

мясная сфера

sfera

meat



We and the World: the balance of the interests

Meat and meat products market can develop only under condition of active co-operation with the global market.

President of Meat Union of Russia, Musheg Mamikonian – concerning global and Russian features of meat market and factors influencing its development in nearest few years.

24

Мы и мир: баланс интересов

Рынок мяса и мясopодуктов может развиваться лишь при активном взаимодействии с мировым.

Президент Мясоного союза России Мушег Мамиконян – о мировых и российских особенностях рынка мяса, а также факторах, которые определяют его развитие на ближайшие несколько лет.

Как делать бизнес в России

Рассматривая вопрос о начале ведения совместного бизнеса с участием иностранного капитала на территории России, следует прежде всего определить, что же такое иностранный инвестор и иностранные инвестиции в российском законодательстве.

110

How to do business in Russia

Before studying the issue on joint venture with foreign capital in Russia, foreign investor and foreign investments in terms of Russian Law shall be determined first.

Инвестиции в АПК: игра на своем поле

*Об инвестиционном климате в АПК России и возможностях для инвесторов рассказал **председатель комитета Государственной думы России по аграрным вопросам Валентин Денисов** /стр. 12.*

Investments in Agroindustrial complex: home match

***Chairman of RF State Duma Committee on agriculture Denisov Valentin** tells about investment climate statement in Russian agricultural complex and opportunities provided to investors /p. 8.*

KILIA

www.kilia.com

Новая эра куттерной техники



Презентация новинки
IFFA 2010
павильон 8.0
стенд F 92

Наше оборудование:

- скоростные вакуумные и вакуумно-варочные куттеры
- мясорубки и волчки
- мешалки и вакуумные мешалки
- дробилки и эмульсаторы

KILIA Fleischerei- und Spezial-
Maschinen Fabrik GmbH
Christianstr. 160-164
24536 Neumünster/Germany
Tel. +49 - 4321 - 30 92 00
E-mail: kilia@kilia.com

Представительство в России:
ООО «КИЛИЯ ТРЕЙД»
Тел./Факс: (499) 146 - 52 - 24
E-mail: ooo.kilia@mail.ru
Skype: kilia.moscow



Посетите
нас на выставке IFFA
в г. Франкфурт
08. - 13.05.2010 г.
пав. 8.0, стенд В60 (комп. SORGO)



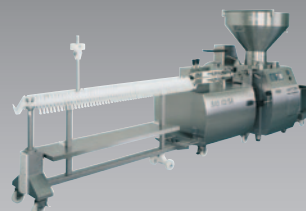
BERTSCHlaska

ВАШ СПЕЦИАЛИСТ

УБОЙ, ОХЛАЖДЕНИЕ,
РАЗДЕЛКА



ПЕРЕРАБОТКА



ПРОИЗВОДСТВО САЛЯМИ
УНИВЕРСАЛЬНЫЕ КАМЕРЫ
ГОРЯЧЕГО КОПЧЕНИЯ



УПАКОВКА



BERTSCHlaska

Берч-Ласка Вена

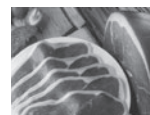
Баумгассе 68.
А-1030 г. Вена
тел.: 0043 1 79574 0
факс: 0043 1 7985622
e-mail: bertschlaska@bertsch.at

Берч-Ласка Москва

Ленинградский проспект, 16, стр. 2
RUS-125040 г. Москва
тел. 007 495 741 45 02
факс: 007 495 741 45 98
e-mail: office@bertsch-laska.ru

Берч-Ласка Краснодар

ул. Красноармейская 116/2
RUS-350015 г. Краснодар
тел./факс: 007 861 259 69 58
мобильный тел.: 007 918 683 40 16
e-mail: ivan.bezklubov@bertsch-laska.ru



оболочки «Вектор»



новинка!



сетки РХБ



Оболочки «Вектор» обеспечивают долгий срок хранения и придают привлекательный внешний вид продуктам.

“Vector” casings provide a long shelf life and an attractive appearance of the ready product.

Визуализация процессов с **aditec** *VisuNet*

Оборудование и процессы: программирование • автоматическое управление • контроль • запись и сохранение согласно HACCP/IFS в Windows 2000 / NT / XP / 7

Не бойтесь распоряжений и предписаний в пищевой промышленности, с **aditec** *VisuNet* Вы в выгодном положении!

Особенности программы *VisuNet* :

- ▶ **Простое обслуживание** без специальных предварительных знаний
- ▶ **Удобная установка** с компакт-диска с подробным описанием процесса установки
- ▶ **Наглядное представление** заданных и фактических параметров, а также хода технологического процесса на каждой установке
- ▶ **Отображение тренда** всех фактических и заданных значений по группам товаров и процессам (диаграммами или таблицами) на масштабируемой временной оси
- ▶ **Функция увеличения (ZOOM)**
- ▶ **Архивация** всех данных за промежуток времени, устанавливаемый до 10 лет
- ▶ **Списки ошибок** (сбойных ситуаций)
- ▶ **Мультизадачный режим работы**
- ▶ **Ход изменения всех фактических параметров** программы представляется именами и процессами в графической форме диаграмм
- ▶ **Имеется возможность изменения промежутка** времени, через который программа опрашивает параметры процесса
- ▶ **Возможность ввода номера партии**
- ▶ **Дистанционное программирование** с помощью программы VisuNet на компьютере
- ▶ **Бесплатная сервисная программа**
- ▶ **Бесплатная демонстрационная версия**
- ▶ **Бесплатная демонстрация**

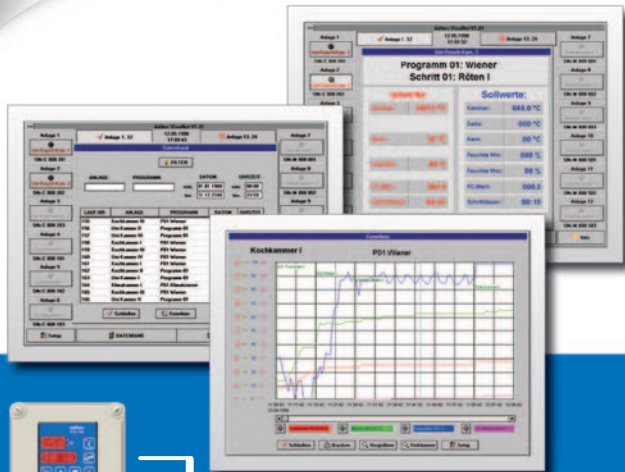
Комфортабельная и перспективная программа *VisuNet 2* :

Дополнительные функции в программе VisuNet2:

- ▶ **Благодаря Ethernet/LAN** почти бесконечная расширяемость
- ▶ **Возможность комбинировать разные сети:** LAN, Ethernet, RS485 и более...
- ▶ **Сохранение базы данных** с планированием и управлением
- ▶ **Администрирование / права доступа пользователей**
- ▶ **Программирование и дистанционный опрос** через модем, сеть или интернет
- ▶ **Дистанционное управление** с помощью aditec-control
- ▶ **Экспорт данных** в MS Excel и в файл формата CSV
- ▶ **Контроль сенсорных дефектов** можно в процессе инсталляции отключить **отдельно для каждого оборудования**
- ▶ **График:** улучшенный "зум". Может применяться для графиков температуры, вакуума, давления и/или времени по каждой установке
- ▶ **Передача событий тревоги как СМС сообщений** или по электронной почте
- ▶ **Автоматическая синхронизация** времени между прибором управления и ПК

Что Вам нужно для установки программы *VisuNet* / *VisuNet 2* ?

- ▶ Компьютер с процессором Pentium и жестким диском 40 Гб, с монитором цветного изображения и цветным принтером
- ▶ **Применимые сети данных:** RS 485 / USB или Ethernet / LAN
- ▶ **Комплект программного обеспечения VisuNet/VisuNet 2** или телемеханика/дистанционное управление с **aditec-control**
- ▶ **Подключение через Интернет**, поэтому более простое дистанционное обслуживание



Центральная регистрация данных



aditec
CONTROLS for
FOODTECHNOLOGY

aditec gmbh • Talweg 17 • D-74254 Offenau
Тел.: +49 (0) 71 36 / 9 61 22 -0 • Факс: +49 (0) 71 36 / 9 61 22 -20
Интернет: www.aditec.net • Электронная почта: info@aditec.net

НОВИНКА

**натуральная
матовая поверхность**

**+ превосходные качества
фиброзной оболочки**

= [®]НалоЛайн

специально для сырокопченых и полукопченых колбас.

НалоЛайн отвечает требованиям современного естественного вида в сочетании с эффективной продуктивностью фиброзных оболочек.

Кроме того, НалоЛайн предлагает Вам

- ✓ Постоянство калибра
- ✓ Хорошее снятие с колбасного батона
- ✓ Качественно укладываемая печать
- ✓ Высокая стабильность клипсации

Ассортимент продукта НалоЛайн

пропитка I

цвета: бесцветный и бак нат

спектр калибра: от 45 до 65

Конвертинговые формы:

Рулоны, гофрированные гильзы, отрезки

www.kalle.de 

ООО «Эко-Пак» ул. Народного ополчения 34/1
123 423 Москва Тел. +7 495 788 96 49 Факс +7 495 380 07

Kalle GmbH · Rheingastr. 190-196 · D-65203 Wiesbaden / Germany
Tel.: (+ 49) (0) 6 11 / 9 62 - 89 75 or 83 73 · Fax: (+ 49) (0) 6 11 / 9 62 - 94 27
Website: www.kalle.de · E-Mail: info@kalle.de

Kalle
традиции Δ развитие Δ будущее



WELCOME TO THE SPIRIT OF METALQUIMIA



METALQUIMIA MASTERWORKS

Откройте **новые шедевры МЕТАЛКИМИИ** на IFFA



Альтернатива
ТЕНДЕРИЗАЦИЯ

3-и новых пути
улучшения
экстракции
мясных протеинов,
связи и расчетного
выхода при
нарезке



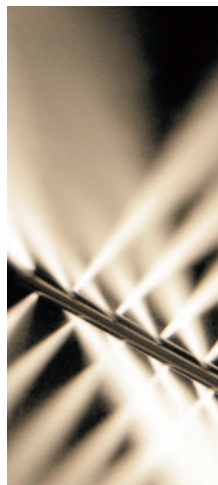
IDFOOD
Автоматизация

Решения RFID
«под ключ» для
мясной
промышленности



TWINVAC
Точность и
компактность

Высокая точность,
сверхплотность
при автоматической
набивки
цельномышечных
мясопродуктов



Инъекция и
маринование
PLUS

Возрождение
звезды:
обновленные
процессы
инъектирования и
маринования
посредством
эффекта спрей



Автоматические
линии: TWINLINE
& COOKLINE

Максимальная
автоматизация,
непревзойденная
рентабельность
линий
по производству
вареных ветчин



Процесс QDS

Технология прорыва
для сушки и
созревания
мясопродуктов

Посетите нас на IFFA
Холл 9.0 – Стенд В80/С80

METALQUIMIA, S.A.
S. Ponç de la Barca, s/n - 17007 GIRONA · SPAIN
Tel. (34) 972 21 46 58 - Fax (34) 972 20 00 11
info@metalquimia.com - www.metalquimia.com



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

АГРО

www.agroprod mash-expo.ru

П Р Д

ПЕРВЕНСТВО
В ИННОВАЦИЯХ

11—15
ОКТАБРЯ 2010

МАШ

Центральный выставочный комплекс
«Экспоцентр»
Москва, Россия



Ufi
Approved
Event



ТПП РФ



реклама

 **ЭКСПОЦЕНТР**
МЕЖДУНАРОДНЫЕ ВЫСТАВКИ И КОНГРЕССЫ
МОСКВА

Организатор:
ЗАО «Экспоцентр»
При содействии:
Министерства сельского хозяйства РФ
Под патронатом:
ТПП РФ
Правительства Москвы

«Постоянно в поиске наилучшего!»



Приглашаем посетить нас на выставке IFFA 2010 с 8 по 13 мая 2010 года во Франкфурте! Вы найдете нас в павильоне 8, стенд D96.

Найти наилучшее – не всегда просто. Если даже оно и является очевидным. Для этого требуются время и зрелость - **Зрелость продукции!** Ведь обещающие успех инновации, хорошая гибкость и кратчайшее время производства достигнут цели только на основе **надежности.**

Посетите выставочный отдел Handtmann Maschinenfabrik с множеством актуальных

новинок, каждая из которых отвечает любым интересам.

Здесь вас несомненно удивит знакомство с новыми образцами и новой концепцией коммуникации, которая во главу угла ставит **диалог с клиентами и индивидуальный обмен мнениями как долговременно наилучшее сотрудничество.**

handtmann
Идеи с будущим



Ведущая **ТЕХНОЛОГИЯ**

«Мы предлагаем Вам наилучшие решения!»

Наилучший партнер

В непосредственной близости к заказчику. В непосредственной близости к рынку. Работающий открыто и интенсивно. Конструктивный, обеспечивающий сервис. Имеющий представительства и надежных партнеров по всему миру.



Наилучшие продукты

Больше, чем инновационные идеи. Решения для будущего, которых требует рынок. Продуманные, испытанные, доведенные до совершенства. Надежные и рассчитанные на длительное использование. Определяющие тенденции будущего.



Наилучшая выгода

Решения с ориентацией на будущее. Производственные системы с новейшими технологическими преимуществами. Экономичность. Рентабельность благодаря репродуцированному качеству. Инвестиции, которые себя окупают.



Наилучшая позиция

Наше требование: только наилучшее – в любом отношении. Ваше преимущество: совершенство, ведущее вперед. Наилучшие условия для собственной продукции. Оптимальные условия для Вашей выгодной позиции на рынке.

Убедитесь в наилучшей технологии Handtmann на выставке IFFA 2010.

handtmann
Идеи с будущим

содержание

contents

тема номера	Инвестиции в АПК: игра на своем поле	12
отрасль <i>/события и факты</i>	Новости	18
	Движение есть. Вопрос в направлении	22
<i>/от первого лица</i>	Мы и мир: баланс интересов	24
<i>/тенденции</i>	Мясной рынок России: концепция изменилась	28
<i>/крупным планом</i>	Развитие свиноводства: итоги и перспективы	32
компании <i>/события и факты</i>	Новости	38
<i>/крупным планом</i>	ВНИИМП – ваш профессиональный партнер	44
<i>/организация бизнеса</i>	Конкурентоспособность мясной продукции в XXI веке	48
производство <i>/события и факты</i>	Новости	52
<i>/упаковка и оболочки</i>	Проницаемые оболочки: разбираемся в колбасных обрезках	56
	FOCKE & CO: Технологии будущего уже сегодня	64
	Решения от Sealed Air в действии	66
<i>/оборудование</i>	Инновационная технология откорма свиней	68
	В комплектации линии убоя не бывает мелочей!	76
	Отгрузка и периоды покоя в процессе убоя свиней и КРС	78

cover story	Investments in Agroindustrial complex: away match	12
industry <i>/from the first person</i>	We and the World: the balance of the interests	24
<i>/trends</i>	Meat market in Russia: the concept has changed	28
<i>/close-up view</i>	Development of hog breeding: results and prospects	32
companies <i>/close-up view</i>	VNIIMP – your professional partner	44
<i>/business organization</i>	Marketability of meat products in XXI century	48
manufacture <i>/packaging and casings</i>	Penetrable casings: sorting out sausage chips	56
<i>/equipment</i>	Innovative technology for hog fattening	68
<i>/ingredients</i>	Non-meat Ingredients in Value-added Products	96
consulting <i>/law</i>	How to do business in Russia	110



Масштабный приток инвестиций возможен только в случае появления у инвесторов уверенности, что федеральные и региональные власти понимают необходимость разработки целенаправленной инвестиционной политики, увязанной с адекватной правовой базой, и предпринимают серьезные меры, направленные на улучшение инвестиционного климата и увеличение притока зарубежных (в первую очередь прямых) инвестиций в реальный сектор экономики через расширение льгот и гарантий.

12

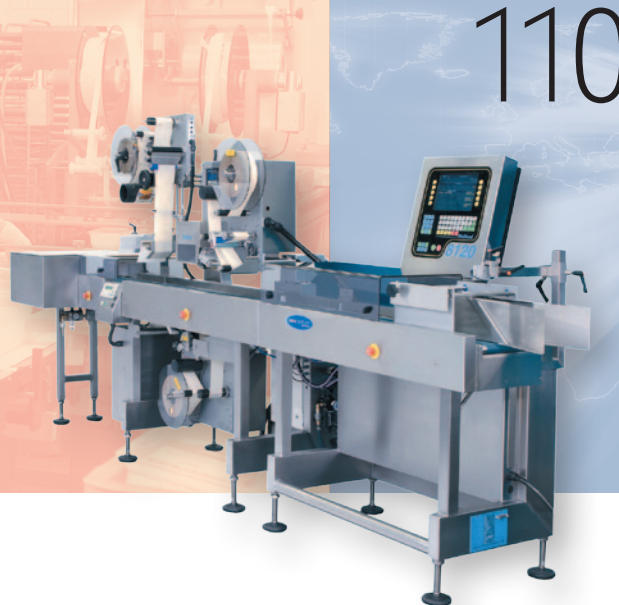
Large investment influx is possible only in case investor is confident that federal and regional authorities realize necessity to develop stable investment policy harmonized with adequate legal base and take serious efforts aimed at improvement of investment climate and increase of foreign investments (first of all direct ones) influx into real economy through enhancement of privileges and guarantees.

