. Здесь мы наблюдаем и максимальный положительный темп прироста за год — 13%. На втором и третьем местах по производственным показателям находятся Приволжский и Сибирский округа: 22% и 14% соответственно. Положительная динамика относительно 2011 года здесь составляет 4%. Единственным округом, где по сравнению с предыдущим годом отмечено снижение производственного объема, является Южный. Из-за частых всплесков АЧС регион несет сильные потери: в результате за год производственный показатель упал

на 2%. Отрицательная динамика в целом по округу обусловлена, как мы уже говорили, всплесками АЧС. Если по КРС и птице относительно 2011 года удалось нарастить показатели на 5% – до 360 тыс. тонн и 529,1 тыс. тонн соответственно, то свиней на убой в 2012 году отправили на 17% меньше, чем годом ранее, а именно 356 тыс. тонн.

Объем импорта ТН ВЭД 02 «Мясо и мясные пищевые субпродукты» по итогам 2012 года составил 2,5 млн тонн (без стран ТС), что на 6% превышает предыдущий показатель. По всем товарным группам за год отмечен рост, за исключением пищевых субпродуктов, которых ввезли в 2012 году на 4% меньше, чем годом ранее. Импорт свежей и охлажденной свинины за год вырос на 10%, говядины – на 4%, мяса птицы – на 11%. В итоге самый высокий показатель приходится на свинину – 30% от суммарного объема импорта «Мяса и мясных пищевых субпродуктов».

Meatinfo.ru

Продукты для верующих

В магазинах продуктовых сетей стало появляться все больше продуктов, предназначенных для верующих.



Речь не идет только о постных продуктах для православных, но и о халяльной и кошерной еде для мусульман и иудеев. В последние годы в России заметно увеличилось число производимых для верующих продуктов питания. В 2012 году эта цифра выросла более чем на 30% и имеет тенденцию к дальнейшему росту.

Производство кашрута и халяля основано на похожих правилах: существует целый свод ограничений, касающихся изготовления продуктов, в частности из мяса животных, для употребления в пищу приверженцами веры. В последние годы этому стали уделять заметно больше внимания – особенно это касается халяльной продукции, так как число мусульман в России постоянно растет.

Агро Перспектива

Доказательства США неубедительны

Доказательства США о безопасности мяса с рактопамином (стимулятором роста мышечной ткани) не убедили российских экспертов, заявил руководитель Роспотребнадзора, главный государ-

Главный санитарный врач РФ Геннадий Онищенко.

Россельхознадзор ранее сообщил, что с 11 февраля планирует запретить поставки замороженного мяса и мясной продукции из США. Это связано с тем, что американская ветеринарная служба не выполняет условия по рактопамину.



Глава Роспотребнадзора сообщил, что российскую позицию в отношении рактопamina поддерживали две американские неправительственные организации – Центр по безопасности пищевых продуктов и Фонд правовой защиты животных. «Они обратились с гражданской петицией в FDA (американское Управление по контролю качества пищевых продуктов и лекарственных препаратов) с призывом, в частности, провести комплекс научных исследований для оценки риска здоровью человека и влияния на окружающую среду использования рактопamina в животноводстве», – сказал Г. Онищенко. НПО также призвали власти США пересмотреть стандарты в сфере применения рактопamina.

Г. Онищенко сообщил, что в Роспотребнадзор поступил научный отчет о риске здоровью населения при поступлении рактопamina с пищей и животноводческой продукцией. Исследования, в частности, проведены Федеральным научным центром медико-профилактических технологий управления рисками здоровью населения, НИИ гигиены имени Ф. Эрисмана, НИИ питания РАМН с участием ученых из Российской академии сельскохозяйственных наук.

«Сделаны 13 выводов, по которым мы хотели бы получить исчерпывающие ответы. Для того чтобы эти ответы были получены, нужны серьезные исследования. По химическому составу рактопamin – лекарственный препарат. По существу, нам предлагают принимать вместе с мясом лекарство, которое очень серьезно влияет на здоровье, на бронхальную и сердечно-сосудистую системы», – сказал глава Роспотребнадзора.

Ранее он заявил, что запрет на поставки мяса из США из-за невыполнения условия по рактопамину будет носить долгосрочный характер.

«Не мы одни, а более ста стран, включая страны Европейского Союза, не принимают научных обоснований США о безопасности рактопamina. А США в торговле придерживаются политики сплит-системы: в Европу такое мясо они не поставляют», – заявил глава Роспотребнадзора.

Интерфакс

www.prosena.hu

Помол горчичных зерен с инактивированным ферментом

PROSENA™



Просена – это натуральная добавка, которая сохраняет все ценные ингредиенты горчичного зерна, кроме острого вкуса. Используется как универсальная техно-функциональная добавка для:

- **МЯСНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ**
(холодное мясо, сосиски, паштет)
- **КОНСЕРВНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ**
(соусы, майонез)
- **МОЛОЧНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ**
(плавленые сыры)
- **ХЛЕБОБУЛОЧНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ**
(выпечка)



Производство и продажа:

Monortrade Kft, Венгрия
1125 Budapest, Számóca u 9
e-mail: monortrd@t-online.hu

Рост производства свиней на убой

В последние три года в России показатели производства свиней на убой в живом весе и поголовья свиней демонстрируют стабильный рост: от 3,1 млн тонн в 2010 году до 3,3 млн тонн в прошедшем и от 17,2 млн голов до 18,8 млн голов соответственно.



Об этом на совещании по обсуждению состояния и перспектив развития отечественной отрасли свиноводства заявил директор Департамента животноводства и племенного дела Минсельхоза России Владимир Лабинов, сообщили в пресс-службе МСХ РФ.

Основной прирост в свиноводстве за период с 2007 по 2012 годы был обеспечен такими регионами, как Белгородская (58,4%), Курская (8,5%), Воронежская (6%), Липецкая (4%), Ленинградская (3,7%) об-

ласти и Красноярский край (2,8). К субъектам, допустившим снижение производства свиней на убой в 2012 году, отнесены Краснодарский край, Саратовская и Нижегородская области, Республика Башкортостан и Чувашская Республика.

Как было отмечено в докладе директора Департамента животноводства и племенного дела, благодаря предпринимаемым мерам государственной поддержки свиноводства через субсидирование племенного свиноводства и экономические значимые региональные программы, в последние годы (с 2009 по 2012 годы) наблюдается рост объемов собственного производства.

Для сохранения и закрепления достигнутой положительной динамики в подотрасли, учитывая новые условия работы в ВТО, было предложено рассмотреть комплекс мер защиты отечественных сельскохозяйственных производителей свинины и продукции свиноводства, к числу которых можно отнести поддержку развития глубокой переработки продукции свиноводства, селекционно-генетических и селекционно-гибридных свиноводческих центров и субсидирование процентных ставок по кредитам и займам на срок до восьми лет в размере 80% ставки рефинансирования.

ИА «Казань-Зерно»

Источник:

интернет-портал «Мясо-Портал»
www.myasportal.ru

20 главных тем в мясном бизнесе

«Мясо-Портал» представил традиционный ежегодный рейтинг «20 главных тем и событий 2012 года в мясном бизнесе», основанный на оценках экспертов и отраслевой аналитике. Статистические данные предоставлены Институтом конъюнктуры аграрного рынка (ИКАР).



Елена Тюрина,
генеральный директор
Института аграрного
маркетинга



Артур Давидьян,
директор МБК УО
«РКЗ-ТАВР»



Дмитрий Поздняков,
исполнительный директор
Северо-Западной
Мясной Ассоциации



Виктор Бирюков,
президент
ГК «Талина»



Мушег Мамиконян,
президент Мясного совета
Единого экономического
пространства



Альберт Давлеев,
президент компании
«Агрифудстретеджис»,
вице-президент
Международной
программы развития
птицеводства (UIPDP)

Игорь Семерухин,
начальник отдела
продаж компании
«Стрелец»

1. Вступление в ВТО

Россия 22 августа минувшего года официально стала 156-м членом Всемирной торговой организации. Для всех компаний перерабатывающей промышленности вступление определило правила игры на долгий срок – до 2020 г. Российская промышленность отныне будет развиваться в условиях глобальной конкуренции. Неэффективные производства не спасут никакие меры господдержки, размеры которой отныне ограничены и регламентированы. С другой стороны, для крупных и эффективных компаний появляются возможности выхода на зарубежные рынки.

Елена Тюрина, генеральный директор Института аграрного маркетинга: «Интеграция в мировое пространство для России нужна, чтобы утвердить себя как значимого участника рынка. Вступление в ВТО – это необходимый для многих компаний импульс развития производства, стимул для модернизации, снижения себестоимости, применения новых технологий. Иначе мы не сможем конкурировать с иностранными производителями продовольствия, заинтересованными в поставках в Россию».

Птицеводческая отрасль получила высокую степень тарифной защиты и ока-

залась наиболее подготовленной к новым условиям, но срок ее поддержки истекает в 2014 г. Самым незащищенным от внешней конкуренции стало свиноводство.

Мушег Мамиконян, президент Мясного совета Единого экономического пространства: «Снижение тарифа с 0,40 до 0,25 евро/кг и полный отказ от 25%-ной адвалорной составляющей противоречат принципу «тарифной эскалации», согласно которому тариф на ввоз сырья и продукцию низких переделов, как правило, должен быть ниже, чем на импорт продукции высоких переделов. При несоблюдении данного



Топ-20:

1. Вступление в ВТО
2. Рост производства и потребления мяса
3. 2008–2012–2020
4. Падение цен на свиную «живок» на 20%
5. АЧС – экспансия продолжается
6. Засуха 2012 и удвоение цен на корма
7. Смена главы Минсельхоза РФ
8. Рекорд и волатильность цен на курятину
9. Рост импорта мяса и мясопродуктов
10. Возрастающая роль агрохолдингов
11. Запрет на ввоз живого скота
12. Таможенный союз – новые правила взаимодействия
13. Массовая ликвидация свиней в ЛПХ
14. Одобрение Евросоюза в отношении экспорта российского мяса птицы
15. Глубокая мясопереработка – стагнация продолжается
16. Усиление влияния сетевой розницы
17. Рост поставок мяса и птицы из Беларуси и Украины
18. Развитие сегмента общественного питания
19. Рактопамин
20. Новые задачи

принципа создается риск промышленной деградации самой успешной и конкурентоспособной подотрасли мясного сектора РФ – мясоперерабатывающей промышленности».

2. Рост производства и потребления мяса

Мировые рынки мяса, особенно в развитых странах, столкнувшись с такими проблемами, как высокие цены на корма, стагнация потребления, падение прибыльности, замедлили рост объемов производства в среднем на 2%. В России по итогам года потребление мяса выросло примерно на 7–8%, и эта тенденция может сохраниться в ближайшие годы.

Лидером роста стало птицеводство. Объем производства мяса птицы вырос на 14,6% по сравнению с показателем 2011 г. Емкость рынка достигла 4 375 тыс. т. Импорт мяса птицы увеличился на 66 тыс. т. (или 15,3%). Но если рост производственных показателей отечественных птицеводов был ожидаем в связи с реализацией многочисленных инвестиционных проектов, то предугадать увеличение импортных поставок было крайне сложно. Основной причиной стала высокая внутренняя цена на мясо птицы в мае-октябре 2012 г.

Производство свинины в России выросло на 4,5 %, до 2 562 тыс. т, причем основная доля прироста пришлась на индустриальный сектор, где производственные показатели выросли более чем на 13%. С другой стороны, импорт свинины также увеличился на 6,7%, достигнув практически рекордных показателей в 750 тыс. т (без учета субпродуктов и шпика). Таким образом, емкость рынка свинины по сравнению с 2011 г. увеличилась более чем на 5%.

Говядина в России по-прежнему остается на третьем месте по уровню потребления: 16,2 кг на душу населения – по сравнению с 23,5 кг и 30,8 кг по свинине и птице соответственно. При этом впервые за последние пять лет произошел небольшой рост объема производства этого вида мяса (на 1%). Однако на фоне общего роста потребления мяса и мясных продуктов аналитики отметили снижение покупательской активности в 3–4 кварталах 2012 г.

Артур Давидьян, директор МБК УО «РКЗ-ТАВР»: «Среди причин – повышение пенсий и заработной платы всем категориям бюджетных работников в конце 2011 – начале 2012 г., а также практически замороженная инфляция

в преддверии президентских выборов. Так, в начале прошлого года не было традиционного скачка тарифов ЖКХ. В результате у людей появилась возможность совершать дорогие покупки: резко выросли продажи автомобилей и объем выданных ипотечных жилищных кредитов. Таким образом, потребители в минувшем году связали себя дополнительными финансовыми обязательствами. А когда летом произошло повышение стоимости услуг ЖКХ, это вместе с кредитной нагрузкой снизило покупательскую способность в 3–4 квартале».

3. 2008–2012–2020

Подведены итоги «Государственной программы развития сельского хозяйства и регулирования рынков сельскохозяйственной продукции, сырья и продовольствия на 2008–2012 годы». Основным направлением поддержки стало субсидирование процентных ставок по инвестиционным кредитам.

Для определения курса на ближайшую перспективу в Минсельхозе разработана «Стратегия развития пищевой и перерабатывающей промышленности до 2020 года». Срок действия программы совпадает с переходным периодом по ВТО. Реализация стратегии должна привести к увеличению объемов производства, модернизации и наращиванию мощностей предприятий, повышению конкурентоспособности продукции, созданию условий для обеспечения импортозамещения и наращивания экспортного потенциала России. Общий объем инвестиций за 2013–2020 гг. составит 778 млрд руб. Индекс физического объема инвестиций к 2020 г. по отношению к 2010 г. возрастет в 1,2 раза, индекс производства пищевых продуктов – в 1,4 раза.

В Государственной программе развития сельского хозяйства на 2013–2020 гг. отдельной строкой предусмотрены меры по предотвращению распространения и ликвидации АЧС на территории России. Выделена целевая подпрограмма «Развитие мясного скотоводства» с бюджетом 65 млрд руб. Однако не все участники рынка согласны с таким распределением бюджетных средств.

Мушег Мамиконян: «Выделение в 1,5 раза больше средств на развитие мясного скотоводства, чем на свиноводство, является неприемлемой роскошью, реверансом по отношению к более обеспеченным потребителям, получающим возможность покупать мя-

снорную говядину за счет всего остального населения!»

Доля птицы в структуре потребления мяса в РФ к 2020 г. достигнет 50%, свинины – 33%, а доля говядины не превысит 20%, причем будет получена в результате выбраковки молочного стада.

За средства государственной поддержки идет большая война между свиноводами, птицеводами и животноводами по поводу того, какие проекты надо финансировать. С моей точки зрения, важнейшим является поддержание молочного скотоводства, птицеводства и свиноводства. Я даже больше уверен



Мушег Мамиконян:

«За средства государственной поддержки идет большая война между свиноводами, птицеводами и животноводами по поводу того, какие проекты надо финансировать».

в целесообразности развития овцеводства, чем мясного скотоводства. За овцеводством стоит решение огромного количества социальных, политических и военно-политических задач».

4. Падение цен на живых свиней

Эксперты полагают, что период высоких цен на свинину в России заканчивается. Впервые за последние шесть лет зафиксировано падение цен на живых свиней. С сентября по конец года оно составило более чем 20% (с 84 до 67 руб./кг). Свинина в полутушах подешевела с 135 до 115 руб.

По прогнозам НСС, в результате роста объема импорта цены на живых свиней снизятся на 10 руб./кг. Но в связи с запретом на ввоз «живка», введенным Роспотребнадзором, ни одна товарная свинья не пересекла границу по

новым условиям. И все же, еще более существенное падение произошло в один момент – после подписания документов в августе. В итоге показатель сентября-ноября 2012 года на 30% превышает уровень поставок иностранной продукции в сентябре-ноябре 2011 года.

Возможных причин несколько. Первая – увеличение импорта свинины по новым ставкам, как внутри квоты, так и вне ее, усиление конкуренции со стороны зарубежной продукции в сетевой рознице. Вторая причина – значительный прирост отечественного производства с июля по декабрь 2012 года, который более всего был ощутим в ЦФО, составив более 40% после введения в эксплуатацию ряда новых свинок-комплексов. Третьим фактором стала засуха и удорожание стоимости кормов, что привело к забою поголовья мелкими низкорентабельными хозяйствами, на которые приходится около половины объема всей товарной свинины в стране.

Также эксперты отмечают сезонное сокращение спроса на мясо в сентябре, смещение потребительских предпочтений со свинины на птицу, ослабление генетики отечественного свиноводства и, как следствия, качества мяса.

5. Африканская чума свиней – экспансия продолжается

В прошедшем году отечественное свиноводство пережило новые крупнейшие вспышки АЧС за все годы распространения этого заболевания в России. В начале 2012 г. на кубанском племязаводе «Индустриальный» было уничтожено более 30 тысяч свиней. Летом из-за вспышки АЧС еще одно краснодарское предприятие «Данкуб» ликвидировало около 16 тысяч свиней, агрохолдинг «Копитания» на своем племязаводе «Заволжское» в Тверской области – более 33 тысяч свиней. В ЮФО число очагов африканской чумы превысило 35. Зафиксирована вспышка заболевания в Московской области.

Эксперты считают невозможным эффективно бороться с АЧС до тех пор, пока не будет принят новый закон «О ветеринарии», который направлен на рассмотрение в правительство еще три года назад. Животноводы обвиняют в задержке принятия новой редакции закона региональное лобби, чей бизнес – оборот ветеринарных справок – по всей стране оценивается в 5–6 млрд руб. в год.

Альберт Давлеев, президент компании «Агрифудстретеджис», вице-президент Международной программы развития птицеводства (UIPDP): «Воистину, 2012 год стал роковым для свиноводов: вместе с открытием границ для импорта свинины и объявленным в рамках госпрограммы сокращением финансирования отрасли распространение АЧС практически полностью вышло из-под контроля. Ограничение функций Россельхознадзора, политика местных губернаторов, небрежность отдельных производителей и полная бесконтрольность в личных подсобных хозяйствах – вопросы, которые невозможно решить в один день, поэтому проблема АЧС будет нарастать и представлять все большую угрозу свиноводству, инфраструктуре мясного и кормового рынка. Выход один: установление тотального контроля над ситуацией и переход на чрезвычайные карантинные меры под единым контролем Россельхознадзора».

6. Засуха и удвоение стоимости кормов

Засуха и рекордный рост цен на зерно с 5–6 до 12–13 тыс. руб. за тонну нанесли значительный урон российскому животноводству. В 2012 г. было собрано всего около 70 млн т. зерна, что на 20 млн т. ниже предыдущего показателя. Причинами роста цен послужили внутренние факторы – низкие переходящие запасы зерна, невысокий урожай и продолжающийся экспорт во второй половине прошлого года.

Стоимость комбикормов напрямую зависит от цен на зерновые, доля которых в структуре себестоимости мяса составляет для КРС около 30–40%, для свинины и птицы – порядка 50–60%. Удорожание кормов ведет к снижению рентабельности всей отрасли.

7. Назначение нового министра сельского хозяйства РФ

В мае 2012 г. президент Владимир Путин назначил Николая Федорова министром сельского хозяйства России, поставив перед ним две ключевые задачи: сделать привлекательными условия жизни и работы в сельской местности и обеспечить конкурентоспособность российского АПК на мировом рынке, а также его адаптацию к условиям ВТО. Н. Федоров планирует для решения этих задач использовать различные инструменты, в пер-

вую очередь, программу развития АПК на 2013–2020 гг., региональные ресурсы и создание привлекательных условий для частных инвесторов.

Альберт Давлеев: «Смена агропромышленного блока правительства в связке Скрынник-Зубков на Федоров-Дворкович вызвала не только общественные дискуссии о коррупции в Минсельхозе и Росагролизинге, но и значительные перестановки в аппарате аграрного ведомства. Чувствуется, что поменялся вектор интересов – от поддержки определенных отраслей в сторону развития инфраструк-



Альберт Давлеев:

«Прошлый год стал роковым для свиноводов: вместе с открытием границ для импорта свинины и объявленным в рамках госпрограммы сокращением финансирования отрасли распространение АЧС практически полностью вышло из-под контроля».

туры села и социальных проектов. Предстоит также определиться с распределением полномочий Министерства с «наднациональным» органом Европейской экономической комиссии».

8. Рекорд и волатильность цен на курятину

Средневзвешенная цена на мясо птицы в России в 2012 г. достигла рекордных показателей за последние десять лет, поднявшись с 73 руб. в мае до 93 руб./кг (тушка) в августе. Причиной стали расширение использования мяса птицы в качестве сырья в переработке (особенно филе грудки) и повышение спроса на него со стороны розничной торговли и сетей общественного питания.

Однако в октябре рост сменился столь же резким падением, которое продолжалось до конца года. Увеличение объемов импорта мяса птицы и уменьшение цен

на свинину на 20% стали еще одним ударом для птицеводов.

9. Рост импорта мяса и мясопродуктов

Несмотря на существенный прорыв отечественного производства мяса птицы и свинины, внутренний спрос на мясо рос опережающими темпами и удовлетворялся за счет импорта, объем которого за прошедший год вырос на 6,5%.

Самые высокие темпы роста, превышающие показатели прошлого года, зафиксированы в птицеводстве. Объем ввезенного мяса увеличился на 66 тыс. т, или 15,3%. В то время как улучшение производственных показателей отечественных птицеводов было ожидаемым по причине реализации многочисленных инвестиционных проектов, рост импорта мяса птицы предугадать оказалось крайне сложно. Одной из основных причин стала высокая внутренняя цена на мясо птицы в мае-октябре 2012 г.

На 6,7% увеличился импорт свинины, достигнув практически рекордных показателей в 750 тыс. т (без учета субпродуктов и шпика). Несмотря на квотирование поставок говядины, объем ее ввоза вырос на 24 тыс. т (3%). Суммарный объем импорта готовых и консервированных мясных продуктов по итогам января-сентября 2012 г. составил 33 тыс. т., на 30% превысив аналогичный показатель прошлого года.

10. Возрастающая роль агрохолдингов

Произошло усиление экономической мощи агрохолдингов. Наблюдается территориальная экспансия. Прошедший год отмечен увеличением количества новых масштабных инвестиционных проектов в различных регионах страны. Так, АПХ «Мираторг» начал строительство 10 свинокомплексов в Курской области (объем инвестиций – 10 млрд руб.) и продолжил развитие проектов в скотоводстве и птицеводстве в Брянской области. Проект «Русагро» включает возведение восьми свинокомплексов и перерабатывающего завода «Тамбовский бекон» (объем инвестиций – 14 млрд руб.). «Белая птица» реализует проект строительства птицекомплекса «Курский агрохолдинг» в Курской области (11 млрд руб.).

11. Запрет на ввоз скота из ЕС

Россельхознадзор с 20 марта 2012 г. запретил ввоз на территорию России

живого крупного и мелкого рогатого скота, а также свиней из ряда стран Евросоюза, где сложилось крайне серьезное эпизоотическое положение из-за вспышки заболевания, вызываемого вирусом Шмалленберга, и широким распространением другого вирусного заболевания – блютанга. Разрешение на ввоз осталось только для племенных животных с длительным карантином. Таким образом, за год импорт живого товарного скота уменьшился в четыре раза и составил лишь 17 тыс. тонн в убойном весе.

12. Таможенный союз – новые правила взаимодействия

После вступления России в ВТО в странах Таможенного союза произошли изменения в таможенном регулировании. С 22 августа прошлого года введены новые правила ввоза мясной продукции в связи с коррективами, внесенными Комиссией таможенного союза в Единые ветеринарные требования, предъявляемые к товарам, подлежащим ветеринарному контролю.

Основное изменение во взаимодействии стран ТС касается применяемого принципа распределения квот на импорт мяса. В ближайшее время стороны уйдут от пропорционального распределения и будут учитывать лишь разницу между производством и потреблением мяса в каждой стране.

Альберт Давлеев: «Начало полноценной торговли «без границ» между Россией, Беларуссией и Казахстаном в рамках Таможенного союза вывело продукцию наших птицеводов на казахский рынок как альтернативу птице из США и Бразилии, а белорусским производителям дало возможность наращивать объем поставок свинины, говядины, продукции птицеводства и мясопереработки в Россию».

Мушгер Мамиконян: «Правительство должно обратить внимание на такие новые возможности, открывшиеся в рамках ТС, как межгосударственное разделение сфер деятельности. Необходимо сконцентрировать средства господдержки для возможной специализации и внутриотраслевой интеграции мясных секторов экономик наших стран, развития наиболее перспективных направлений внутри каждого участника ТС, чтобы нацелить их на экспорт как внутри союза, так и в рамках ВТО. Такими направлениями для России могут стать птицеводство и свиноводство, для Казахстана – ско-

товодство (КРС, МРС), для Беларуссии и Украины – свиноводство и молочное животноводство».

13. Массовая ликвидация частного свиноводства в ЛПХ

В 2012 г. отмечено значительное сокращение поголовья свиней в личных подсобных хозяйствах, которое достигло 1 млн голов, составив в убойном весе 5%, или 960 тыс. т. Самым масштабным оно оказалось в Южном ФО, причем наибольшие потери понес Краснодарский край – 341 тыс. гол. В некоторых областях свиней в ЛПХ практически не осталось.



Дмитрий Поздняков:

«Одобрение Европейской Комиссии в отношении экспорта российской птицеводческой продукции является одним из определяющих факторов для птицеводства и других отраслей АПК».

Сокращение поголовья было предусмотрено в рамках выполнения местной администрацией мероприятий по предотвращению АЧС. Кроме того, сокращать численность свиней фермерам пришлось в связи с удорожанием кормов, сделавшим бизнес нерентабельным.

14. Евросоюз разрешил экспорт российской мяса птицы

Экспертам Россельхознадзора удалось в кратчайшие сроки (менее чем за 2,5 года) добиться признания компетенции российских производителей и права экспортировать мясо птицы и яйцо в страны Евросоюза.

Дмитрий Поздняков, исполнительный директор Северо-Западной Мясной Ассоциации: «Одобрение Европейской Комиссии в отношении экспорта российской птицеводческой

продукции является одним из определяющих факторов для птицеводства и других отраслей АПК. Предстоит еще многое сделать, но знаменательно, что российский государственный ветеринарно-санитарный надзор признан в ЕС как соответствующий европейским критериям».

15. Глубокая переработка: стагнация продолжается

В 2012 г. продолжилась стагнация в отрасли глубокой мясопереработки. Из-за отсутствия реальной статистики оценки аналитиков расходятся от роста в 5% до падения. Рынок полуфабрикатов немного вырос. Сегмент колбасных изделий сократился или не претерпел изменений. В истекшем году от традиционного колбасного пирога продолжили откусывать белорусские производители. При аналогичном или более высоком качестве цена на продукцию коллег из нерыночной Беларуссии на 20% дешевле. Также на полках магазинов российской розницы все больше места начали занимать импортные мясные продукты среднего ценового сегмента.

Произошли изменения в продуктовой матрице: вареные колбасы теряют позиции. Потребление смещается от традиционно дорогих сырокопченых колбас и деликатесов в сторону средне-ценового сегмента.

Артур Давидьян: «Федеральные сети установили планку ретро-бонусов на уровне 25%. Если для некоторых московских производителей это уже пройденный этап, то распространение подобной практики в регионах вызвало большое затруднение. Рост коммерческих затрат на продвижение мясопродуктов через сетевую розницу (увеличение бэк-выплат сетям до 25%), изменение маркетинговой политики сетей (предоставление временных скидок на продукцию от 20 до 50%, вместо ранее требуемых 5–10%) вынуждают производителей искать альтернативные пути поддержания экономики предприятия, например, удешевлять рецептуры изделий, что приводит к ухудшению их качества и уменьшению потребления».

16. Усиление влияния сетевой розницы

Прирост торговых площадей продуктового сетевого ритейла в 2012 году побил все рекорды и опередил даже максимальные темпы роста в птицеводстве, составив 14–15%.

Игорь Семерухин, начальник отдела продаж компании «Стрелец»: «Окончательная победа ритейла – увеличение объема продаж в федеральных (X5, «Метро», «Реал», «Ашан», «Атак», «7 континент» и т. д.) и локальных («Магнолия», «Алми», и т. п.) сетях Московского региона на 50–60%. Традиционная розница и рынки сохраняют свои позиции только в мелких населенных пунктах – там, где сетям нерентабельно открывать супермаркеты. Выросли и аппетиты сетей: наценка составила до 60%. Кроме того, сети сужают ассортимент, следуя за изменением потребительского спроса, и сокращают количество поставщиков. К сожалению, отсутствует конкуренция за качество».

Даже на своих прилавках сети активно продолжили наступление на производителей увеличением количества собственных торговых марок (СТМ), особенно в эконом-сегменте. Не стоит забывать пример Германии, где самый крупный ритейлер – компания «Эдека» – владеет тремя крупнейшими мясоперерабатывающими заводами мощностью более 600 тонн в день и практически полностью обеспечивает свои потребности в сегменте массовой мясной продукции».

Артур Давидьян: «Завершение процесса входа и укрепления на региональных рынках торговых сетей федерального уровня изменило коммерческую политику данных контрагентов относительно локальных поставщиков. Если ранее целью сетей было привлечение трафика покупателей за счет наличия в ассортименте известных ликвидных местных брендов, то в настоящее время сама сеть является брендом, способным создать необходимый трафик. Задачи, поставленные перед сетями в 2012 г., – продвигать федеральных поставщиков, предлагающих более интересные коммерческие условия, чем локальные производители. В итоге данная политика приводит к сокращению матриц местных компаний».

17. Рост поставок мяса из Беларуси и Украины

Альберт Давлеев: «Растущий спрос, летний дефицит и высокие цены на свинину и говядину в первой половине 2012 года, наряду с относительно небольшими объемами импорта продукции птицеводства в рамках квот позволили трейдерам значительно нарастить объемы поставок из Украины и Беларуси».

Несмотря на периодические ограничения, налагаемые на украинскую птицу

Россельхознадзором, в Россию было ввезено более 50 тыс. тонн. Беларусь поставила более 90 тыс. тонн, что в шесть раз больше лимита в 15 тыс., согласованного с Россией на 2012 год. Причем значительная часть продукции – целые тушки бройлеров, которые по квоте ввозить запрещено. Все это говорит о том, что рынок России пока далек от перенасыщения курятиной и потребительский спрос опережает предложение.

Не поддается никакой оценке рост продаж в России белорусских колбас и копченостей – это реально “success story” – успешный бизнес-кейс для Беларуси.



Игорь Семерухин:

«Традиционная розница и рынки сохраняют свои позиции только в мелких населенных пунктах – там, где сетям нерентабельно открывать супермаркеты. Выросли и аппетиты сетей: наценка составила до 60%».

18. Развитие сегмента общественного питания

Альберт Давлеев: «Продолжающаяся урбанизация, распространение торговых центров, укоренившаяся идеология потребления и стремление россиян проводить больше времени вне дома вызвали значительный рост сегмента общественного питания, особенно сетей фаст-фуда. Курица, как наиболее «технологичный», доступный по цене и многоконфессиональный продукт, сразу стала самым востребованным видом мяса и оказалась в дефиците».

19. Рактопамин

Россельхознадзор уведомил ветеринарные службы Канады, США, Мексики и Бразилии о необходимости с 7 декабря прошлого года производить отгрузку свинины и говядины только после проведения предэкспортных

лабораторных исследований продукции на наличие рактопамина, который используется многими предприятиями при откорме животных для наращивания мышечной массы. Между тем добавка запрещена в 160 странах, включая государства Таможенного союза и Европы.

США заявили, что рассчитывают на отмену Россией запрета на поставки американского мяса и расценивают действия Москвы как противоречащие нормам ВТО.

20. Новые задачи

За истекший год ситуация в мясном бизнесе принципиально изменилась: Россия вступила в ВТО, получили развитие сложные интеграционные процессы на территории бывшего СССР. Отрасль входит в индустриальную фазу развития в условиях обострения глобальной конкуренции. Перед ней стоит задача выхода на внешние рынки.

Для повышения долгосрочной конкурентоспособности необходим переход к конструктивному диалогу всех специалистов отрасли, интеграции интеллектуальных усилий и опыта.

Виктор Бирюков, президент ГК «Талина»: «Для птицеводства эксперты видят перспективу развития в углублении переработки, разнообразии разделки и расширении ассортимента продукции, а также переориентировании на экспорт. Важнейшей стратегической задачей свиноводов становится формирование стада из новых пород и окончательный переход на индустриальное производство на предприятиях с высокой степенью механизации и автоматизации, с возможностью комплексной переработки сырья».

В новых условиях в первую очередь требуется решить проблему биологической безопасности в животноводстве. Остаются открытыми вопросы гармонизации ветеринарных требований; нет программ защиты здоровья животных. Одной из задач на переходный период до 2020 г. станет решение проблемы территориальной эффективности размещения центров животноводства и мясной переработки».

Мушег Мамиконян: «Приходит пора переориентировать господдержку от общих проектов в животноводстве к целенаправленному выделению средств эффективным производителям. Такой метод приведет к позитивной оценке потребителями интеграционных процессов в ЕЭП и ВТО».

Гость:



Борис Гутник,
главный специалист
по связям с общественностью
ВНИИМПа



Беседовала:
Ксения Каланова

Проблемы мясной промышленности в России

О проблемах, с которыми сегодня сталкиваются российские производители мясной промышленности, а также о том, какие вопросы стоят перед отраслью в связи со вступлением России в ВТО и созданием Таможенного союза, мы поговорили с главным специалистом по связям с общественностью ВНИИМПа им. В. М. Горбатова Борисом Гутником.

Борис Ефимович, каковы, по-вашему, основные проблемы мясной промышленности в России на сегодняшний день?

– Главная проблема отрасли – сырьевая. Качество любого мясного продукта, в том числе колбасы, зависит от качества сырья и его стоимости. Особенность мясной промышленности заключается в том, что в 80–85% себестоимости продуктов составляет сырье, что создает основную сложность для производителей. Чтобы мясоперерабатывающее предприятие работало стабильно и продуктивно, необходимо иметь надежных сырьевых поставщиков. Этого добиться сложно, так как 25% сырья поставляется из-за рубежа, а в Санкт-Петербурге и Москве этот показатель доходит до уровня не менее 50%. Картина получается следующая: хотя некоторые небольшие регионы работают на собственном сырье, основные крупные предприятия с большим объемом производства вынуждены приобретать импортное, которое поступает через порт в Санкт-Петербурге и западную границу, через Беларусь и Украину. При этом у нас практиче-

ски отсутствует казахское, среднеазиатское и кавказское мясо, потому что всем этим регионам также не хватает собственного сырья. Правда, на востоке у России есть один партнер – Китай, откуда к нам поступает даже австралийское мясо.

В России в последнее время произошел серьезный скачок вперед в производстве мяса птицы: ежегодный прирост составил примерно 11–14%. За последние три года существенно выросло производство свинины. Если посмотреть на структуру перерабатываемого мяса по видам, то мы увидим, что около 20 назад основную часть составляли говядина и свинина, а на птицу приходилось 10–15%, сегодня же ситуация в корне изменилась.

Потребление птицы существенно выросло, равно как и потребление свинины. В дальнейшем отечественное мясо курицы продолжит замещать свинину в мясопереработке и вытеснять говядину.

Говорить в нашей стране о производстве говядины и о том, что оно затра продемонстрирует рост, я считаю, опрометчиво, поскольку в течение последних лет показатели этой отрасли

мясного скотоводства продолжали сокращаться. В конце концов производство говядины в России наберет обороты, но это тяжелый длительный процесс, требующий больших инвестиций (время воспроизводства составляет минимум четыре-пять лет). У нас есть мясо-молочный скот или даже молочно-мясной, но все еще не хватает мясного скота, а между тем, он наиболее экономически выгоден.

Еще одна из основных проблем мясной отрасли – транспортная. Грамотная логистика является важной составляющей успешных взаимоотношений между предприятиями и ритейлерами. На самом деле, все просто: каждый должен нести ответственность за свою часть работы. Производитель – за выработку продукции, перевозчик – за логистику между предприятием и торговыми сетями, ритейлеры – за сохранность и выкладку товара. Вот, собственно, и вся логистика. Но, к сожалению, эта цепочка очень часто не соблюдается, и все проблемы взваливают в основном на производителей.

Каковы темпы роста отрасли, и какие факторы на них влияют?

– Темпы роста мясного рынка определяются, прежде всего, соотношением потребностей и возможностей населения. Сегодня в России увеличивается производство колбас, опережающими темпами растет выпуск полуфабрикатов. Чего нельзя сказать, например, о консервах, поскольку это специфический продукт, который потребляют в основном отдельные группы насе-

ния и спецпотребители – Госрезерв, МЧС, Минобороны и др.

Если взглянуть в целом на мясную промышленность, то она на сегодняшний день достаточно успешна. Но если рассматривать стабильность работы, мы увидим очень много факторов, которые могут нарушать естественное развитие. Один из них, безусловно, связан со вступлением России в ВТО, которая формирует совершенно новые отношения между странами, затрагивая внешнеторговые связи. Следующий фактор – Таможенный союз. Это еще одни новые отношения, в соответствии с которыми необходимо настроить свою работу всем предприятиям стран-участниц.

К этим изменениям необходимо адаптироваться. Но говорить однозначно, что вступление в ВТО сыграло для России отрицательную роль, глупо. Так считают лишь те, кто не может оценить положение нашего государства в мире сегодня.

Невозможно быть полноценным участником мировой торговли, не являясь членом ВТО, которая объединяет предприятия из различных стран, предлагая общие для всех правила. На данный момент остальные участники внешнеторговых отношений воспринимают Россию как рынок сбыта. А мы себя видим – и правильно делаем – иначе: в рыночных условиях все должны участвовать как в процессе производства, так и в процессе сбыта не только в своей стране, но и за рубежом.

Сейчас мы стоим на пороге принятия технического регламента Таможенного союза. Я думаю, это хорошо, поскольку Таможенный союз в идеале является привлекательной «фишкой» не только для тех, кто его организовал, но и для тех, кто еще в него не вступил.

Но нельзя не согласиться, что со вступлением в ВТО появилось много проблем.

– Действительно, без них не обошлось. Вот, например, проблема с импортом говядины. К нам везут высококачественное мясо, которое называют «мраморным». Чаще всего оно является предметом продажи в сегменте HoReCa. Блюдо из мраморной говядины в ресторане стоит от тысячи рублей, а цена одного куска мяса для такого стейка – 30 долларов за килограмм. При вступлении в ВТО была установлена импортная пошлина в размере 15%. Это очень



Борис Гутник:

«В России за последние годы серьезный скачок вперед произошел в производстве мясной птицы: ежегодный прирост составил примерно 11–14%. За последние 3 года существенно возросло производство свинины. Если посмотреть на структуру перерабатываемого мяса по видам, то мы увидим, что около 20 лет назад основную часть составляли говядина и свинина, а на птицу приходилось 10–15%, сегодня же ситуация в корне изменилась».

льготная госпошлина. Но на деле оказалось, что у нас нет документов, которые могли бы регламентировать качество такого мяса, и в результате получается, что из-за рубежа к нам «катят» все подряд под видом высококачественного продукта по сниженным импортным пошлинам. Государство должно создавать четкую систему критериев оценки такого мяса и диктовать свои требования, иначе это приведет к необоснованному преимуществу импорта и создаст дополнительные трудности для отечественного животноводства.

Какие еще тенденции наблюдаются в мясной промышленности?

– В настоящее время наблюдается разделение производственных мощностей по трем основным направлениям:

- Хладобойни – предприятия, которые перерабатывают скот, производят охлажденное и замороженное мясо в полутушах, четвертинах, отрубках и блоках.

- Мясоперерабатывающие предприятия – производят полуфабрикаты, или колбасные изделия, и продукты из мяса, или консервы.

- Все остальное сосредотачивается на спецпредприятиях: переработка субпродуктов, шкур, крови, кишок, костей, эндокринно-ферментного сырья и др.

Именно такой подход обеспечивает наиболее полную переработку скота и в итоге снижает себестоимость мяса и мясных продуктов.

Также растет потребление фасованных мясных продуктов. Такие продукты, как правило, имеют увеличенные сроки годности, что повышает требования к соблюдению регламентируемых условий производства мясoproductов и хранения. К сожалению, на предприятиях торговли не всегда они выполняются, при этом ответственность за досрочную порчу мясных продуктов возлагается на производителя. Должна быть создана система, где каждый будет нести ответственность за свой участок соблюдения условий хранения.

Как вы относитесь к использованию искусственных ингредиентов в мясной промышленности? Многие воспринимают их как опасную «химию», а продукты считают заведомо ненатуральными.

– На самом деле этой проблемы никогда не было – она надуманная. Ведь что такое ингредиенты? Когда появилась колбаса – появился нитрит натрия, в готовом продукте можно обнаружить его следы. Но дозировка его использования составляет всего 7 грамм на 100 кг мяса – это не ново, и никакой «химии» здесь нет! Процент содержания таких веществ в продукте совершенно незначителен; чтобы они представляли какую-то угрозу для человеческого организма, нужно съесть 250 кг такой колбасы. Есть множество спорных утверждений о вреде фосфатов, глутамата натрия, растительных ингредиентов, прямых доказательств которым нет. Другое дело, когда недобросовестные производители нарушают рецептуры, технологические режимы и выпускают некачественный продукт. Здесь несут ответственность производители, которые должны быть строго наказаны. Но на самом деле 99% людей, работающих в пищевой отрасли, – очень преданные своему делу люди! **МС**

ВЫСТАВКА №1 В РОССИИ*

18-Я МЕЖДУНАРОДНАЯ ВЫСТАВКА
«ОБОРУДОВАНИЕ, МАШИНЫ
И ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ ПИЩЕВОЙ
И ПЕРЕРАБАТЫВАЮЩЕЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ»

www.agroprod mash-expo.ru



АГРО ПРОД МАШ

7—11 октября
2013

12+



реклама

* На основании итогов официального аудита выставочных мероприятий ЗАО «Экспоцентр» 2012 года по количественным показателям: «Общая площадь выставки нетто», «Общее количество участников», «Общее количество посетителей», «Общее количество посещений», «Количество стран-участниц» в тематике «Пищевая промышленность: оборудование и ингредиенты»

Организатор:



При содействии:

Министерства сельского хозяйства РФ
Министерства промышленности
и торговли РФ

Под патронатом:

Торгово-промышленной палаты РФ
Правительства Москвы

Генеральный
информационный
партнер:



Информационный
партнер:



Официальный
интернет-
партнер:



Автор:



Анна Евангелева,
аналитик Meatinfo.ru
ae@meatinfo.ru

Последние тенденции в секторе свиноводства

К концу 2012 года поголовье свиней в хозяйствах всех категорий России насчитывало 18,8 млн голов. За последний месяц прошлого года ввиду сезонного забоя оно сократилось на 2,6%.

Относительно конца 2011 года показатель 2012 года повысился на 9,2%. Средний показатель по итогам года на 4% превысил аналогичный показатель 2011-го, на 4% – 2010-го, на 6% – 2009-го и на 12% – 2008 года.

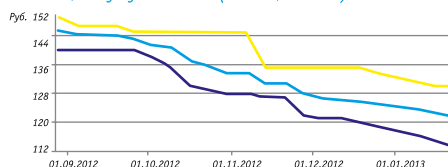
В сельхозорганизациях России располагается большая часть поголовья свиней: 73%, или 13,7 млн голов. Положительная динамика относительно конца 2011 года составляет 19,6%. В хозяйствах населения сконцентрировано 24%, или 4,6 млн от общего объема поголовья свиней. Мелкие хозяйства наиболее сильно пострадали от всплеск АЧС, что вылилось в сокращение поголовья на 11%. В крестьянских (фермерских) хозяйствах находится всего 3% или 567 тыс. голов; здесь за год поголовье сократилось наиболее ощутимо – на 15%.

Объем импорта свинины (без учета стран ТС) составил 740,6 тыс. тонн, что на 10% превышает показатель 2011 года и на 16% – уровень 2010 года. Стоит отметить, что на 2012 год была установлена квота в размере 430 тыс. тонн, то есть вне квоты ввезли 311 тыс. тонн. Вино тому – понижение уровня таможенных пошлин в рамках ВТО. С сентября 2012 года значительно вырос импорт свинины. Если показатель января-августа был на 2% ниже аналогичного показателя 2011 года, то объем ввезенной свинины по итогам сентября-декабря 2012 года на 28% превысил уровень за тот же период 2011 года.

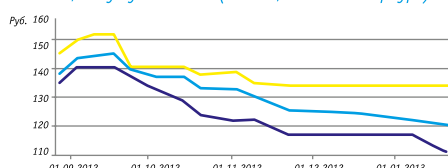
По данным Минсельхоза, несмотря на падение цен на свинину, которое мы наблюдали в октябре-ноябре, производственные цены на свинину в нача-

Динамика оптовых цен на полутоши 1 категории отечественного производства в Москве и Санкт-Петербурге с 1 сентября 2012 года по 30 января 2013 года, руб./кг

Свинина, полутоши 1 кат. (Россия, Москва)



Свинина, полутоши 1 кат. (Россия, Санкт-Петербург)



— максимальное значение
— среднее значение
— минимальное значение

Источник: данные портала Meatinfo.ru

ле 2013 года выросли относительно начала сентября 2012 года: в отношении свинины 2 категории рост составил 5% (до уровня 171,60 руб./кг), 3 категории – 6% (до 165,88 руб./кг). По итогам декабря 2012 года рост производственных цен на свинину составил 3%.

В то же время мы наблюдаем падение потребительских цен на свинину. Поток более дешевой импортной продукции снизил ценовую планку на данную товарную группу. Так, к 1 января 2013 года средняя производственная цена по России на свинину 2 категории составила 242,52 руб./кг – относительно 1 сентября 2012 года показатель упал на 3%. Свинина 3 категории подешевела на 0,2% до 199,27 руб./кг. По итогам декабря 2012 года свинина 3 категории подорожала на 2,2%, а свинина 2 категории подешевела на 2,5%. **МС**



CSB-System
INTERNATIONAL

**Бизнес-ИТ-решение для
всего Вашего предприятия**



**Успех – вопрос
системы**

Агрохолдинг «БЭЗРК-Белгранкорм»

Посетите нас на выставке
„Молочная и Мясная индустрия 2013“!
Москва, ВВЦ, пав. 75,
зал А, стенд D111
12-15 марта 2013 года



Быстрее Надежнее Продуктивнее

Успешные компании мясной отрасли по всему миру сотрудничают с CSB-System, в том числе ООО «Белгранкорм»:

«С CSB-System мы имеем надежный инструмент для контроля процессов убоя, разделки, упаковки, комплектации заказов и отгрузки готовой продукции, а также автоматизированный обмен данными с 1С: Бухгалтерия».

начальник управления
мясопереработки Н.И.Семикопенко

CSB-System в России:

115054, 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



России надо искать свое место среди основных стран-экспортеров. И хотя найти его очень сложно, надо делать это уже сегодня.

Россия в мировом производстве и торговле мясом

На II Международном мясном Конгрессе «Стратегия развития мясной промышленности России в условиях глобализации мировой экономики», который проходил в рамках выставки «Агро-продмаш», **руководитель исполнительного комитета Национальной мясной ассоциации Сергей Юшин** выступил с докладом на тему «Россия в мировом производстве и торговле мясом. Состояние и перспективы после вступления в ВТО».

– Если посмотреть на соотношение населения и обеспеченности сельскохозяйственными землями в мире и в России, видно, что доля страны в мировом населении составляет чуть более 2%, но при этом на нас приходится колоссальное ко-

Russia in world meat production and trade

Sergey Yushin, Head of the Executive Committee of the National Meat Association, has made a report on the topic “Russia in world meat production and trade. Current state and prospects after entering the WTO” at the 2nd International Meat Congress “Meat Industry Development Strategies in Russia In Terms Of Global Economy” during the Agropromdosh exhibition.

– If we look at the correspondence between the population and the reserves of agricultural land worldwide and in Russia, we can see the share of our country which is a bit more than 2%, but at the same time, we own a big amount of cultivated fields (117–122 million hectares or 9–11%. In many ways,



Автор:
Сергей Юшин,
руководитель
исполнительного
комитета Национальной
мясной ассоциации

Author:
Sergey Yushin,
Head of the Executive
Committee of the National
Meat Association

личество пахотных земель: 117–122 млн га или 9–11%. Именно земля во многом определяет потенциал развития АПК.

В мировом производстве мяса на Россию приходится примерно 2,5%, что, в общем, является неплохим показателем.

Потребляя 3,3% мировых мясных ресурсов, Россия, естественно, является одним из ключевых импортеров, который своим поведением на внешнем рынке в мировой торговле путем введения или, наоборот, отмены тех или иных ограничений на ввоз может существенно влиять на ситуацию с ценами, спросом и предложением.

Доля России в мировой торговле мясом постепенно снижается, в основном благодаря тому, что в последние годы в стране активно росли объемы производства мяса птицы, а также из-за более жесткого ограничения импорта таможенными квотами.

Если не ориентироваться на расчеты Росстата, то можно сказать, что сегодня на Россию приходится более 16% мировой торговли.

Мировое производство росло быстрыми темпами в последнее 50 лет, в том числе благодаря росту народонаселения и уровня доходов, а, соответственно, и спроса. Менялась структура питания: в мире стали больше потреблять белка животного происхождения и в семь раз выросло производство мяса птицы. Более чем в три раза увеличилось производство свинины, причем интересно, что свинина по-прежнему является лидером в структуре мирового производства мяса по видам. По прогнозам, до 2020 года птица продолжит постепенно отвоевывать часть рынка у свинины. Однако свинине будет стабильно принадлежать около 40% рынка.

В России ситуация становится похожей на общемировую. В свое время, когда у нас было большое поголовье, более 40% всего производства приходилась на мясо крупного рогатого скота. Наши куры с тонкими синими шеями занимали лишь 18% в производстве мяса. Но ситуация давно изменилась, и сегодня на мясо птицы приходится почти 43% рынка, на свинину – 32%, а доля говядины продолжает снижаться.

В мировом производстве мяса на Россию приходится примерно 2,5%.

Прогноз роста производства мирового рынка мяса в 2012–2020 гг.

Уровень роста	говядина	свинина	мясо птицы	баранина
>5%			Украина, Россия, Индия	
3–5%	Африка южнее Сахары, Пакистан	Россия	Бразилия, Канада, Африка южнее Сахары, Китай, Турция, ЮАР, Малайзия	Африка южнее Сахары
1–3%	Россия, Бразилия, Индия, Китай, Мексика	Китай, США, Бразилия, Корея	Мексика, Аргентина, Индонезия	Китай
0–1%	США, Аргентина, Австралия, Канада	ЕС, Канада, Мексика	США, ЕС, Япония	
<0%	ЕС	Япония		

Источник: Rabobank

Growth forecasts for world meat market in 2012–2020

Growth rate	beef	pork	poultry	mutton
>5%			Ukraine, Russia, India	
3–5%	Black Africa, Pakistan	Russia	Brazil, Canada, Black Africa, China, Turkey, South Africa, Malaysia	Black Africa
1–3%	Russia, Brazil, India, China, Mexico	China, USA, Brazil, South Korea	Mexico, Argentina, Indonesia	China
0–1%	USA, Argentina, Australia, Canada	EU, Canada, Mexico	USA, EU, Japan	
<0%	EU	Japan		

Source: Rabobank

the land is the guarantee of agricultural industry potential development).

Russia owns about 2.5% of world meat production, which is not a bad amount at all.

Russia also consumes 3.3% of world meat resources, so, it is one of the meaningful key importers able to influence the prices, the demand and supply by its behavior at the foreign market and in the world trade by the implementation or cancelling some import limitations.

The share of Russia in the world meat trade is declining step-by-step, in many ways because of the growth of inner poultry production volumes during the last years and the harsher limitations of customs quota imports.

If we don't mind Rosstat's count, we can say that Russia holds the share of 16% in the world trade.

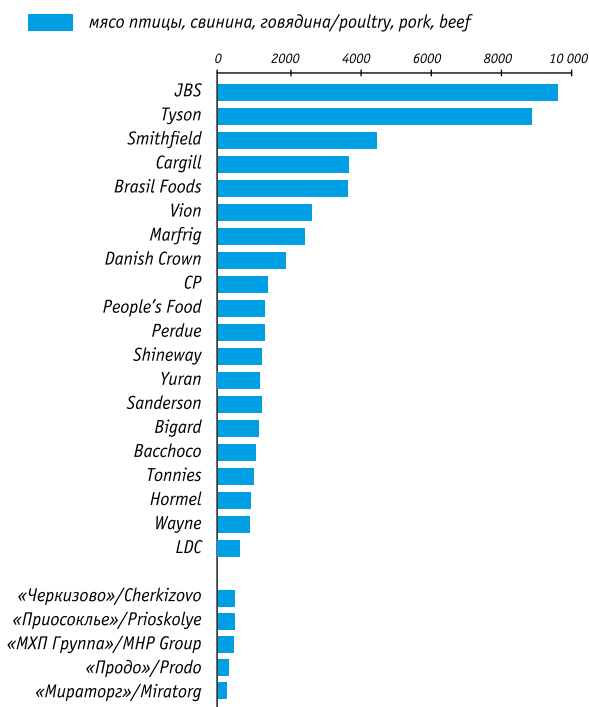
During the last 50 years, world production was growing quickly, much because of the growth of population, living standards and demand. The nutrition structure was changing: people in the world began to consume more animal proteins, poultry production has increased 7 times, pork production – more than 3 times, and it's still interesting to notice that pork is still the leader among all kinds of meat in the world meat production structure.