отрасль 18
Инновационная технология откорма свиней 68
оборудование

Производство от А до Я 88

Не секрет, что современный покупатель больше доверяет информации, напечатанной на этикетке, нежели взвешиванию и рассказу продавца за прилавком. Поэтому предприятия пищевой промышленности, торговли и общественного питания, приобретая упаковочное оборудование, тщательно изучают его возможности, в том числе специфику этикетирования продукции.

94



110

Деятельность иностранных лиц в России попадает под действие российского законодательства. При этом деятельность иностранной компании может регулироваться либо общими для резидентов и нерезидентов нормами, либо специальными нормами, предназначенными исключительно для нерезидентов.

производство
/оборудование

В ногу со временем	80
Термические камеры фирмы Mauer-Atmos	82
Мы предлагаем сегодня то, что вы будете искать завтра	84
Креативный подход от METALQUIMIA	86
Производство от А до Я	88
Европа во власти тайфунов	90
RCA: эффективность применительно к кольцевым колбасам	92

производство
/оборудование

ИДЕАЛЬНАЯ ГАРМОНИЯ – Интегрированные решения от Marel	93
--	----

Этикетка – это важно, или Передовые технологии этикетирования	94
---	----

/ингредиенты

Немясные ингредиенты в продуктах с дополнительной стоимостью	96
--	----

Эффективность применения «ЛАКСА-про 250»	106
--	-----

консалтинг
/право

Как делать бизнес в России	110
----------------------------	-----

мясная сфера

№3 (76) 2010

Информационно-аналитический журнал для специалистов мясоперерабатывающей индустрии
 Зарегистрирован в Федеральной службе по надзору за соблюдением законодательства в сфере массовых коммуникаций и охране культурного наследия.

Свидетельство о регистрации
 ПИ № 77-18553 от 12 октября 2004 года

Адрес редакции:
 Россия, 190005, Санкт-Петербург,
 3-я Красноармейская, 10 лит. А,
 помещение 1-Н,
 тел./факс: +7 (812) 70-236-70,
 www.sferamagazine.ru

Издатель:
 ИЗДАТЕЛЬСКИЙ ДОМ «СФЕРА»

Генеральный директор:
 Алексей Захаров

Руководитель коммерческого
 департамента:
 Ольга Паленова
 palenova@sferamagazine.ru

Выпускающий редактор:
 Виктория Загоровская
 meat@sferamagazine.ru

Реклама:
 Виктория Паленова
 v-palen@sferamagazine.ru

Дизайн и верстка:
 Дмитрий Зорин
 d.zorin@sferamagazine.ru

Корректор,
 литературный редактор:
 Вероника Нечаева
 kotektor@sferamagazine.ru

Обложка:
 Марияна Успенская
 Журнал распространяется
 на территории России
 и стран СНГ.
 Периодичность – 6 раз в год.

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

Все рекламируемые товары имеют
 необходимые лицензии и сертификаты.
 Редакция не несет ответственности
 за содержание рекламных материалов.

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

Отпечатано в типографии «Акцент-принт».
 Подписано в печать: 19.04.10.
 Тираж: 5000 экз.





Игра стоит свеч

Основными тенденциями развития рынка мяса в России являются продолжающаяся концентрация собственности, сокращение доли малых предприятий и укрепление позиций крупных производителей.

Еще одна тенденция – создание западными компаниями своего производства в России, что является вполне закономерным шагом, ведь в последние годы они были и остаются активными игроками мясного рынка страны. Но и российские мясоперерабатывающие предприятия, желая потеснить иностранцев, заметно повысили планку.

Стратегию завоевания рынка, которой придерживаются новые российские игроки, можно разбить на три этапа: строительство производства с «нуля» либо реконструкция и расширение существующих мощностей, затем развитие собственной сырьевой базы и построение вертикально интегрированного холдинга с полным циклом производства и, наконец, создание бренда, продвижение продукции.

Но есть и четвертый: освоение участниками отрасли рынков других стран и новых продуктовых направлений, увеличение объемов экспортируемой продукции и расширение ее ассортимента.

На сегодняшний день мы полностью обеспечиваем себя мясом птицы и если не сбросим темп, то уже через год сможем экспортировать его в Европу или в Азию.

Одним из перспективных эксперты считают сегмент мясной консервированной продукции, естественно, выделяя консервы из мяса птицы.

Вполне в состоянии Россия восполнить нехватку зерна и кормов, которую все острее ощущают страны Индокитая, а также страны Северной Африки и Ближнего Востока.

Уверена, что выбранная как в масштабах страны, так и на уровне отдельных производителей, стратегия верна, и за несколько лет мы значительно потесним на мировом рынке крупнейших экспортеров.

Виктория Загоровская,
редактор журнала «Мясная сфера»,
meat@sferamagazine.ru

THE GAME IS WORTH THE CANDLE

The main trends observed in the Russian meat market are increased concentration of ownership, shrinking share of small companies and strengthening of large-scale producers.

Another trend is the establishment by western companies of their own production capacities in Russia, which is a logic development because in the recent years they have become and remain to be active players in the Russian meat market. However, the Russian meat processing companies have stepped up their activities in an effort to shoulder foreign competitors.

The market gaining strategy of the Russian players can be broken down into three phases; development of production from scratch or upgrading and development of existing product facilities; then development of own raw base and setting up of a vertically integrated holding with a full production cycle and, finally, branding and promotion of products.

However there is one more way: expansion to markets of other countries and development of new product lines, boosting of export and enhancement of product mix.

At present we fully meet the internal demand for poultry meat and if the production is not slowed down in one year's time this product could well be exported to Europe or Asia.

According to experts, one of the promising market segments is tinned meat, logically with an emphasis on tinned poultry meat.

Russia is quite capable of filling up the need for grain and feed-stuff acutely felt in Indochina countries as well as countries in the North Africa and Middle East.

I am sure that the strategy chosen at the national level as well as at the level of individual producers is correct and in the next few years we are going to put significant pressure on the major exporters to the world market.

Victoria Zagorovskaya
«SFERA: Meat»,
meat@sferamagazine.ru



Being SFERA Publishing House Sales manager
I would like to wish fruitful negotiations, profitable contracts and experience exchange that shurely enhance world meat industry development for all IFFA-2010 exponents and visitors.
See you at IFFA!

Palenova Olga
palenova@sferamagazine.ru

Как Коммерческий директор ИД «СФЕРА», я желаю участникам и посетителям выставки IFFA 2010 удачных переговоров, выгодных контрактов и взаимного обмена опытом для развития мясной промышленности во всем мире.
До встречи!

Паленова Ольга
palenova@sferamagazine.ru

Author:



Valentin Denisov,
Chairman of RF State Duma
Committee on agriculture

There is no doubt that every country today appreciates its own baking traditions. On the other hand, the confectionery industry is not as well-known as the bakery one. The reason for that is the variety of "sweet" segments in every country. And each segment in each specific country develops in its own way.

Investments in Agroindustrial complex: home match

тема номера

Автор: **Валентин Денисов,**
председатель Комитета
Государственной думы РФ
по аграрным вопросам

Инвестиции в АПК: игра на своем поле



Russian agroindustrial complex holds particular position in country economics and is classified as main macroeconomical industry determining society living standards. Importance of agroindustrial complex is not only to satisfy people's need for food products, but it also significantly affects occupation of population and efficiency of all national production.

Alongside with that one of the main tasks of agroindustrial complex nowadays is development of innovation market aimed at solution of self-financing problem and enhancement of marketability of domestic agricultural sector.

Production of competitive products is only possible with closed cycle generation where final element is end user interested in quality product.

Investment climate

Modern world is developing towards new information & industrial society, Russia completes transition period from administrative command system to advanced socially oriented and efficiently controlled market-based economy to solve main problem of enhancement of life quality of people living in global world at unity with nature and world community. That is

why the role of state in generation and efficient control of market-based economy is so important.

At present about 8.5% of gross domestic product is produced in agroindustrial complex, 3.4% of main production assets is concentrated in the industry. Agriculture numbers more than 73 million people. Moreover, our country has one of the largest economic potential in the world in the area of agricultural production: 8.9% of world plough land, 2.6% of grassland, 20% of world water reserve.

Restoration and development of agroindustrial complex potential is one of key trends of economic policy.

For sure, priority national project "Agroindustrial complex development" greatly contributed to change of situation in villages, it gave a high stimulus to agriculture development, affected situation not only in terms of economics but also psychologically at first instance reversing people's conscience. It became obvious that agroindustrial complex is challenging industry to be invested.

During implementation process of national project "Agroindustrial complex development" and State program for agriculture development and control of market of agricultural prod-

Агропромышленный комплекс России занимает особое место в экономике страны и относится к числу основных народнохозяйственных отраслей, определяющих условия поддержания жизнедеятельности общества. Значение АПК – не только в обеспечении потребностей людей в продуктах питания, но и в том, что он существенно влияет на занятость населения и эффективность всего национального производства.

Вместе с тем одной из основных задач АПК сегодня является создание рынка инноваций, направленного на решение проблемы самофинансирования и увеличение конкурентоспособности отечественного сельскохозяйственного сектора.

Производство конкурентоспособной продукции возможно только при создании замкнутого цикла, финальным звеном которого является конечный потребитель, заинтересованный в получении качественного продукта.

Инвестиционный климат

Современный мир развивается в направлении перехода к новому, информационно-индустриальному обществу, в России идет завершение перехода от административно-командной системы к современной, социально ориентированной и эффективно регулируемой рыночной экономике для решения главной проблемы улучшения качества жизни людей, живущих в глобализованном мире в согласии с природой и мировым сообществом. Поэтому так важна роль государ-

ства в становлении и эффективном регулировании рыночной экономики.

В настоящее время в агропромышленном комплексе производится около 8,5% валового внутреннего продукта, в отрасли сосредоточено 3,4% основных производственных фондов. В сельском хозяйстве занято более 7,3 млн человек. Кроме того, наша страна обладает одним из крупнейших в мире экономических потенциалов по производству сельхозпродукции: 8,9% мировой пашни, 2,6% пастбищ, 20% мировых запасов воды.

Восстановление и развитие потенциала агропромышленного сектора является одним из ключевых направлений экономической политики.

Конечно, в изменении ситуации в селе сыграл значительную роль приоритетный национальный проект «Развитие АПК», который дал мощный толчок развитию сельского хозяйства, повлиял на ситуацию не только в экономическом, но и в первую очередь в психологическом смысле, переломив сознание людей. Стало очевидно, что АПК – перспективная отрасль экономики, которой необходим приток инвестиций.

В процессе реализации нацпроекта «Развитие АПК» и Государственной программы развития сельского хозяйства и регулирования рынков сельскохозяйственной продукции, сырья и продовольствия на 2008-2012 годы заметно выросли ассигнования на поддержку и развитие приоритетных направлений аграрного сектора экономики, активизирован инвестиционный процесс. Если в 2005 году общий объем привлеченных в сельское хозяйство кредитов составил около 192 млрд руб., то в 2007 году было привлечено уже 432,6 млрд руб. Объем непосредственно инвестиционных кредитов вырос за тот же период с 26 млрд до 138,5 млрд руб.

Инвестиционные проекты должны комплексно решать отраслевую, региональную или межрегиональную проблему развития.

В 2009 году на финансирование инвестиционных проектов в мясном и молочном животноводстве было направлено соответственно 48 млрд и 40 млрд руб. В 2010 году приоритетными направлениями вложений инвестиций являются:

- молочное и мясное животноводство;
- птицеводство;

ucts, raw stores and provisions for 2008-2012, allotments to maintain and develop priority activities in agricultural sector have significantly increased, investment process has started. If in 2005 total value of credits attracted to agriculture was about 192 bln rub, then in 2007 this value achieved 432.6 bln rub. The value of investment credits themselves increased from 26 bln up to 138.5 bln rubles for the same period.

Investment projects shall treat integrally the problem of sector, region or multiregion development.

In 2009 investment projects of meat and milk husbandry obtained 48 bln and 40 bln rubles respectively. In 2010 the following sectors are investment priority:

- milk and meat husbandry;
- poultry husbandry;
- sugar mills' modernization;
- pretreatment and storage of grains;
- milk and meat preprocessing.

It should be specifically noted that under current Russian economic conditions it is hardly possible for agricultural enterprises to attract investment resources to implement realistic and profitable investment projects. This is first of all due to the fact that both domestic and foreign investors do not have sufficient guarantees to return their investments. As a rule, volume of investments required for implementation of agricul-

tural investment projects significantly exceeds the volume of guarantee (deposit) provided by project initiator. Liquidity of offered guarantee is at extremely low level as well. Moreover, high risks associated at first instance with lack of efficient and advanced financial management make it difficult to monitor project implementation by investor.

In this respect guidelines and business procedures accelerating investment process in agricultural sector were developed to attract investments, some of them are being implemented at present for pilot projects and programs.

Main source of investment financing in capital assets is enterprises own funds. Specific share of own sources is significantly differentiated as per economy branches and sectors. Own funds share generally takes 30% of investments in agricultural sectors.

Under current economic conditions absolute majority of agricultural producers can not use own funds for development and reinvestment. This is due to the problem of debts to budgets of various levels and, as a consequence, lockout of enterprise bank accounts. The problem of debt restructuring of agroindustrial enterprises is of tedious nature and features inconsistency of applicable legislation.

Legal stability factor is of great importance for generation of favorable investment climate.



Общий объем средств федерального бюджета на реализацию государственной программы развития сельского хозяйства в 2010 году составляет 107,6 млрд руб. Из них непосредственно пойдут сельхозтоваропроизводителям на поддержку производства и на социальное развитие села 97,9 млрд руб.

вестора по мониторингу за ходом реализации проекта.

В связи с этим для решения проблем по привлечению инвестиций разработаны методики и организационно-экономические модели, способствующие активизации инвестиционных процессов в аграрном секторе, часть из которых внедряются в настоящее время для реализации пилотных проектов и программ.

Основным источником финансирования инвестиций в основной капитал являются собственные средства предприятий. Удельный вес собственных источников довольно существенно дифференцируется по отраслям и секторам экономики. В целом по отраслям сельского хозяйства на долю собственных средств приходится 30% инвестиций.

В сложившихся в настоящее время экономических условиях абсолютное большинство сельхозтоваропроизводителей не могут использовать собственные средства на развитие и реинвестирование. Это связано прежде всего с проблемой

- модернизация сахарных заводов;
- первичная обработка и хранение зерна;
- первичная переработка молока и мяса.

Следует особо отметить, что в современных российских экономических условиях отдельному сельхозпредприятию привлечь инвестиционные ресурсы для реализации пусть и реалистичного, рентабельного инвестиционного проекта практически невозможно. Это связано прежде всего с тем, что как отечественные, так и зарубежные инве-

сторы не имеют достаточных гарантий по возврату вкладываемых средств. Как правило, объем необходимых инвестиций для реализации аграрных инвестиционных проектов значительно превышает объем предоставляемого инициатором проекта обеспечения (залога). Ликвидность предлагаемого обеспечения также имеет крайне низкий уровень. Кроме того, высокие риски, связанные в первую очередь с отсутствием эффективного и современного финансового менеджмента, создают проблему для ин-

Total financing *volume from federal budget aimed at implementation of state program for agriculture development in 2010 is 107.6 bln rubles, where 97.9 bln rubles are intended for direct support of agricultural producers and village social development.*

One of the conditions to encourage foreign capital influx and protect foreign investments is updating legal framework, observance of legal rules and possibility to ensure their obligatory observance.

Laws governing investment activity have grave disadvantages: adoption of rules applied in states with other institutional and cultural level; mutually exclusive norms even within one law, etc.

Procedure of introducing modifications into applicable legislative acts is not thought-out and in many cases modifica-

tions destroying existing concept of legal regulation are introduced to solve up-to-the-minute problem.

Moreover, laws shall reconcile with certain policy favoring to investments. The system guaranteeing interpretation of laws in accordance with priorities of investment activities, as well as with economic tasks and goals raised by the country or individual region is required.

Incompatibility of federal and regional laws is destabilizing factor for investment activity.

Inefficient and intricate regulatory framework of bank and exchange control is great problem for investors as well. Exchange control realized at present by the Bank of Russia assumes licensing of capital import in full compliance with Russian law which often creates prohibitive conditions for foreign investments. Efficient systems preventing capital export from the country are not developed.

Investments are able to solve numerous problems in Russian economics as a whole and in agroindustrial complex in particular. Solution of long-term and current problems is associated with investments: crisis recovery, extension of taxable base, increase of budget profit, enhancement of Russian products marketability, acceleration of Russian export diversification.

But their large influx is possible only in case investor is confident that federal and regional authorities realize necessity to



долгов в бюджеты различных уровней и, как следствие, блокировкой банковских счетов предприятий. Проблема реструктуризации долга предприятий АПК носит затяжной характер и связана с противоречивостью существующего законодательства.

Важнейшее значение при формировании благоприятного инвестиционного климата принадлежит фактору правовой стабильности.

Одним из условий, благоприятных для стимулирования притока иностранного капитала и защиты иностранных инвестиций, является совершенствование законодательной базы, соблюдение правовых норм и возможность обеспечить их обязательное соблюдение.

Законы, регламентирующие инвестиционную деятельность, обладают серьезными недостатками: заимствование норм, применяемых в государствах с иным уровнем институционального и культурного развития; наличие взаимоисключающих норм, в том числе в рамках одного закона и т. д.

Практика внесения поправок в действующие законодательные акты не продумана и нередко для решения сиюминутной проблемы вносятся такие изменения, которые разрушают уже существующую концепцию правового регулирования.

Кроме того, законы должны увязываться с определенной политикой, благоприятствующей осуществлению инвестиций. Необходим механизм, гарантирующий толкование законов в соответствии с приоритетами инвестиционной деятельности, а также экономическими задачами и целями, которые ставит перед собой страна или отдельный регион.

Дестабилизирующим фактором роста инвестиционной активности является несоответствие федерального и региональных законодательств.

Неэффективная и громоздкая нормативная база банковского и валютного регулирования также является большой проблемой для инвесторов. Валютное регулирование, осуществляемое в настоящее время Банком России, предполагает лицензирование вво-

за капитала в полном соответствии с российским законодательством, которое зачастую создает запретительный режим для иностранных инвестиций. Не разработаны эффективные механизмы, препятствующие вывозу капитала из страны.

Инвестиции способны решить многие проблемы российской экономики в целом и агропромышленного комплекса в частности. С ними связывается решение долгосрочных и текущих проблем: выход из кризиса, расширение налогооблагаемой базы, увеличение доходной части бюджета, повышение конкурентоспособности российской продукции, ускорение диверсификации российского экспорта.

Но их масштабный приток возможен только в случае появления у инвесторов уверенности в том, что федеральные и региональные власти понимают необходимость разработки целенаправленной инвестиционной политики, увязанной с адекватной правовой базой, и предпринимают серьезные меры, направленные на улучшение инвестиционного климата и увеличение

develop stable investment policy harmonized with adequate legal base and take serious efforts aimed at improvement of investment climate and increase of foreign investments (first of all direct ones) influx into real economy through enhancement of privileges and guarantees.

Facts and figures

776 bln of credit resources were attracted to agroindustrial complex in 2009. Taking into account the crisis RF Ministry of Agriculture created inter-departmental commission on crediting agroindustrial complex, consisting of representatives of banks, industry unions, Ministry of Finance, Ministry of economic development and trade of the Russian Federation.

Credit growth in 2009 was about 9%. Two major banks crediting agroindustrial complex are Rosselkhozbank and Sberbank of Russia. Rosselkhozbank increased credit volume for agroindustrial complex by 33%, while Sberbank – by 10%.

It should be noted that if Sberbank increased the volume of short-term credits then Rosselkhozbank expanded investment credits in particular. In 2009 as compared to 2008 volume of investment credits increased by 34%.

As is known, less than 1/3 of agricultural producers use short-term credit, while investment ones are used by just every seven husbandry.

Total financing volume from federal budget aimed at implementation of state program for agriculture development in 2010 is 107.6 bln rubles, wherefrom 97.9 bln rubles are intended for direct support of agricultural producers and village social development.

As for the state program structure and associated expenses this year it may be concluded that two main federal targeted programs will be implemented: "Village social development" and "Maintenance and recultivation".

Please, pay attention that 74% of state program budget in 2010 is subsidy for legal entities to cover interest rates. They are 79.3 bln rub. It is due to the fact that during implementation of national project and state program, large volume of investment credits to be supported was collected. 13.7 bln rubles from 79 bln are meant for short-term credits that is 17% in expenses for interest rates. To develop minor husbandries – farms and private plots - 5.8 bln rubles will be allotted.

And finally, in 2010 significant amount of finance is planned to be assigned for supporting investment credits – 59.8 bln rub. or 76%.



притока зарубежных (в первую очередь прямых) инвестиций в реальный сектор экономики через расширение льгот и гарантий.

Факты и цифры

В отрасль (АПК) в 2009 году было привлечено 776 млрд кредитных ресурсов. С учетом того, что год был кризисным, в Министерстве сельского хозяйства Российской Федерации создана межведомственная комиссия по кредитованию АПК, в состав которой вошли представители банков, отраслевых союзов, Минфина, Минэкономразвития.

Прирост кредитования по 2009 году составил около 9%. Два основных банка, которые кредитуют агропромышленный комплекс, это Россельхозбанк и Сбербанк России. Россельхозбанк увеличил объем кредитования АПК на 33%, Сбербанк – на 10%.

Хочу отметить, что если в Сбербанке вырос объем коротких кредитов, то в Россельхозбанке увеличились именно инвестиционные кредиты. В 2009 году по сравнению с 2008 годом объем инвестиционных кредитов был увеличен на 34%.

Как известно, краткосрочным кредитом пользуется менее 1/3 сельскохозяйственных товаропроизводителей, инвестиционным – лишь каждое седьмое хозяйство.

Общий объем средств федерального бюджета на реализацию государственной программы развития сельского хозяйства в 2010 году составляет 107,6 млрд руб. Из них непосредственно пойдут сельхозтоваропроизводителям на поддержку производства и на социальное развитие села 97,9 млрд руб.

Относительно структуры государственной программы и расходов на нее в этом году можно сказать, что будут реализовываться две основных федеральных целевых программы: «Социальное развитие села» и «Сохранение и восстановление плодородия почв».

Прошу обратить внимание, что 74% бюджета государственной программы в 2010 го-

ду – это субсидии субъектам на процентные ставки. Их объем составляет 79,3 млрд руб. Он обусловлен тем, что за годы реализации национального проекта и государственной программы накоплен достаточно большой объем инвестиционных кредитов, который мы вынуждены обслуживать. Из 79 млрд на краткосрочные кредиты пойдет 13,7 млрд

руб., что составляет 17% в расходах на процентные ставки. На развитие малых форм хозяйствования – крестьянских фермерских и личных подсобных хозяйств – будет направлено 5,8 млрд руб.

И наконец, в 2010 году значительный объем средств планируется направить на обслуживание инвестиционных креди-

тов – 59,8 млрд руб., или 76%.

Часть субсидий будет выделена на новые инвестиционные проекты. Приоритетными направлениями вложений инвестиций являются в первую очередь молочное и мяс-

«Россия обладает одним из крупнейших в мире экономических потенциалов по производству сельхозпродукции: 8,9% мировой пашни, 2,6% пастбищ, 20% мировых запасов воды».



MATIMEX

Техника приглашает
и Технология
Мясной
Промышленности

IFFA

8 по 13 мая 2010г.
Франкфурт-на-Майне

www.matimex.at



Компания АЛЬМИ приглашает Вас
посетить наш стенд на выставке IFFA 2010 –
зал 4.1, стенд G40/49.

- › Новейшие технологии
- › Пищевые добавки
- › Специи

A close-up portrait of a young woman with blonde hair, blue eyes, and a red top, looking slightly to the right with a subtle smile.

IFFA

8 по 13 мая 2010г.
Франкфурт-на-Майне

www.almi.at
www.matimex.at

Part of subsidies will be meant for new investment projects. The priority for placement of investments is primarily given to milk and meat, poultry husbandry, as well as grain processing and storage. More than a half (54%) of credits is planned for cattle breeding, about 20% for poultry husbandry, 18% - for grain storage, about 7% - for sugar mills.

In order to arrange work on selection of investment projects, regulatory framework was prepared: five RF Government regulations were accepted last December.

I would like to consider in greater details Decree of Ministry of Agriculture of Russia defining selection procedure for investment projects.

Selection procedure for investment projects

As it was mentioned above inter-departmental commission on management of agroindustrial complex crediting was appointed. It consists of representatives of Ministry of Agriculture, five major banks crediting agroindustrial complex. Industry unions are commission members as well. Moreover, it includes representatives of both chambers of

«Russia has one of the largest in the world potential in the area of agricultural production: 8.9% of world plough land, 2.6% of grassland, 20% of world water reserve».

RF Federal Assembly. The commission renders decision on backing selected projects.

Primary criteria for selecting new investment projects is compliance with the goals of social & economic development of RF constituents and Russian ecology legislation; economic feasibility of project implementation in the region accounting for agricultural product balances; maintaining or increasing of workposts; housing improvements for invited specialists; payback period of investment project (10 years at most). The projects will be presented by authorities of agroindustrial complex. At that it is assumed that regional agroindustrial complex administration will obtain bank-approved projects.

The first commission session took place on March 30, 2010. 40 investment projects presented by 5 RF constituents, including 8 projects more than 150 mln rub, were analyzed. Poultry, milk and meat husbandries, grain pretreatment and storage facilities were enlisted.

Development and implementation of investment projects in Ulianovsk region agroindustrial complex may be present-



ное животноводство и птицеводство, а также переработка и хранение зерна. Более половины (54%) кредитов предполагается направить на животноводство: около 20% на птицеводство, 18% на хранение зерна, около 7% – на сахарные заводы, остальное – на первичную переработку мяса и молока.

Для того чтобы организовать работу по отбору инвестиционных проектов, подготовлена нормативная база: пять постановлений Правительства Российской Федерации, которые были приняты еще в декабре прошлого года.

Хочу остановиться на приказе Минсельхоза России, который определяет порядок отбора инвестиционных проектов.

Порядок отбора инвестиционных проектов

Выше говорилось, что создана межведомственная комиссия по координации кредитования агропромышленного комплекса. В ее состав входят представители Министерства сельского хозяйства, основные пять банков, кредитующих АПК. Отраслевые союзы тоже являются участниками комиссии.

Кроме того, в нее входят представители обеих палат Федерального собрания РФ. Данная комиссия принимает решение о субсидировании отобранных проектов.

Основные критерии отбора новых инвестиционных проектов – соответствие целям социально-экономического развития субъекта РФ и российскому законодательству в области экологии; экономическая целесообразность реализации проекта в данном регионе с учетом балансов сельскохозяйственной продукции; сохранение или увеличение количества рабочих мест; улучшение жилищных условий привлекаемых специалистов; срок окупаемости инвестиционного проекта (не более 10 лет).

Представлять проекты будут органы управления агропромышленного комплекса. Причем предусматривается, что в управление АПК региона будут направляться проекты, уже получившие одобрение банка.

Первое заседание комиссии состоялось 30 марта 2010 года. На нем было рассмотрено 40 инвестиционных проектов, представленных 5 субъектами РФ, в том числе 8 проектов свыше 150 млн руб. В перечень вошли

объекты птицеводства, молочного и мясного животноводства, первичной подработки и хранения зерна.

Приведу в качестве положительного примера разработку и реализацию инвестиционных проектов в АПК Ульяновской области. Например, Группа компаний «САХО» планирует создать вертикально интегрированный агрохолдинг по производству хлебобулочных изделий из собственного сырья и продажу их через собственные торговые сети, а также организовать производство пшеницы и ржи на площади 100 тыс. га. Строительство второй очереди крупнейшего в России животноводческого комплекса Мегаферма «Октябрьская» в Чердаклинском районе с поголовьем 7800 голов дойного скота продолжит инвестор ОАО «Красный Восток – Агро». Реконструкцией свинокомплекса «Рошинский» в Ульяновском районе займется ЗАО «Талина». В целом на 2010 год в областном бюджете области на поддержку сельского хозяйства выделяется не менее 500 млн руб.

На данный момент государственные ресурсы, направляемые на поддержку отече-

ed here as positive example. For instance, group of companies "SAKHO" is planning to develop vertically-integrated agriculture production unit to produce bakery products made of own raw stores and to market them through own trade network, as well as to arrange wheat and rye production at 100 thousand hectares area. Second order construction of animal production unit Megaferma "Oktyabrskaya" in Tcherdaklinsky region being the largest one in Russia and having 7800 in-milk beeves will be continued by investor JSC "Krasny Vostok - Agro". Hog complex "Roschinsky" in Ulianovsk region will be modernized by JSC "Talina". In total at least 500 mln rub are laid out by regional budget for agriculture support in 2010.

At present state resources directed to support domestic agriculture are spent with various efficiency level. Guidelines on prediction, distribution and efficient use of budgetary funds approved by RF Ministry of Agriculture will ensure transparency of financial resources distribution and, that is more important, minimize human factor in distribution process.

Payback and efficiency of capital investments depend directly on application of new technologies, and their implementation is not possible without qualified specialists. Nowadays new professions, advanced programs and teaching procedures are of current interest.

Thus, state agricultural policy becomes long-term priority of social & economic development of the country.

But similar regional programs being one system with the state ones shall be accepted in order to ensure State program performance and investment attraction.

Alongside with that agriculture features number of problems retarding further development of the industry. It still requires strong legal framework and state support. Under current difficult conditions support should be so much systematic.

The situation is improving mainly thanks to increase of subsidy assistance, and this is one of investors' merits. Credit money shall work on agriculturists but shall be back in time, that is the reason for correct control and accounting.

Agriculture is not only industry but also way of living. Agricultural activities are closely related to life of village households and societies, therefore agricultural modifications shall be completed with improvement of life in village and village self-administration reform.

Implementation of these measures rests on the state that requires development of market-appropriate system on agriculture state control and enhancement of budgetary, pricing, credit, tax, as well as foreign policy. **ms**



One of the conditions to encourage foreign capital influx and protect foreign investments is updating legal framework, observance of legal rules and possibility to ensure their obligatory observance.

Одним из условий, благоприятных для стимулирования притока иностранного капитала и защиты иностранных инвестиций, является совершенствование законодательной базы, соблюдение правовых норм и возможность обеспечить их обязательное соблюдение.

ственного сельского хозяйства, расходуются с разной степенью эффективности. Утвержденная Минсельхозом России методика прогнозирования, распределения и эффективного использования бюджетных средств позволит создать прозрачность распределения финансовых ресурсов, а главное минимизирует субъективный фактор участия чиновников в механизме распределения.

Возврат и эффективность вложения финансовых средств напрямую зависит от использования новейших технологий, а их внедрение невозможно без квалифицированных кадров. Сегодня востребованы новые специальности, современные программы и методики преподавания.

Таким образом, государственная аграрная политика становится долговременным

приоритетом социально-экономического развития страны.

Но чтобы Госпрограмма работала, привлекала инвестиции, необходимо принятие аналогичных программ на региональном уровне, которые должны составлять единое целое с государственной.

Вместе с тем в сельском хозяйстве сохраняется ряд проблем, сдерживающих дальнейшее развитие отрасли. Она по-прежнему нуждается в крепкой законодательной базе и поддержке государства. В нынешних непростых условиях помощь тем более должна быть системной.

Во многом благодаря увеличению субсидирования ситуация улучшается, и в этом одна из заслуг инвесторов. Кредитные деньги должны работать на кре-

стьян, но и своевременно возвращаться, поэтому так необходим грамотный контроль и учет.

Сельское хозяйство – это не только отрасль экономики, но и образ жизни. Аграрная деятельность теснейшим образом переплетена с жизнью сельских домохозяйств и сообществ, поэтому аграрные преобразования должны сочетаться с совершенствованием жизни в селе и реформой сельского самоуправления.

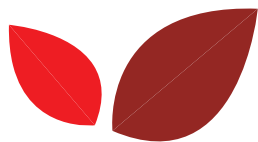
В осуществлении этих мер огромная роль принадлежит государству, что требует создания адекватной рынку системы государственного регулирования сельского хозяйства и совершенствования бюджетной, ценовой, кредитной, налоговой, а также внешней политики. **ms**

19-я международная выставка продуктов питания и напитков



Весь мир питания

worldfood
MOSCOW



worldmeat

MOSCOW

Специализированная выставка

Мясо и Птица



14 - 17.09.2010

Москва, ЦВК «Экспоцентр»



Организатор:



ITE LLC Moscow
Тел.: +7 (495) 935 7350
worldfood@ite-expo.ru

www.world-food.ru

Ученые получают сверхпродуктивную мясную породу овец

Наука и практика совместно дают поразительный эффект. Об этом хорошо знает **руководитель крестьянского хозяйства «Сералы» Сералы Абжалов**. Хозяйство Сералы Абжалова стало своего рода опытной площадкой по выведению новой породы овец, созданием которой ученые Юга озадачились в середине 90-х годов прошлого столетия.



Тогда появилась идея вывести свою мясную породу, взяв за основу казахских курдючных грубошерстных овец и баранов эдильбаевской породы.

Полученный приплод скрестили с баранами гиссарской породы. Дальше занялись селекцией внутри потомства, полученного от сложного производительно скрещивания. В основу отбора положили наличие ряда признаков, среди которых упор сделали на скороспелость, то есть способность быстро набирать живой вес, подтянутый курдюк, крепкую конституцию.

Полтора десятилетия селекционной работы дали хороший результат. Ягнята рождаются весом около 5 кг, в первые десять дней жизни среднесуточный привес составляет до 400 г, а к полутора годам ярки достигают 65 кг, бараны в этом возрасте весят 90 кг. Все эти качественные характеристики позволяют ученым говорить о том, что они стоят на пороге выведения новой мясной породы овец.

Более десяти лет ученые института, к слову, получившие в 2005 году Государственную премию РК в области науки, техники и образования за создание новой смушковой мясосальной породы овец, выведением новой породы занимались на голом энтузиазме.