According to forecasts, poultry will be taking some market share from pork until 2020. But pork will still hold about 40% of the world production. The situation in Russia is quite similar to worldwide.



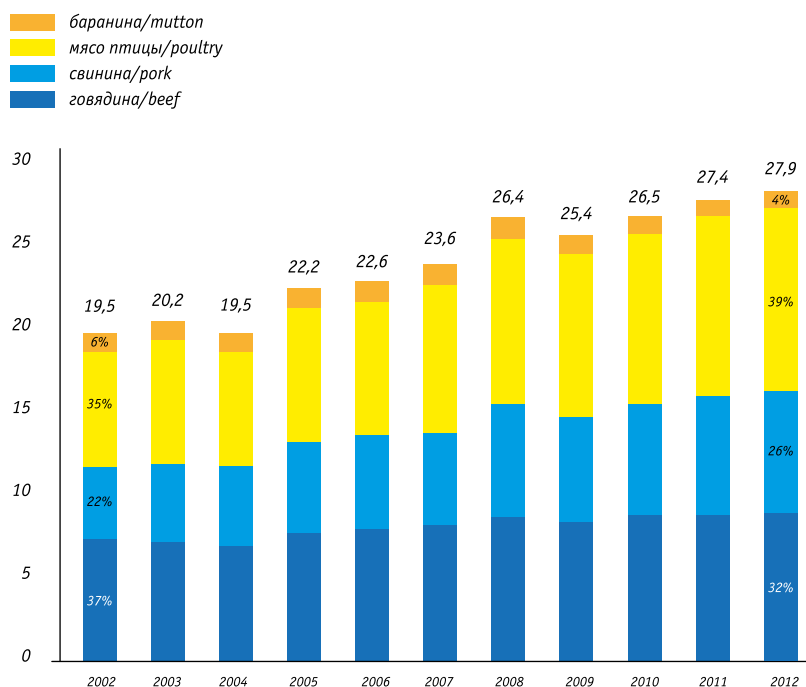
Russia owns about 2.5% of world meat production.

Крупнейшие мировые производители мяса World's biggest meat producers



Источник: Rabobank

Динамика мировой торговли основными видами мяса, млн тонн Dynamics of global trade for main kinds of meat, million tons



Источник: Национальная мясная ассоциация

Эта картина соответствует структуре потребления мяса в России, которая отражает экономическую доступность птицы в отличие от говядины и пока еще – в отличие от свинины, которая у нас достаточно дорога по причине необходимости создания благоприятных условий для инвестиций. В дальнейшем цена ее будет снижаться. Не исключено, что в ряде стран начнется война птицеводства и свиноводства, и представители этих подотраслей будут соревноваться, кто больше продаст.

В ближайшие годы основной рост спроса – порядка 70% – придется на азиатские страны – Китай и, в меньшей степени, Индию и Индонезию с ее растущей экономикой.

Мировая торговля мясом развивается постепенно. Понятно, что далеко не каждая страна по разным причинам способна обеспечить мясом свое население. Торговля растет не только потому, что кому-то каких-то продуктов не хватает – развивается также торговля между странами, у которых всего достаточно. Например, если посмотреть на товарооборот между США и Канадой, будет видно, что даже богатые страны обмениваются различными частями туш, которые более востребованы на тех или иных рынках. Мясо птицы в торговле занимает почти 40% в силу своей доступности, потребности населения в белке, легкости транспортировки на большие расстояния и отсутствию конфессиональных ограничений на потребление.

Рынок мировой торговли не статичен, там постоянно происходят изменения. Так, США проводят целенаправленную и активную экспортную

Some time ago, when we had a huge livestock population, more than 40% of all manufacturing was covered by beef. Our chickens with their thin blue necks had only 18% of meat production. But the situation changed quite a long time ago, and now poultry has its share of 43%, pork is 32% and the amount of beef is constantly decreasing.

This picture illustrates the consumption structure in Russia, which reflects the economical availability of poultry compared to beef and even pork, which is quite expensive in our country because of the necessity of favourable investment environment creation. In the future, prices for pork will fall. It is also possible that in other countries, there will be a kind of was between pig- and poultry-breeding, and these sub-industries representatives will compete in sales.

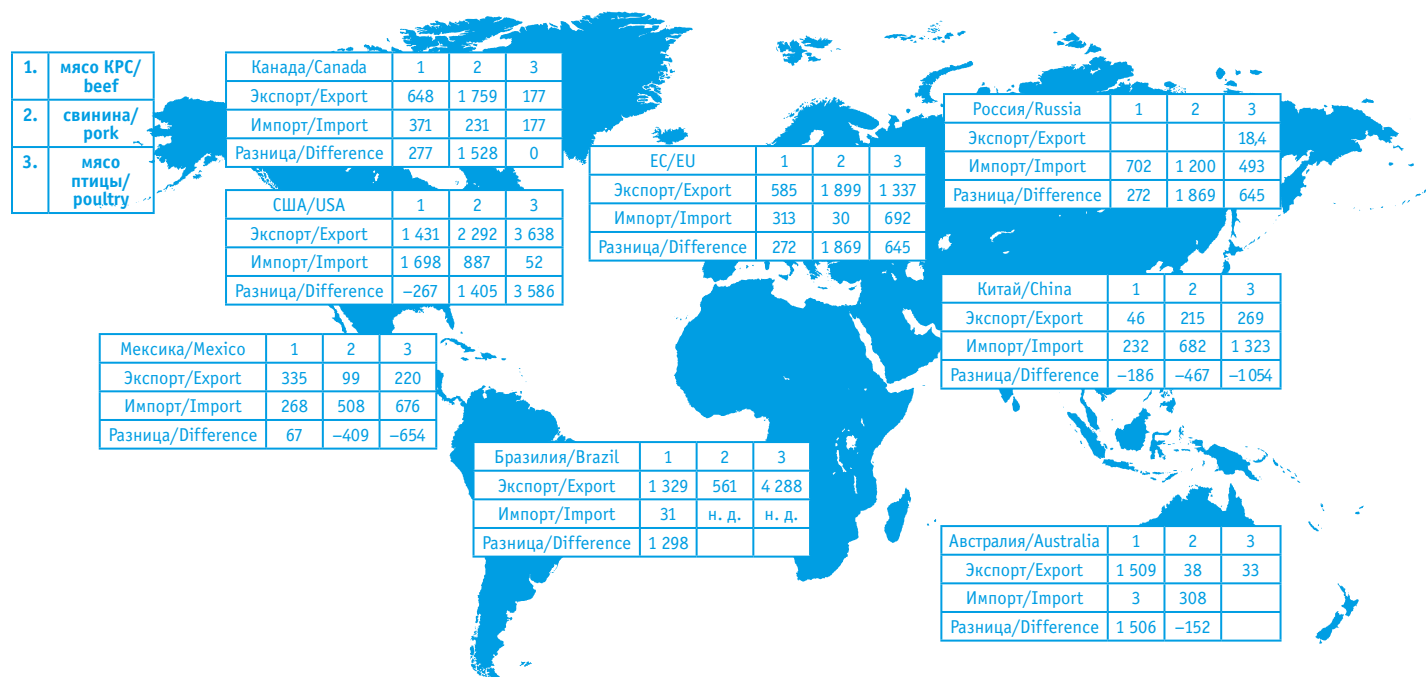
In the next few years, the main demand growth will be seen in Asian countries – mostly China, then India and Indonesia with its growing economy, and some others.

The world meat trade is developing step by step. It's obvious that not all countries can satisfy their population's need in meat due to many reasons. The trade is growing not only because someone has the lack of some products, but also because the trade connections are developing between countries that have everything enough. For example, if we look at the goods exchanges between the USA and Canada, we can see that even rich countries exchange some parts of carcasses that can meet demand in some markets. Poultry meat is nearly 40% of trade due to its availability, the population's needs in protein,



До 2020 года Россия сможет сохранить высокие темпы роста производства и продолжить развитие мясной отрасли при соблюдении ряда ключевых условий.

Импорт-экспорт мяса основными странами-производителями в 2011 году, тыс. тонн
Meat import and export in main meat-producing countries in 2011, thousand tons



политику. Продвигая продукцию на мировой рынок, страна тем самым обеспечивает дополнительные доходы своим фермерам.

Все давно привыкли, что Бразилия снабжает мясом полмира, но мало кто помнит, что 30 лет назад она была импортером мяса – в 2009 году Бразилия экспортировала более 4 млн тонн говядины, около 3,8 млн тонн мяса птицы и около 0,8 млн тонн свинины почти в 150 стран мира. Сегодняшних показателей Бразилия добилась благодаря грамотной политике в области развития аграрной индустрии.

Аргентина, которая еще в 2008 году поставила в Россию 200 тыс. тонн говядины, стремительно теряет позиции лидера в экспорте данного вида мяса. В этом году объем экспорта с трудом приблизился к 15 тыс. тонн. Аргентина начинает ввозить говядину из Бразилии и уже существенно потеряла свою долю на мировом рынке, а в России опустилась практически на седьмое место среди крупнейших поставщиков.

ЕС сталкивается с проблемой роста себестоимости производства из-за излишнего регулирования рынка, но по-прежнему является одним из ключевых игроков в мире. Более того, на недавнем совещании, которое проходило в Брюсселе с привлечением фермеров, отраслевых ассоциаций и политиков, было сказано, в частности, что европейское свиноводство без экспорта просто обречено на гибель, в том числе и без экспорта в Россию.

Парагвай и Уругвай, доля которых на мировом рынке говядины раньше была незначительной,

long-distance transportation easiness and the lack of religious or confessional limitations for its consumption.

The world trade market is not static, it is changing rapidly. For example, the USA have their active and purposeful export policy. The country is promoting its production in the world market and provides additional income to its farmers.

Everybody has got used to the state that Brazil supplies meat to the half of the world. But only few people remember that this country imported meat 30 years ago. In 2009, Brazil exported more than 4 million tons of beef, about 3.8 million tons of poultry and about 0.8 million tons of pork in almost 150 countries. Brazil has reached its nowadays amounts due to its expert agricultural policy.

Argentina, which exported 200 thousand tons of beef to Russia, is now losing its leading position in exports of this kind of meat. Last year, the export volume was just nearly 15 thousand tons. Argentina began to import beef from Brazil and so lost the huge part of its share in the world market. In Russia, the country was only the seventh among the biggest suppliers.

The European Union is now facing the problem of the production cost growth because of the extra market regulations, but it is still one of the main players in the world market. More, during the recent conference in Brussels, with the participation of farmers, industrial associations and politicians it was said that European pig-breeding won't survive without exports at all and without exports to Russia as well.



Until 2020, Russia can keep its high production growth rates and continue the meat industry development taking some key causes into consideration.

укрепляют свои позиции, отнимая долю у других традиционных поставщиков. Китай испытывает проблемы в области ветеринарии. Целенаправленно сокращается откорм свиней в ЛПХ.

Канада и Австралия обеспечивают развитие сельского хозяйства и сельской инфраструктуры в основном благодаря экспорту, потому что очень активно на всех переговорах выступают за либерализацию мировой торговли.

Наблюдаемые изменения в табели о рангах среди экспортеров мяса – прямое следствие либо дальновидной и целенаправленной политики, либо откровенных ошибок и просчетов.

России надо искать свое место среди основных стран-экспортеров. И хотя найти его очень сложно, надо делать это уже сегодня, а не ждать, когда страна достигнет полной самообеспеченности по мясу.

Потенциал развития животноводства в стране огромен:

1. Импортозамещение: мясо птицы – 650 тыс. тонн в убойной массе, говядина – 800 тыс. тонн в убойном весе (включая субпродукты, кишечное сырье, мясокостную муку и пр.), свинина – 1 250 тыс. тонн в убойном весе (включая шпиг, субпродукты, товарных свиней, мясокостную муку и пр.).

2. Стимулирование потребления (цена, качество, физическая доступность, продвижение товара, конкуренция с другими видами белка) – 1,5–2 млн тонн.

3. Экспорт – ТС, СНГ, страны дальнего зарубежья – 100–300 тыс. тонн.

4. Возмещение выпадающих объемов неэффективных производителей – 1–1,5 млн тонн.

В сумме это дает почти 6–6,5 миллионов тонн мяса (реально – 4,5–5 млн тонн, так как мы должны перестать терять или выбрасывать ценное сырье).

Основными направлениями развития мясной отрасли России сегодня являются: структурная и технологическая модернизация предприятий, импортозамещение, стимулирование спроса, консолидация и диверсификация бизнеса, создание продукции с высокой добавленной стоимостью, повышение производительности и эффективности, развитие экспортного потенциала, приобретение зарубежных активов и перенос российской модели вертикальной интеграции, работа на закрытых рынках.

Россия до 2020 года сможет сохранить высокие темпы роста производства и продолжить развитие мясной отрасли при соблюдении ряда ключевых условий: сохранении уровня и повышении эффективности господдержки, стимулировании структурной модернизации всей цепочки производства, доступности финансирования новых проектов и постепенном сворачивании неэффективных производств, стимулировании консолидации, импортозамещении и замещении мясом «немяса», кардинальном улучшении ситуации в области ветеринарии, единой аграрной политики в рамках ТС ЕвразЭС, минимизации негативных последствий присоединения к ВТО, выходе на внешний рынок не только с товаром, но и с финансами. **МС**

Paraguay and Uruguay had a small share in the world beef market before, but now they are strengthening their positions and take the share from other traditional beef suppliers.

China is facing some veterinary problems. The pig-feeding amounts in personal economies is being reduced for some purposes.

Canada and Australia are developing agriculture and agricultural industry much because of exports. That is why they defend the world trade liberalization during all conferences.

The ranking changes among meat exporters is either a result of far-sighted and purposeful policy or a result of obvious mistakes.

Russia should search for its place among the main meat-exporting countries. Though it's hard to find it, we should do it today. We mustn't wait for the moment when our country will produce meat for itself.

Russia has a vast potential in animal-breeding:

1. import substitution: poultry – 650 thousand tons in slaughter weight, beef – 800 thousand tons in slaughter weight (including by-products, alvine materials, meat-and-bone meal tankage etc.), pork – 1250 thousand tons in slaughter weight (including fat, by-products, pigs for sale, meat-and-bone meal tankage etc.).

2. consumption stimulation (prices, quality, physical availability, goods' promotion, competition with other protein sources) – 1500-2000 thousand tons.

3. export – Customs Union, CIS and foreign countries – 100-300 thousand tons.

4. lacking volume compensation for unefficient manufacturers – 1000-1500 thousand tons.

As a result, we can have nearly 6-6.5 million tons of meat (4.5-5 million tons in real terms as we should stop losing or throwing away stock that can be valued).

The main directions for Russian meat industry development for nowadays are: structural and technological modernization of enterprises, import substitution, demand stimulation, business consolidation and diversification, making products with high additional value, increasing productivity and effectiveness, development of export potential, buying foreign actives and the implementation of the Russian vertical integration model, acting in closed markets.

Until 2020, Russia can keep its high production growth rates and continue the meat industry development taking some key causes into consideration. Among them, there are keeping the level and increasing the effectiveness of state support, stimulation of structural modernization for all the manufacturing chain, the financing availability for new projects and step-by-step closing of unefficient manufacturers, consolidation stimulation, import substitution and substitution of non-meat products by meat, radical improvements in veterinary medicine, unified agricultural policy in Customs Union countries, reducing negative effects of joining the WTO, entering the global market both with goods and financing. **MS**



Дополнительный спрос на мясо в России к 2020 году может составить порядка 2 млн тонн.

The additional demand for meat in Russia can reach about 2 million tons by 2020.

IFFA

4-9.05.2013

АТЛАНТИС-ПАК



Инновационные Пластиковые Оболочки

Германия
Франкфурт
Зал 4.0
Стенд А10





Тönnies построит свинокомплекс в РФ

Германская Tönnies, один из крупных производителей и переработчиков мяса в Европе, планирует вложить 200 млн евро в мясоперерабатывающий завод в Хохольском районе Воронежской области, сообщил глава российского подразделения компании М. Фритцш.



По его словам, строительство планируется начать в 2013 году. Завод будет состоять из пяти модулей. Первую очередь предприятия планируется запустить до конца 2014 года. Ее мощность будет рассчитана на переработку 300 свиней в час. Если предприятие будет работать в две смены, то оно сможет перерабатывать 5 тысяч свиней в сутки.

Инвестиции в первую очередь М. Фритцш оценил в 45 млн евро. По его словам, это будет один из самых современных мясоперерабатывающих заводов в Европе. Он будет выпускать охлажденное упакованное мясо, потребительский спрос на которое в России за последние годы повысился. В случае необходимости мощности завода будут расширены, в том числе и для переработки крупного рогатого скота. Он также сообщил, что для расширения сырьевой базы нового предприятия компания намерена создать кластер в соседних районах Белгородской и Воронежской областей. В настоящее время в Белгородской области она уже имеет пять свиноводческих комплексов на 2,5 тысячи свиноматок каждый.

В развитие свиноводства в этой области Tönnies уже инвестировала 200 млн евро и в течение 2013 года планирует построить еще три свинокомплекса. «А всего в наших планах – довести число свинокомплексов в Белгородской области до 10, и если мы этого достигнем, то в год будем производить до 650 тысяч свиней, или 65 тысяч тонн свинины», – заявил М. Фритцш. Кроме того, здесь же планируется создать селекционно-генетический центр и построить комбикормовый завод. Общая площадь сельхозугодий компании в обеих областях со-

ставляет 60 тысяч га. М. Фритцш напомнил, что Tönnies также ведет строительство свинокомплекса в Воронежской области.

foodmarket.ru



ГК «Черкизово» завершила масштабный проект

Группа «Черкизово» завершила строительство трех свинокомплексов, расположенных в Воронежской, Липецкой и Тамбовской областях. Суммарная производительность комплексов – 37 500 тонн в живом весе в год.

Строительство свинокомплексов началось в 2010 году, а в 2011 году уже были запущены первые очереди репродукторов, площадок доращивания и откорма. Общий объем инвестиций в данный проект превысил 4 миллиарда рублей.

Строительство комплексов велось в строгом соответствии с европейскими стандартами с использованием высококачественных материалов. На свинокомплексах соблюдается высочайший уровень ветеринарной и биологической безопасности.



Все свинокомплексы представляют собой интегрированные модули на 4,8 тыс. свиноматок каждый, состоящие из нескольких отдельно стоящих площадок по разведению, выращиванию и откорму, оснащенных самым современным оборудованием Big Dutchman. Полная производственная мощность на каждом комплексе составляет 12,5 тыс. тонн в живом весе в год.

Благодаря удачному расположению новых свинокомплексов по отношению к существующим свиноводческим и перерабатывающим мощностям Группы «Черкизово» в Тамбовской и Пензенской областях, а также приобретенному в 2012 году селекционно-генетическому центру в Воронежской области, запуск свинокомплексов создаст ощутимый синергетический

эффект. Собственный комбикормовый завод в Липецкой области обеспечивает свинокомплексы высококачественными кормами.

«Выход свинокомплексов на полную мощность – очень важное событие для нашей компании», – отметил генеральный директор Группы «Черкизово» Сергей Михайлов. – Мы начали развивать с нуля сегмент свиноводства в 2006 году, а теперь общая производственная мощность этого направления превышает 180 тысяч тонн в живом весе в год, а количество свиней в этом году превысит 1,5 миллиона голов. Из-за непростой ситуации в отрасли, вызванной вспышками АЧС и вступлением России в ВТО, в настоящее время конкурентоспособными могут быть только крупные агропромышленные комплексы с предприятиями, построенными по передовым технологиям. Группа «Черкизово» выбрала стратегией развития сегмента свиноводства строительство новых современных комплексов, так как именно они полностью отвечают международным технологическим и ветеринарным стандартам и являются самыми эффективными с точки зрения качества продукции и финансового результата».

По сообщению компании



Рост продуктовых сетей

На основании ежемесячного обзора «Рейтинг розничных сетей FMCG России» специалисты аналитического агентства INFOLine подсчитали, что количество торговых объектов топ-120 ритейлеров FMCG за январь-ноябрь 2012 года увеличилось на 3 052.

Таким образом, общее число магазинов 120 крупнейших продуктовых сетей на 1 декабря 2012 года составило 20 155, а их площадь – 11 108,1 тыс. кв. м.

Согласно обзору, за январь-ноябрь 2012 года число гипермаркетов 120 крупнейших ритейлеров FMCG увеличилось на 65. Лидером по количеству объектов данного формата в России является «Магнит». При этом по показателю суммарной торговой площади гипермаркетов лидирует Metro Cash & Carry.

Число супермаркетов 120 крупнейших продуктовых сетей РФ за 11 месяцев уходящего года выросло на 192. Лидером по величине торговых площадей супермаркетов яв-

ляется компания X5 Retail Group. На второе место благодаря активному региональному развитию вышла сеть Spar (с учетом всех юридических лиц и субфранчайзинга). На третьей позиции – «Седьмой континент». По количеству торговых объектов лидирует также X5 Retail Group (350 супермаркетов на 1 октября 2012 года), на втором месте – Spar, на третьем – «Тверской купец».

Что касается развития формата дискаунтер, то по данным аналитиков, за январь-ноябрь 2012 года их количество у топ-120 ритейлеров FMCG увеличилось на 1 927 объектов. В данном формате лидирует «Магнит». За 11 месяцев 2012 года также было открыто 860 магазинов «у дома». Безоговорочным лидером здесь является сеть «Народная 7Я». Второе место – у специализированной торговой сети «Свежие продукты», которую ТХ «Сибирская губерния» развивает с 2009 года. Третье место занимает ГК «Дикси», управляющая магазинами «Квартал» и «Дешевое», которые находятся в стадии ребрендинга в «Дикси».

Candynet.ru



Инвестиции в «Алтаймясопром»

На начало года инвестиции в свиноводческий комплекс «Алтаймясопром» в Тальменском районе Алтайского края составили 2,242 млрд рублей.

Об этом сообщил губернатор Александр Карлин на встрече с министром регионального развития РФ Игорем Слюняевым.

Напомним, строительство свиноводческого и мясоперерабатывающего комплекса мощностью 39,5 тыс. тонн мяса началось в 2010 году, а в третьем квартале прошлого года были введены в эксплуатацию объекты первой очереди комплекса. Поддержка проекта за счет средств бюджета Алтайского края составит 364,97 млн рублей, отметили в пресс-службе администрации региона.

В ноябре 2012 года проект был одобрен к финансированию за счет средств Инвестиционного фонда РФ в сумме 208,89 млн рублей.

politsib.ru

Брянская компания – лидер ЦФО

В 2012 году в хозяйства Брянской области поступило 43 764 головы племенных крупного рогатого скота. Ко-

личество ввезенных животных по сравнению с уровнем предыдущего года увеличилось более чем в два раза.



При этом лидером по-прежнему остается ООО «Брянская мясная компания», в адрес которого поступило 22 824 головы племенного крупного рогатого скота из Австралии и 20 874 – из США. Все животные в установленном порядке прошли карантинирование в стране-экспортере и по месту поступления с проведением профилактических, противозооотических мероприятий и диагностических исследований.

Как отметили в региональном управлении Россельхознадзора, этот крупнейший в центральном федеральном округе племенной скотоводческий комплекс в ближайшем будущем сможет обеспечить не только потребности внутреннего рынка, но и стать основным российским экспортером мраморного мяса в страны Европейского союза.

Крестьянские ведомости



Самый масштабный проект «Мелифаро»

Завод по производству сырокопченых колбас «Окраина» стал одним из самых масштабных проектов в истории холдинга «Мелифаро».

Завод по производству сырокопченых колбас и деликатесов «Окраина» был открыт в Мурманске в конце 2012 года. Его строительство продолжалось на протяжении двух лет – этот проект стал одним из самых масштабных и сложных в истории холдинга «Мелифаро». Над разработкой и реализацией проекта работали несколько крупных российских и иностранных компаний: от строителей до поставщиков оборудования. Результатом совместной работы стало открытие самого современного производства сырокопченых колбас в Северо-Западном регионе. Более того, это производство является уникальным для Мурманской области.

Завод построен по современному европейскому проекту и рассчитан на переработку более 100 тонн мясного сырья и производство около 70 тонн готовой продукции ежемесячно. На сегодняшний день сырокопченые колбасы «Окраина» поставляются в торговые точки и сети не только Мурманской области, но и Московского региона. В ближайшей перспективе возможно расширение географии продаж, благодаря чему колбасы мурманского производства смогут оценить также жители Карелии и Ленинградской области.

Meatinfo.ru

Мясной интервенционный фонд

Генеральный директор Группы «Черкизово» Сергей Михайлов принял участие в совещании Министерства сельского хозяйства, посвященном состоянию и перспективам развития свиноводства в РФ.



В ходе совещания Сергей Михайлов выступил с предложением создать интервенционный фонд для стабилизации российского мясного рынка. В качестве удачного примера подобных инициатив г-н Михайлов упомянул существующие в Европе и США специальные интервенционные фонды, в которые закупается свинина и мясо птицы.

«Создание интервенционного фонда для мяса может стать эффективным и экономически оправданным механизмом, – заявил Сергей Михайлов. – Сейчас и на рынке свинины, и на рынке мяса птицы по разным причинам наблюдается высокая волатильность, которая не устраивает производителей. Наличие государственного интервенционного фонда позволит краткосрочно – на один-три месяца – выходить на рынок и снимать с него избытки мяса птицы и свинины. Это даст возможность стабилизировать рынок и убрать волатильность цен. В случае если текущую ситуацию удастся стабилизировать, нельзя исключать ее повторения. Волатильность может усиливаться от сезонных факторов, от тенденций потребления, от эффекта новых инвестиций в производство, и рынок все равно придется регулировать».

По мнению гендиректора «Черкизово», для стабилизации рынка достаточно иметь два-три холодильника, рассчитанных на разо-

вое хранение 50 тысяч тонн мяса. При этом свинина может храниться в фонде 6–12 месяцев, а мясо птицы – до 6 месяцев.

Еще одной эффективной мерой по регулированию рынка может стать государственная поддержка экспорта. «Мы наблюдаем, как это успешно реализуется в Евросоюзе: излишки мяса из фонда, применяя экспортную дотацию, продают в третьи страны», – отметил глава Группы «Черкизово».