Только с прошлого года, выиграв проект Минсельхоза по повышению потенциала продуктивности мясосального овцеводства страны, получили государственное финансирование. Это заметно стимулировало работу. Сейчас общее племенное поголовье составляет 110 тыс. овец. Кроме КХ «Сералы» с учеными тесно сотрудничает еще ряд племенных хозяйств, руководители которых готовы следовать указаниям ученых, хотя это хлопотное дело и требует дополнительных затрат.

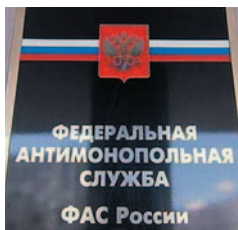
Казах-Зерно

Участники ВЭД не смогли переоформить лицензии на импорт

Федеральная антимонопольная служба (ФАС) России признала Министерство экономического развития (МЭР) РФ и Федеральную службу по ветеринарному и фитосанитарному надзору (Россельхознадзор) нарушившими п. 2 ч. 1 ст. 15 Федерального закона о защите конкуренции, сообщает пресс-служба ФАС.

Из-за бездействия МЭР и Россельхознадзора участники внешнеэкономической деятельности (ВЭД) не смогли реализовать свое право на переоформление лицензий, что могло привести к ограничению конкуренции на рынке мяса.

Дело было возбуждено по заявлениям ООО «ГПК «Рубеж» и ООО «ПродИмпорт». Заявители неоднократно с МЭР с 2009 года обращались в МЭР с просьбой переоформить лицензии на импорт мяса в связи с наступлением одного из случаев, перечисленных в Постановлении Правительства «О дополнительных мерах по регулированию импорта говядины, свинины и мяса домашней птицы в 2006-2009 годах». Речь идет в том числе о случаях введения Россельхознадзором полного или частичного запрета на ввоз мяса из государств-поставщиков (союзных государств) по причине неблагоприятной эпизоотической обстановки.



В ходе рассмотрения дела ФАС установила, что Минэкономразвития обладало информацией о наступлении случаев, являющихся основанием для проведения консультаций. При этом МЭР проводил соответствующие консультации с государствами-поставщиками не во всех случаях, предусмотренных Постановлением. ФАС также выяснила, что Россельхознадзор не информировал МЭР о введении им полного или частичного запрета на ввоз мяса из государства-поставщика по причине неблагоприятной эпизоотической обстановки, что могло стать причиной непроведения Минэкономразвития необходимых консультаций.

В ходе заседания **член комиссии ФАС Леся Давыдова** обратила внимание, что у Минэкономразвития отсутствуют нормативные правовые акты, регламентирующие механизм получения информации об

отсутствии необходимого количества товара на рынках государства-поставщика, а также процедуру начала и порядок проведения консультаций, итоги которых могут стать основанием для переоформления лицензий на ввоз квотируемых объемов мясных продуктов на территорию РФ».

«Таким образом, в результате бездействия МЭР РФ и Россельхознадзора участники ВЭД не смогли реализовать свое право на переоформление лицензий, что могло привести к ограничению конкуренции на рынке мяса», – заключают в ФАС.

РБК

В Украину запретили ввозить мясо из России

Государственный комитет ветеринарной медицины Украины от 30 марта 2010 года запретил ввоз с территории Российской Федерации свиней, продуктов и сырья из них, сообщает пресс-служба комитета.



Запрет является следствием того, что согласно официальному сообщению Международного эпизоотического бюро зарегистрировано заболевание свиней классической чумой в административной территории Волгоградской, Саратовской и Воронежской областей в Российской Федерации.

www.meatinfo.ru

Техрегламент на ветпрепараты будет введен в республике Беларусь

Технический регламент «Ветеринарные препараты. Безопасность» утвержден в Беларуси. Согласно решению правительства введение его в действие предусматривается с 1 января 2011 года.

Техрегламент распространяется на выпускаемые в обращение в Беларуси ветеринарные препараты (фармакологические и биологические) независимо от страны происхождения. Объектами нормирования техрегламента являются ветеринарные препараты (вакцины бактериальные и вирусные), анатоксины, иммуномодуляторы, пробиотики, токсины, сыворотки, различные виды других биологических



препаратов и фармакологических средств для животных.

Документ распространяется на изготовителей (уполномоченных представителей изготовителя), продавцов, поставщиков (импортеров) ветеринарных препаратов, применяемых на территории Беларуси.

Техрегламент устанавливает общие требования безопасности к ветпрепаратам и применению в них сырья, непосредственно изготовлению, а также хранению, упаковке, маркировке, фасовке и утилизации продукции.

www.agrobel.by

Казахстан не может увеличить объемы экспорта

Казахстан не может планировать увеличение экспорта, пока не удовлетворит спрос внутреннего рынка на мясную продукцию. Такое мнение выразил **президент Союза фермеров Казахстана Ауезхан Даринов**.

«Потребность внутреннего рынка еще не удовлетворена, чтобы планировать увеличение экспорта в Россию или какие-либо другие страны», – сказал А. Даринов.

Как отметил эксперт, увеличение поставок на российский рынок при неудовлетворении внутреннего спроса приведет к удорожанию мясной продукции в республике. Решить проблему, по его мнению, поможет поддержка правительства.

«Союз фермеров не раз предлагал правительству поддержать объекты МСБ в сельскохозяйственной отрасли. Нам необходимо поддерживать фермеров, которые держат по 50-100 коров, чтобы они могли увеличивать поголовье скота. Потом уже, когда себя обеспечим, надо реализовывать проекты с россиянами», – подчеркнул А. Даринов.

Ранее, 24 марта, **первый вице-премьер Казахстана Умир**



зак Шукеев на встрече со своим российским коллегой Игорем Шуваловым сообщил, что Казахстан намерен увеличить объем экспорта мяса крупного рогатого скота в Россию с 6,2 тыс. тонн до 60 тыс. тонн в ближайшие 3 года.

www.profinance.kz



Украина: пунктов ввоза мяса станет меньше

Министерство аграрной политики инициирует ограничение пунктов ввоза мясного сырья в Украину. Об этом сообщили в Госкомветмедицины со ссылкой на главу Министерства аграрной политики Николая Присяжнюка.

«Мы будем обрабатывать вместе с Государственным комитетом ветеринарной медицины Украины торговые отношения на границе. Мы пытаемся прекратить импорт некачественного мяса и рыбы и хотим определить ограниченные пункты "перехода" мясной продукции на территорию страны», – подчеркнул он.

Н. Присяжнюк также отметил, «что если мясо производства Америки или Бразилии "заходит" из Польши или Венгрии, то это контрабанда. Мы будем требовать, чтобы мясо, которое производится не на нашем материке, проходило только через морские порты».

УНИА

Латвия: депутаты снова поддержали ритуальный убой

В конце марта Сейм отклонил предложение группы депутатов отменить нормы в Законе о защите животных, разрешающие убой скота согласно религиозным традициям.

Предложение отказаться от данной нормы внесли 12 депутатов, которые представляют все парламентские фракции, кроме Народной партии. Как заявил во время дебатов Ингмарс Лидака (СЗК), нужно вернуться к прежним нормам, которые предусматривали, что убой скота без оглушения допускается только в случае болезни или травмы животного.

Лидака рассказал, что депутаты посетили хозяйство Viesuļi, где производится «халальное мясо». По словам политика, у него сложилось впечатление, что мусульманский ритуал

является добавкой к промышленному процессу, а не важной частью религиозных традиций.

«В мусульманских странах нельзя строить христианские храмы и ввозить Библию. Мы тоже должны защищать свое религиозное наследие», – заявила во время дебатов Инта Фелдмане (ЛПП/LC).

В свою очередь Вентс Арманд Крауклис (НП) и Дзинтарс Закус (ЗЛ) призвали коллег задуматься о том, что запрет ритуального убоя приведет к разорению Viesuļi.

В сентябре прошлого года Сейм проигнорировал протесты защитников животных и принял поправку, разрешающую ритуальный убой, согласно исламским, иудейским и другим традициям.

www.rus.delfi.lv

Таможенный союз поделит пошлины

РФ, Казахстан и Белоруссия договорились о пропорциях распределения таможенных пошлин в рамках Таможенного союза.



При этом Казахстан отказался от 1,2%, а Белоруссия – от 0,3% доходов от импорта в пользу России в сравнении с планами на начало 2010 года. Торговые потери участники союза восприняли без протестов, согласившись с официальной статистикой ООН.

В марте в Москве прошла рабочая встреча членов комиссии Таможенного союза – вице-премьера Игоря Шувалова, белорусского вице-премьера Андрея Кобякова и первого вице-премьера Правительства Казахстана Умирзака Шукеева. Главным результатом этой встречи стала договоренность о механизме зачисления и распределения импортных таможенных пошлин. Пошлины участников Таможенного союза будут распределяться следующим образом: РФ достанется 87,97% всех пошлин, Казахстану – 7,33%, Белоруссии – 4,7%.

КоммерсантЪ

В Петербурге разрешат продавать кенгурятину

Россия сняла запрет на ввоз мяса кенгуру. Его ввели еще летом прошлого года, когда в одной из партий мяса обнаружили сальмонеллу.

Конечно, кенгурятину – не самый популярный продукт на столах у горожан. В Северной столице полки магазинов от экзотического мяса и раньше не ломались, да и в

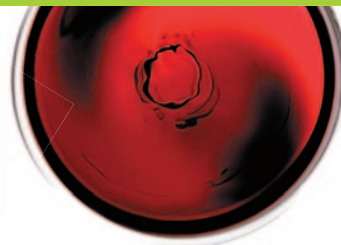


SIAL 2010

The Global Food Marketplace 17 – 21 октября 2010

NEW TRENDS 2010: CATCH THEM ALL!*

Закажите Ваш бэдж на сайте www.sial.fr

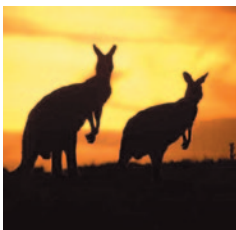


Выставочный комплекс Paris Nord Villepinte (Париж, Франция) www.sial.fr

***Новые тенденции 2010: Будь в курсе!**

Промосалон-Россия
Телефон/факс +7 495 787 42 19
Email : russia@promosalons.com





меню ресторанов его трудно найти. Но, оказывается, Россия – крупнейший покупатель этого мяса. Правда, почти все оно дальше Дальнего Востока не поступает. Там его используют в качестве добавки при изготовлении колбас, сосисок и другой подобной продукции – в основном, потому что оно дешевле говядины и свинины.

«В Петербурге мы продавали только небольшие партии для ресторанов экзотической кухни, – сообщил менеджер компании, занимавшейся поставкой мяса кенгуру. – Промышленных закупок не было. Но после запрета на ввоз куриного мяса, обработанного хлором, местные промышленники вполне могут найти ему замену на Зеленом континенте».

Кстати, продавцы были обеспокоены тем, что спрос на мясо кенгуру падает. Многие оттапливали сама мысль, что они поедают милых сумчатых, с которыми с детства знакомы по популярному сериалу «Скиппи». Тогда решили объявить конкурс на новое название кенгуриатины. Победитель предложил впрямь именовать ее австралятина.

www.meatinfo.ru

В ТС Казахстан сделает ставку на мясо

В Таможенном союзе (ТС) Казахстан сделает ставку на экспорт мяса, заявил вице-министр сельского хозяйства Арман Евниев.



«Казахстан сделает ставку на экспорт мяса, в первую очередь в Россию. Это более 1 млн тонн в год. В ТС каждый должен производить ту продукцию, которая получается с лучшим качеством и по более низкой цене. У нас однозначно лучше возможности по сравнению с Россией или Беларусью по производству мясной продукции, – сообщил он. – Наше конкурент-

ное преимущество – это натуральность и качество продукта. Если сегодня Россия лидирует по импорту в основном замороженного мяса, то по мере наращивания наших возможностей мы можем предоставить рынку Союза уже более качественное свежее охлажденное мясо. Технологические возможности для этого есть, и мы рассчитываем уже в пятилетний период достичь реальных результатов. Ежегодный объем поставок мяса в перспективе планируется довести до 200 тыс. тонн в год».

По его словам, для этого нужно решить вопросы соответствия международным стандартам. Нужен комплекс мер, начиная от обязательного забоя скота на специально отведенных для этого убойных пунктах, площадках, мясокомбинатах. Плюс к этому другие требования к ветеринарной безопасности, государственной инспекции в области ветеринарии, идентификации скота, вакцинации и т. д.

Напомним, что немного ранее ввоз мяса в Россию был разрешен четырем казахстанским областям, благополучным по ящуру: Мангистауской, Костанайской, Северо-Казахстанской и Акмолинской.

www.profinance.kz



Унификация законодательства о ветеринарии

Страны Таможенного союза планируют создать единое ветеринарное пространство, предполагающее унификацию норм и функций, сообщил заместитель руководителя Россельхознадзора, главный ветеринарный инспектор России Николай Власов.

По данным специалистов, на сегодняшний день между главными ветинспекторами Беларуси, Казахстана и России существует договоренность о создании единой базы данных по ветеринарным требованиям к складам хранения, холодильникам, предприятиям переработки мяса птицы. Кроме того, создается международная система аккредитации ветлабораторий.

По предварительной договоренности аттестацию лабораторий возьмет на себя республиканская лаборатория Беларуси, создание информационной системы – Россия, а в Казахстане, скорее всего, будет располагаться единая инспекционная служба, которая будет проверять

предприятия как в странах Таможенного союза, так и за рубежом.

Николай Власов признает, что в России существуют проблемы с излишним администрированием функций ветслужбы. «Идеальной системы надзора пока что в мире нигде не существует», – сказал он в связи с этим.

В частности, есть проблемы с разделением российской ветеринарной службы на федеральную и региональные, каждая из которых обладает надзорными полномочиями. На сегодняшний день, как сообщил Власов, вопросы по излишнему администрированию рассматриваются рабочей группой по реформированию надзорно-контрольных функций в области ветеринарии, и уже в июне ожидается выход первого законопроекта. Это будет усеченная версия закона о ветеринарии, единственная задача которой – перераспределение полномочий между федеральным центром и субъектами в области ветеринарии. Работа будет продолжаться, в том числе и по линии Таможенного союза.

Казах-Зерно

Голландские ученые вырастили искусственное мясо

Группа голландских ученых из университетов Эйндховена и Маастрихта успешно провела эксперименты по выращиванию свинины в пробирке. По словам исследователей, технология пока еще несовершенна, однако уже в скором времени можно будет получать готовые стейки без использования настоящей свинины и говядины.

Ученые извлекли из мышц живой свиньи миобласты, которые способны превращаться в мышечную ткань для восстановления поврежденных участков. Миобласты были помещены в питательное вещество, созданное на основе крови животного. Исследователям удалось получить в итоге мягкую мышечную массу. Пока она мало похожа на привычное мясо, однако ученые намерены продолжить работу по ее улучшению.

Проект поддерживают Правительство Нидерландов и сосисочный гигант Stegeman. Идея выращивания искусственного мяса также нравится защитникам прав животных и вегетарианцам. По прогнозам сосиски с таким мясом покупатели увидят уже через пять лет.



«Крестьянские Ведомости»

Страны БРИК подписали декларацию о сотрудничестве

Главы аграрных министерств Бразилии, России, Индии и Китая (БРИК) подписали декларацию, которая подразумевает реализацию четырех направлений многостороннего сотрудничества.

Как указала министр сельского хозяйства РФ Елена Скряник, в первую очередь речь идет о создании сельскохозяйственной информационной базы стран БРИК, которая позволит увеличить сельскохозяйственный оборот между странами. Она будет содержать информацию,



основанную на балансах производства и потребления продукции сельского хозяйства, данные о росте населения стран, что позволит проводить всесторонний анализ состояния продовольственной безопасности стран БРИК. Помимо этого в документе указывается на необходимость разработать общую стратегию обеспечения питания наиболее уязвимых слоев населения. Отмечается, что 42% (2,83 млрд человек) мирового населения проживает в странах БРИК и существенная его часть относится к уязвимым группам, которые нуждаются в государственной поддержке. Главы агроминистерств стран в связи с этим обозначили необходимость обмена опытом в области производства и создания социальных систем снабжения.

Двумя другими пунктами декларации обозначены сокращение негативного воздействия изменения климата на продовольственную безопасность и адаптацию сельского хозяйства к глобальным климатическим изменениям, а также развитие сотрудничества в области сельскохозяйственных технологий и инноваций. В связи с этим БРИК считает необходимым создать механизм передачи и распространения технологий, а также содействовать применению развивающимися странами ресурсосберегающих технологий. Главы аграрных министерств БРИК призывают развитые страны оказывать развивающимся государствам техническую и финансовую поддержку по противодействию изменению климата.

Согласно экспертным оценкам, в ближайшие несколько лет именно экономикам этих четырех стран предстоит обеспечить позитивное воздействие на динамику развития мирового хозяйства.

www.agronews.ru

Событие: **IX-й МЕЖДУНАРОДНЫЙ ФОРУМ «МЯСНАЯ ИНДУСТРИЯ»**

Самые значимые события мясной и молочной отраслей России, определяющие стратегию их развития, – IX-й МЕЖДУНАРОДНЫЙ ФОРУМ «МЯСНАЯ ИНДУСТРИЯ» и VIII-й МЕЖДУНАРОДНЫЙ ФОРУМ «МОЛОЧНАЯ ИНДУСТРИЯ» прошли 16-19 марта в Москве.