По сообщению компании



Инвестиции в Курскую область

В Курской области объем инвестиций в отрасль животноводства с 2006 года по настоящее время составил более 44 млрд рублей. В 2012 году с учетом завершения строительства комплексов вложено инвестиций на сумму 17,8 млрд рублей. Об этом заявил глава областного Минсельхоза Иван Горбачев.

«Активная инвестиционная политика и государственная поддержка позволили участникам областных целевых программ развития животноводства значительно увеличить производственные мощности и нарастить объемы производства. В 2012 году хозяйствами всех категорий произведено 164 тыс. тонн мяса, что на 40 тыс. тонн больше уровня прошлого года, и 400 тысяч тонн молока с ростом порядка 8 тыс. тонн по отношению к уровню 2011 года», – проинформировал он.

В свиноводстве созданы мощности по производству 156 тыс. тонн мяса свиней в живом весе в год. По состоянию на 1 января 2013 года поголовье свиней увеличилось по отношению к уровню прошлого года более чем на 409 тыс. голов и достигло 703 тыс. голов.

Достижению таких показателей способствовало строительство 33 животноводческих комплексов в рамках приоритетного национального проекта «Развитие АПК», из которых 22 – мясных и 11 – молочных.

Кроме того, в декабре 2012 года приступили к работе свиномкомплексы «Надежда» Суджанского района, «Псельское» Беловского района, площадка откорма свиномкомплекса «Пристенский», агрокомплекс «Мансурово», «Конек-Горбун» Солнцевского района.

«По производству мяса свиней Курская область занимает третье

место в ЦФО после Белгородской и Воронежской областей», – отметил Иван Горбачев.

ИА «Казах-Зерно»



Евросоюз

По последним данным, в общей сложности 17 из 27 государств-членов ЕС по-прежнему не в полной мере готовы к новому регламенту содержания свиноматок.

Запрет на использование стойл для свиноматок вступил в силу с 1 января этого года, хотя в Великобритании эта практика была объявлена вне закона еще в 1999 году.

Европейские министры сельского хозяйства, присутствовавшие на заседании Фермерского совета 28 января, обсудили вопрос о том, соблюдаются ли новые правила в настоящее время в полном объеме.

По данным Национальной ассоциации свиноводов, только в 10 странах, включая Соединенное Королевство, условия на свиноводческих фермах полностью совместимы с новыми правилами содержания скота. Что касается ключевых стран-производителей свиней, то Германия, Франция и Ирландия, как сообщается, в самой меньшей мере готовы к новым требованиям. Уровень готовности Германии оценивается в 73%, Франции – в 72%, в Ирландии – в 82%. Дания соответствует новому регламенту на 94%, Нидерланды – на 98%.

Комиссар здравоохранения и потребительской политики ЕС Тони Борг сказал, что несколько государств-членов ЕС по-прежнему отстают в полном объеме.

«Как видно из этих данных, государства-члены Европейского союза должны сейчас же принять решительные и согласованные действия, чтобы привести все свиноводческие хозяйства в соответствие с законодательством ЕС по защите животных», – сказал он.

Секретарь DEFRA Оуэн Патерсон призвал к энергичным действиям и санкциям против стран, которые нарушают европейский запрет на содержание свиноматок в стойлах.

Тем не менее, Брюссель настаивает, что будет предпринимать действия против любого государства-члена ЕС, которое стремится запретить импорт свинины и продукции из свинины, произведенной не по новым правилам.

Meatinfo.ru



Событие:

МЕЖДУНАРОДНАЯ КОНФЕРЕНЦИЯ «ПРОДОВОЛЬСТВЕННАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ РОССИИ В УСЛОВИЯХ РАБОТЫ В ВТО»

Время и место:

МОСКВА,
15–17 АПРЕЛЯ 2013 ГОДА,
МЕЖДУНАРОДНАЯ
ПРОМЫШЛЕННАЯ АКАДЕМИЯ

В Международной промышленной академии в Москве 15–17 апреля пройдет Международная конференция «Продовольственная безопасность России в условиях работы в ВТО».

Организаторы:

Министерство сельского хозяйства РФ,
Международная промышленная академия

При поддержке Совета Федерации РФ, Государственной думы РФ, Министерства экономического развития РФ, Торгово-промышленной палаты РФ, Аграрного центра МГУ им. М. В. Ломоносова

Для выступления на конференции приглашены:

Горбунов Г. А. (Совет Федерации РФ), Панков Н. В. (Государственная дума РФ), Медведков М. Ю. (Минэконом развития РФ), Лабинов В. В., Орлов М. О. (Минсельхоз РФ), Семенов В. А. (ТПП РФ, АССАГРОС), Ушаев И. Г., Фисинин В. И. (Россельхозакадемия), Бутковский В. А. (МПА), Бодин А. Ю. (Союзроссахар), Гуревич А. И. (Российский Союз мукомольных и крупных предприятий), Злочевский А. Л. (Российский зерновой союз), Киселев С. В. (МГУ им. М. В. Ломоносова), Ковалев Ю. И. (Национальный союз свиноводов), Корчевой Е. А. (Росагроماش), Косован А. П. (Российский Союз пекарей), Мамиконян М. Л. (Российский мясной союз), Морозов Ю. Н. (Масложировой союз России), Носенко С. М. («Асконд»), Скурихин П. В. (Национальный союз зернопроизводителей), Тарасов В. И. (ВНИИЭСХ Россельхозакадемии), Чешинский В. Л. (Русская продовольственная компания), Юшин С. Е. (Национальная мясная ассоциация).

Основные вопросы для обсуждения:

- Доктрина продовольственной безопасности России – основополагающий документ отрасли.
- Законодательное обеспечение повышения конкурентоспособности продукции российских сельскохозяйственных, пищевых и перерабатывающих предприятий.
- ВТО. Принципиальные обязательства России в области сельского хозяйства, пищевой и перерабатывающей промышленности.
- Правила ВТО и практика применения специальных защитных мер, антидемпинговых и компенсационных пошлин в России – первый опыт.
- Действие механизма по решению споров в ВТО: условия, требования, мировой опыт.
- Государственная поддержка сельскохозяйственного, пищевого и перерабатывающих производств: меры, средства, опыт.
- Стимулирование роста производства сельхозсырья и пищевых продуктов в России.

- Адаптационные меры, применяемые в ключевых и наиболее уязвимых отраслях АПК.
 - Перспективы развития экспортного потенциала России: возможности и потенциал АПК.
 - Развитие отечественной инновационной системы. Роль научного и кадрового потенциалов отрасли.
 - Модернизация отраслей АПК как фактор повышения конкурентоспособности: базовые уровни модернизации, позитивный опыт.
 - Стратегические ориентиры развития агропромышленных холдингов.
- В мероприятии примут участие руководители и ведущие специалисты органов управления АПК регионов, агропромышленных холдингов, сельскохозяйственных, перерабатывающих и пищевых предприятий, представители отраслевых союзов и ассоциаций, учебных, научных и аналитических учреждений, отраслевых СМИ.

Регламент работы конференции:

16 апреля – День пленарных заседаний. Выступления 15–20 минут, свободный микрофон в зале, открытая дискуссия.

17 апреля – Круглый стол «Ключевые задачи АПК, пищевой и перерабатывающей промышленности в современных условиях».

Справки и заявки (тел./факс):

WWW.GRAINFOOD.RU.

+7 (495) 959-66-51 (52)
+7 (495) 959-74-10
+7 (499) 235-81-86

+7 (495) 959-71-01
+7 (499) 235-95-79

Иунихина Вера Сергеевна, зав. кафедрой пищевых производств, iunikhina@grainfood.ru
Маслова Анна Сергеевна, ассистент кафедры пищевых производств, maslova@grainfood.ru
Фейденгольд Владимир Борисович, зав. кафедрой зерна и продуктов его переработки, feydengold@grainfood.ru
Масальцева Ольга Ивановна, заведующая УМО, masaltseva@grainfood.ru
деканат, dekanat@grainfood.ru



■ ВСЕ ИЗ ОДНИХ РУК

Торгово-инжиниринговая компания **Alltex** предлагает комплекс консалтинговых услуг и эффективных решений на всех стадиях бизнеса **с учетом перспектив развития предприятия** и рынка мясопродуктов.

- Подготовка и обоснование технического задания проекта
- Финансово-экономические расчеты производительности
- Разработка технологической схемы производственного процесса
- Оптимизация производственных мощностей
- Создание бизнес-плана будущего предприятия
- Аналитика рынков
- Моделирование бизнес-процессов
- Технологическое, техническое и финансово-экономическое сопровождение бизнеса
- Формирование эффективной ассортиментной политики
- Логистические решения

Комплексные решения — индивидуальный подход

ЗАО «АЛЛЬТЕКС»

Тел.: (495) 585 0035

(495) 676 9648

www.alltex.ru



4.- 9. 5. 2013, Frankfurt

IFFA

Halle 11.1, Stand A31

schiswa

загрузка нарезка
порционирование
взвешивание упаковка



Dipl.-Ing.
Schindler & Wagner GmbH & Co KG

Manfred-Schindler-Strasse 1
D-73655 Pluederhausen
Germany
www.schiswa.ru



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

Гость:



Сергей Новиков,
генеральный директор
Группы компаний
«АгроПромкомплектация»

Беседовала:



**Виктория
Загоровская**

«АгроПромкомплектация» – крупнейший инвестор в Курской области



Группа компаний «АгроПромкомплектация», входящая в десятку крупнейших производителей свинины в России, – крупный инвестор, вкладывающий средства в экономику Курской области, в том числе в развитие сектора свиноводства.

В 2010–2012 годах сумма инвестиций составила 7,5 млрд рублей, которые были направлены на строитель-

Сергей Новиков:

«В промышленном свиноводстве мы применяем эффективные немецкие технологии, которые позволяют нам добиваться высоких показателей».

ство свиноводческих комплексов, возведение инфраструктуры зернового производства, приобретение технологического оборудования и сельскохозяйственных животных.

Построены и сданы в эксплуатацию три свиноводческих комплекса на 52 тыс. голов единовременного содержания, каждый производственной мощностью 12 тыс. тонн свинины в живом весе, на территории Железнодорожного, Коньшевского и Дмитриевского районов. Развернуто строительство еще двух комплексов с аналогичными производственными характеристиками в Коньшевском районе.

О привлекательности АПК Курской области, о проблемах отечественного свиноводства, а также о достижениях и планах инвестора мы поговорили с генеральным директором Группы компаний «АгроПромкомплектация» Сергеем Новиковым.

Сергей Анатольевич, каковы предварительные итоги работы предприятия в 2012 году?

– По итогам деятельности Группы компаний «АгроПромкомплектация» в 2012 году более чем в два раза увеличилась реализация свиней в живом весе, валовой сбор зерна превысил результат 2011 года в 4,6 раза, а выручка возросла на 40%.

В 2012 году введены в эксплуатацию шесть производственных комплексов, в частности в Дмитриевском районе Курской области построен свинокомплекс на 52 тыс. голов единовременно-



1/ Диалог бизнеса и власти – ключ к успеху.
(слева – Сергей Новиков, справа – губернатор Курской области Александр Михайлов).

2/ Факт встречи с губернатором Курской области Александром Михайловым (справа) в формате подписания соглашения о сотрудничестве в 2013 году между Группой компаний «АгроПромкомплектация» (слева – генеральный директор Группы Сергей Новиков, второй слева – генеральный директор ООО «Агропромкомплектация-Курск» Виталий Кузнецов). Автор фото: Руслан Журкин.



Визитная карточка компании

Основанный 21 сентября 1988 года вертикально интегрированный холдинг «АгроПромкомплектация» включает 18 предприятий: молочный завод, молочный комплекс, высокотехнологичные свиномкомплексы, мясокомбинат, хладобойню, элеватор, комбикормовые заводы. В Москве работают фирменные лавки «Ближние горки», ежедневно продукция поступает в торговую сеть прямо с заводов. Все предприятия в Группе компаний, действующие в ряде регионов России, в том числе в Московской, Курской, Тверской, Владимирской и Ярославской областях, объединены одной целью – обеспечивать непрерывный цикл производства молочной и мясной продукции: от выращивания скота и создания кормовой базы до производства готовой продукции и доставки ее на витрины магазинов. Холдинг «АгроПромкомплектация» сегодня – это пять действующих и три строящихся свиномкомплекса, 43 тысячи гектаров сельскохозяйственных угодий, 100 тысяч тонн валового сбора зерна, более 200 тысяч тонн комбикорма в год, 70 тонн переработки мясной продукции и 60 тонн молока-сырья в сутки. Это широкий ассортимент производимой продукции, включающей 250 наименований мясной продукции и более 80 наименований молочной. Ввод в 2013 году трех строящихся в Курской области свиномкомплексов на 52 тысячи голов единовременного содержания каждый позволит довести поголовье свиней до 350 тысяч голов, а производство свинины – до 85 тысяч тонн в год. Группа компаний – активный участник национального проекта «Развитие АПК» и Государственной программы развития сельского хозяйства.



го содержания, а в Конаковском районе Тверской области – хладобойня мощностью 1 200 голов в сутки и животноводческий комплекс крупного рогатого скота площадью 5 800 кв. метров.

Общая реализация свиней в живом весе по холдингу составила около 32,5 тысяч тонн, что превысило результат 2011 года в 2,2 раза. Поголовье свиней по итогам 2012 года насчитывает 178 тысяч (для сравнения – в 2011 году было более 114 тысяч голов). Рентабельность производства в свиноводстве составила 30%, в растениеводстве – 40%, в молочном животноводстве – 2,5%.

Наиболее существенное увеличение выручки было зафиксировано в компании «Агропромкомплектация-Курск» (АПК-Курск). Успешному развитию АПК-Курск способствует объемная инвестиционная программа на общую сумму 26 млрд рублей, рассчитанная на пятилетний период до 2015 года. Холдингом в Курской области эксплуатируются три свиномкомплекса (Троицкий СВК-1, Конишевский СВК-2 и Дмитриев-

ский СВК-3, куда было инвестировано более 7,5 млрд рублей), элеватор и комбикормовый цех (инвестировано около 2 млрд рублей).

В прошлом году компанией АПК-Курск реализовано свинины около 20 тысяч тонн живого веса, что в восемь раз превышает результат 2011 года. На 1 января 2013 года общее поголовье свиней холдинга в Курской области составило 117 тысяч голов.

На развитие были направлены значительные кредитные средства от «Россельхозбанка» – нашего надежного партнера. Продолжалось сотрудничество с «Транскапиталбанком» и «Росагролизингом», а также с банком «ВТБ». За истекший период работы удалось добиться приемлемых условий кредитования – сроки действия договоров по восьмилетним кредитам пролонгированы до 11 лет.

Кредитные ресурсы в 2013 году будут направлены на финансирование строительства одного свиномкомплекса в Ржевском районе Тверской области

и двух свиномкомплексов в Конишевском районе Курской области.

Сергей Анатольевич, почему вы выбрали Курскую область как место реализации своих проектов? Как можно оценить ее инвестиционный потенциал и преимущества в сфере АПК?

– Курская область была выбрана местом реализации проектов, во-первых, из-за наличия там больших массивов свободных сельскохозяйственных земель. Во-вторых, мы туда пришли из-за условий декларативной поддержки инвестиционных компаний со стороны руководства области. Впоследствии очень четко ощутили реальные действия администрации и лично губернатора Курской области Александра Михайлова по поддержке нашей инвестиционной политики. Помимо общегосударственной поддержки сельскохозяйственных производителей, которая выплачивается в срок, без задержек и проволочек, администрация области берет на себя затраты по подведению



3/ Закладка фундамента свиногомплексa в Курской области. Слева – губернатор Курской области Александр Михайлов, справа – генеральный директор Холдинга «АгроПромкомплектация» Сергей Новиков.

4/ Надежные и стратегические партнеры. Справа налево: генеральный директор холдинга «АгроПромкомплектация» Сергей Новиков, председатель правления ОАО «Россельхозбанк» Дмитрий Патрушев, губернатор Курской области Александр Михайлов, заместитель председателя правления ОАО «Россельхозбанк» Кирилл Левин.



Сергей Новиков:

«Нужно защитить российских аграриев, которые только в последние годы стали работать в современных комфортных условиях, на эффективной технике, используя передовые и ресурсберегающие технологии».

всех инженерных коммуникаций к возводимым сельскохозяйственным предприятиям (дорог, газовых и электрических сетей).

В Курской области субсидии были получены на строительство свиногомплексов, производство свиней на убой в живом весе, поддержку элитного семеноводства, на возмещение затрат по известкованию кислотных почв и приобретению средств химизации. В этом же регионе был предоставлен новый вид субсидий – компенсация затрат на строительство свиногомплексов, приобретение племенного скота и оборудования.

Насколько высока сегодня конкуренция в свиноводстве Курской области? Назовите основных участников местного рынка. Каковы преимущества вашего предприятия?

– На наш взгляд, говорить об областной конкуренции на свиноводческом рынке нельзя, так как товар (живок) транспортабелен. В Курской области присутствует ряд мелких и средних свиноводческих предприятий, но сопоставимым по объему производства можно назвать только проект присутствующей в этом регионе компании «Мираторг».

Конкурентным преимуществом «АгроПромкомплектации» является ее вер-

тикальная интегрированность – начиная с производства зерновых культур и выработки качественных сбалансированных комбикормов на крупнейшем в Курской области высокотехнологичном комбикормовом заводе и заканчивая производством высокопродуктивных свиней. В промышленном свиноводстве мы применяем эффективные немецкие технологии, которые позволяют нам добиваться высоких показателей.

В преддверии вступления России в ВТО было немало сообщений о том, что компании замораживают инвестиционные проекты в связи с изменением режима ввоза в страну свинины. Насколько это соответствует действительности? Как много проектов, по вашей информации, было остановлено? И какие инвестпроекты реализуются в настоящее время в свиноводстве, кроме вашего?

– Наша компания в настоящее время завершает строительство двух свиноводческих комплексов на 52 тыс. голов единовременного содержания каждый. Инвестиционная программа холдинга «АгроПромкомплектация» в Курской области в текущем году предусматривает строительство племенной свинофермы (нуклеуса) на 2 500 свиноматок, а также еще трех товарных свиногомплексов с вводом их в эксплуатацию в 2014 году.

Мы пока не корректировали свою инвестиционную деятельность с учетом вступления России в ВТО. Вместе с тем, вызывает серьезную обеспокоенность неготовность федеральных органов государственной власти к работе в новых условиях. Вступив в ВТО, наша страна приняла на себя обязательства осуществлять недискриминационный доступ иностранных производителей свинины на российский рынок, однако оказалось упущено из вида несоответствие уровней государственной поддержки ответственных компаний и коллег из Европы и Америки. Там, как известно, местные фермеры получают из бюджета поддержку по объему на порядок выше, нежели отечественные, не говоря уже о набившем оскомину легком доступе к дешевым длинным деньгам за границей.

Что нужно нашим предприятиям для успешной конкуренции с зарубежными производителями? По вашим прогнозам, насколько может

5



6



5/ Открытие комбикормового завода и элеватора «АгроПромкомплектации» в Конышевке Курской области.

6/ Во время посещения Троицкого свиноплеменного комплекса в Железногорском районе Курской области. На первом плане: справа – Александр Михайлов, слева – Сергей Новиков.

7/ Комбикормовый завод и элеватор в Курской области с высоты птичьего полета.



7

увеличиться доля импортной свинины на российском рынке вследствие вступления страны в ВТО?

– Для успешной конкуренции с зарубежными производителями товарной свинины необходимо уравнивать наши стартовые возможности с зарубежными коллегами. В настоящий момент существует конкуренция не с зарубежными производителями, а с мощной государственной поддержкой за рубежом. А как не сложно понять, шансы в конкуренции частных производителей с государственными бюджетами зарубежных стран равны нулю.

Новое российское промышленное свиноводство впитало в себя лучшие технологии и самый передовой мировой опыт и готово наравне конкурировать с зарубежными производителями, но не с целыми странами. И если в течение следующих нескольких месяцев российское государство не примет ряд решительных мер по выравниванию уровня государственной поддержки с западными странами, современное

Сергей Новиков:

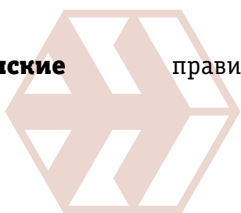
«Как не сложно понять, шансы в конкуренции частных производителей с государственными бюджетами зарубежных стран равны нулю».

отечественное свиноводство окажется на грани выживания и будет потерян целый ответственный сектор сельского хозяйства. В такой ситуации импорт может занять всю освободившуюся нишу.

Возможен ли еще один виток инвестиционной активности в свиноводстве? И каких показателей может достичь темп роста производства в 2013–2014 гг.?

– В настоящий момент ситуация в отрасли всецело зависит от поли-

тической воли по выстраиванию государственной политики в области сельского хозяйства, от желания не только наполнить прилавки мясными изделиями высокого качества, но и достичь при этом требуемого уровня продовольственной безопасности, который измеряется не количеством ядерных боеголовок, а мощным современным сельскохозяйственным производством. И в нынешних условиях мы просим руководство страны защитить не только зарождающееся российское свиноводство, но и в целом национальное сельское хозяйство, где задействована одна треть населения страны. Нужно защитить российских аграриев, которые только в последние годы стали работать в современных и комфортных условиях, на эффективной технике, используя передовые и ресурсосберегающие технологии. Если государство сможет это сделать – все граждане страны, я в этом убежден, почувствуют уверенность в завтрашнем дне. **МС**



Гость:
Наталья Шамрай,
заместитель директора по
продажам компании «Логос»

Беседовала:
**Виктория
Загоровская**

Наталья Шамрай: «Мой девиз: все будет хорошо!»



*Успех – это
ведь от сло-
ва успеть?
Успеть сде-
лать и по-
лучить то,
что хочется.
Иными сло-
вами, успех
сродни сча-
стью.*

досье

1. Имя, фамилия:
Наталья Шамрай
2. Дата рождения:
28 ноября 1973 г.
3. Место рождения:
г. Ленинград
4. Образование:
высшее
5. Название компании, должность:
компания «Логос»,
заместитель директора по продажам
6. Сколько времени вы работаете на
руководящей должности:
пять лет
7. Семейное положение:
второй брак, двое детей
8. Хобби:
путешествия

Как вы попали в этот бизнес? Что послужило причиной выбора этой сферы деятельности?

– Случайно. На тот момент компания первый раз расширялась, проходил набор менеджеров по продажам. А я как раз собиралась выходить на работу (второй ребенок подрос). Вот подруга и посоветовала сходить на собеседование.

Надо сказать, что на тот момент я вообще не знала, что бывает такая чудесная профессия, как менеджер по продажам. По образованию я – преподаватель математики.

В любой судьбе есть вехи, когда заканчивается один жизненный цикл и начинается другой. Вы можете определить основные вехи своей жизни?

– Да, наверное, как у большинства: детство в период застоя и перестройки, студенческая юность в сумасшедшие 1990-е, замужество и рождение детей – период «домохозяйствования»,

выход в свет – работа, развод, карьера, затем второй брак, взросление детей.

В вашей жизни был человек, которого вы могли бы назвать своим учителем?

– В профессии – да.

Какими качествами, на ваш взгляд, должна обладать современная business woman? Что отличает женщину в бизнесе?

– Наверное, такими же, как и бизнесмен: умением смотреть на ситуацию с разных сторон, принимать решения, находить общий язык с людьми. Нюансы: женщинам труднее делать карьеру, потому что в нашем обществе многие готовы видеть на руководящих должностях исключительно мужчин и вести переговоры только с ними. Но, с другой стороны, женщинам легче, ведь иногда мужчинам так сложно нам отказать, и этим можно пользоваться!

Что отличает женщину в бизнесе – от мужчины в бизнесе? или от женщи-

Мужчина в бизнесе занимается только работой, а его «половинка» вне бизнеса отвечает еще за детей и дом.

Прекрасно, когда используются демократические принципы, но иногда нужно стукнуть кулаком по столу!



ны без бизнеса? И в том, и в другом случае ее отличает необходимость совмещать две ипостаси. Мужчина в бизнесе занимается только работой, а его «половинка» вне бизнеса отвечает еще за детей и дом. А с женщины в бизнесе никто не снимает ответственности за дом и детей.

Лучшие руководители – мужчины или женщины? Почему?

– Лучшие руководители – это лучшие руководители. Пол не имеет значения, только набор личностных качеств.

Каковы основные профессиональные заболевания женщин, которые занимаются бизнесом?

– Не знаю... физические недуги? или психологические проблемы? Если физические, то, наверное, все те, которым способствует длительное сидение за офисным столом и постоянная работа с компьютером. А психологических проблем, связанных с бизнесом, мне кажется, у женщин нет – это муж-

*Женщинам
труднее делать
карьеру, потому
что в нашем
обществе многие
готовы видеть
на руководящих
должностях
исключительно
мужчин.*

ская привилегия. Женщины больше расстраиваются из-за неурядиц в семейной жизни – отсутствия надежного партнера или проблем с детьми.

Откуда к вам приходят идеи?

– Неожиданное озарение с неба на ниточке не спускается. Видимо, идеи возникают из анализа и проработки различных вариантов развития ситуации.

Какой принцип управления вам близок?

– Разумнее всего комбинация различных принципов управления. Прекрасно, когда используются демократические принципы, но иногда нужно стукнуть кулаком по столу и авторитарно продать свое решение.

Стандартная российская история: люди не уверены, что завтра не потеряют то, что имеют сегодня, из-за этого никто не хочет работать на перспективу. Что помогает вам мотивировать сотрудников?

Психологических проблем, связанных с бизнесом, мне кажется, у женщин нет – это мужская прерогатива.



Мне очень комфортно в Юго-Восточной Азии. Из Европейских городов пальму первенства держат Прага, Мюнхен и Рим.

– Почему не хотят? Народ, наученный горьким опытом, боится как доверять деньги государственным и частным банкам, так и складывать их «в чулок». Поэтому люди вкладывают деньги в недвижимость, машины и т. д. И работать на все это надо сейчас, сегодня, пока есть возможность, пока ты полон сил – и это хорошая мотивация на быстрый результат!

Ваши коллеги становятся друзьями?

– Бывает.

У каждого бизнесмена бывают ситуации, когда все выходит из-под контроля. Что вы делаете в таких случаях?

– Загоняю все обратно под контроль! Это «все», которое выходит из-под контроля, раскладываю по полочкам и делю проблемы на срочные и важные, срочные и неважные, несрочные и важные и несрочные и неважные. А дальше решаю вопросы последовательно, согласно их статусу. «Спокойствие, только спокойствие!» – как говорил Карлсон.

Карьера не мешает семейной жизни? Как удается сочетать эти две вещи?

– Не вижу проблем. Проблема, если нечего сочетать... Мне очень нравится такое сравнение: равносторонний треугольник в математике – очень красивая, правильная и жестко закрепленная фигура. Так вот, чтобы жизнь у человека была красивой, правильной, стабильной и, как следствие, счастливой, она должна быть, как треугольник, в трех равных углах которого находятся работа, семья и хобби. А иначе жизнь «перекособочивается» и возникают тревожные ощущения, что ты не востребован этим миром.

Какой вид отдыха для вас предпочтительней и где вы любите отдыхать? Какая страна (город) вам ближе всего по духу?

– Предпочитаю комбинированный отдых. Не могу все свободное время пролежать на пляже – хочется поколесить по стране, в которую ты приехал. Но несколько дней в конце отпуска так приятно «побыть овощем». Люблю отдыхать каждый раз в новом ме-

сте. Мне очень комфортно в Юго-Восточной Азии. Из Европейских городов пальму первенства пока держат Прага, Мюнхен и Рим.

Кто ваш любимый киноперсонаж?

– У меня нет любимого киноперсонажа. В детстве были каждый месяц разные.

Вы считаете себя успешным человеком? И чем измеряется успех?

– Успех – это ведь от слова успеть? Успеть сделать и получить то, что хочется. То есть успех сродни счастью. Поэтому, если ты счастлив, то ты успешен. Я счастлива! А вообще успех – субъективное понятие: у каждого в жизни свой успех, и не всегда он связан с карьерой.

Если бы можно было вернуться назад и поступить по-другому – что бы вы изменили?

– Ничего. Хотя нет. Я бы более бережно относилась к своему здоровью.

Назовите ваш девиз.

– Все будет хорошо! **MC**

VIII МЕЖДУНАРОДНЫЙ БИЗНЕС-ФОРУМ ВВCG PRIVATE LABELS & B-BRANDS 2013

Москва, Сокольники Holiday Inn.

21 и 22
МАРТА

РЕГИОНАЛЬНЫЕ БРЕНДЫ и СТМ В СОВРЕМЕННЫХ СЕТЯХ



УЧАСТВУЮТ:

- руководители направлений (региональные закупки, маркетинг, собственные торговые марки и категорийные менеджеры сетей);
- производители региональных брендов;
- международные поставщики private labels.

В ПРОГРАММЕ:

- **5 ОБЪЕДИНЕННЫХ СЕССИЙ. ПЛЮС 4 КОНФЕРЕНЦИИ ПО ГРУППАМ:**
«Private Labels»
«Региональные бренды» – конференции по управлению развитием для руководителей этих направлений в сетях и их поставщиков.
«Бренд маркетинг» – о технологиях развития брендов на региональных рынках для производителей и маркетологов сетей.
 И обучающая программа **«Новые технологии производства и себестоимость в продуктах питания и non-фуд»** – эксклюзивно для байеров и руководителей товарных категорий в сетях.
- **10+ СПИКЕРОВ МЕЖДУНАРОДНОГО УРОВНЯ. И БОЛЕЕ 50 САМЫХ УВАЖАЕМЫХ В РОССИИ ИМЕН!**
- **350 ДЕЛЕГАТОВ, 30 ГОРОДОВ + 35 ЭКСПОНЕНТОВ И СПОНСОРОВ**
- **СЕССИЯ КОММЕРЧЕСКИХ ПЕРЕГОВОРОВ. ПЛЮС МОБИЛЬНОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ И КОНТАКТЫ ОНЛАЙН В РУКАХ У КАЖДОГО**
- **СТЕНД С НОВЫМИ ПРОДУКТАМИ И НОВЫМИ РЕШЕНИЯМИ В УПАКОВКЕ**
- **ГАЛА УЖИН И ВРУЧЕНИЕ НАГРАД PRIVATE LABELS AWARDS 2013 И РЕГИОНАЛЬНЫЙ БРЕНД 2013**
- **ПОЛНЫЙ НАБОР ГОТОВЫХ ИНСТРУМЕНТОВ «ПОД КЛЮЧ»**
МЫ РАДЫ ПРЕДЛОЖИТЬ ВАМ В ПАКЕТЕ «СДЕЛКИ!»:
 - Экспозиционное пространство в зоне нетворкинга для проведения презентации и переговоров – 3–5 кв.м.
 - **Колонки в Меню решений**, до трех различных брифов продуктов компании (www.b2bcg.ru, Рабочая тетрадь, мобильное приложение) и контактов экспертов компании.
 - **Digital Networking**, пакет брендинга и организации нетворкинга в мобильном приложении.
 - Услуги профессионального организатора переговоров.

ПРИНЯТЬ УЧАСТИЕ

+7 (495) 785-22-06, 781-11-34

Ирина Чиннова iren@b2bcg.ru

или Дина Каширина kashirina@b2bcg.ru

www.b2bcg.ru

ОРГАНИЗАЦИЯ СДЕЛОК И СПОНСОРСКОЕ УЧАСТИЕ:

Елизавета Носенко, Elizaveta@b2bcg.ru,

тел. +7 495 785-22-06, доп. 1215; моб. +7 910 473-98-78

Ольга Монастырева, monastyreva@b2bcg.ru

тел. +7 495 785-22-06, доп. 1025; моб. +7 903 278-71-25



Гость:
Михаил Куприянов,
представитель
по продажам, компания
Sealed Air Cryovac

Беседовала:
**Елена
Максимова**

*Еще
в школе я
умел убеждать,
поэтому меня
часто назначали
капитаном
в командных
играх.*

Михаил Куприянов: «Каждый клиент хочет чувствовать себя важным»



*Важно отвечать
собеседнику на
вопросы честно. Один
раз слукавив, ты сильно
испортишь себе
репутацию.*

досье

1. Имя, Фамилия:
Михаил Куприянов

2. Дата рождения:
06.02.1983

3. Место рождения:
Москва

4. Название компании, должность:
представитель по продажам,
компания Sealed Air Cryovac

5. Работает в продажах:
с 2001 года

6. Общая сумма заключенных контрактов:
около 15 млн евро

7. Места, где побывал в командировках:
Россия от Калининграда
до Новосибирска

8. Семейное положение:
женат

Как вы начинали свою карьеру?

– Я хотел быть архитектором. Еще в детстве рисовал проекты домов, но родители намекнули, что вряд ли получится хорошо устроиться в этой области, так как знакомств в ней у моей семьи не было. Мама работала в мясной промышленности, папа был военным. Я решил идти по маминой стезе.

Пошел в институт на специальность инженера-технолога, проучился первый курс, но так и не понял, как делают колбасу: мне хотелось практики. Мама помогла мне устроиться в одну фирму. Пока ездил с ними по производствам и выставкам, познакомился со многими специалистами мясной промышленности. В итоге устроился в компанию Sealed Air, где сейчас работаю.

Расскажите о первой значимой для вас продаже.

– Какое-то время я работал технологом в компании по продажам колбасных оболочек, где занимался в том числе продажами и продвижением. Однажды мы делали презентацию для одной из компаний, руководство которой сначала не дало

никакого положительного ответа по поводу покупки нашей продукции, а потом запросило тестовые образцы. Через некоторое время мой коллега спросил меня: «Что ты наделал? Твои клиенты забрали у нас весь склад!» Пришлось продать все остатки со склада и оперативно заказать новые оболочки. Так я понял, что у меня есть способности к продажам.

Какую профессию прочили вам в детстве родные?

– Они всегда спрашивали, кем я сам хочу стать, но до 11 класса я не мог определиться. Все профориентирующие тесты мне пророчили руководящую должность в госструктуре с четкой иерархией. Я никогда с этим не был согласен, считаю себя творческой личностью.

Каковы, на ваш взгляд, главные качества хорошего «продажника»?

– Правильно и своевременно оценивать ситуацию. Кроме того, важно не юлить, а отвечать собеседнику на вопросы честно. Один раз слукавив, ты сильно испортишь себе репутацию. Еще в институте нам говорили: «Хороший инженер-техно-

Абстрагируюсь от работы достаточно легко, но также легко включаюсь в нее при необходимости.

В последнее время становится все сложнее делать правильные выводы о людях. Очень многие прикрываются масками.



*Я не любитель
рутинной офисной
работы.*



лог – не тот, кто наизусть помнит все тонкости и нюансы процесса, а тот, кто знает, где можно найти информацию».

Для «продажника» очень важно умение убеждать. Когда у вас проявилось это качество?

– Еще в школе я умел убеждать, поэтому меня часто назначали капитаном в различных командных играх. В институте был капитаном команды КВН.

С чего вы начинаете разговор с новым клиентом?

– В первую очередь, пытаюсь расположить его к себе, выйти на определенный уровень общения. Иногда это можно сделать с помощью шуток, а иногда, наоборот, необходимо общаться в более официальном ключе.

Сколько вам нужно времени, чтобы составить мнение о новом человеке?

– В последнее время становится все сложнее делать правильные выводы о людях. Очень многие прикрываются масками. Но в целом двадцатиминутного разговора достаточно для того,

чтобы на 60–70% понять, что человек из себя представляет.

Если клиент насторожен, напряжен или настроен не очень дружелюбно, каким образом его можно расположить к себе?

– Сначала нужно понять, почему человек расстроен. Иногда очень хороших результатов в переговорах можно достигнуть, если разряжаешь обстановку, пытаешься вникнуть в проблемы собеседника или просто отвлекая его от проблем.

Отличается ли ваш подход к переговорам с мужчинами и женщинами?

– Наверное, да. Мужчины больше внимания обращают на логические аргументы, цифры. Женщины больше «любят» глазами, у них вызывают интерес красочные презентации.

Может ли иметь место флирт при деловом общении с представителями противоположного пола? Насколько он может помочь осуществить успешную сделку?

– По большей части, мы с женщинами, занимающими руководящие долж-

ности, находимся немного в разных возрастных группах. Они – уже сформировавшиеся личности со своими семьями. Конечно, любой женщине приятны комплименты, но флирт не всегда может быть уместен.

С кем вам проще вести переговоры: со столичными клиентами или с региональными? Чувствуется ли разница в менталитете?

– Лет десять назад можно было ответить однозначно: в Москве люди избалованные, к каждому клиенту нужен свой подход. В регионах же заказчики встречали нас очень тепло. Сегодня мясной рынок достаточно насыщен поставщиками, которые проехали по стране уже неоднократно. И некоторые из руководителей региональных мясокомбинатов остались добряками, которые напоследок дадут тебе пакет колбасы, другие же без четкого обоснования приезда даже разговаривать с тобой не будут.

Как относитесь к экстремальным переговорам?

– Я их не боюсь.



Важно найти золотую середину: развиваться и стараться себя обеспечивать, но при этом не идти по головам, нживая себе врагов.

День «в поле»

В деловую поездку я обязательно беру с собой очень хорошо заряженный телефон с гарнитурой. Пока находишься в пути, приходится очень много общаться по телефону. Также всегда беру ноутбук или планшет.

Находясь в пути, я пытаюсь решить насущные вопросы – для меня это не повод не работать.

Собираясь на переговоры, продумываю детали образа. Если переговоры с мужчиной, занимающим высокую руководящую должность, лучше не выглядеть лучше него. Если с женщиной – наоборот, нужно стараться выглядеть хорошо: чистая обувь, ухоженные руки, прическа.

Если я опаздываю на встречу... в 90% случаев это происходит из-за пробок. Иногда приходится оставлять машину и ехать общественным транспортом. Если и это не спасает, стараюсь предупредить о возможном опоздании хотя бы за час.

Если мой потенциальный клиент опаздывает на встречу... обычно он тоже чувствует свою ответственность и предупреждает.

Как правило, я могу определить, готов ли человек подписать контракт. При личной встрече готовность клиента что-то купить видна уже с первой минуты. А вот с телефонными переговорами сложнее: иногда кажется, что человек готов к сделке, но при личной встрече понимаешь, что он не совсем правильно тебя понял и не собирается подписывать контракт.

Сколько длились ваши самые тяжелые переговоры?

– Бывало, растягивались даже на годы: если клиент не знает, чего хочет, выбирает, в течение нескольких встреч обсуждает различные детали. Этого не стоит бояться: как правило, заказчики ценят внимание к себе и грамотность продавца и в итоге все же покупают у него оптимальное для себя оборудование.

Различается ли ваш подход на переговорах к VIP-партнерам и «рядовым» клиентам?

– Каждый клиент хочет чувствовать себя важным, поэтому, приезжая на комбинат, который производит тонну колбасы в смену, я веду себя так же, как с представителями огромных холдингов.

Вам легко удается отключаться от работы?

– Абстрагируюсь достаточно легко, но также легко включаюсь, если, например, клиент звонит мне в девять или десять вечера. Достаточно оперативно вникаю в его проблему и отвечаю на вопросы.

Где вы себя чувствуете лучше: в офисе или «в поле»? Почему?

– В поле. Я не любитель рутинной офисной работы, предпочитаю ездить к клиентам. Это новые места, новые люди, новое общение. Когда я устраивался на работу, меня предупредили, что 80% времени буду проводить «в поле», а 20% – в офисе. Так и получается.

Расскажите, как вы занимаетесь саморазвитием?

– Иногда посещаю тренинги, но в основном, конечно, развитие происходит в про-

цессе работы. Ведя переговоры, начинаешь строить определенный алгоритм общения, быстро ориентироваться в ситуации.

Какая книга, по-вашему, является энциклопедией продаж?

– Мне мой папа порекомендовал книгу «Богатый папа, бедный папа», и она мне очень понравилась. Суть в том, что богатый папа уверен: деньги надо вкладывать, чтобы они на тебя работали, а бедный папа считает, что главное – доброта и открытость. Читая книгу, понимаешь, что важно найти золотую середину: развиваться и стараться себя обеспечивать, но при этом не идти по головам, нживая себе врагов.

Часто ли вы вдохновляетесь чужими идеями – в жизни или бизнесе?

– Иногда бывает. Я всегда хотел родиться летом. Слышал одну историю, как один молодой человек, который, как и я, родился зимой, отметил летом свои 36 с половиной лет. Получилось очень символично: 36,6 – нормальная температура человеческого тела. При этом отмечать день рождения летом гораздо приятнее: можно собраться где-то на природе. Мне понравилась эта мысль, и тоже планирую отметить летом свои 36,6 лет.

Если бы у вас были неограниченные ресурсы, что бы вы подарили своему клиенту, к примеру, на юбилей?

– Я бы попытался узнать его мечту детства через знакомых или сотрудников. Иногда, получив машинку на радиоуправлении, генеральный директор крупного холдинга начинает светиться счастьем и тут же в нее играть, забыв о работе.

Что вы считаете самым важным в жизни?

– Семью. Что же еще? **MC**



Читайте.

www.sfera.fm

Пищевая отрасль в цифрах и фактах





LIMA: «зеленый» подход

Концепция развития компании LIMA предполагает создание лучших мясо-костных сепараторов, мясообвалщиков, жиловщиков для пищевой промышленности: не только в техническом и технологическом плане, но и в плане энергосбережения и переработки отходов.



Очевидно, что основное назначение мясообвалочных машин LIMA – улучшение качества субпродуктов (крыльев, шей, ножек) и мяса, оставшегося на тушках после обработки на автоматической разделочной линии, – соответствует экологическому подходу.

Только в Европе ежегодно устанавливается не менее миллиона тонн мясного белка, что помогает избежать нежелательных побочных эффектов при производстве продуктов животного происхождения.

Это количество мясного белка весьма значительно: он идет на производство колбас и других продуктов из мяса, тем самым находя спрос на рынке – как правило, по весьма доступной цене. Каждый день более 1 200 мясообвалочных машин LIMA вносят вклад в это достижение.

Кроме того, работа компании LIMA с первых дней ее существования направлена на снижение энергозатрат при обвалке мяса и его отделении от костей, а также совершенствование дизайна оборудования. В результате соотношение энергоемкости киловатт/килограмм является самым низким на рынке. Клиенты получают выгоду непосредственно от низкого энергопотребления, которое, в свою очередь, вносит свой вклад в оптимизацию энергозатрат в мировом промышленном процессе.

Первые установки, сконструированные LIMA, работают даже 30 лет спустя. Это несомненное подтверждение успеха компании, занимающейся созданием оборудования для мясопереработки с 1981 года, которого удалось добиться благодаря постоянному поиску наилучшего соотношения между производительностью, качеством нержавеющей стали и требованиями гигиены.

Во многом благодаря теоретическим основам производства большая часть новых разработок может быть легко адаптирована для существующих установок и корпусов оборудо-

вания с минимальной адаптацией интерфейса. Таким образом, LIMA без труда продает и восстанавливает оборудование, бывшее в употреблении.

Более долгий срок службы машин, соответственно, сводит к минимуму негативное влияние растущего производства на окружающую среду.

LIMA следит за соблюдением правил экологической безопасности, в частности сортирует бумагу, картон, металл, масла, для того чтобы впоследствии все эти материалы перерабатывались вторично.

В будущем компания намерена продолжать следовать своим принципам в отношении обеспечения экологичности производства, и, работая на благо мясной промышленности, не забывая об общей для всего человечества задаче – сохранении и защите окружающей среды. **Р**

+33 6 38 16 50 65
lima@lima-france.com
www.lima-france.com



taste the quality

Трехрамная камера по лучшей цене

С 15 февраля в компании REICH стартует новая акция «Трехрамная камера по лучшей цене». В ней принимают участие имеющиеся в наличии камеры с широкими возможностями и наилучшей ценой.



Камеры оборудованы патентованными дымогенераторами, работающими практически на любой щепе, агрегированные самыми мощными в сегменте вентиляторами в 5,5 кВт каждый и производительностью 21 600 м³/ч. Они полностью выполнены из нержавеющей стали и имеют стабильную сварную конструкцию. При покупке камеры в первые недели акции к наилучшей цене прибавляются тележки для работы и бесплатный монтаж. А при стопроцентной предоплате – еще и год бесплатного обслуживания REICH, что делает данное предложение максимально выгодным.

Компания REICH, один из крупнейших и старейших производителей термокамер в мире, является не

только гарантией качества, но также гарантией неусыпной поддержки своих клиентов. Более тысячи фирм на территории СНГ и Балтии выбрали REICH. Присоединяйтесь к ним – к большому и дружной семье REICH, – да еще на таких выгодных условиях!

Камеры любой другой модификации можно приобрести у дилера REICH – компании «Мит Профи» (Москва), www.meat-profi.ru. **Р**

Генеральное представительство
ООО Райх: +7 (812) 380-42-14



«Керхер» будет отвечать за чистоту на Играх

Компания «Керхер» стала поставщиком Игр 2014 в Сочи в категории «Клининговое обслуживание мероприятий».



Соответствующий договор был подписан президентом Оргкомитета «Сочи 2014» Дмитрием Чернышенко и генеральным директором ООО «Керхер» Олегом Минаевым. Согласно документу, в период Олимпийских игр «Керхер» предоставит их организаторам более 200 единиц техники, а сотрудники компании будут привлечены к техническому обеспечению уборки объектов прибрежного и горного кластеров.

Во время Игр на территории Олимпийского парка будут работать в общей сложности 153 единицы техники «Керхер», в том числе поломойные машины с сиденьем оператора, ручные самоходные поломойные машины и коммунальные машины. В горном кластере предполагается задействовать 64 единицы техники, среди которых 13 ручных самоходных поломойных машин.

«Я рад, что за уборку Олимпийских объектов будет отвечать именно компания «Керхер» – лидер в своей области, который сполна доказал профессионализм на предыдущих играх, – подчеркнул президент Оргкомитета «Сочи 2014» Дмитрий Чернышенко. – Благодаря «Керхеру» чистота Олимпийских объектов прибрежного и горного кластеров будет гарантирована на 100%».

«Поддержка международных и национальных спортивных мероприятий – давняя традиция «Керхер», – отметил Олег Минаев, генеральный директор ООО «Керхер», дочернего предприятия концерна Alfred Kärcher GmbH & KG в Рос-

сии. – Мы всегда стремимся привлекать как можно больше внимания к спорту и здоровому образу жизни, что в полной мере соответствует ценностям компании. Участие «Керхер» во всемирном празднике спорта – Олимпиаде «Сочи 2014» – станет еще одной вехой в содействии развитию физической культуры. Наша техника неоднократно использовалась на Олимпийских играх, и мы гордимся, что стали поставщиком первых в истории России зимних игр. Наш опыт обслуживания мероприятий подобного масштаба является гарантией того, что уборка спортивных объектов будет организована на самом высоком уровне». **Р**

www.karcher.ru

Тест с иголкой

Производитель оптических и непроницающих систем измерения кислорода OxySense представил новую иглу.

Новая инвазивная игла Side-winder позволяет пользователям системы OxySense измерять свободное пространство, оставляемое над продуктом в таре, а также уровень растворенного кислорода в закрытых и полупрозрачных контейнерах. Она дает возможность пользователям перфорировать жесткие контейнеры, в том числе банки, бутылки и ПЭТ-упаковки, а также гибкие упаковки. Измерение можно осуществлять с помощью той же системы OxySense и технологии непроницающих тестов и проникающих исследований. В игле Side-winder используется тот же сенсор O2xyDot (O2xyDot), только она не берет образец для измерения. Это приводит к значительному сокращению риска проникновения внешнего кислорода и загрязнения образца.



По данным американской компании, игла большого диаметра Side-winder, которая производится из нержавеющей стали, идеально подходит для измерения даже в металлических банках с металлическими крышками. Новая простая в использовании игла доступна, не требует особого ухода или ежегодной калибровки.

Напомним, что компания OxySense также производит оптические системы датчиков концентрации кислорода в упаковочной, консервной и перерабатывающей промышленности. Оптические анализаторы или аксессуары OxySense используются в упаковочных лабораториях, лабораториях контроля качества упаковки и в компаниях-упаковщиках. Головной офис компании находится в Далласе (Техас, США).

Upakovano.ru

Под красненькое

Компания «Дымов» выводит на рынок новый продукт – сырокопченые колбаски Stickado. Предполагается, что они хорошо подойдут к вину. Продукт поступит в продажу до конца февраля 2013 года.



Stickado – это миниатюрные сырокопченые колбаски, представленные в трех вкусах: нежные классические, ароматные с грецким орехом и жгучие с кайенским перцем.

Новая линия представлена в разных вкусах и при этом все виды Stickado объединяет одно – они идеально подходят к красному вину. Идея создания этой закуски была навеяна итальянскими гастрономическими традициями, ведь именно в Италии ценится сочетание сырокопченых колбас и вина. Дизайн упаковки разработан штатными дизайнерами компании.

Sostav.ru

Зеленый тренд

Спрос на экоэтикетки в 2013 году будет расти – такой прогноз развития отрасли дает в своем новом исследовании Organic Monitor.

Основными потребителями экологических этикеток сегодня являются производители органических пищевых продуктов. Их доля на рынке «зеленых» этикеток составляет 75 млрд долларов – здесь учитывается как пищевая отрасль, так и рынок напитков.

Наибольшим спросом такие этикетки пользуются на рынке стран Европы и Северной Америки, где сегодня наблюдается бум потребления органических продуктов. Причем там хождение зеленых этикеток уже регулируется законом.

Постепенно потребление экоэтикеток растет также в Азии, Латинской Америки и других странах. Правда, никаких официальных стандартов, регламентирующих этот рынок, в данных регионах пока нет, в связи с чем он выглядит несколько фрагментированным.

Выход Fair Trade США из головной ассоциации Fairtrade International (FLO) только усугубил положение дел, и теперь участники рынка действуют, как кто умеет, – каждый печатает свои этикетки по своим собственным стандартам, так как единого регламента нет.

Главным катализатором развития рынка экопродуктов (органических продуктов в «зеленой» упаковке) в США сегодня выступает нежелание потребителей покупать генномодифицированные продукты. Все большее число американцев сегодня озабочены сохранением собственного здоровья и здоровья своих близких и стараются покупать продукты, которые не нанесут вреда их организму. Спрос на продукты с ГМО, соответственно, падает.

В ходе Sustainable Foods Summit приводились статистические данные, согласно которым, в 2011 году потребление экоэтикеток на пищевом рынке США составило 2,4 млрд долларов.

Помимо этикеток, которые изготовлены из экологических материалов, сегодня большое распространение получают и этикетки, рассказывающие о том, как сказало их производство на природе. В частности, на полках магазинов все чаще можно встретить этикетки, на которых указана величина углеродного следа от их производства или объем воды, потребленный предприятием для изготовления органического продукта или упаковки. Такие этикетки использует, например, компания Raisio Group.

Upakovano.ru



Новый растительный экстракт

Компания Frutarom Savory Solutions выпустила новый растительный экстракт в составе линейки Origanox range для продления срока хранения мяса, колбасных изделий и полуфабрикатов.

Экстракт, названный Origanox WS-T и вырабатываемый из растения семейства Oleaceae, дополняет линейку продуктов из душицы и мелиссы. Компания утверждает, что новый ингредиент практически бесцветен (то есть может использоваться в слабо окрашенных продуктах, таких как птица, вареная ветчина и рыба) и имеет нейтральный вкус.

Ингредиент извлекается только с помощью воды, растворяется в воде при любой температуре и предотвращает образование пересушенного привкуса, что является общей проблемой полуфабрикатных продуктов.

Возможные области применения: производство гамбургеров, куриных крылышек, шашлыков, ребрышек, макарон с мясом и салом, а также пиццы, – говорится в сообщении компании.

foodcontrol.ru



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

Москва	(495) 642-82-42
Санкт-Петербург	(812) 363-31-66
Астрахань	(8512) 33-74-76
Владимир	(4922) 34-66-11
Волгоград	(8442) 26-52-52
Краснодар	(861) 210-09-71
Казань	(843) 224-52-61
Липецк	(4742) 41-78-73
Новосибирск	(383) 363-03-70
Барнаул	(3852) 63-39-12
Томск	(3822) 40-56-96
Омск	(3812) 37-36-00
Саранск	(8342) 23-04-98
Самара	(846) 977-38-18
Саратов	(8452) 35-11-88
Тамбов	(4752) 73-70-01
Челябинск	(351) 262-28-40
Ярославль	(4852) 72-18-85
Воронеж	(4732) 39-56-08
Нижегород	(831) 233-82-54
Пенза	(8412) 60-69-68

Эксклюзивный представитель ZALTECH

в России ООО «Биофуд Спайс»

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

www.zaltech.com





Авторы:



Игорь Демин,
генеральный директор
ООО «ЦСБ-Систем»



Герман Шальк,
член правления
акционерного общества
CSB-System AG

Компания:

ООО «ЦСБ-Систем»

115054, Москва,
ул. Пятницкая, 73, оф. 8
тел.: +7 (495) 64-15-156,
факс: +7 (495) 95-33-116
www.csb-system.ru

197342, Санкт-Петербург,
ул. Белоостровская, 2, оф. 423
тел.: +7 (812) 44-94-263,
факс: +7 (812) 44-94-264
e-mail: info@csb-system.ru

Автоматизированное производство мясной продукции на заводе Edeka

Новый завод холдинга Edeka Südwest Fleisch GmbH в городе Райнштеттен – одно из наиболее современных и инновационных предприятий в мясоперерабатывающей отрасли Европы. Особенность предприятия и основной фактор успеха – высокий уровень автоматизации и исключительная производственная мощность. Использование информационных технологий играет здесь ключевую роль: в сочетании с ультрасовременными установками и машинами они оптимизируют производственный процесс и делают возможным выполнение ежедневной поставки до 650 тонн мясных и колбасных изделий наивысшего качества в 1 250 торговые точки Edeka.