Движение есть. Вопрос в направлении

Около 300 компаний из 24 стран, в числе которых Россия, Германия, Италия, Украина, Франция, Австрия, Голландия и другие, продемонстрировали свои достижения в области пищевой индустрии. Форумы посетили 17 200 специалистов, площадь экспозиции составила 12 тыс. м².

Впервые к участникам присоединилась Ассоциация сельхозпроизводителей Франции ADEPTA, члены которой, компании CHARRIAU, EUROBINOX, GROUPE SIT, LA BUVETTE, SERAC, TECNAL, THIMONNIER, MECAPLASTIC и другие, представили свою продукцию, оборудование и технологии.

В этом году на одной площадке с форумом было решено провести международные выставки «Холодильное оборудование для пищевой промышленности», «Индустрия замороженных продуктов», а также выставку-салон «ИНДУСТРИЯ УПАКОВКИ».

Деловая часть традиционно включала научно-практические конференции, семинары, круглые столы, мастер-классы, конкурсные и экскурсионные программы.

При попытке сопоставить нынешнее состояние двух отраслей участникам пресс-конференции по случаю открытия форумов пришлось признать, что положение дел в мясной индустрии не так хорошо, как у коллег из молочной сферы. «Из-за сложной системы дифференцирования мясной продукции медленными темпами идет подготовка нового технического регламента. Например, до сих пор разработ-

ки документов не пришли к единому мнению, какое определение термина “мясо” будет наиболее верным, – отметил **председатель Совета Мясного союза России Иосиф Рогов**. – Основной проблемой по-прежнему остается нехватка крупного рогатого скота. Мясного скотоводства в стране практически нет. Для его создания требуются годы и достаточное количество средств, а их в отрасли не хватает».

Обсуждение путей развития животноводства и птицеводства продолжилось на научно-практической конференции. По словам Иосифа Рогова, животноводство в стране развивается однобоко. Основной прирост в 5-7% идет за счет свинины и птицы. При этом отмечено снижение общего уровня потребления мяса: в одной только Москве падение составило 2% по сравнению с предыдущим годом.

В центре внимания участников конференции оказались создание технического регламента, действие принятого недавно закона о торговле, политика импортозамещения, а также негативные кризисные явления – недоступность кредитов, растущие долги, кадровые проблемы, и обозначение направлений развития в России мясного скотоводства, основой которого должно стать активное внедрение инноваций.

Темой еще одной научно-практической конференции стало социальное питание и значение мяса в рационе современного человека. «Жирные кислоты,



которые подразделяются на насыщенные, мононасыщенные и полинасыщенные, должны поступать в организм в равных количествах, а иначе начнутся проблемы со здоровьем. Сегодня россияне потребляют много – более 35% – жира, наблюдается тенденция к увеличению в рационе содержания белка. Недостаточен уровень потребления молока и кефира, зато потребление сахара намного выше нормы!» – обрисовал ситуацию **заместитель директора ГУНИИ питания РАМН Александр Батурин**.

Специалисты обсудили основные задачи государственной политики в области здорового питания, основные среди которых – увеличение производства мясных и молочных продуктов с пониженным содержанием жира, органических продуктов, создание системы здорового детского питания. На сегодняшний день в стране выпускается менее 1% диетических функциональных продуктов.

Кроме того, на «Мясной индустрии» прошел конкурс-шоу профессионального мастерства обвальщиков «Рациональная и эффективная разделка свиных туш», а последний день работы форума был ознаменован торжественной церемонией вручения наград представителям передовых предприятий мясной индустрии – победителям конкурса на лучшую продукцию.

Организаторами мероприятия выступили компания «Глобал Экспо», Молочный союз России, Мясной союз России, Росптицесоюз, Национальная конфедерация упаковщиков, Российский союз предприятий холодильной промышленности. Поддержку форумам оказывает Министерство сельского хозяйства РФ, Правительство Москвы и ТПП РФ. **MC**

Около 300 компаний из 24 стран продемонстрировали свои достижения в области пищевой индустрии. Форумы посетили 17 200 специалистов, площадь экспозиции составила 12 тыс. м².



Гость: **Мушег Мамиконян**,
президент Мясного союза России

Автор: **Виктория Загоровская**

Guest:



Musheg Mamikonian,
President of Meat
Union of Russia

Author:



Victoria Zagorovskaya

We and the World: the balance of the interests

Modern Russian economy in general, and meat and meat products market in particular, can develop only under condition of active co-operation with the global market. The choice of development strategy should account for the changing global environment and vary with the global trends.

President of Meat Union of Russia, Musheg Mamikonian – concerning global and Russian features of meat market and factors influencing its development in nearest few years.

– Musheg Lorisovich, how do you think, what are the trends of global meat market that influence the state and development of Russian market? What are the features of Russian market?

– The main trend of the modern global market – increasing meat and meat products consumption by people of China. Thus, according to forecasts, global meat consumption by 2015 will increase by 21.3%, and two thirds of the growth belong to China.

Мы и мир: баланс интересов

Современная российская экономика в общем и рынок мяса и мясопродуктов в частности могут развиваться лишь при активном взаимодействии с мировым. Выбор стратегии развития должен учитывать меняющуюся мировую конъюнктуру и корректироваться в зависимости от общемировых тенденций.

Президент Мясного союза России **Мушег Мамиконян** – о мировых и российских особенностях рынка мяса, а также факторах, которые определяют его развитие на ближайшие несколько лет.

– **Мушег Лорисович, расскажите, какие тенденции мирового рынка мяса оказывают влияние на состояние и развитие российского? И какие особенности присущи рынку России?**

– Основная тенденция современного мирового рынка – рост потребления мяса и мясных продуктов жителями Китая. Так, по прогнозам объем мирового потребления мяса к 2015 году увеличится на 21,3%, и две трети роста относятся к Китаю.

Данная тенденция ведет к увеличению поставок в Китай американской мясной продукции, прежде всего мяса птицы, при одновременном сокращении объема импорта курятины из США в Россию. В прошлом году Россия впервые закупила меньше американского мяса птицы, чем Китай, который сегодня является главным покупателем продукции.

Изменение конъюнктуры мирового рынка, означающее конец эпохи дешевого импорта, – главный фактор, по-

вышающий конкурентоспособность отечественных производителей и ограждающий потребителей от дешевого некачественного мяса.

На мировом рынке неоднократно возникала ситуация, когда Аргентина в попытке снизить цены на продовольствие на внутреннем рынке страны вводила ограничения на экспорт говядины. Так было в 2004 году, так произошло и в 2010-м. Мы видим, что поступающие таким образом партнеры стран Латинской Америки перекладывают часть социальной напряженности на другие страны, рынки которых зависят от поставок мяса из Аргентины.

Помимо того, что ситуация на международном рынке определяется социально-экономическим развитием отдельных стран, торговля мясом во

This trend effects in increase of American meat supply poultry, first of all, to China, and curtailing of chicken import to Russia from the USA. Last year, for the first time, Russia purchased less American poultry than China – the leading consumer of this product for the present day.

Change of global market environment meaning the end of cheap import epoch, – the main factor supporting competitive ability of home producers and hedging consumers from cheap off-grade meat.

Global market has not once witnessed the situation when Argentina trying to reduce food prices at domestic market introduced restrictions for beef exports. This happened in 2004 and in 2010. We see that doing so, partners of Latin America countries transfer part of social tension to other countries whose markets depend upon Argentina meat import.

Apart from the fact that situation at the global market is determined by social and economic development of individual countries, meat trade mostly depends upon epizootic situation, and is subject to administrative risks, on of which is export banning.

On this basis we can make conclusion regarding shrinking of meat production import at Russian market with the purpose of independency and food safety of the country. The main role here must belong to the Government of Russia, adopting import substitution policy and supporting efficient poultry and hog breeding farms.

Here, we are to be guided by the strategy of Russian agro-industrial sector development, rather than the food safety doctrine accounting for the level of market saturation with home made production, which eventually would make producers enter the global market and not confine themselves to import substitution.

I am sure that the major Russian companies, claiming to be the leaders of the industry should start exploring the markets of other countries this day. First of all, they need to pay attention to Indo-China and Arab states which suffer from grain shortage and are need of cattle fodder.

Special attention of market competitors should be paid to the segment of conserved products: within the period of last 10 years the global market of conserved poultry has tripled. There is a demand for poultry preserves both in countries with low purchasing power and in developed and in the developing countries. Apart from that, domestic poultry producers and meat processors have not introduced any specialized brand of domestic poultry preserves to the market.

I would like to emphasize that in Russia should exist an alternative for sale of excess poultry if such appears. Underestimation of prospects of global sale and export is our first serious omission. The second – misconception of existing need for industrial production of large poultry fit for further butchering rather than producing certain averaged chicken weighting 1.5 kg. If 30-40% of home production will be aimed at large poultry, it would enable significant increasing its efficiency via enhancing of labor productivity, reduction of most part of unreasonable expenses and change of ratio of bone products and muscular tissue of poultry (the greater is the muscle bulk on a skeleton the greater is the production and procession efficiency).

Unfortunately, instead of this, Russian poultry processors hope for positive decision of the Government in response to their succeeding requests to set home market free from imported products. But importing curtailing may and should be achieved by not only administrative measures but also by company competitiveness enhancement due to implementation of innovative technologies, increasing of productivity, improving of consumer properties of final products.

– What were the relationships between Russia, EU and CIS countries in the area of meat supply recently? What do they depend on?

– Economic climate between CIS countries is determined by the level of veterinary control and epizootic

многое зависит от эпизоотической ситуации, а также подвержена административным рискам, среди которых – введение запрета на экспорт.

На основании этого можно судить о значении сокращения объемов импортной мясной продукции на российском рынке для обеспечения независимости и продовольственной безопасности страны. Главная роль здесь должна принадлежать Правительству России, целенаправленно проводящему политику импортозамещения и поддерживающему эффективные птицеводческие и свиноводческие хозяйства.

При этом необходимо ориентироваться не на доктрину продовольственной безопасности, которая определяет уровень достаточного обеспечения рынка отечественной продукцией, а на страте-

гию развития агропромышленного сектора России, что позволит производителям не ограничиваться замещением импорта, а искать возможности выхода на мировой рынок.

Я уверен, что крупные российские компании, которые претендуют на звания лидеров отрасли, должны уже сегодня начинать осваивать рынки других стран. В первую очередь следует обратить внимание на страны Индокитая и арабские страны, которые испытывают нехватку зерна и нуждаются в кормах для скота.

Особое внимание участникам рынка стоит уделить сегменту консервированной продукции: за последние 10 лет объем мирового рынка консервов из мяса птицы вырос в три раза. Спрос на консервы из птицы существует не только

в странах с низкой покупательной способностью населения, но также в развитых и развивающихся странах. Между тем отечественные птицеводы и мясопереработчики не вывели на рынок ни одной специализированной марки качественных консервов из мяса птицы.

Отмечу также, что в России должна существовать альтернатива для сбыта излишка мяса птицы при его возникновении.

Недооценка перспектив, которые открывает международная торговля и экспорт, – наше первое серьезное упущение. Второе – недопонимание существующей потребности в промышленном производстве крупной, удобной для последующей разделки птицы в противовес выпуску некой усредненной курицы весом 1,5 кг. Если 30-40% российского про-

situation in the country in general and in individual regions rather than economic feasibility considerations.

Difficulties in relationships with CIS countries are generally associated with the products for which Russian market is closed, and ingress of the above products to Russian market through the border of friendly nation.

No significant changes in trade pattern and volumes have taken place and are expected.

As for EU countries relationships I believe that trade of end meat products accompanied by reduction of raw stores share that is associated with decreasing quotas and high duties for purchase of import raw meat in Russia will enhance.

European companies will certainly take the opportunity to present end meat products at Russian market, to increase sales volumes, enlarge range of presented products. Especially as consolidation of retail sale will enable cooperation with major European producers, carrying out promotional activities in shops. I suppose, that such projects will significantly influence the market of end meat products in Russia in the nearest five years.

– How far is Russian meat market attractive for foreign investors and will their interest grow?

– At the level of financial support rendered by Russian government to perspective investment projects in

the area of poultry and hog husbandry projects implementation must be interesting for both Russian and foreign producers. Favourable conditions are created for them. And the task of each individual company or investment fund, commercial bank is to assess risks and treat correctly technology issues of project implementation.

In return our government protects interests of investors through mechanism of market price maintaining, i.e. reduction of quotas and increase of duties that makes system of companies planning efficient, enable accurate assessment of projects payback periods.

– How can the creation of Custom Union affect relationships in meat sales between member countries?

– Formally it will be difficult to agree such foreign trade parameters as quotas and duties. I suppose that government mobility in making decisions for foreign trade control will decrease.

There will not be any changes from economic point of view. Advantages provided by the Union for Kazakh, Belorussian, Russian business are available for meat industry in either case: trade between these three countries is not restricted.

I do not see in Kazakh and Belorussian markets any potential that may be used by Russian meat producers,

изводства будет ориентировано на крупную птицу, это позволит значительно повысить его эффективность за счет увеличения производительности труда, сокращения большей части нерациональных расходов и, конечно, изменения соотношения долей костной части и мышечной ткани птицы (чем больше наращенная на скелет мышечная масса, тем соответственно выше эффективность производства и переработки).

К сожалению, вместо этого российские птицеперерабатывающие предприятия уповают на положительное решение правительства в ответ на их просьбы в очередной раз освободить рынок от импортной продукции. Но сокращения импорта можно и должно добиваться не только административными мерами, а еще повышением уровня конкурентоспособности компании за счет внедрения инновационных технологий, увеличения производительности, улучшения потребительских свойств конечной продукции.

Мушег Мамиконян:

«Европейские компании обязательно воспользуются удачным временем для вывода на российский рынок готовых мясных продуктов, увеличения объемов продаж, расширения представленного ассортимента. Тем более что консолидация розничной торговли позволит им сотрудничать с крупными производителями Европы.»

– Как складывались в последнее время торговые отношения между Россией, странами ЕС и СНГ в области поставки мяса? От чего они зависят?

– Экономический климат между странами СНГ в большей степени, чем со-

ображения экономической целесообразности, определяет уровень ветеринарно-контроля, а также эпизодическая ситуация в целом по стране и в отдельных регионах.

Сложности в отношениях со странами СНГ связаны, как правило, с тем, что время от времени к ним попадает продукция из стран, для которых рынок России закрыт, и затем через границу с дружественным государством проникает к нам.

Никаких существенных изменений в структуре и объемах торговли не происходило и не ожидается.

В отношениях со странами ЕС, полагаю, будет наращиваться торговля конечными мясными продуктами при сокращении доли мясного сырья, что связано с уменьшающи-

ми квотами и высокой пошлиной, установленной на покупку импортного мясного сырья в России.

Европейские компании обязательно воспользуются удачным временем для вывода на российский рынок готовых

much less, they are nowadays open to much more important and interesting possibilities.

– What are your expectations regarding development trends at domestic meat market in general?

– We are in the third year of world crisis. My opinion is that consumption of red meat (beef and pork) will continue stagnating, while white one, on the contrary, will enhance, at that growth will achieve 3-5% except for the first quarter of 2010 when consumption drop is traditionally observed. The share of white meat consumption as against red one will grow, and poultry meat will occupy 45% of all meat market in the medium-term outlook, i.e. almost each second meat kilogram will be white one.

High prices for beef at international market and significantly high taxes determine high price for beef being imported in Russia. Finally beef price will be permanently higher than pork one, that will result in reduction of beef consumption in favor of poultry and pork. This trend will result in extreme improvement of situation at Russian market, since hog husbandry competitive nowadays will finally obtain new market.

It may be expected that meat market in the medium-term outlook will be organized as follows: 45 % will be taken by poultry meat, about 35% – by pork and remaining 20% – by beef. **ms**

Musheg Mamikonian:

«European companies will certainly take the opportunity to present end meat products at Russian market, to increase sales volumes, enlarge range of presented products. Especially as consolidation of retail sale will enable cooperation with major European producers».

мясных продуктов, увеличения объемов продаж, расширения представленного ассортимента. Тем более что консолидация розничной торговли позволяет им сотрудничать с крупными производителями Европы, проводить масштабные промоакции в магазинах. Я думаю, что в ближайшие 5 лет подобные проекты будут существенно влиять на рынок конечных мясопродуктов в России.

– Насколько привлекателен мясной рынок России для иностранных инвесторов и будет ли расти их интерес?

– При том уровне финансовой поддержки, которую оказывает Правительство РФ перспективным инвестиционным проектам в области птицеводства и свиноводства, их реализация должна быть интересна как российским, так и зарубежным производителям. Для них созданы хорошие условия. И уже задача каждой отдельной компании или же инвестиционного фонда, коммерческого банка – просчитать возможные риски и грамотно подойти к технологической части реализации проекта.

Со своей стороны наше государство защищает интересы инвесторов через механизм поддержания цены на рынке, то есть уменьшение квот и увеличение

пошлин, что делает эффективной систему планирования компаний, позволяя им максимально точно оценить сроки окупаемости проектов.

– Каким образом с созданием Таможенного союза изменятся отношения в торговле мясом стран-участниц?