Фирма Edeka Südwest Fleisch выбрала для завода в Райнштеттене в качестве IT-системы, охватывающей все области предприятия, отраслевое программное обеспечение фирмы CSB-System, которое уже зарекомендовало себя ранее в ряде мясоперерабатывающих предприятий холдинга. Эта система представляет собой интегрированное комплексное решение, которое используется на новом заводе для управления процессами во всех производственных областях, а именно: на товарном входе, обвалке, при планировании и управлении производством, упаковке и ценовой маркировке мясной продукции для отделов самообслуживания супермаркетов, при загрузке и выгрузке со склада, подборе заказов и доставке продукции клиенту. Два центральных пульта управления CSB-System обеспечивают возможность наблюдения и оператив-



Автоматически с подвесных складов в соответствии с заданиями на разделку поставляется нужное количество свиных полутуш.

ного управления более чем 800 процессами, а также, при необходимости, внесения изменений в их ход.

Прием сырья: свиньи и КРС

Уже на этапе приема свиных полутуш и четвертин КРС – в основном от региональных производителей – Edeka имеет существенные преимущества от автоматизации процессов в виде дополнительной прибыли. Четвертины КРС, по мере прохождения контроля качества и регистрации в системе CSB-System, транспортируются на подвесной склад. Свиные полутуши классифицируются полностью автоматически бесконтактным методом при помощи специального аппаратно-программного решения CSB-Image-Meater, обеспечивающего высокую гигиеничность и безупречную надежность процесса. При помощи фотокамеры регистрируются структуры в области бедрен-

ной части свиной полутуши и, в соответствии с результатами анализа этих структур, свиным полутушам присваиваются различные категории качества. Дополнительно устанавливается, является ли данная полутуша левой или правой частью, – данная информация важна для дальнейшего автоматического деления полутуши на отруба. Последующее перемещение свиных полутуш на подвесной склад происходит на еврокрюках; весь процесс поддерживается с помощью решения CSB-System, которое автоматически определяет целевой подвесной путь для каждой полутуши и складировать ее с учетом того, является она левой или правой частью, а также в соответствии с категорией качества.

Товарный вход. Товары для перепродажи

На мясоперерабатывающем заводе Edeka есть отдельная область для приема дополнительно закупаемой продукции, управление которой также происходит с помощью отраслевого программного обеспечения. Здесь товары для перепродажи, а также сырьевые и вспомогательные материалы взвешиваются и с использованием устройств для мобильной регистрации данных регистрируются непосредственно в интегрированной системе управления предприятием. Эти товары снабжаются паллетной этикеткой и транспортируются на высокостеллажный склад или в отдельных ящиках регистрируются в системе на четырех специальных промышленных рабочих местах (CSB-Rack), а затем направляются на ящич-

ный склад. Система CSB-System в любой момент времени предоставляет информацию о том, где находятся конкретные товары, и обеспечивает эффективное течение материального потока при их приеме и отгрузке со склада.

Разделка

На семи линиях для разделки свиные и двух линиях для разделки мяса КРС формируются отруба для дальнейшего производства высококачественной продукции Edeka. Производительность этой области исключительно высокая: за одну смену здесь разделяются до 4 000 свиных полутуш и до 400 четвертин КРС.

Потребность в свиных полутушах и четвертинах КРС определяется при помощи полностью интегрированной, охватывающей все производство системы планирования процессов, которая учитывает все последующее производство и предоставляет оптимальный результат планирования. Планируемый объем продаж продукции на конкретную дату рассчитывается с использованием CSB-System на основании данных, получаемых из отдела сбыта. Результирующая потребность в производимой продукции, следующая из этих данных, передается в интегрированное планирование разделки. Если в результате «обратного расчета разделки» выявляется определенный дефицит, то есть невозможность поставки в результате разделки какого-либо сырья для производства, следует незамедлительная реакция и/или оперативное планирование закупок.

Работа вручную при разделке минимизирована, так как большинство процессов автоматизировано. Программа CSB-System обеспечивает в соответствии с каждым заданием на разделку автоматическую подачу с подвесных складов нужного количества свиных полутуш и четвертин КРС требуемого качества.

Программное управление разделкой свиных полутуш осуществляется таким образом, что на автоматическую машину для выделения отрубов левая и правая части туши всегда поступают одновременно. Если произведена разделка на отруба в соответствии с предварительно выполненной калькуляцией, то отдельные части полутуш помещаются в ящики и снабжаются этикеткой CSB-System со всеми данными для отслеживания. Эта информация сопровождает мясное сырье на всех этапах переработки, вплоть до потребителя.



Контрольные пункты (I-пункты) являются центральными элементами в области разделки. Здесь заполненные ящики автоматически взвешиваются, а выбранный номер артикула, номер ящика и его вес объединяются между собой в системе CSB.



На всем заводе, аналогично товарному входу для товаров для перепродажи, данные регистрируются непосредственно на месте их возникновения. Преимущество – быстрая и безошибочная обработка информации.

Далее ящики транспортируются конвейерами на контрольные пункты CSB-System, восемь из которых установлены на участке разделки. По пути к ним каждый ящик идентифицируется с использованием сканирования штриховых кодов и регистрируется в программном обеспечении ERP. При поступлении ящиков на контрольные пункты продолжается интегрированная регистрация и обработка данных. Заполненные ящики взвешиваются, а индицирующиеся на сенсорном экране CSB-Rack (I-пункт) данные о номе-

ре артикула, весе и номере ящика объединяются между собой.

С этого момента система CSB располагает информацией, какое именно сырье и в каком ящике находится. Результатом является оптимизация информационного и материального потоков и эффективный производственный процесс во всем складском хозяйстве.

Установленные на паллеты ящики сканируются при помощи мобильных устройств для регистрации данных. На основании этой информации система CSB подготавливает этикетки для паллет, которые содержат всю необходимую информацию о составе соответствующей паллеты. Паллеты, снабженные этими этикетками, транспортируются на склад промежуточного хранения или направляются на высокостеллажный склад по конвейерам.

Мясные изделия для магазинов самообслуживания: производство, упаковка и этикетирование

Производство различных артикулов мясных изделий для магазинов самообслуживания обеспечивается участками разделки и складом промежуточного хранения. Готовые мясные изделия для магазинов самообслуживания полностью автоматически упаковываются, взвешиваются и этикетируются на четырнадцати программно управляемых линиях.

При проектировании было уделено большое внимание простоте использования и обслуживания линий. Для обеспечения этого в конце каждой из линий установлен монитор. На нем с использованием программных средств индицируется актуальный производственный заказ, включающий номер артикула, цену, срок хранения и номер партии. Благодаря этому сотрудникам всегда доступен обзор данных о заказах, которые обрабатываются в данный момент на линиях. Программные средства обеспечивают, с одной стороны, прозрачность и эффективность процессов, а с другой стороны, помогают избежать ошибочных действий и рекламаций со стороны клиентов. Заполненные ящики транспортируются по конвейерам на ящичный склад (High Dynamic Storage) или устанавливаются на паллеты, которые, в свою очередь, снабжаются этикетками и принимаются на высокостеллажный склад.

Продолжение статьи читайте в следующем номере. ■

Автор: **Андрей Гарбузов**,
генеральный директор
компании «ДЭФТ»

В моде – отечественное

Всем прекрасно известно, что сегодня лидирующие место в сфере производства оборудования для пищевой и, в частности мясной, промышленности занимают европейские страны, которые разрабатывают технологии и предлагают новые решения участникам рынка.

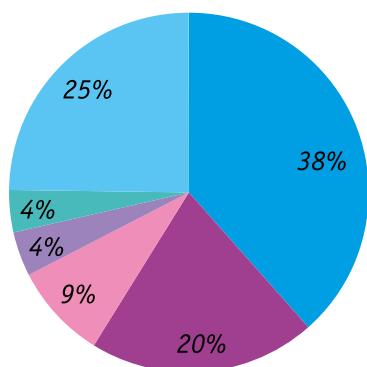
На сегодняшний момент 80% пищевого и упаковочного оборудования поставляется в Россию из Европы. В основном это простые изделия – вспомогательное оборудование и комплектующие, которые можно увидеть на любом заводе. Процесс его производства не представляет никакой сложности, и визуально трудно отличить отечественные модели от европейских. Если говорить о соотношении цена/качество, а также принимать во внимание такой критерий, как надежность, то можно утверждать, что отечественные производители ничем не уступают и даже превосходят зарубежные компании. В противном случае мы просто не смогли бы работать на рынке России и предлагать широкий ассортимент изделий, который сегодня у нас имеется.

Другое дело – более сложное оборудование, такое, как, например, станок для заточки ножей. Эти машины требуют высокой точности при изготовлении деталей, поэтому здесь отличия моделей в зависимости от страны-производителя уже очевидны для любого специалиста.

Основными странами-экспортерами пищевого и упаковочного оборудования в Россию являются Германия (доля рынка – 38,5%), Италия (20,4%), Нидерланды (8,6%), Австрия (4%) и Франция (3,8%).

Технологический прогресс в этих странах неразрывно связан с развитием сельского хозяйства. Так, в Германии существуют многочисленные государственные программы, направленные на поддержку аграрного сектора и обе-

Основные страны-экспортеры
пищевого и упаковочного
оборудования в Россию



- Германия
- Италия
- Нидерланды
- Австрия
- Франция
- другие

спечение продовольственной безопасности страны, которые одновременно стимулируют развитие всего пищевого машиностроения. В 2007 году в стране была принята программа по финансированию немецкого экспорта с помощью кредитования из средств федерального бюджета под названием «Гермес», которая до сих пор эффективно работает. Она включает не только финансирование покупки немецкого оборудования, – в ее

рамках осуществляется поиск и подбор специалистов, а также их переподготовка. Такой подход позволяет не снижать темпов роста в пищевом машиностроении. И мы практически каждый год видим на российском рынке новинки из Европы, которые нам предлагают зарубежные поставщики.

Китайское машиностроение также обладает огромной производственной мощностью, которая дополняется существенной государственной поддержкой. В Китае находятся заводы-гиганты, копирующие практически все, начиная от ножа и заканчивая сложными технологическими линиями. Внешне китайские изделия ничем не отличаются от немецких аналогов, но если посмотреть на технические характеристики, можно ожидать определенных проблем в эксплуатации.

Поэтому порядка 70% машин, которые находятся в Китае и работают на местном производстве, – европейские, и лишь 30% составляет оборудование, выпущенное в этой стране.

КНДР пытается большую часть этих машин продавать на экспорт. Спрос на китайское оборудование есть на Дальнем Востоке и в России, что объясняется невысокой ценой, предоставляемыми сервисными услугами и готовностью разрабатывать определенные вещи под клиента. Однако опыта в машиностроении у Китая на сегодняшний день нет, поскольку они лишь копируют то, что уже существует у нас и в Европе.

А как складывается ситуация на российском рынке? Признаться, иногда мы тоже копируем европейские решения практически на 100%. Но это происходит из-за того, что мы существуем во взаимосвязи с глобальным мировым рынком, то есть зависим от европейских технологий и желаний заказчиков, которые стимулируют создание прогрессивных разработок в области промышленного машиностроения.

Проблемы отрасли:

- отставание пищевого машиностроения за предыдущие десятилетия экономических реформ;
- необходимость повышения уровня технологической обработки металлов;
- недостаточный уровень оснащённости оборудованием самих предприятий пищевого машиностроения;
- нехватка специалистов – от слесаря-инструментальщика до инженера-проектировщика.

Делаем мы это немножко иначе, так как имеем больше опыта. Несмотря на общее отставание не только пищевого, но и всего машиностроения в целом за предыдущие десятилетия экономических реформ, с советского периода у нас остались научные наработки и практическая база в данной области, которые мы адаптируем к требованиям времени, к задачам, стоящим сегодня перед нашими клиентами.

В 1992 году во ВНИИМП им. В. М. Горбатова на базе упраздненного отдела перспективного развития новой техники была создана лаборатория «Системы машин и развитие новой техники». Через несколько лет она была расширена за счет специалистов по конструированию опытно-промышленного оборудования и преобразована в лабораторию «Системы машин, развитие новой техники и опытного конструирования», которая в настоящее время занимается созданием собственных технологий и установок. Кстати, некоторые из них успешно работают на российских мясоперерабатывающих заводах. В качестве примера можно привести установку для вертикальной разделки и обвалки туш свиней марки Я8-ФВО, предназначенную для оснащения мясоперерабатывающих предприятий средней и малой мощности (до 30 тонн мяса в смену).

Конечно, многое еще только предстоит сделать. Развитию отрасли препятствует ряд проблем. Так, существует необходимость повышения уровня технологической обработки металлов. Внешний вид российских машин не соответствует европейскому уровню и оставляет желать лучшего. Многие проблемы связаны с недостаточным уровнем оснащённости оборудованием самих предприятий пищевого машиностроения. Остро ощущается нехватка квалифицированных кадров – от слесаря-инструментальщика до инженера-проектировщика.

Государственная поддержка в данной области в России отсутствует, между тем для достижения европейского технологического уровня производителям оборудования необходимо финансирование научных проектов и новых разработок. Результат не замедлит себя ждать. Опираясь на прошлый опыт и советские наработки и исходя из требований клиента, мы порой создаем такие машины, которых нет в Европе.

А тот успех, которого добьются на рынке отечественные сельхозпроизводители и пищевые производства, станет основой развития нашего пищевого машиностроения! **MC**

Специи Christl. Радуют.



Посетите нас на выставке
IFFA с 4 по 9 мая 2013 года
Павильон 4.1 / стенд F 71

Москва
+7 (499) 755-53-98
Воронеж
+7 (473) 220-47-50
Тольятти
+7 (901) 803-73-79
Новосибирск
+7 (383) 347-75-44
Владивосток
+7 (4232) 30-87-39



christl
технология специй

Импортер и представитель CHRISTL
в России: ООО «ЕВРО МИТ ТЕХ.»
Тел./факс: (812) 677-92-55
Мобильный: + 7-911-776-84-07
e-mail: office@eumt.ru

handtmann
Идеи с будущим

Компания: **Albert Handtmann Holding GmbH & Co. KG**
Arthur-Handtmann-Str. 23
88400 Biberach, Германия
Тел. +49 7351 342-0
Fax. +49 7351 342-2762
www.handtmann.de

Постоянный диалог с потребителями как ключ к успеху

Компания Handtmann – опытный поставщик современных технологических решений и специалист по внедрению автоматизированных систем в сфере пищевого производства. Наш путь к успеху основан на внимательном отношении к пожеланиям клиентов и требованиям рынка. Мы постоянно представляем новые разработки, находя перспективы для расширения и адаптации существующих возможностей.

Технология начинки Handtmann VF 600 служит основанием для максимальной производительности труда благодаря системе оптимального наполнения, наличию динамического привода с усилителем и мощной вакуумной емкости. Идеальное сочетание лопастной системы наполнения, комбинированной системы компенсации веса и высококачественной технологии контроля позволяет соблюдать точность пропорций до грамма.

Качеству устройств и установок способствуют также запросы клиентов Handtmann на улучшение конструкции и внимательное отношение ко всем службам, в том числе к консультантам по приложениям, сервисной службе, службе программного обеспечения и документации. Особые сервисы и формы коммуникации, созданные компанией и основанные на работе форума Handtmann и предстоящей выставки IFFA 2013, служат идеальной платформой для общения. Это также тесное взаимодействие компании на равных с клиентами, а клиентов – друг с другом. Результатом эффективного диалога с потребителями становятся более надежные и ориентированные на производство линии оборудования и автоматизированные системы. Наши решения служат гарантом долгосрочного



успеха: они позволяют мясоперерабатывающим предприятиям производить высококачественные товары, без труда сохранять качество продуктов и воплощать самые смелые идеи.

Столь надежные производственные линии и автоматизированные технические решения, основанные на интенсивном взаимодействии заинтересованных сторон по всему миру, будут представлены Handtmann на выставке IFFA 2013, которая состоится с 4 по 9 мая во Франкфурте. На своем привычном месте, в зале №8 на стенде D96, Handtmann представит последние новинки, лучшие и проверенные разработки для мелких, средних и крупных

промышленных предприятий. Посетители смогут увидеть широкий ассортимент разнообразных экспонатов: установки на основе технологии вакуумного и высоковакуумного наполнения, линии для автоматизированного производства колбасных изделий, технические решения для производства фарша, оборудование для полуфабрикатов и блюд быстрого приготовления, системы ConPro, а также множество вспомогательных устройств и дополнительного оборудования.

На выставочном стенде основное внимание будет уделено вопросам автоматизации. Посетителям будет представлен широкий спектр автоматизированных экспонатов: от индивидуальных автоматических операций для использования в небольших компаниях до полностью роботизированных решений, предназначенных для промышленных предприятий. Автоматизация способствует повышению производительности труда, эффективности технологического процесса, оптимальному расходу энергии и обеспечению стандартов качества, поддерживает безопасность пищевых продуктов. В сфере мясопереработки автоматизированные решения играют ведущую роль в повышении уровня гигиены, поскольку ручное вмешательство в процесс производства в этом случае сводится к минимуму. Успешные и дальновидные, надежные и ориентированные на производство автоматизированные решения – то, к чему стремится компания Handtmann.

Посетители IFFA смогут увидеть новые разработки и технические усовершенствования в сфере автоматизированного производства колбас систем ConPro, производства фарша, высоковакуумных технологий и продуктов, созданных под давлением. Все технологии сродни искусству: они открывают новые возможности в плане повышения эффективности производства и разнообразия продуктового ассортимента.

Handtmann приглашает посетителей выставки ознакомиться с вдохновляющими идеями, воплощенными в экспозиции компании на своем стенде, где будут проводиться узкоспециализированные дискуссии и индивидуальные консультации.

Все технологии, новые установки и продукты, представленные на стенде Handtmann, после IFFA могут быть протестированы в полевых условиях в соответствии со специфическими требованиями клиента. **P**

Приглашаем посетить нас на

IFFA

4 – 9 мая 2013 года
Зал 8.0, стенд D96



... в компании Handtmann серийно

История Handtmann ознаменована инновациями, ориентированными на будущее. При этом обеспечение высочайшей надежности технологических процессов всегда было и будет нашим приоритетом. В диалоге с нашими заказчиками мы также разрабатываем перспективные решения для гарантированной надежности технологических процессов. Приглашаем Вас посетить компанию Handtmann на выставке IFFA и убедиться в том, что инновации и надежность составляют единое целое.



Мы приглашаем к успеху через диалог.
Просто воспользоваться сканированием QR-кода или адресом:
www.SuccessthroughDialog.com

handtmann
Идеи с будущим

TIPPER TIE
SOLUTIONS THAT WORK.

Двойной автоматический клипсатор: новые рекорды



Клип-система SV4800 с высокой производительностью надежно закрывает даже тяжелые продукты.

В прошлом году специалист в сфере переработки и упаковки TIPPER TIE совершил маленькую революцию в области технологии процессов. Автомат для двойной заклипсовки SV4800 поставил новые рекорды скорости и производительности.

Эта машина, совершающая 120 тактов в минуту, – самый быстрый на рынке распорный вытеснитель для U-клипс, отличающийся высокой эффективностью и неприхотливостью в обслуживании. Отзывы клиентов со всего мира подтверждают, что TIPPER TIE со своим SV4800 полностью отвечает растущим потребностям производства.

Надежное клипсование больших порций

«Сегодня востребованы повышенные производственные мощности, надежное клипсование порций большого веса, высокая готовность и низкие расходы на техническое обслуживание», – говорит Хольгер Крузе, директор управления производством TIPPER TIE.

В преимуществах SV4800 убедился крупный американский производитель салиями. На этом предприятии машины компании TIPPER TIE пользовались доверием и раньше: их надежность была подтверждена на практике. Из-за того что батоны салиями весом до 7,5 кг должны сохнуть сутки на пролет, требуется прочное, надежное запечатывание – настоящий вызов для системы клипсации.

«Обычно лента оболочки находится снизу в деформирующем инструменте – так называемой матрице, – затем клипс вдавливаются в матрицу и деформируются в ней, – поясняет Хольгер Крузе. – Тыльная часть клипсы сталкивается с оболочкой на большой скорости, что может вызвать ее повреждение. Наши машины позволяют избежать этого. В SV4800 оболочка уже находится в позиции запечатывания, затем производится щадящее сгибание ножек клипсы, благодаря чему появляется возможность фасовки относительно больших порций даже в самые неж-

ные оболочки. Кроме размера порций и скорости машины SV4800, за океаном ценится быстрота смены оболочек. Это делает возможным так называемая «опция двойной трубы». С помощью специального механизма замена оболочек может производиться практически без потери времени.

Рост производства, экономия расходов

Международный производитель колбас с британских островов также работал с машинами производства TIPPER TIE. Он искал экономичное решение для увеличения длины, калибра заполнения и веса готовой пиццы – салиями в подвешенном состоянии. Сначала решение было принято в пользу машины с двойной плоской клипсацией от конкурента, которая, хотя и ускорила производственный процесс, однако не смогла оправдать ожидания в надежности клипсования. Примерно с таким же результатом завершились испытания машины, которая дополнительно к клипсе накладывала петлю. Это делалось для увеличения надежности запечатывания, но привело к существенному снижению производительности. Только уникальная технология SV4800 дала желаемые результаты: удалось значительно увеличить длину продукта и производительность при одновременном использовании недорогих оболочек. Незначительные расходы на содержание и техническое обслуживание превратили SV4800 в настоящую находку для производителей.

Опережение за счет челночной техники

«Инновационность нашей машины в том, что мы можем обрабатывать большие клипсы со скоростью, которая ранее была достижима только для машин с плоской клипсой», – говорит Хольгер Крузе. Здесь у SV4800 просто нет конкурентов. Машины плоской клипсации работают с непрерывной нитью материала, которая нарезается в процессе запечатывания. Поэтому, несмотря на быстроту клипсации, они не в состоянии перерываывать продукт большого веса, так как плоская клипса не сидит на продукте так прочно, как U-образная. SV4800 объединяет скорость машины плоской клипсации с силой клипсования машины, работающей с U-образными клипсами.

Подобного результата удалось добиться с помощью челночной технологии,

которой в TIPPER TIE упорно следовали многие десятилетия. Челнок перемещает клипсы в позицию запечатывания. В то время пока заполняется очередной батон, челнок готовит следующую клипсу. Раньше перед подводом клипсы требовалось сначала выполнить закрывание направляющей, но в челночной технологии эти потери времени удалось устранить.

Широкий спектр продукции, простое обращение

К числу довольных клиентов TIPPER TIE, которые ставят на инновационную машину SV4800, относится также семейное предприятие Ott. Начиная с 1927 года здесь производятся с соблюдением старых ремесленных традиций различные колбасные и мясные изделия, неоднократно получавшие премии DLG. Предприятие, насчитывающее 140 сотрудников, поставляет полный ассортимент изделий и ежедневно производит более 15 тыс. килограммов продукции. Его **руководитель Макс Гасслер** сообщил о решении приобрести новую машину SV4800. «Мы готовы купить ее, так как ее производительность выше, чем у дру-



Быстрейший в мире клипсатор для U-клипов закрывает все виды колбас, таких как вареные, сырые и формовые продукты с диаметром от 45 до 160 мм.

гих вариантов, – отметил он. – Еще одним преимуществом является то, что на неизменно высокой скорости она может производить не только плотную, но и рыхлую набивку. Для определенных видов ветчины, которые прессуются позднее, на других машинах такое равномерное

заполнение просто недостижимо. В целом SV4800 отличается чрезвычайной экономичностью, так как клипсы удерживаются даже при максимальном заполнении, благодаря чему остается очень мало обрезков.

Кроме того, решающим фактором для нас оказалась возможность набивки в стерильные оболочки калибром до 160, что открывает широкий спектр возможностей. К примеру, если требуется изготовить итальянскую мортаделлу, то SV4800 наилучшим образом подойдет для этой цели. С помощью SV4800 можно также расфасовывать готовые блюда, супы и соусы. Наконец, машина удобна в техническом обслуживании и чистке, а экранное управление обеспечивает простое обращение с ней. В соответствии с девизом фирмы – Solutions that work («Решения, которые работают»), SV4800 с честью выдержала испытания на практике. Через шестьдесят лет после основания предприятия TIPPER TIE может по праву гордиться положительными отзывами клиентов о высокотехнологичном решении, открывающем новое направление. **Р**



TYPICAL GERMAN.

www.tippertie.com



Самый быстрый клипсатор для U-клипс.

SV4800

- **Производительно**
Техника „Shuttle-Clip“, до 120 тактов/мин.
- **Универсально**
Калибр 45- 160 мм
- **Эффективно**
Система „Quick-Release“ для быстрой смены оболочек и сокращения времени простоя
- **Надежно**
Технология U-клипсования для надежного и бережного запечатывания
- **Индивидуально**
Рыхлая набивка без воздуха до 200 мм
- **Гигиенично**
Уникальная концепция гигиены

IFFA

Мы будем рады нашей встрече:
IFFA, Frankfurt / Павильон 11.1, Стенд C31/C41

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

TIPPER TIE TECHNOPACK GmbH
Otto-Hahn-Strasse 5
21509 Glinde/Deutschland
Tel. +49 40 72 77 04 0
Fax +49 40 72 77 04 100
infoDE@tippertie.com

TIPPER TIE ALPINA GmbH
Waldau 1
9230 Flawil/Schweiz
Tel. +41 71 388 63 63
Fax +41 71 388 63 00
infoCH@tippertie.com

TIPPER TIE™
SOLUTIONS THAT WORK. A **DOVER** COMPANY

Связующие системы для полуфабрикатов

Значительную часть нового ассортимента ингредиентов для формованных полуфабрикатов и готовых изделий, анонсированного не так давно на выставке «Агропродмаш» компанией «ШАЛЛЕР», составляют различные связующие системы. И это не случайно.

Промышленное производство полуфабрикатов предполагает использование высокопроизводительного технологического оборудования. После формовки продукт зачастую проходит целую цепочку различных этапов обработки, двигаясь по решетчатой ленте транспортеров. Сохранение товарного вида продукта и отсутствие деформаций вплоть до процесса упаковки обеспечиваются не только правильной настройкой оборудования, но и в первую очередь грамотно приготовленной массой.

Надежно соединить и стабилизировать компоненты фарша/формуемой массы поможет связующая система. Для связующих систем часто также используется термин «биндер». При выборе подходящего биндера необходимо учитывать множество факторов: это вид сырья и количество собственного протеина в нем, содержание влаги, жирность, степень измельчения, стоимость рецептуры, и т. д.

Европейская традиция изготовления продуктов глубокой переработки связана прежде всего с мясом птицы. Мясо птицы применимо во всем мире практически без каких-либо ограничений, кроме того, оно является весьма доступной по своей стоимости альтернативой говядине. Для глубокой переработки мясо птицы подходит как нельзя лучше, так как оно относительно однородно и имеет низкое содержание жира – в особенности в сравнении с говядиной и свининой, мышечная структура которых, с учетом процентного содержания жира, коллагена и т. п., имеет разные свойства в зависимости от вида мышцы и породы животного. Однако важной особенностью



Связующие системы Schaller Premium позволяют в рецептурах как премиум-, так и эконом-класса создать хорошую консистенцию и безупречную текстуру.

красного мяса является высокое содержание функционального протеина. Одна из ключевых целей переработки – укрепить или по возможности восстановить уникальные свойства исходного сырья в готовом продукте. Ноу-хау и специально подобранные ингредиенты являются необходимыми инструментами в переработке натурального мясного протеина для достижения желаемой текстуры в готовом продукте. Чтобы добиться оптимального результата использования каждого вида мясного сырья, важно не только сделать мышечную ткань нежной и сочной в конечном продукте с длительным сроком хранения, но и повысить рентабельность низкосортного сырья.

Этим целям служит целый ряд специализированных связующих систем. Например, для премиальных продуктов, которые формируются из целых кусочков мышечной мясной ткани, существует специальная связующая система «БиндерR2». Она позволяет стабилизировать шротированную массу и придает конечному продукту мясную структуру. «Биндер 51» используется для фаршей с традиционным измельчением 3–6 мм, хорошо стабилизирует жирное сырье, а также улучшает тек-

стуру продукта благодаря содержащимся в нем волокнам. Для эконом-рецептур прекрасно подойдет «БиндерR1», обладающий эмульгирующими свойствами и оптимально работающий с таким сырьем, как жирный мясной тримминг, ММО, куриная кожа и жировые эмульсии. Следует особо отметить также универсальный «Биндер 50», который подходит не только для мясных, но и для рыбных фаршей и содержит в своем составе комплекс волокон для создания идеальной текстуры. Подспорьем для многих производителей обещает стать и базовый «Биндер для охлажденного фарша», отличительной особенностью которого является возможность формовки массы при плюсовых температурах (выше 3 °C).

Биндеры отвечают не только за технологичность и удобство производственного процесса – от них зависят и потребительские свойства готового изделия. Покупатель ожидает, что приобретенный им продукт не будет отличаться от приготовленного в домашних условиях. Поэтому даже если речь идет о рецептурах с низкой себестоимостью, они не должны напоминать по своей текстуре дешевую колбасу.

Связующие системы Schaller Premium обеспечивают наилучшее удержание влаги в продукте во время термообработки, сохраняя сочность продукта, а также позволяют в рецептурах как премиум-, так и эконом-класса создать хорошую консистенцию и безупречную текстуру. Равномерный цвет готового фарша обеспечивается стабилизаторами цвета, которые входят в состав биндеров.

Технологи компании с удовольствием продемонстрируют все возможности продуктов из обширного ассортимента Schaller Premium!

Новая торговая марка Schaller Premium объединила в себе все наши продукты и услуги в области технологической поддержки предприятий пищевой промышленности. Надежное качество, сотрудничество с ведущими европейскими производителями и только проверенные, хорошо зарекомендовавшие себя решения являются ее основами. Этот комплексный подход, дающий нашим заказчикам значимое преимущество перед конкурентами, теперь носит единое имя – Schaller Premium! ■



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



Комплексы убоя свиней и КРС

- охлаждение парного мяса
- заморозка мяса
- мясожировое производство



Колбасные заводы

- посол мяса
- машинно-шприцевые помещения
- осадка колбас
- интенсивное охлаждение
- вентиляция и кондиционирование



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

SOLUTIONS FOR QUALITY AND QUANTITY

PSS
PROCESSING SYSTEM SOLUTIONS

PSS SCG 200 | Speed Combi Grinder

Высокоскоростной волчок PSS SCG 200 обеспечит Вам более высокую скорость на пути к успеху. Резка замороженных блоков (-25°C) с экономическим 55kW главным приводом.
Свяжитесь с нами ещё сегодня!



PSS SVIDNÍK, a.s.
Sovietských hrdinov 460/114
089 01 Svidník, Slovakia

tel.: +421/54/7862 111
fax: +421/54/7520 904

predaj@pss-svidnik.sk
www.pss-svidnik.sk

Авторы:



Анастасия Птуха,
председатель совета
директоров группы
компаний Step by Step



**Татьяна
Мерзлякова,**
PR-менеджер
ГК Step by Step

Колбасная оболочка как рекламный носитель



По прогнозам, в 2015 году объем
российского рынка колбасных изделий
оставит 2 333–2 401,6 тыс. тонн
в натуральном выражении.

На сегодняшний день сегмент мяса и мясопродуктов – один из самых крупных на продовольственном рынке России. Около 60% жителей страны включают различные виды мясных продуктов, особое место среди которых традиционно занимают колбасы, в свой ежедневный рацион.

На рынок колбасных изделий оказывает существенное влияние развитие сырьевой базы. По данным ГК Step by Step, с 2002 года объем рынка сырья для производства мяса вырос с 7 374 тыс. тонн до 10 965 тыс. тонн в 2011 году. Так как мясо является главным ингредиентом в составе колбасы, то снижение цен на сырье на внутреннем рынке снижает себестоимость производства и может привести к изменению его структуры (сократится импорт, увеличится доля внутренних производителей).

Колбасные изделия занимают больше половины рынка мясопродуктов. Потребителям предлагается большой выбор

продукции различных видов: вареные, варено-копченые и полукопченые колбасы, сосиски и сардельки, твердокопченые колбасы и мясные деликатесы.

Производство внутри страны составляет порядка 98% от всех потребляемых колбас. Но сложившаяся сегодня ситуация в отрасли имеет свои недостатки: собственное производство не может полностью обеспечить потребности рынка и увеличивающегося платежеспособного спроса населения, поэтому в России пока еще высок процент импортного мяса.

В качестве основных производителей ГК Step by Step рассматривает компании, имеющие наибольшую долю на рынке колбасных изделий. Все крупнейшие компании-производители колбас созданы в советский период с 1934 по 1974 гг. К ним относятся:

- ЗАО «Микояновский мясокомбинат»,
- ОАО «Мясокомбинат Клинский»,
- ОАО «Останкинский мясоперерабатывающий комбинат»,
- ОАО «Царицыно»,
- ОАО «Черкизовский мясоперерабатывающий завод»*.

* Производители представлены в алфавитном порядке

Лидерами по объемам производства являются Останкинский и Микояновский мясокомбинаты, расположенные в Москве, где сосредоточена почти четверть всех участников рынка. В последние несколько лет Микояновский завод проводит активную инвестиционную политику. Вложения в собственные средства производства в 2011 году составили 80 811 тыс. руб. Останкинский мясокомбинат в 2011 году была выбрана стратегия, направленная на повышение качества продукции и проведение активной рекламно-маркетинговой политики, при этом удалось сохранить высокие темпы роста выручки.

Надо сказать, что реклама колбасных продуктов используется предприятиями достаточно активно для завоевания доли на рынке. Однако, продвигается преимущественно бренд, а не определенный вид продукции. Следует также отметить довольно низкую лояльность потребителей по отношению к производителям и маркам мяскоколбасных изделий. Наиболее эффективными мероприятиями, которые способствуют

наибольшему влиянию на величину спроса, являются дегустации, сопровождающиеся сообщением сотрудниками магазина информации о продукте. Также к ним относится реклама на телевидении и рецепты с использованием конкретных продуктов, размещаемые в журналах.

На сегодняшний день крупные производители колбасных изделий часто предпочитают содержать собственные свинофермы, чтобы иметь возможность контролировать производство конечного продукта и, как следствие, не зависеть от постоянных колебаний цен на мясо, что уменьшает риски высоких затрат на сырье.

Новейшее современное оборудование позволяет ведущим мясокомбинатам работать более эффективно. Постоянно ориентируясь на потребительский спрос и его динамику, мясоперерабатывающие заводы увеличивают долю продукции премиум-класса, спрос на которую растет вместе с платежеспособностью населения. Контроль над полным циклом производства позволяет им чувствовать себя уверенно на отечественном рынке ввиду того, что

Таблица 1. Основные страны-импортеры колбасных изделий в натуральном и денежном выражении, 2012 г.

Страна	тонн	%	тыс. долл.	%	USD/кг
Беларусь	12 563,90	44,38	41 484,90	41,53	3,30
Литва	1 934,63	6,83	10 517,62	10,53	5,44
Испания	1 210,92	4,28	7 205,86	7,21	5,95
Латвия	2 188,88	7,73	7 056,19	7,06	3,22
США	2 871,57	10,14	4 716,87	4,72	1,64

Источник: ГК Step by Step, 2012 г.



Для отечественного рынка характерно преобладание полимерных материалов, доля которых в упаковке вареных колбас и сосисок близка к 80%.

Таблица 2. Основные страны-экспортеры колбасных изделий в натуральном и денежном выражении, 2012 г.

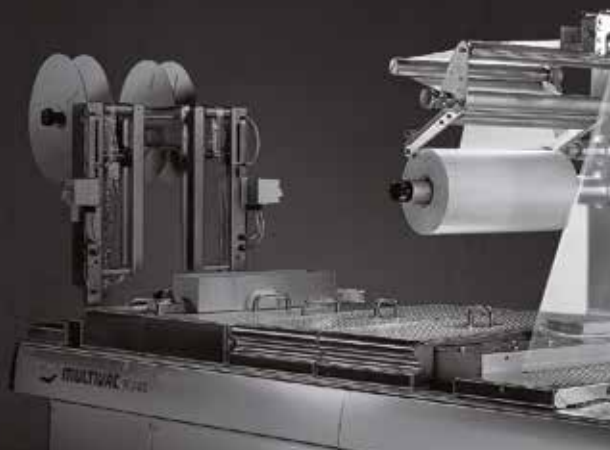
Страна	тонн	%	тыс. долл.	%	USD/кг
KZ-Казахстан	22 450,92	92,17	57 496,40	86,54	2,56
AB-Абхазия	1 289,34	5,29	6 877,75	10,35	5,33
AZ-Азербайджан	251,02	1,03	1 315,56	1,98	5,24

Источник: ГК Step by Step, 2012 г.

Технолог Джон Максфилд ожидает от упаковочной машины большего, чем просто рекламные обещания

С Multivac он в надежных руках благодаря:
130 000 проданным машинам,
900 лучшим консультантам и инженерам,
65 дочерним компаниям и
50-летнему опыту работы по всему миру

www.multivac.com



ООО «Мультивак Рус»
127254, РФ, Москва
ул. Добролюбова, 3, стр. 1, оф. 219
тел. +7 (495) 604 49 02
факс +7 (495) 604 49 03

ООО «Мультивак Рус», СП6
195273, Санкт-Петербург,
Пискаревский пр., 150, к. 2, литер 0, оф. 311
тел. +7 (812) 318 00 50
факс +7 (812) 318 00 51

 **MULTIVAC**
BETTER PACKAGING

сложившуюся здесь ситуацию нельзя назвать благополучной. За последний год на юге России закрылись два крупных мясоперерабатывающих предприятия. В частности, в декабре 2011 года ЗАО «Микояновский мясокомбинат» прекратило участие в управлении несколькими дочерними торговыми компаниями, одной из которых является ООО «Ростов-Микоян».

Несмотря на увеличение доли продукции премиального сегмента местными игроками, в структуре российского производства по-прежнему преобладают более дешевые виды изделий (вареные и варено-копченые колбасы). В Россию, хоть и в ограниченном количестве, продолжают импортироваться колбасы высокой ценовой категории: сырокопченые и колбасные изделия из куриного мяса (сосиски). Основной страной-импортером в 2012 году была Беларусь.

Доля экспорта, как и импорта колбасных изделий, в товарообороте России по итогам прошлого года сравнительно невелика и составляет 2,1% от объема рынка. В 2012 г. Россия экспортировала колбасных изделий на сумму \$66,44 млн. Основная доля экспорта пришлось на Казахстан и составила \$57,5 млн, или 86,54% в стоимостном выражении. В натуральном выражении показатель достиг 22 450 тонн, или 92,17% от всего объема экспорта.

Далее с существенным отрывом следуют: Абхазия с долей экспорта 5,29% в натуральном и 10,35% в стоимостном выражении и Азербайджан – 1,03% в натуральном и 1,98% в стоимостном выражении.

В качестве основных направлений развития ведущие отечественные производители видят увеличение доли рынка и улучшение качественных показателей продукции. Особое внимание обращается на оболочку колбас, и расставляются приоритеты в пользу расширения доли продукции в натуральной оболочке.

Правильная упаковка продукта необходима не только для выполнения функций защиты, но и для того, чтобы выделять ее на полке среди большого ассортимента аналогичных изделий конкурентов. Поэтому немалое значение имеет упаковка как носитель бренда. В некоторых случаях она становится не просто защитным слоем, но и рекламным носителем, идентификатором марки.

Современная колбасная упаковка в своем составе имеет различные материалы:

- натуральные оболочки из внутренних органов животных;

80%
россиян предпочитают
ненарезанные колбасы
всех видов

10%
потребителей выбирают
нарезанную ломтиками
колбасу

для 15%
респондентов вид колбасного
изделия не является
определяющим фактором

- искусственные оболочки, изготовленные с применением натуральных материалов: целлюлозные, коллагеновые и фиброузные;
- синтетические оболочки, из полипропилена, полиамида и т. п.

Например, в компании «Царицыно» введены в эксплуатацию современные линии сервировочной нарезки и вакуумной упаковки колбасных изделий и деликатесов.

На сегодняшний день для отечественного рынка характерно преобладание полимерных материалов, доля которых в упаковке вареных колбас и сосисок приближается к 80%.

Отметим, что варенные колбасы преимущественно упаковываются в синтетические оболочки и частично в натуральные. В упаковке копченых колбас преобладают белковые и натуральные оболочки. А для варено-копченых колбас чаще всего используют целлюлозную упаковку.

В России существует некоторая специфика предложения продукции для конечных потребителей. Широкое распространение получила упаковка целыми батонами или в виде порционной нарезки колбас во вторичную упаковку.

Предпочтения россиян по виду упаковки колбасных изделий на сегодняшний день выглядят следующим образом:

- ненарезанные колбасы всех видов предпочитают около 80% россиян;

- нарезанную ломтиками колбасу выбирают чуть менее 10% потребителей;

- вид колбасного изделия не является определяющим фактором примерно для 15% респондентов.

При выборе продукта в весовой форме или в цельной упаковке предпочтения разделились. Примерно 40% потребителей покупают весовые колбасные изделия и почти столько же предпочитают колбасы в цельной упаковке.

Первоначально покупатель выбирает продукт глазами и поэтому внешний вид оболочки играет столь важную роль в данном сегменте рынка. Сегодня российские компании производят достаточное количество оболочек, и импортными полиамидами постепенно уходит с рынка. В данном вопросе играет роль и цена, и качество отечественных предложений. Ситуацию на рынке оболочек для колбас можно назвать стабильной. Он развивается не в сторону расширения количества видов и марок, а в сторону увеличения типов уже известных производителям оболочек и совершенствования их технологических свойств.

Среди производителей заметно набирает оборот тенденция вложения инвестиций в собственные средства производства и приобретения предприятий. Растущая популярность здорового образа жизни заставляет компании пересматривать приоритеты при создании продукции. В качестве основных тенденций в конкуренции между крупнейшими производителями можно выделить повышение качества колбасной продукции и ее сертификацию по стандартам серии ISO-9000, ГОСТ Р ИСО.

Исходя из общей динамики развития, можно прогнозировать дальнейшее увеличение объемов производства и рост объемов рынка колбас и деликатесов. Учитывая структуру внутреннего потребления и производства, направления импорта и экспорта, говорить об ощутимом эффекте для экономики от импортозамещения пока не приходится, равно как и о наращивании экспорта. Со вступлением России в ВТО у отечественных игроков появились серьезные опасения по поводу захвата рынка импортерами, так как основную часть себестоимости готовой продукции составляет цена на сырье. Принимая во внимание сложившуюся ситуацию, аналитики ГК Step by Step ожидают, что в 2015 году объем российского рынка колбасных изделий составит 2 333–2 401,6 тыс. тонн в натуральном выражении. **МС**

Townsend RevoPortioner - революционные



возможности производства формованных продуктов

Новаторская технология формовки, реализованная в машине RevoPortioner, позволяет осуществлять непрерывную формовку продуктов постоянной формы и массы из мяса птицы и красного мяса. Машина формует порционные изделия из цельных кусков мяса и мясного фарша под низким давлением сохраняя текстуру и структуру сырья.

Изделия имеют стабильную массу и отлично сохраняют структуру сырья. Эта технология способна удовлетворить все ваши потребности в глубокой переработке - сегодня и в будущем.

- Подходит для мяса, мясных смесей и любого вида фарша
- Возможность достижения высокой производительности
- Стабильно высокая точность формы и массы
- Сохранение текстуры и структуры сырья
- Широкий выбор вариантов продуктов

За более подробной информацией обращайтесь в компанию Townsend Further Processing: Тел. + 7 (495) 228 07 00
Электронная почта: russia.townsend@marel.com | marel.com/russia

Какой бы продукт Вы не планировали начать производить и какой бы процесс Вы не хотели бы усовершенствовать, Townsend Further Processing компании Marel – лучший выбор. Мы предлагаем решения для производства колбасно-сосисочных изделий, порционирования, маринования, панирования и термической обработки.

Автор:



**Виктория
Загоровская**

Кладовая идей



Считается, что основной путь получения продуктов функционального питания – это создание разнообразных добавок, в том числе с повышенными пищевыми и биологическими свойствами.

Открываем заново уникальные свойства

Поэтому перед пищевой отраслью стоит задача создания продуктов, которые, не являясь лечебными, помогали бы организму справляться со стрессами, болезнями, чрезмерными физическими и умственными нагрузками, переутомлением.

Большая часть добавок, используемых в мясной промышленности, получается химическим путем (ароматизаторы, красители, подсластители, эмульгаторы и др.), поэтому технологи начинают проявлять особый интерес к растительному сырью, которое является настоящей кладовой белков, пищевых волокон, витаминов, полисахаридов, ароматических, красящих, минеральных веществ и органических кислот.

В связи с этим многие заново открывают для себя чеснок, который с давних пор известен уникальным комплек-

сом свойств, позволяющих благоприятно воздействовать на здоровье. По своим функциям вещества, входящие в состав чеснока, многообразны: одни обеспечивают сбалансированность питания, другие обладают целебными свойствами, третьи помогают организму быстро восстанавливать жизненный тонус. Его питательная ценность обусловлена, в основном, содержанием до 40% растворимых сухих веществ, более 58% инулина (в сухих зубках), до 13,3% белковых веществ. Инулин чеснока относится к растворимым пищевым волокнам, содержащим фруктозу, что делает чеснок, а значит и мясные изделия, в состав которых он входит, ценным диетическим продуктом питания. Содержание в чесноке аскорбиновой кислоты, витаминов группы В, пектина, полисахаридов, аминокислот и других биологически активных веществ дает основание позиционировать продукты, полученные с его использованием, как функциональные.

Доктор Эрих Блок из Государственного университета в Олбани штата Нью-Йорк, выступая в Вашингтоне на первом Всемирном конгрессе,

посвященном чесноку, отметил: «Чеснок содержит по крайней мере 100 серосодержащих компонентов, и все они обладают особыми целебными свойствами. Одни экстракты чеснока оказывают бактерицидное и фунгицидное действие, другие – антитромбозное, препятствуя закупорке вен и защищая от инфаркта. Наличие в чесноке серосодержащего вещества изотиоцианата подавляет рост злокачественных клеток легких и замедляет действие такого сильного канцерогена, как нитрозамин (азотсодержащее соединение мясных копченостей)».

Вкус и острота мясных изделий

Чеснок принадлежит к числу древнейших культур: его возраст достигает пяти тысяч лет. Растение называют королем всех пряностей, а в некоторых культурах – «пахучей розой», и традиционно используют в мясной промышленности в качестве вкусоароматической добавки.

Чеснок как пряность популярен во всех кухнях мира, особенно средиземноморской и китайской. В больших количествах он входит в рецептуру многих национальных блюд азиатских и южноевропейских кухонь.

В мясной промышленности ингредиент широко используют для усиления внешней привлекательности продукта, придания специфического цвета, запаха, аромата. Чеснок – незаменимый компонент при производстве колбасных изделий, он придает им вкусовые качества и остроту. Чесноком ароматизируют вареные, полукопченые и сырокопченые колбасы, сардельки, зельц, студни, мясные консервы. Вспомним, например, салями – копченую, как правило, колбасу из измельченного мяса и жира с добавлением чеснока и специй.

Головки чеснока находят применение в маринадах, соусах и даже десертах. Для смягчения резкого вкуса и запаха вместе с ним часто используют другие приправы: бадьян, мяту, цедру лимона, гвоздику. Чеснок входит в состав многих пряных смесей, используемых в мясной промышленности.

Растущее внимание к чесноку как натуральному ингредиенту со стороны мясоперерабатывающих предприятий подталкивает производителей и поставщиков к поиску новых интересных решений, которые можно предложить в ответ на требования современного рынка. **МС**

ufi
Approved
Event



INPROD MASH®

22

МЕЖДУНАРОДНАЯ СПЕЦИАЛИЗИРОВАННАЯ ВЫСТАВКА
ОБОРУДОВАНИЯ И ТЕХНОЛОГИЙ ДЛЯ ПИЩЕВОЙ
И ПЕРЕРАБАТЫВАЮЩЕЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

ufi
Approved
Event



UPAKOVKA®

14

МЕЖДУНАРОДНАЯ СПЕЦИАЛИЗИРОВАННАЯ ВЫСТАВКА
ОБОРУДОВАНИЯ И ТЕХНОЛОГИЙ ДЛЯ УПАКОВКИ



10-12 сентября 2013

При поддержке Министерства аграрной политики и продовольствия Украины

Место проведения:

Украина, Киев, Броварской пр-т, 15
Международный выставочный центр

Организатор:



тел./факс: +38 (044) 456 38 04

www.inprod mash.ua • www.upakovka.ua

Официальные партнеры:



Интернет-партнер:



Информационная поддержка:



Сосиски по ГОСТу:

высокая цена не гарантирует качества!



После обильных трапез во время новогодних праздников петербуржцы возвращаются к обычной пище. А что может быть удобнее сосисок – купил и сварил, тем более что выбор сегодня огромный. Есть «Молочные» и «Сливочные» – по ГОСТу, есть с сыром и другими добавками, но уже по техническим условиям.

Правда, наибольшим спросом у покупателей все-таки пользуются те, на оболочке которых указан ГОСТ 52196-2003: они надеются, что классические сосиски обладают лучшими потребительскими свойствами и содержат больше мяса. Насколько оправданы такие ожидания, в очередной раз решила выяснить Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль».

В две лаборатории

В гипермаркетах «Карусель», «О'Кей» и «Лента» было закуплено 11 образцов сосисок, которые отправились сразу в две экспертные организации: ФГБУ «Ленинградская межобластная ветеринарная лаборатория» и лабораторию Института холода и биотехнологий, входящего в состав Санкт-Петербургского национального исследовательского университета информационных технологий, механики и оптики (ИТМО).

Первая испытательная лаборатория провела исследование сосисок по физико-химическим показателям (определяла содержание белка, жира, влаги и состав фарша), а вторая занялась органолептическим анализом представленных образцов. Причем студенты Института холода и биотехнологий под руководством **декана факультета пищевых технологий профессо-**

ра Александра Ишевского проводили органолептическое исследование вслепую, двумя комиссиями по 12 человек. Оценке подвергались сосиски в сыром виде и уже приготовленные.

Нехарактерный запах и вкус

У студентов ИТМО внешний вид сосисок сначала не вызвал подозрений. Все они были ровные, розовые и упругие. Но сроки хранения (от 20 до 30 суток) навели будущих технологов-пищевиков на мысль, что в сосисках присутствует слишком много консервантов.

«Без консервантов такая продукция может храниться не более трех суток, – объяснил профессор Александр Ишевский. – Для того чтобы продлить сроки хранения, практически все производители прибегают к консервантам».

Наличие консервантов в сосисках косвенно подтвердила и дальнейшая термическая обработка. Большинство образцов в сваренном виде имели нехарактерный запах и вкус.

«В рецептуры сосисок высшего сорта должно входить не более 12% жировой и соединительной ткани, – продолжает Александр Ишевский. – Все производители не указывают процентное содержание свинины и говядины, как это было раньше – в советские времена. Проведенные органолептические испытания показали, что рецептуры всех представленных проб, за исключением образцов от мясокомбината «Клинский», ПК «Петербургская», компаний «ФЭС» и «ОМПК» содержат завышенное количество мясного сырья низкого сорта (жировую обрезь или мясо механической обвалки), выдавленного под прессом из костной массы».

Удивил образец сосисок «Молочные» от «Пит-Продукта»: зачем было использовать усилитель вкуса при стоимости 384 руб. за 1 кг? За такую цену потребитель вправе рассчитывать на мясной продукт, подвергнутый минимальной технологической обработке. А по факту образец сосисок «Молочные» имел после варки посторонний запах и привкус, бульон же оказался нехарактерного цвета и к тому же очень соленым. Серьезные нарекания у лаборатории Института холода и биотехнологий возникли к некоторым образцам сосисок. Так, запах сосисок «Сливочные» от «Парнас-М» (цена 312 руб. за кг) после варки оказался «резко нехарактерным», цвет бульона «мутным», а вкус «очень соленым». «Нехарактерный» запах после варки был и у сосисок компании «Перспектива» («Кронштадтский МПЗ») по цене 312 руб. за кг, и сосисок «Молоч-

МНЕНИЕ ЭКСПЕРТА



Дмитрий Поздняков,

исполнительный директор
Северо-Западной Мясной Ассоциации:

– Традиционно в России сосиски являются продуктом массового потребления. Доля производства вареных колбасных изделий, к которым они относятся, заметно превышает выпуск других колбас или деликатесов. Очень часто такой продукт является «флагманским» для производителя – именно по его качеству и цене потребитель делает выводы обо всей продукции конкретного производителя.