– Формально будет затруднительно согласовывать такие внешнеторговые параметры как квоты и пошлины. Думаю, что мобильность правительства при принятии решений в области регулирования внешней торговли уменьшится.

В экономическом отношении никаких изменений не произойдет. Преимущества, которые дает союз казахскому, белорусскому, российскому бизнесу, мясной сектор имеет и вне его: торговля между тремя странами не ограничена.

Я не вижу в рынках Казахстана и Белоруссии потенциала, который могли бы использовать мясопроизводители России, тем более что перед ними сегодня открываются куда более широкие и интересные возможности.

– Как Вы оцениваете перспективы роста отечественного рынка мяса в целом?

– Идет третий год мирового кризиса. По моему прогнозу потребление крас-

ного мяса (говядина и свинина) продолжит стагнировать, а белого (птицы), напротив, расти, причем рост составит 3-5%, за исключением первого квартала 2010 года, в котором традиционно наблюдается спад потребления. Доля потребления белого мяса по отношению к красному будет увеличиваться, и в среднесрочной перспективе мясо птицы займет до 45% всего мясного рынка, то есть практически каждый второй килограмм съеденного мяса будет белым.

Высокая цена на говядину на международном рынке и достаточно серьезные пошлины предопределяют высокую цену импортируемой в Россию говядины. Наконец-то цена на нее установится стабильно выше уровня цены на свинину, что приведет к уменьшению потребления говядины в пользу птицы и свинины. Данная тенденция крайне положительно отразится на рынке России, так как конкурентное на сегодня промышленное свиноводство в результате получит новый рынок сбыта продукции.

Можно ожидать, что мясной рынок в среднесрочной перспективе будет формироваться в следующих пропорциях: 45% займет мясо птицы, около 35% – свинина и оставшиеся 20% – говядина. **ms**



Author:

**Elena Tyurina,**
Director GeneralCompany: **Agricultural
Marketing Institute,**
tel: +7 (495) 710-11-19;
+7 (495) 710-12-64
e-mail: info@apkmarket.ru

Meat market in Russia: the concept has changed

Summarizing the results of 2009 fresh meat overall production in Russia increased by 7%, at that, highest growth rate was traditionally observed for poultry meat: 12% increase. Pork production increased by 9%, while beef production reduced by 3% as it was during recent five years. By our estimates, total 6.4 million tons of fresh meat carcass weight was produced in Russia.

Stable growth of poultry meat production in Russia has been observed since 1999, as after 1998-crisis market faced import products deficiency and the result thereof was dynamic process of import substitution. Production has increased more than twice since that time. First of all, this is associated with value of broiler meat market for investors because of short payback period. Moreover, broiler meat is more popular for end consumer, since it is of cost advantage as compared to the rest kinds of fresh meat: it is approximately 40% cheaper than bone-in pork and beef, and this difference is even larger for fillet.

Мясной рынок России: концепция изменилась

По итогам 2009 года объем производства мясного сырья в России вырос на 7%, при этом наибольшие темпы роста традиционно зафиксированы на рынке мяса птицы: прирост составил 12%. Производство свинины увеличилось на 9%, а производство говядины, как и в последние пять лет, снизилось на 3%. Всего, по нашей оценке, в России произведено 6,4 млн тонн мясного сырья в убойном весе.

Устойчивый рост производства мяса птицы в России наблюдается с 1999 года, так как после кризиса 1998 года на рынке возник дефицит импортной продукции и начался активный процесс импортозамещения. За это время производство увеличилось более чем в два раза. Прежде всего, это связано с тем, что ры-

нок мяса бройлеров привлекателен для инвесторов в связи с коротким периодом окупаемости. Кроме того, мясо бройлера более востребовано конечным потребителем, потому что имеет серьезное ценовое преимущество относительно других видов мясного сырья: оно примерно на 40% дешевле свинины и говядины, если сравнивать мясо на кости, а по филе разница в цене еще больше.

Можно сказать, что именно ценовая привлекательность, более низкая стоимость производства и быстрый период окупаемости инвестиционных проектов позволили серьезно увеличить объемы производства мяса птицы в России. До 2012 года мы ожидаем дальнейшее увеличение производства мяса бройлера. Ожидается прирост около 35-40% к текущему уровню.

Если говорить о рынке свинины, надо учитывать, что долгое время он был импортоориентирован. Однако 2005 год был объявлен годом свиньи, была разработана программа развития свиноводства и в 2006-2007 годах произошел серьезный рост инвестиционной активности: появились новые инвесторы, ряд компаний заявили о проектах строительства и реконструкции свинопольных комплексов. Первые результаты стали видны уже через два года: в 2008 году объемы производства начали увеличиваться и, как я уже говорила, в прошлом году рост составил 9%.

Среди крупных инвесторов можно выделить лидера сегодняшнего рынка – агропромышленный холдинг «Мираторг», а также таких крупных инвесторов, как группа компаний «Агро-Белогорье»,



We can conclude that it is cost efficiency, lower production cost and short payback period of investment projects that enabled increasing significantly overall production of poultry meat in Russia. We expect further growth of broiler meat production up to 2012. This growth is assumed to be about 35-40% as against today's level.

If talking of pork market, its long-term import orientation should be accounted for. However, 2005 was declared a pork year, hog breeding program was developed, and 2006-2007 were marked by significant growth of investment activity: new investors appeared, number of companies announced projects of building and modernization of hog breeding facilities. The first results were seen as late as in two years: in 2008 overall production started increasing and, as I have already said, this growth was 9% last year.

Leader of today's market – agro-industrial holding “Miratorg”, as well as such major investors as group of companies “Agro-Belogorie”, “Tcherkizovo” group, agro-industrial complex “Mosseľprom”, “Russkaya svini-na” complex, “Exima” agro-holding may be mentioned among major investors.

It should be noted that increase of overall production as seen today is a result of launching the first of two evolution stages of investment projects. According to trends assessment, growth of pork meat production will be 30% by 2012 with further development.

Moreover, nowadays a number of new projects are planned to be implemented. In this connection Thai investment project shall be mentioned, it is already approved by Moscow region administration and it implies construction of complex in Moscow suburbs to breed 35 thousand hogs per year. According to “Expert Online”, reproduction farm and farm for hog fattening will be located at two 40ha sites in Lukhovitsky region. Hogs for the complex will be brought from Thailand. Building investments will be 40 million US dollars. It is planned to achieve estimated capacity in 2011, more than 100 people will be employed. As late as in 2010 budgets of all levels will receive 35 million rubles from entrepreneurs.

According to Regional Minister of foreign economic relations, Tigran Karakhanov, businessmen from Kingdom of Thailand “suppose that the products will be both for domestic use and export”. “Our Thai friends

группа «Черкизово», АПК «Моссельпром», комплекс «Русская свинина», агрохолдинг «Эксима».

Важно отметить, что увеличение объемов производства, которое мы сегодня наблюдаем, – результат выхода инвестиционных проектов на первый из двух этапов развития. По прогнозам при дальнейшем развитии к 2012 году рост производства мяса свинины составит 30%.

Кроме того, сегодня планируются к реализации ряд новых проектов. Среди них необходимо выделить инвестиционный проект тайландских предпринимателей, уже одобренный правительством Московской области, по постройке в Подмоскovie комплекса для выращивания 35 тыс. свиней в год. Как сообщает «Эксперт Online», ферма для репродукции и ферма для откорма свиней появ-

ятся на двух участках площадью 40 га в Луховицком районе. Животных для свиноводческого комплекса привезут из Таиланда. Инвестиции в строительство составят 40 млн долл. Выход на проектную мощность предполагается в 2011 году, будет создано более 100 новых рабочих мест. Уже в 2010 году в бюджеты всех уровней от предпринимателей будет получено 35 млн руб.

По словам **областного министра внешнеэкономических связей Тиграна Караханова**, предприниматели из Королевства Таиланд «исходят из того, что продукция будет реализовываться не только на российском рынке, но и экспортироваться». «Наши тайландские друзья говорят, что они хотят сделать Россию страной – экспортером свинины», – сказал министр.

Однако такой проект – скорее исключение из правил. Я не думаю, что европейские производители придут на наш рынок. Они очень осторожны и в большинстве своем считают, что работать в России достаточно рискованно. К высоким рискам добавляются проблемы при оформлении земель в собственность, отсутствие льготных программ кредитования для зарубежных компаний.

Полагаю, что скорее в страну придут компании юго-восточной Азии. И не в центральные регионы, а в Сибирь. Говоря о восточных производителях, я имею в виду прежде всего Китай. Более того, недавно уже предпринимались попытки изучения ситуации на российском рынке мяса китайскими компаниями. А раз есть интерес – значит, будет какой-то результат.

say that they want to make Russia pork exporting country", – Minister said.

However, such project is more like an exception to the rules. I don't think European breeders will come to our market. They are very careful and generally suppose that work in Russia is quite risky. Besides high risks there are problems to register ownership for land, absence of privileged credit programs for foreign companies.

I assume that South-East Asia companies are more like to come in the country, and not to the central regions but to Siberia. When mentioning eastern breeders I mean, first of all, China. Even more, there were attempts to study the situation in Russian meat market by Chinese companies recently. And if there is some interest – there is some result.

Meanwhile, our agro-industrial complex (AIC) evokes great interest of Russian investors. Implementation of AIC national project and favourable financing terms for projects being part of public register, that, for sure, reduces payback period and increases their investment value are extra incentive for Russian investors.

Several large Russian meat-processing plants have already started projects implementation, i.e. building or modernization of hog breeding complexes, or introduced projects into near-term development programs.

At that, Russian investors, as a rule, have three options: de-

velopment of its own fresh meat base by meat plant "from zero", modernization of old hog breeding complex, enabling enhancement of available production facilities, culturing, slaughtering and cutting, construction of new enterprise using modern technologies in building, culturing, slaughtering and processing.

The third option is the most popular, since it provides initial design of site to breed cattle, then construction of animal feed-milling plant, cutting and processing premises, register ownership for land. Nowadays largest enterprises develop on the principle of vertically-integrated production. There are various opinions in respect to efficiency of large, medium-sized and small enterprises, and I believe that complete-cycle hog breeding complexes are the most efficient.

As for beef market, as I have already mentioned, further reduction in overall production with respect to 2008 was observed last year.

However, beef cattle breeding program was developed in 2009 assuming financing of beef complexes in Russian regions. Investment projects of various capacities were selected under this program: from 300 up to 300 thousand beeves. And I hope we'll increase beef production by 10% at least by 2012.

There is one issue to be analyzed separately: risks to do business at Russian meat market. Main risk emerged in context of financial



А пока больший интерес агропромышленный комплекс страны вызывает у российских инвесторов. Дополнительным стимулом для российских инвесторов является реализация национального проекта АПК и льготные условия финансирования проектов, которые вошли в государственный реестр, что, естественно, позволяет сократить период окупаемости и повысить их инвестиционную привлекательность.

Несколько крупных российских мясокомбинатов уже приступили к реализации проектов по строительству или реконструкции свинокомплексов или внесли их в ближайшие планы своего развития.

При этом у российских инвесторов, как правило, есть три пути развития: создание мясокомбинатом собственной сырьевой базы «с нуля», реконструкция старого свинокомплекса, которая позволяет расширить имеющиеся мощности по выращиванию, убою и разделке, строительство нового предприятия с использованием современных технологий строительства, содержания, убою и переработки.

Наибольшей популярностью пользуется третий вариант, так как он позволяет изначально спроектировать площадку для выращивания скота, а потом построить комбикормовый завод, помещения для разделки и переработки, приобрести земельные участки в собственность. Сегодня наиболее крупные предприятия развиваются по пути создания вертикально интегрированного производства. Сегодня существуют различные мнения относительно эффективности крупных, средних и мелких предприятий, я считаю, что это наиболее эффективно работают свинокомплексы полного цикла.

Что касается рынка говядины, то, как я уже говорила, в прошлом году отмечается дальнейшее снижение производства относительно 2008 года.

Однако в 2009 году была разработана программа развития мясного скотоводства, в рамках которой предполагается финансирование мясных комплексов в российских регионах. По данной программе отобраны инвестиционные проекты разной мощности: от 300 до 300 тыс. голов КРС. И существует надежда, что к 2012 году мы увеличим производство говядины хотя бы на 10%.

Отдельно хотелось бы остановиться на рисках ведения бизнеса на мясном рынке России. Основной риск, который проявил себя в условиях финансового кризиса, – это недофинансирование запущенных проектов. В прошлом году, особенно в первой половине, мы сомневались в том, что часть действующих инвестиционных проектов будет реализована. Ряд проектов были приостановлены, причем некоторые – уже на стадии покупки маточного поголовья. Сейчас ситуация постепенно выправляется и можно говорить о том, что боль-

crisis is underfunding of launched projects. Last year, especially in its first half, we doubted that part of current investment projects would be implemented. Number of projects were suspended, at that some of them – at the stage of breeding stock purchase. At the moment the situation gets better little by little and it is possible to conclude that majority of investment projects started in 2006-2009 will be implemented.

There is one more significant risk associated with geographical aspect of pork production: there are regions suffering from meat overproduction in time of general deficiency thereof in Russia. Higher competition level in such regions reduces cost efficiency of work and extends projects payback period.

Acceptance of Food Safety Doctrine specifying acceptable percentage of imported products has become one of the major events this year. As for meat products the value shall be 15% at most.

For sure, reduction of import quota, increase of customs duties are leading to gradual reduction of dependence on import products. Reduction of their share in the market enables enhancing production by Russian breeders to occupy place that become available. This serves extra incentive for meat market development as well.

Creation of Customs Union this year gave incentive for Kazakstan producers of meat products to consider

“ It is more like that South-East Asia companies will come to the country, and China first, than careful European breeders. China companies have already made attempts to study the situation at Russian meat market ”.

Russian market as perspective area for supplying products. There are Kazakh projects of meat production and its supply in Russia. I believe that creation of common economic space will contribute to reduction of Russian dependence on far foreign products and will increase trading volumes within Customs Union countries.

Along with reduction of import product share, it is not world market who influences Russian market, but Russian meat market trends govern world situation. Recent example: import ban for US poultry meat induced overproduction growth in the country and forced Americans to accept our conditions on chlorine-free production. Or, for instance, reduction of quotas and, correspondingly, meat volumes, traditionally bought from Brazil, results in reduction of world market demand that can drop prices in its turn.

At the same time enhancement of Russian production brings enlargement of product range and a certain decrease of factory price at domestic market because of growth of competition between Russian producers.

At the moment the main thing is to do our best to prevent the situation to get worse. And the major issue here is state funding and control of meat market, including timely response to any changes in market situation. **ms**

шинство инвестиционных проектов, которые были запущены в 2006-2009 годах, все-таки будут реализованы.

Еще один существенный риск связан с географическим аспектом производства свинины: есть регионы, где ощущается перепроизводство мяса, при общем дефиците в целом по России. Более высокий уровень конкуренции в этих регионах снижает рентабельность работы и удлиняет сроки окупаемости проектов.

Одним из главных событий этого года стало принятие доктрины продовольственной безопасности, в которой установлен допустимый процент импортной продукции. По мясной продукции показатель не должен превышать 15%.

Сокращение квот на импорт мяса, повышение таможенных пошлин естественно ведут к постепенному уменьшению зависимости от импортной

продукции. Уменьшение ее доли на рынке позволяет отечественным производителям увеличивать объемы производства, занимая освобождающуюся нишу. И это также служит дополнительным стимулом для развития мясного рынка.

Создание в этом году Таможенного союза дало стимул производителям мясной продукции Казахстана рассматривать российский рынок как перспективный для поставок сюда продукции. Существуют проекты производства мяса в стране и его поставок в Россию. Полагаю, создание единого экономического

пространства будет способствовать снижению зависимости российского рынка от мясной продукции дальнего зарубежья и увеличит обороты торговли в рамках стран Таможенного союза.

Со снижением доли импортной продукции уже не мировой рынок влияет на

российский, а тенденции мясного рынка России влияют на ситуацию в мире. Недавний пример: запрет поставок мяса птицы из Америки вызвал в этой стране кризис перепроизводства и вынудил американцев принять наши условия по производству продукции без применения хлора. Или, например, сокращение квот и соответственно традиционно закупаемых у Бразилии объемов мяса приводит к уменьшению спроса на мировом рынке, что, в свою очередь, может повлиять на снижение на нем цен.

Одновременно увеличение российского производства ведет к расширению ассортимента продукции и некоторому снижению отпускной цены на внутреннем рынке, так как растет конкуренция между российскими производителями.

Теперь главное – сделать все возможное для того, чтобы ситуация не изменилась в худшую сторону. И здесь, конечно, основной вопрос заключается в государственном финансировании и регулировании мясного рынка, в том числе своевременном реагировании на изменения ситуации на рынке. **ms**

«Скорее в страну придут не осторожные европейские производители, а компании Юго-восточной Азии, прежде всего, Китай. Недавно уже предпринимались попытки изучения ситуации на российском рынке мяса китайскими компаниями».



Автор: **Юрий Ковалев**,
генеральный директор Национального
союза свиноводов

Author:



Yury Kovalev,
Managing Director of National
Hog Breeders Union

Development of hog breeding: results and prospects

As all the agricultural sector is involved in public discussion regarding the adopted «Food safety doctrine», I would like to answer to those opponents who do not want to believe that home producers even with substantial state support are able at a large-scale to substitute import by high-grade and affordable goods, pork, in particular.