Покупатель, который остался не удовлетворенным, вряд ли станет рисковать и пробовать что-то еще из продукции этого предприятия. Результаты экспертизы, проведенные «Общественным контролем», доказывают тот факт, что покупка продуктов все еще остается для нас своеобразной лотереей. Более того, потребитель зачастую не имеет представления о том, какой действительной должна быть на вкус настоящая ГОСТовская сосиска: он оперирует понятиями «вкусный» или «свежий», но определить наличие нехарактерных запахов или включений более дешевого сырья для него оказывается весьма затруднительно. Поэтому чрезвычайно важна оценка такой продукции экспертами и специалистами, каковыми, безусловно, являются сотрудники лабораторий, участвовавших в этой проверке. Именно они, руководствуясь профессиональными знаниями и опытом, должны аргументированно и непредвзято разъяснять и покупателям, и производителям те требования, согласно которым должна производиться продукция.

Справка:

При реализации проекта «Не покупайся!» используются средства государственной поддержки, выделенные в качестве гранта в соответствии с распоряжением президента РФ от 03 мая 2012 года №216-рп.

ные» ТМ «Останкино» по цене 357 руб. за кг. В ходе проверки с помощью реакции на йод был сделан вывод, что «во всех представленных образцах присутствует растительный белок».

По мнению профессора Александра Ишевского такие замечания говорят не только о заниженном содержании в сосисках мяса, но и о нарушении технологии приготовления.

Осторожно, фальсификаты!

ФГБУ «Ленинградская межобластная ветеринарная лаборатория», аккредитованная в системе ГОСТ Р, а следовательно, обладающая более высоким статусом при проведении исследований, сочла, что только три из 11 представленных образцов сосисок не соответствуют ГОСТ 52196-2003.

Сосиски «Молочные» от «Колбасно-го комбината «Богатырь» (г. Москва) содержали больше влаги, чем положено: 67,6% вместо «не более 65%». Два других образца можно смело назвать фальсификатами. Сосиски «Сливочные», изготовленные ПК «Петербурженка» (г. Санкт-Петербург) содержали не только мелкие единичные фрагменты соединительной, в том числе хрящевой, и мышечной ткани птицы, но также соевый и животный белок, который содержится не в самом мясе свинины или говядины, а в костях и хрящах. То есть для производства сосисок использовалось сырье, не предусмотренное рецептурой ГОСТа.

В подделке ГОСТа можно уличить и подмосковное ООО «ФЭС», выпускающее сосиски «Любительские» под ТМ «Малаховский мясокомбинат». В образце, помимо отдельных фрагментов соединительной ткани, был обнаружен крахмал и загуститель камедь.

Кстати, все три образца, признанные ФГБУ «Ленинградская межобластная ветеринарная лаборатория» не соответствующими ГОСТу, оказались самыми дешевыми из закупленной линейки.

Изготовители вышли сухими из воды

Материалы экспертизы сосисок были направлены в управление Роспотребнадзора по Санкт-Петербургу в конце октября прошлого года. И 15 января надзорный орган сообщил «Общественному контролю» о результатах собственного расследования по фактам производства и реализации некачественных колбасных изделий.

Пробы колбасы вареной «Молочная» компании «Перспектива»

(ТМ «Кронштадтский»), колбасы вареной «Докторской» производства «Пит-Продукта», колбасы вареной «Докторской» компании «Царицыно», отобранные в магазине «О'Кей», не соответствовали ГОСТу по массовой доли белка. В образце сосисок «Любительские» компании «ФЭС», которые были куплены в «Ленте», присутствовал крахмал.

В образце колбасы вареной «Докторская» высшего сорта производства МП «Ступино-Останкино», приобретенной в «Ашане», и колбасы вареной «Докторская» высшего сорта компании «Великоновгородский мясной двор», отобранной в «Перекрестке», обнаружены крахмало-

содержащая добавка и коллагеновый белок. Они присутствуют также в образце колбасы вареной 1 сорта «Молочная» производства «Фабрики-кухни «Ладога», приобретенном в «Перекрестке».

По результатам административных исследований в отношении четырех должностных лиц магазинов «Перекресток», «Ашан», «О'Кей», «Лента» материалы дел переданы в мировой районный суд по статье «Нарушение изготовителем, исполнителем (лицом, выполняющим функции иностранного изготовителя), продавцом требований технических регламентов». Им грозит наложение административного штрафа от 10 до 20 тыс. рублей.

По словам **Всеволода Вишневецкого, председателя СПБ ООП «Общественный контроль»**, отраднo, что надзорный орган не проигнорировал обращение общественной организации, а провел большую работу. Однако удручает, что, как и раньше, дела возбуждаются не в отношении юридических лиц, для которых штраф за то же нарушение составляет уже от 100 до 300 тыс. рублей, а в отношении «стрелочников» с применением минимального наказания – в десять раз меньше.

Удивляет, что «под раздачу» не попали непосредственные виновники колбасно-сосисочной фальсификации – изготовите-

РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ СОСИСОК

Наименование продукта	Сосиски «Молочные» тм «Кронштадтский»	Сосиски «Молочные» тм «Ладоград»	Сосиски «Сливочные»	Сосиски «Сливочные» тм «Парнас-М»	Сосиски «Молочные» тм «Пит-Продукт»
Производитель	ООО «Перспектива», СПб, г. Кронштадт	ООО «Невский трест», СПб	ООО «Иней», СПб	ОАО «Парнас-М», СПб	ООО «Пит-Продукт», СПб
Дата изготовления	19.09.2012	01.10.2012	28.09.2012	21.09.2012	27.09.2012
Срок годности	до 09.10.2012	до 16.10.2012	до 18.10.2012	до 21.10.2012	до 17.10.2012
Масса, г	840	434	340	320	336
Розничная цена/кг	308	318	395	312	384
Место закупки	«О'Кей», Пулковское ш., 17, корп. 2	«О'Кей», Пулковское ш., 17, корп. 2	ООО «Лента», Шереметьевская ул., 11, лит. А	«О'Кей», Пулковское ш., 17, корп. 2	«О'Кей», Пулковское ш., 17, корп. 2
Маркировка	Соответствует требованиям ГОСТ Р 51074-03	Соответствует требованиям ГОСТ Р 51074-03	Соответствует требованиям ГОСТ Р 51074-03	Соответствует требованиям ГОСТ Р 51074-03	Соответствует требованиям ГОСТ Р 51074-03
Органолептические показатели, по НД	Внешний вид: батончики с чистой, сухой поверхностью. Консистенция – нежная, сочная. Цвет и вид фарша на разрезе: фарш светло-розовый или розовый, однородный. Форма и размер: открученные или перевязанные батончики длиной от 9 до 13 см, в оболочке диаметром от 18 до 27 мм.				
Внешний вид, консистенция	Батончики с чистой сухой поверхностью, нежной, сочной консистенцией. На разрезе фарш розовый, однородный, равномерно перемешан. Запах и вкус – свойственные данному виду продукта, с ароматом пряностей; вкус в меру соленый. Батончики открученные, длиной 12,5 см, в оболочке диаметром 25 мм	Батончики с чистой сухой поверхностью, нежной, сочной консистенцией. На разрезе фарш розовый, однородный, равномерно перемешан. Запах и вкус – свойственные данному виду продукта, с ароматом пряностей; вкус в меру соленый. Батончики открученные, длиной 11 см, в оболочке диаметром 25 мм	Батончики с чистой сухой поверхностью. Консистенция нежная, сочная. Фарш на разрезе розовый, однородный, равномерно перемешан. Запах и вкус – свойственные данному виду продукта, с ароматом пряностей; вкус в меру соленый. Батончики открученные, длиной 11 см, в оболочке диаметром 23 мм	Батончики с чистой сухой поверхностью. Консистенция нежная, сочная. Фарш на разрезе розовый, однородный, равномерно перемешан. Запах и вкус – свойственные данному виду продукта, с ароматом пряностей; вкус в меру соленый. Батончики открученные, длиной 9,5 см, в оболочке диаметром 27 мм	Батончики с чистой сухой поверхностью, нежной, сочной консистенцией. На разрезе фарш розовый, однородный, равномерно перемешан. Запах и вкус – свойственные данному виду продукта, с ароматом пряностей; вкус в меру соленый. Батончики длиной 11,3 см в оболочке диаметром 23 мм
Масс. доля влаги, %, норма/факт	не >65,0/5 3,8±0,7	не>65,0/62,5±0,7	не >70,0/56,7±0,7	не>70,0/62,4±0,7	не >65,0/58,2±0,7
Масс. доля белка, %, норма/факт	не <11,0/10,74±0,55	не <1,0/12,85±0,59	не<10,0/12,21±0,53	не<10,0/10,59±0,54	не<11,0/11,56±0,9
Масс. доля жира, %, норма/факт	не >28,0/27,6±0,7	не >28,0/19,2±0,7	не >25,0/24,6±0,7	не>25,0/20,3±0,7	не >28,0/22,8±0,7
Гистологическое исследование	Фарш представлен мелкозернистой белковой массой с достаточным содержанием жировой ткани в виде мелких и крупных жировых капель. В незначительном количестве встречаются фрагменты мышечной и соединительной тканей. Присутствуют пряности.	Образец представлен однородной мелкозернистой белковой массой, содержащей в среднем количестве жировую ткань. В умеренном количестве выявлены крупные фрагменты рыхлой и плотной соединительной ткани, фрагменты мышечной ткани. Присутствуют пряности.	Образец представлен однородной, тонко измельченной, мелкозернистой белковой массой, содержащей в среднем количестве жировую ткань. В умеренном количестве встречаются крупные фрагменты рыхлой и плотной соединительной ткани, в незначительном количестве – фрагменты мышечной ткани. Присутствуют пряности.	Фарш представлен мелкозернистой белковой массой с достаточным содержанием жировой ткани в виде мелких и крупных жировых капель. В незначительном количестве встречаются фрагменты мышечной и соединительной тканей. Присутствуют пряности.	Фарш однородный, представлен мелкозернистой белковой массой, содержащей в достаточном количестве жировую ткань. В умеренном количестве выявлены крупные фрагменты рыхлой и плотной соединительной ткани, фрагменты мышечной ткани. Присутствуют пряности.
Реакция на йод	Средняя	Средняя	Средняя	Интенсивная	Средняя
Вкус после варки	Жировой	Жировой	Жировой	Посторонний привкус	Жировой
Запах после варки	Нехарактерный	Характерный	Характерный	Посторонний запах	Резкий нехарактерный
Соответствие ГОСТ Р 52196-03	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует

ли. Как пояснили в управлении Роспотребнадзора, привлечь их к ответственности не представилось возможным из-за особенностей российского законодательства.

Технический регламент все исправит?

Начиная с 1 июля 2013 г. подделка сосисок, скорее всего, обойдется дорожке недобросовестным изготовителям, поскольку должен вступить в силу новый технический регламент Таможенного союза «О требованиях к мясу и мясной продукции, их производству и обороту».

«Согласно этому закону, сосиски с традиционными названиями, такими как

«Молочные» или «Сливочные», должны будут иметь строго определенный состав говядины и свинины, – поясняет Александр Ишевский. – Кроме того, в них не должно содержаться растительного белка, консервантов, усилителей вкуса и других пищевых добавок. Качество и вкус «Молочных» сосисок должен быть одинаков, где бы вы их не купили – в Петербурге, Москве или на Сахалине. То же самое относится к колбасе и другим мясным и мясосодержащим продуктам, которые носят традиционные устоявшиеся названия. За нарушение закона производителям будут грозить серьезные штрафы, вплоть

до 600 тыс. руб., а в случае повторного нарушения – до 1 млн руб.».

Однако Всеволод Вишневецкий сомневается, что после вступления в силу очередного технического регламента качество мясных продуктов улучшится. «Технические регламенты на молочную и масложировую продукцию действуют уже более четырех лет, а поддельные сливочное масло, спреды, творог, сметана с рынка никуда не исчезли, – отмечает он. – Необходимо принимать комплекс мер по борьбе с нарушениями в сфере производства и реализации пищевых продуктов, менять всю систему надзора и контроля за качеством товаров и услуг». **МС**

ОАО «Мясокомбинат «Клинский», Московская обл.	ОАО «ОМПК», Москва	ООО «МДБ», Московская обл.	ООО «Колбасный комбинат «Богатырь», Москва	ООО «ПК «Петербургская», СПб	ООО «ФЭС», Московская обл.
30.09.2012	20.09.2012	27.09.2012	26.09.2012	26.09.2012	27.09.2012
до 20.10.2012	до 10.10.2012	до 12.10.2012	до 26.10.2012	до 16.10.2012	до 17.10.2012
530	350	400	635	552	530
290	357	379	216	273	255
«О'Кей», Пулковское ш., 17, корп. 2	ЗАО «ТД „Перекресток“, гипермаркет «Карусель»	ЗАО «ТД „Перекресток“, гипермаркет «Карусель»	«О'Кей», Пулковское ш., 17, корп. 2	«О'Кей», Пулковское ш., 17, корп. 2	ООО «Лента», Шереметьевская ул., 11, пит. А
Соответствует требованиям ГОСТ Р 51074-03	Соответствует требованиям ГОСТ Р 51074-03	Соответствует требованиям ГОСТ Р 51074-2003	Не соответствует требованиям ГОСТ Р 51074-2003	Не соответствует требованиям ГОСТ Р 51074-2003	Не соответствует требованиям ГОСТ Р 51074-2003
равномерно перемешан. Запах и вкус: свойственные данному виду продукта, с ароматом пряностей; вкус в меру соленый.					
Батончики с чистой сухой поверхностью, нежной, сочной консистенцией. На разрезе фарш розовый, однородный, равномерно перемешан. Запах и вкус – свойственные данному виду продукта, с ароматом пряностей; вкус в меру соленый. Батончики открученные, длиной 13,0 см, в оболочке диаметром 26 мм	Батончики с чистой сухой поверхностью, нежной, сочной консистенцией. На разрезе фарш розовый, однородный, равномерно перемешан. Запах и вкус – свойственные данному виду продукта, с ароматом пряностей; вкус в меру соленый. Батончики открученные, длиной 12,0 см, в оболочке диаметром 24 мм	Батончики с чистой сухой поверхностью, нежной, сочной консистенцией. На разрезе фарш розовый, однородный, равномерно перемешан. Запах и вкус – свойственные данному виду продукта, с ароматом пряностей; вкус в меру соленый. Батончики открученные, длиной 12,2 см, в оболочке диаметром 27 мм	Батончики с чистой сухой поверхностью, нежной, сочной консистенцией. На разрезе фарш розовый, однородный, равномерно перемешан. Запах и вкус – свойственные данному виду продукта, с ароматом пряностей; вкус в меру соленый. Батончики открученные, длиной 12,2 см, в оболочке диаметром 26 мм	Батончики с чистой сухой поверхностью, нежной, сочной консистенцией. На разрезе фарш розовый, однородный, равномерно перемешан. Запах и вкус – свойственные данному виду продукта, с ароматом пряностей; вкус в меру соленый. Батончики открученные, длиной 11 см, в оболочке диаметром 22 мм	Батончики с чистой сухой поверхностью, нежной, сочной консистенцией. На разрезе фарш розовый, однородный, равномерно перемешан. Запах и вкус – свойственные данному виду продукта, с ароматом пряностей; вкус в меру соленый. Батончики открученные, длиной 11 см в оболочке диаметром 24 мм
не >6,5/0,5 9,4±0,7	не >65,0/61,0±0,7	не >65,0/57,8±0,7	не >65,0/67,6±0,7	не >70,0/66,2±0,7	не >63,0/65,7±0,7
не <11,0/11,58±0,59	не <11,0/13,45±0,60	не <11,0/12,27±0,58	не <11,0/11,75±0,59	не <10,0/11,85±0,9	не <10,0/14,79±0,9
не >28,0/23,4±0,7	не >28,0/20,6±0,7	не >28,0/24,1±0,7	не >28,0/15,6±0,7	не >25,0/17,8±0,7	не >30,0/16,4±0,7
Фарш тонко измельчен, состоит из мелкозернистой белковой массой, содержащей в достаточном количестве жировую ткань в виде мелких жировых капелек. В умеренном количестве выявлены крупные фрагменты рыхлой и плотной соединительной ткани, фрагменты мышечной ткани. Присутствуют пряности.	Образец представлен пористой мелкозернистой белковой массой, содержащей среднее количество жировой ткани. В умеренном количестве выявлены фрагменты рыхлой и плотной соединительной ткани, фрагменты мышечной ткани. Присутствуют пряности.	Образец представлен пористой мелкозернистой белковой массой, содержащей среднее количество жировой ткани. В незначительном количестве встречаются фрагменты рыхлой и плотной соединительной ткани, фрагменты мышечной ткани. Присутствуют пряности.	Фарш однородный, представлен мелкозернистой белковой массой, содержащей в среднем количестве жировую ткань, преимущественно в виде мелких и крупных жировых капелек. В умеренном количестве выявлены крупные фрагменты соединительной ткани, фрагменты мышечной ткани. Присутствуют пряности.	В образце масса фарша тонко измельчена, состоит из мелкозернистой белковой массы с умеренным количеством жировой ткани. Встречаются единичные мелкие фрагменты соединительной ткани, в том числе хрящевой, и мелкие единичные фрагменты мышечной ткани птицы. Присутствуют пряности. Обнаружены соевый белок (изолат) и животный белок.	Образец представлен мелкозернистой белковой массой, содержащей в среднем количестве жировую ткань. В незначительном количестве присутствуют фрагменты соединительной ткани, единичные мышечные волокна. Выявлены пряности. Обнаружены крахмал, в отдельных случаях – камедь.
Интенсивная	Средняя	Средняя	Интенсивная	Средняя	Средняя
Характерный	Жировой	Жировой	Характерный	Характерный	Характерный
Характерный	Нехарактерный	Характерный	Характерный	Характерный	Характерный
Соответствует	Соответствует	Соответствует	Не соответствует	Не соответствует	Не соответствует

UNITY

FOOD MACHINERY



MG-001 | Модуль гигиенический



MG-002 | Модуль гигиенический



MG-003 | Модуль гигиенический



MG-004 | Модуль гигиенический



MG-005 | Модуль гигиенический



MG-006 | Модуль гигиенический



MG-007 | Модуль гигиенический



MG-008 | Модуль гигиенический



MG-009 | Модуль гигиенический



MG-010 | Модуль гигиенический



MG-011 | Модуль гигиенический



MG-012 | Модуль гигиенический

Гигиеническое оборудование

- прочность, надежность и легкость в обслуживании
- эстетика дизайна и высокая функциональность
- соответствие стандартам гигиены и санитарии



MG-014 | Модуль гигиенический



Мойки для рук одинарные



Мойки для рук двойные



SU-001 | Сушилка для обуви



SU-002 | Сушилка для обуви



MF-001 | Мойка для фартуков



MF-002 | Мойка для фартуков



SF-20 | Шкаф для сушки фартуков



SN-001 | Стерилизатор



SN-006 | Стерилизатор



MMP-001 | Машина для мойки копильных профилей



MY-200 | Машина для мойки ящиков



MO-200 | Машина для сушки ящиков

MATIMEX
www.matimex.at

Автомат двойного клипсования Poly-Clip FCA 160



- Для диаметров 38 - 160 мм и до 160 циклов в минуту
- Высокая производительность
- Оптимизированные фаршевытеснитель и форма клипс
- Центральная смазочная система
- Инновационные клипсы R-ID



MATIMEX GmbH
Großbauerstraße 8,
1210 Wien, Austria
Tel. +43 1 2905173
matimex@matimex.at

ООО «МАТИМЭКС»
121357, Россия
Москва, ул.Вере́йская 29, стр.134
Тел. +7 495 7877797
matimex@mtmx.ru

Almi

AB

alco

ALICIA

AUTOTHERM

CEFA

CEFA

HAJEK

JWE

KITTNER

KNECHT

KNECHT

LASKA

MAJA

MeatMaster

MH

poly-clip

PREMIUM
PACK

RENNER

SYS

STARFROST

TAVIL

TAVIL



part of Matimex Group

PREMIUMPACK –

австрийская компания, специализирующаяся на производстве 9-ти слойных высоко-барьерных термоусадочных пленок и пакетов на базе EVONH, а так же классических высоко-барьерных пленок и пакетов.

Упаковочные материалы от **PREMIUMPACK** сохраняют качество конечного продукта и продлевают срок его хранения. Широкая палитра наших продуктов включает в себя упаковочные пленки и пакеты для упаковки свежего и охлажденного мяса, мяса на кости, мясной продукции и полуфабрикатов, сыра, рыбы и морепродуктов.

PREMIUMflex

PREMIUMmax

PREMIUMfresh

PREMIUMcheese



www.premiumpack.at

Представляем новый стандарт качества



ТЕХНОЛОГИЯ ОТ SCHALLER

SCHALLER®
PREMIUM

Делаем хорошее – лучше

Надежное качество, экспертная поддержка, сотрудничество с ведущими мировыми производителями и опыт наших сотрудников – все это отражается в нашем комплексном подходе, гарантирующем успех наших заказчиков. Чтобы усилить этот эффект, мы объединили такие продукты, как специи, добавки, панировки, эмульгаторы и таухмассы под одной торговой маркой Schaller Premium. Отныне все преимущества целостного сервисного подхода носят единое имя - Schaller Premium.

Россия, Москва ЗАО «ШАЛЛЕР» Россия, 115054 Москва, Павелецкая пл., д.2, стр.2 Тел.: +7-495-797 63 33
Факс: +7-495-797 63 44, office.moskau@schalleraustria.com, www.schalleraustria.com



Excellence in Food
Совершенство в каждом продукте

МЕЖДУНАРОДНЫЙ ФОРУМ

животноводство • птицеводство • свиноводство • молочное скотоводство • рыбоводство • корма • ветеринария



Международная выставка
VIV RUSSIA



Международная выставка
КУРИНЫЙ КОРОЛЬ



Международная выставка
МЯСНАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ



Международная выставка
ИНДУСТРИЯ ХОЛОДА



FEED to MEAT

**21-23
мая
2013 года**

Москва, Крокус Экспо

**Международный форум
инновационных технологий
и перспективных разработок
«ОТ ПОЛЯ ДО ПРИЛАВКА»
для мясной и молочной индустрии**



VIV Азия 2013

13-15 марта 2013, Бангкок, Таиланд

VIV Russia 2013

21-23 мая 2013, Москва, Россия

VIV Turkey 2013

13-15 июня 2013, Стамбул, Турция

VIV Europe 2014

20-22 мая 2014, Утрехт, Голландия

Организатор:



Тел.: +7 (495) 797-6914 • Факс: +7 (495) 797-6915

E-mail: info@meatindustry.ru

www.meatindustry.ru • www.viv.net

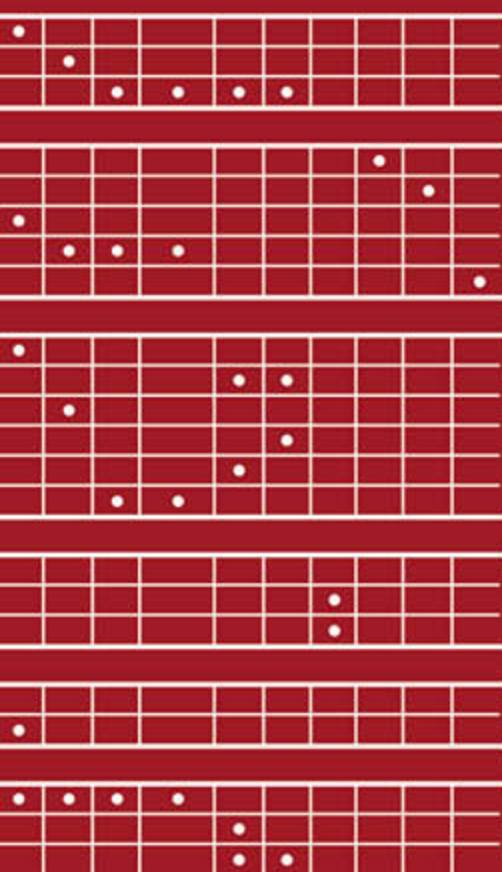
Organized by:





АНТЕС
www.antes.ru

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



Санкт-Петербург +7 (812) 332-27-53

Воронеж +7 (4732) 39-95-73

Казань +7 (843) 277-42-45

Самара +7 (846) 267-32-27

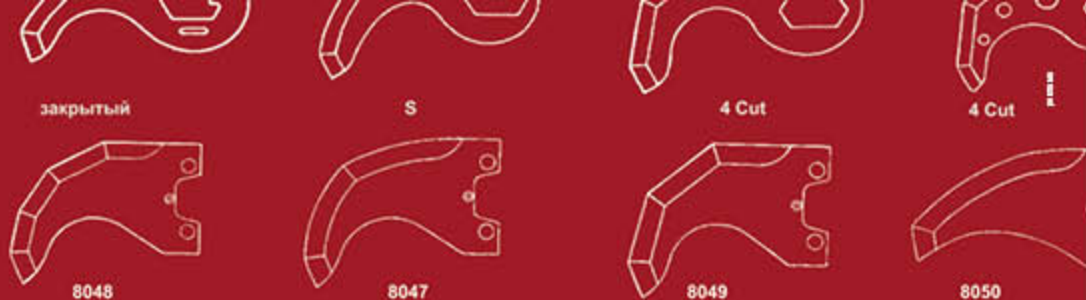
Волгоград +7 (8442) 58-07-77

Ростов-на-Дону +7 (863) 230-43-85

Екатеринбург +7 (343) 345-02-67

Новосибирск +7 (383) 211-96-99

Иркутск +7 (3952) 47-56-23



ТЕХНОЛОГИИ ВАШЕГО УСПЕХА



ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ

- убой и разделка
- приготовление фаршей
- формовка и порционирование
- приготовление деликатесов
- термообработка
- нарезка
- упаковка
- санитарно-гигиеническое оборудование
- весы и этикетировщики *NEW!!!*



РЕЖУЩИЙ ИНСТРУМЕНТ



РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ



ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ИНВЕНТАРЬ



МОНТАЖНЫЕ РАБОТЫ

СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

ВОРОТА ДВЕРИ ЗАВЕСЫ

(495) **500-4-500** многоканальный