Within the period from 1992 to 2005 annual pork production decreased almost twice: from 2.8 to 1.5 mil tons of slaughter weight. However, first, as an outcome of National Project and then of State Program, by the production increased by 700 thous. tons and amounted to 2.2 mil tons. Moreover, forecasts of Hog Breeders National Union let us state that according to most conservative computations in the nearest three years home production will increase by another 500 thous. tons and by 2012 will practically reach the level of 1992: 2.7-2.8 mil tons per year. I would like to make a point that this figure is a result of analysis for acting hog farms and those being repaired and constructed without consideration of the planned ones.

Almost 100% of growth is provided by industrial hog breeding, which by 2012 will increase four times as compared to 2005, reaching the level of

Развитие свиноводства: итоги и перспективы

С учетом того что весь аграрный сектор сейчас вовлечен в общественную дискуссию о принятой «Доктрине продовольственной безопасности», я хотел бы ответить тем оппонентам, которые категорически не верят в то, что отечественные производители даже при ощутимой поддержке государства в состоянии обеспечить масштабное импортозамещение качественными и доступными продуктами, мясом свинины в частности.

С 1992 по 2005 годы ежегодное производство свинины сократилось практически в два раза: с 2,8 до 1,5 млн тонн в убойном весе. Однако в результате реализации сначала Нацпроекта, а затем Госпрограммы к 2009 году производство выросло на 700 тыс. тонн и достигло 2,2 млн тонн. Более того, прогнозы Национального союза свиноводов позволяют утверждать, что по самым консервативным подсчетам в ближайшие три года отечественное производство вы-

растет еще почти на 500 тыс. тонн и к 2012 году практически достигнет уровня 1992 года: 2,7-2,8 млн тонн в год. Отмечу, что эта цифра – результат анализа объемов только действующих, реконструируемых и строящихся свинокомплексов, без учета вновь планируемых.

Практически 100% прироста обеспечивает промышленное свиноводство, которое к 2012 году вырастет по сравнению с 2005 годом в четыре раза, также достигнув уровня 1992 года. Четырехкратное увеличение индустриального производства принципиально изменит структуру рынка отечественного предложения мяса свинины, шпига, субпродуктов, то есть всего того, что сегодня требует промышленная мясопереработка. Отмечу, что в рейтинг 16 крупнейших от-

ечественных компаний, занимающихся промышленным производством, входят как те, которые сравнительно давно занимаются свиноводством («Продо Менеджмент», Пермский свинокомплекс и др.), так и созданные в рамках Нацпроекта («Мираторг», «Агро-Белогорье», группа «Черкизово», «Белгородский бекон» и др.). Кстати, 15 из 16-ти входят в Национальный союз свиноводов. А всего мы объединяем более 70% промышленного производства мяса свинины, обеспечивая более 85% всех годовых приростов последних лет.

Говоря о предстоящих 2010-2012 годах, необходимо учесть, что Союз провел адресный мониторинг компаний, обеспечивающих более 95% прироста в производстве свинины, и именно эти

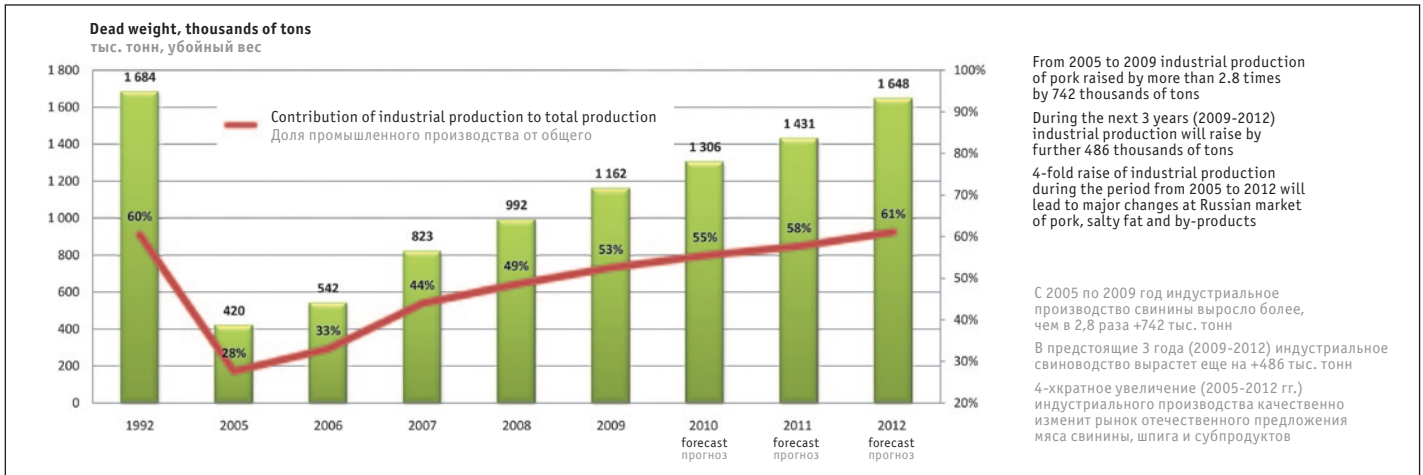


Diagram 1. Industrial Production of Pork

График 1. Промышленное производство мяса свинины

From 2005 to 2009 industrial production of pork raised by more than 2.8 times by 742 thousands of tons
 During the next 3 years (2009-2012) industrial production will raise by further 486 thousands of tons
 4-fold raise of industrial production during the period from 2005 to 2012 will lead to major changes at Russian market of pork, salty fat and by-products

С 2005 по 2009 год индустриальное производство свинины выросло более, чем в 2,8 раза +742 тыс. тонн
 В предстоящие 3 года (2009-2012) индустриальное свиноводство вырастет еще на +486 тыс. тонн
 4-кратное увеличение (2005-2012 гг.) индустриального производства качественно изменит рынок отечественного предложения мяса свинины, шпига и субпродуктов

1992. Fourfold increase of industrial production will principally change the structure of home supply of pork, fat and sub-products, i.e. all that is required by industrial meat procession. Let me notice, that the rating of 16 major Russian companies dealing with industrial production includes both companies having quite long history of industrial production («Prodo Management», «Permsky Svinocomplex» etc.), and those created within the frame of the National Project («Miratorg», «Agrobelogorie», «Cherkizovo» group, «Belgorodsky bako» etc.). By the way, 15 of them are members of National Hog Breeders Union. We integrate more than 70% of industrial hog production, providing more than 85% of annual growth during the recent years.

Talking about years 2010-2012, it should be noted that the Union has conducted targeted monitoring of companies, responsible for more than 95% growth of pork production, and it is this realistic forecast that is the basis for all forecasting balances.

Which enterprises will enable this significant industrial up-sweep? According to our forecast, 75-80% of growth will be

provided by the new industrial estates, 20-25% – by the modernized ones. It tells that by 2012 both amount and quality of home-made pork will increase, as 90% of meat by that time will be produced by industrial enterprises working with new breeds, having high genetic potential. As a result, Russian supply of halves, blocks, fat and sub-products at home market will remarkably change.

When we speak about industry's competitive ability, we divide pork farms into highly efficient, efficient and non-efficient. Competitive ability of the first group is 20-25%. Low cost value, reached by virtue of innovative technologies enables gaining profit required for extended reproduction. These provide major part of production growth.

We consider modernized farms to be efficient. They also adopt new approaches to beasts feeding and care, buy efficient breed hogs, but cost efficiency of these enterprises amounts to 10%, which enables only the simple reproduction.

Non-efficient are the farms with unprofitable activity, as they utilize out-of-date technologies and do not devel-

реалистические прогнозы лежат в основе всех прогнозных балансов.

За счет каких предприятий произойдет значительный подъем в отрасли? По нашему прогнозу 75-80% прироста производства дадут новые промышленные комплексы, 20-25% – модернизированные. Это говорит о том, что к 2012 году существенно возрастут не только объемы отечественной свинины, но и ее качество, ведь 90% мяса к тому времени будут производить индустриальные предприятия, которые работают с новыми породами животных, обладающими высоким генетическим потенциалом. В результате отечественное предложение полутуш, блоков, шпика и субпродуктов на российском рынке кардинально изменится.

Говоря о конкурентоспособности отрасли, мы подразделяем свиноводческие комплексы на высокоэффективные, эффективные и неэффективные. Рентабельность первых составляет 20-25%. Низкая себестоимость продукции, достигаемая за счет инновационных технологий, позволяет им получать прибыль, достаточную для расширенного воспроизводства. Именно они обеспечивают основную часть всех приростов производства.

Эффективными мы считаем модернизируемые комплексы. Они тоже используют новые подходы к кормлению и содержанию животных, закупают свиней высокопродуктивных пород, но рентабельность этих предприятий составляет около 10%, что позволяет вести только простое воспроизводство.

К неэффективным относятся комплексы, деятельность которых убыточна, поскольку они работают по устаревшим технологиям и не развиваются. У них два пути – реконструкция и инновации или банкротство.

Мы поставили перед собой задачу – поддерживать высокоэффективные предприятия, ведь именно они дают основную долю прироста свинины в стране. Эффективные комплексы, как правило, заняты повышением собственной рентабельности и не увеличивают объемы производства мяса. Сегодня в мясной промышленности доля высокоэффективных предприятий составляет около 43%, а эффективных – 50%.

Принимая меры для поддержки отечественных производителей свинины,

op. They have two ways – reconstruction and innovations or bankruptcy.

Our objective is to support highly efficient enterprises, as they contribute to major part of home pork production growth. Efficient farms, as a rule, are busy with increasing their own cost efficiency and do not increase pork production. Today the share of highly efficient enterprises in meat industry is about 43%, that of efficient ones – 50%.

Taking measures to support home pork producers, we are to be aware of the main problems they face. According to our data, in 2009 the main difficulty was not the funding support, but sale of goods at a fair price.

To solve this task, first of all we are to reduce amount of imported pork at Russian market. However, some special-

ists believe that import decrease – is not a timely measure, as 84% of home meat is sold as live hogs and only 5% - after primary butchering. On the contrary, imported pork comes to market in cut form (54%). Thus, contemporary structure of home market resources comprises 60% of live hogs and 40% – of butchered meat, sub-products, fat, etc.

This ratio satisfies Russian processors and some of them are afraid that after reduction of importing they will have to deal with “live meat” only. However, according to our forecasts, by 2012 practically half of home pork produced by enterprises will be subject to slaughter and primary butchering. Most new efficient hog breeding companies already have or are planning to build new slaughter and butchering houses. That is why, though by 2012 share of

import mainly in form of block meat will decrease twice (from 35 to 17% with account of fat), total structure of pork market will be balanced and satisfying for the processors: 60% – live cattle, 40% – halves, block meat, fat.

There is no doubt, that all the results were reached due to Government's revision of politics in the area of agricultural industry in mid-2000s presuming both funding and limitations of cheap subsidized import.

From the beginning of 2010 new increased custom duties accepted by initiative of National Hog Breeders Union for live commercial hogs, pork sub-products, cheap non-subsidized beef, directly competent to pork, came into operation.

However, we bear in mind that there are next steps required for implementation of our plans.

Now, together with Ministry for Agriculture and other indus-

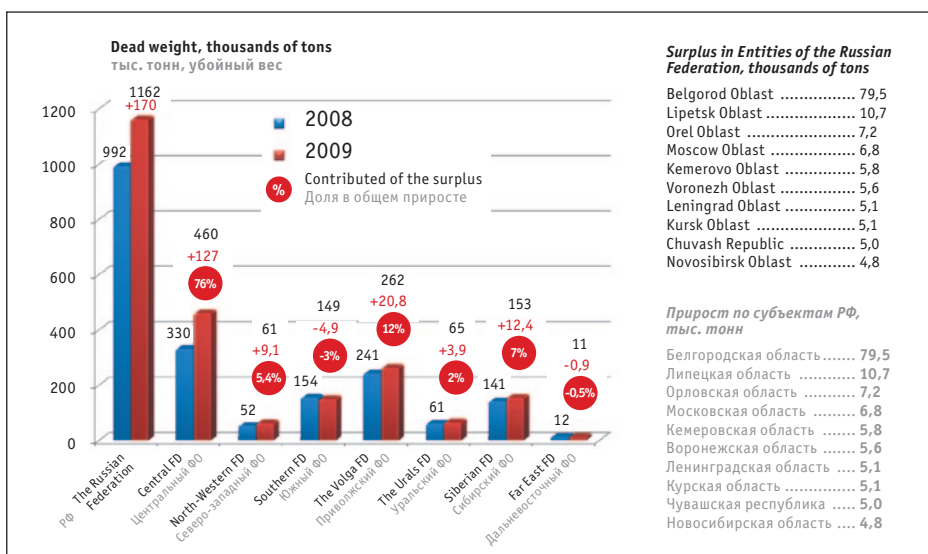


Diagram 2. Industrial Production of Pork in Federal Districts (FDs) of the Russian Federation in 2008 and 2009

График 2. Отечественное промышленное производство мяса свинины в 2008-2009 гг. по федеральным округам

необходимо исходить из основных проблем, которые сегодня перед ними стоят. По нашим данным, в 2009 году главной трудностью было не обеспечение финансирования, а реализация товара по справедливой цене.

Для решения этой проблемы прежде всего необходимо снизить количество импортной свинины на российском рынке. Однако некоторые специалисты считают, что сокращение ввоза – несвоевременная мера, так как 84% объема отечественного мяса реализуется в виде живых свиней и лишь 5% проходит первичную разделку. Импортная свинина, напротив, поступает на рынок в основном в разделанном виде (54%). Таким образом, современная структура ресурсов на отечественном рынке включает 60%

живых свиней и 40% – разделанного мяса, субпродуктов, шпика и т. д.

Такое соотношение вполне устраивает российских переработчиков, и некоторые из них опасаются, что при сокращении импорта работать придется только с «живком». Однако, по нашим прогнозам, к 2012 году практически половина отечественной свинины, производимой промышленными предприятиями, будет проходить убой и первичную разделку. Большинство новых высокоэффективных свиноводческих компаний страны сегодня уже или имеют в своем составе, или планируют построить цеха уоя и разделки туш. И поэтому хотя к 2012 году доля импорта, в основном представленного в виде блочного мяса, упадет в два раза (с 35 до 17% с учетом

шпига), общая структура рынка свиного мяса будет находиться в сбалансированном и комфортном для переработчиков состоянии: 60% – живой скот, 40% – полутуши, блочное мясо, шпиг.

Безусловно, что все достигнутое было бы невозможно, если бы правительство с середины 2000-х годов не пересмотрело политику по отношению к сельскому хозяйству в сторону его финансовой поддержки с одной стороны и стимулированию спроса на отечественную продукцию путем ограничительных мер на дешевый субсидированный импорт – с другой.

С начала 2010 года начали действовать принятые по инициативе Национального союза свиноводов новые повышенные пошлины на живых товарных свиней, на

trial unions we are carrying out substantial work regarding market planning, trying to forecast the state of affairs in 2012, to control demand basing on these data. According to forecasts, pork import by 2012 will shrink to 14%. It is supposed that meat will not be imported beyond the fixed quota. Today it is 500 thous. tons. Assuming that home production by 2012 will increase approximately by the same value, there is a question: how shall we sell additional products?

National Hog Breeders Union agreed that quotas on pork import should not be reduced in the nearest years, but insisted that importing practically would not be above the quotas. Home production will grow due to lack of importing above the quotas. The Government made advances to us and from 2009 it introduced practically prohibitive custom duty for importing of pork above the quotas (75%, but at least Euro 1.5 per 1 kg). However, this resulted in almost double growth of uncontrolled importing of live commercial hogs. We managed to convince the Government to raise the custom duty on them from 5 to 40% (but at least Euro 0.5 per 1 kg), nevertheless, we are not quite satisfied with results: during the first two months of this year hog importing decreased only by 26%. Our first requirement was to increase the duty to reach 75%, like for meat without quotas, as in bal-

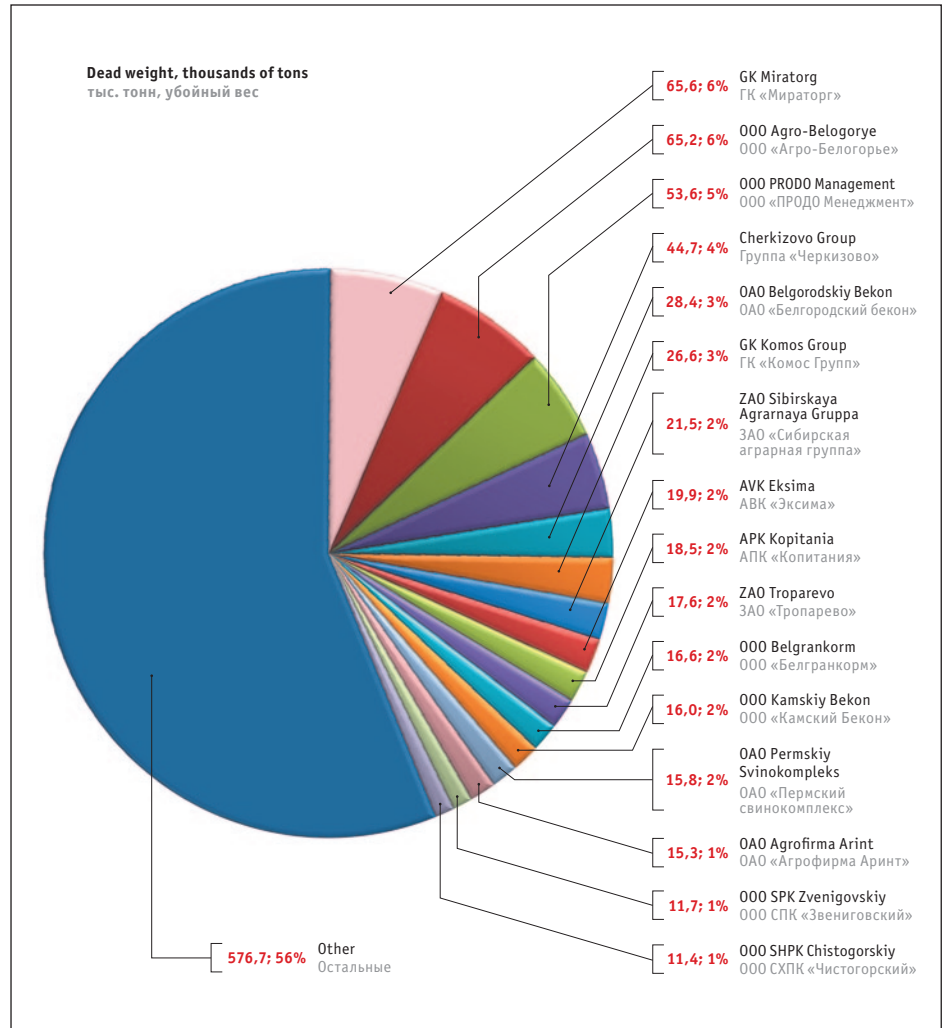


Diagram 3. Rating of Major Industrial Pork Producers in 2009

График 3. Рейтинг крупных компаний и организаций по промышленному производству мяса свинины в 2009 г.

свинные субпродукты, на дешевую вневквотную говядину, составляющую прямую конкуренцию мясу свинины.

Однако нас волнуют следующие шаги, которые необходимо предпринять для того, чтобы все планы оказались выполненными.

Сейчас мы совместно с Минсельхозом и другими отраслевыми союзами ведем серьезную работу по планированию рынка, пытаемся предсказать, как сложится ситуация к 2012 году, чтобы на основании этих данных регулировать спрос. По прогнозам импорт свинины к 2012 году сократится до 14%. При этом подразумевается, что мясо ни под каким видом не будет ввозиться в страну сверх установленной квоты. Сегодня она составляет 500 тыс. тонн. Учитывая,

что к 2012 году отечественное производство возрастет примерно на столько же, встает вопрос: как мы будем реализовывать дополнительную продукцию?

Национальный союз свиноводов согласился с тем, что снижения квот на завоз свинины в ближайшие годы не произойдет, но настоял, чтобы при этом поставок сверх квот практически не было. Отечественное производство будет расти именно благодаря отсутствию вневквотного импорта. Правительство пошло нам навстречу и с 2009 года ввело практически запретительную пошлину на ввоз свинины сверх квот (75%, но не менее 1,5 евро за 1 кг). Однако это привело к тому, что неконтролируемые поставки живых товарных свиней возросли почти в два раза. Нам удалось убедить прави-

тельство повысить таможенную пошлину на них с 5 до 40% (но не менее 0,5 евро за 1 кг), однако мы не совсем удовлетворены результатами: за первые два месяца этого года ввоз свиней уменьшился только на 26%. Наше первоначальное требование было увеличить пошлину до 75%, так же как и на вневквотное мясо, поскольку с балансовой точки зрения это одно и то же. Возможно, в будущем придется вернуться к этому вопросу.

Другая проблема, над решением которой активно работает союз, – импорт шпика и субпродуктов, который не учитывается в балансе мясных ресурсов и не подпадает под квоты, хотя их совместный ежегодный объем (500 тыс. тонн) практически равен объему всей завозимой в страну квотной свинины. Ставка

ance point of view, it is the same. Probably, in future we will have to come back to this issue.

Another problem, the Union is dealing with is importing of fat and sub-products which is not accounted for in meat resources balance and is not subject to quotas, though their total annual bulk (500 thous. tons) is practically equal to bulk of all the imported pork subject to quotas. The rate on sub-products importing in 2009 was 15%, and from 1 January 2010 is increased to 25% (but at least Euro 0.35 per 1 kg).

Regarding fat, the decision has been postponed, but we continue to work hard with this issue. Some experts insist that in case import will be reduced, our country will be deprived of so-called "high-heat raw material" used for production of high quality cooked and uncooked smoked sausage. But out of 270 thous. tons of imported fat this kind

reaches only 25%. The rest 75% – is cheap sausage fat for low grade sausages and fat-containing stock for production of fat emulsions.

Let me emphasize that National Hog Breeders Union does not demand decreasing of high-heat fat importing. This is a costly stock to be imported by Russia for a long time on. And it is used for expensive products for consumers capable of paying. Consequently, increase in its price will have no negative outcomes. While importing

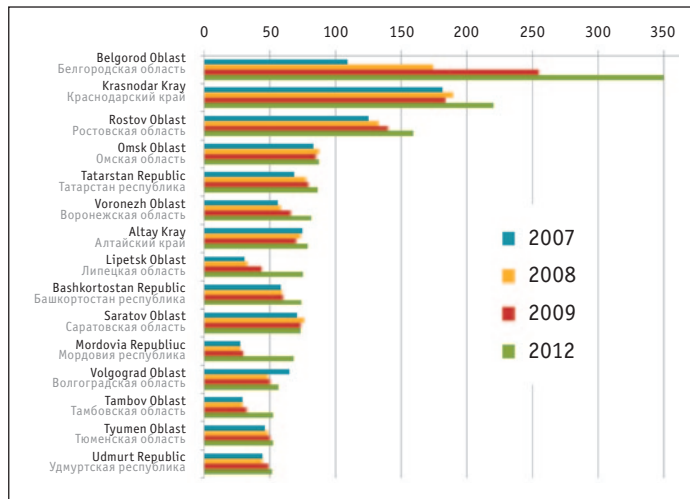
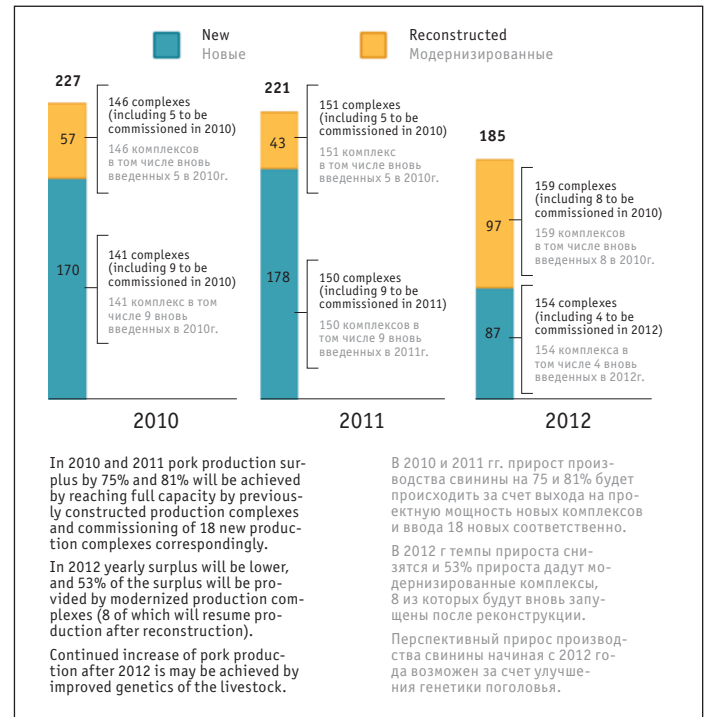


Diagram 4. Changes in Production of Pork in Administrative Districts of the Russian Federation in 2009 to 2012, dead weight, thousands of tons

График 4. Изменение производства свинины в областях РФ в 2009-2012 гг., тыс. тонн, убойный вес

Diagram 5. Expected Production Surplus, live weight, thousands of tons

График 5. Прогноз прироста производства тыс. тонн в живом весе



In 2010 and 2011 pork production surplus by 75% and 81% will be achieved by reaching full capacity by previously constructed production complexes and commissioning of 18 new production complexes correspondingly.

In 2012 yearly surplus will be lower, and 53% of the surplus will be provided by modernized production complexes (8 of which will resume production after reconstruction).

Continued increase of pork production after 2012 is may be achieved by improved genetics of the livestock.

В 2010 и 2011 гг. прирост производства свинины на 75 и 81% будет происходить за счет выхода на проектную мощность новых комплексов и ввода 18 новых соответствующих.

В 2012 г темпы прироста снизятся и 53% прироста дадут модернизированные комплексы, 8 из которых будут вновь запущены после реконструкции.

Перспективный прирост производства свинины начиная с 2012 года возможен за счет улучшения генетики поголовья.

на ввоз субпродуктов в 2009 году составляла 15%, а с 1 января 2010 года повышена до 25% (но не менее 0,35 евро за 1 кг).

В отношении шпика решение пока отложено, но мы продолжаем активно работать над этой проблемой. Некоторые эксперты утверждают, что при сокращении его импорта наша страна останется без так называемого тугоплавкого сырья, используемого для производства высококачественных вареных и сырокопченых колбас. Однако из 270 тыс. тонн ввозимого шпика этот его вид составляет только 25%. Остальные 75% – это дешевый колбасный шпиг для низкосортных колбас и жиросодержащее сырье, которое идет на приготовление жировых эмульсий.

Подчеркну, что Национальный союз свиноводов не призывает к уменьшению поставок тугоплавкого шпика. Это дорогостоящее сырье, которое наша страна будет импортировать еще достаточно долго. И используется оно для дорогостоящей продукции для достаточно платежеспособных покупателей. Следовательно, его некоторое удорожание не будет иметь негативных последствий. Между тем ввоз дешевого жиросодержащего

Основные показатели производства свинины в России в сравнении с Данией

Показатели	Единицы измерения	Дания	Россия		
			Высокоэффективные	Эффективные	Низкоэффективные
Получение поросят на 1 свиноматку в год	голов	27	25	24	18
Производство мяса на 1 свиноматку в год	кг	2190	2100	2016	1400
Среднесрочный привес на откорме	г	778	760	680	520
Конверсия корма на откорме	кг	2,76	3	3,6	5,6
Убойный выход мяса	%	79	75	73	69
Выход постного мяса из туши	%	63	60	58	52

Национальный союз свиноводов

Basic Production Indicators of Russia Compared to Denmark

Indicator	Units	Denmark	Russian Farms		
			Highly Efficient	Efficient	Not Efficient
Piglets per 1 sow per year	head	27	25	24	18
Production of pork per 1 sow per year	kg	2190	2100	2016	1400
Medium-term fattening weight gain	g	778	760	680	520
Fattening feed conversion	kg	2.76	3	3.6	5.6
Meat yield	%	79	75	73	69
No-fat meat yield	%	63	60	58	52

The National Union of Pig Breeders

of cheap fat-containing stock will do no good to domestic producers: as there will be no possibility to sell it at a fair price, cost of basic products will increase and its competitive ability plummet.

Beef importing is also focused by the Union. In Russia its consumption is outrageously high as price of beef and pork is practically equal. This never happens in other countries. Not long ago it was thought that if an importer carries beef above quotas but states the price to be above Euro 3 per 1 kg, presuming that this product is of highest quality and is designated for restaurants, he pays minimum inter-quota duty (15%). However, in last year amount of meat imported in this manner reached 40% of the whole imported beef. This was even acknowledged by importers, and from 1 January 2010 threshold price of highest quality meat increased to Euro 8, and custom duty for beef importing above the quota was raised from 30 to 50%. This

Баланс ресурсов и использования мяса и мясopодуктов в РФ по данным МСХ, тыс. тонн

Ресурсы	2007 г. отчет	2008 г. отчет	2009 г. (оценка)	Прогноз		
				2010 г.	2011 г.	2012 г.
Производство	5706	6268	6687	7010	7340	7816
говядина	1690	179	1746	1734	1728	1728
свинина	1873	2042	2212	2356	2481	2698
птица	1916	2217	2460	2650	2847	3095
Импорт	3177	3248	2500	2200	2000	1850
говядина	791	872	670	650	650	650
свинина (без шпига и суб-продуктов)	687	822	580	500	500	450
птица	1295	1224	960	780	600	550
Итого ресурсов	9559	10249	9937	9858	9898	10222
говядина	2481	2641	2416	2384	2378	2378
свинина	2560	2864	2792	2856	2981	3148
птица	3211	3441	3420	3430	3447	3645
Доли импорта в ресурсах	33%	32%	25%	22%	20%	18%
говядина	32%	33%	28%	27%	27%	27%
свинина	27%	29%	21%	18%	17%	14%
птица	40%	36%	28%	23%	17%	15%

Национальный союз свиноводов

Consumption of Meat and Meat Products in Russia in Accordance with Data Provided by MSH, thousands of tons

Resources	Reported 2007	Reported 2008	Estimated 2009	Forecast		
				2010	2011	2012
Production	5706	6268	6687	7010	7340	7816
beef	1690	179	1746	1734	1728	1728
pork	1873	2042	2212	2356	2481	2698
poultry	1916	2217	2460	2650	2847	3095
Import	3177	3248	2500	2200	2000	1850
beef	791	872	670	650	650	650
pork (exclusive of salty fat and by-products)	687	822	580	500	500	450
poultry	1295	1224	960	780	600	550
The total	9559	10249	9937	9858	9898	10222
beef	2481	2641	2416	2384	2378	2378
pork	2560	2864	2792	2856	2981	3148
poultry	3211	3441	3420	3430	3447	3645
Imported %	33%	32%	25%	22%	20%	18%
beef	32%	33%	28%	27%	27%	27%
pork	27%	29%	21%	18%	17%	14%
poultry	40%	36%	28%	23%	17%	15%

The National Union of Pig Breeders

enables increasing pork consumption on one hand, and on the other hand, makes production of domestic beef more cost efficient and raise investment attractiveness of this kind of meat cattle breeding.

All the declared plans, of course, are real and attainable if we predict possible future changes and take relevant measures. **ms**

сырья создает реальные проблемы отечественным производителям: из-за невозможности продать его по справедливой цене возрастает стоимость основной продукции и снижается ее конкурентоспособность.

В зоне внимания Союза оказался и ввоз говядины. В России ее потребление неоправданно высокое, поскольку цена на свинину и говядину практически одинаковая. Такого нет ни в одной стране мира. До недавнего времени считалось, что если импортер ввозит говядину сверх квоты, но заявляет цену выше 3 евро за 1 кг, которая подразумевает, что этот продукт высочайшего качества и предназначен для ресторанов, то он платит минимальную внутриквотную пошлину (15%). Однако в прошлом году количество ввезенного таким образом мяса составило 40% общего объема импорта говядины. В этом вопросе с нами согласились даже импортеры, и с 1 января 2010 года пороговая стоимость мяса экстра-класса была повышена до 8 евро, а таможенная пошлина на ввоз говядины сверх квоты увеличена с 30 до 50%. Это позволит увеличить потребление свинины с одной стороны, а с другой – сделать производство отечественной говядины более рентабельным и соответственно повысить инвестиционную привлекательность этого вида мясного животноводства.

Все заявленные планы будут реальны и достижимы, конечно, если мы будем прогнозировать возможные в ближайшем будущем изменения и своевременно принимать необходимые меры. **ms**



«Дымов» организует производство говядины на юге РФ

Компания «Дымов» при поддержке французской RSG Agro Development изучает возможность организации производства говядины на юге России. RSG Agro Development обеспечивает управление технологической частью аграрных проектов «Дымова», прежде всего свиноводческой фермой «Дымов-Юг» в Краснодарском крае.

Сейчас специалисты обеих компаний посещают хозяйства и предприятия по первичной переработке скота в Калмыкии. Они изучают возможность покупки хозяйства, на базе которого может быть создана ферма по выращиванию крупного рогатого скота, а также занимаются поиском поставщиков качественного охлажденного сырья. Подобная поездка запланирована и в Карачаево-Черкесию.

Потребность «Дымова» в говядине на кости составляет 400 тонн в месяц (по итогам первого квартала). «В зависимости от соотношения цена-качество планируем довести долю охлажденного сырья до 80-90%», – сообщили в компании. – Параметры будущего проекта по выращиванию КРС пока не определены.

Созданием собственной сырьевой базы «Дымов» занялся в 2007 году с организации подразделения «Дымов-Юг». К сегодняшнему дню оно выпускает ежемесячно до 1 тыс. голов товарных свиней. До конца года этот показатель планируется довести до 1,5 тыс. голов, что дает возможность на 25% покрывать потребность компании в охлажденном сырье.

Финмаркет

Ленинградские птицефабрики выходят на рынок ЕС

Ленинградские птицефабрики проходят процедуру аккредитации и лицензирования, что позволит им экспортировать свою продукцию в страны Евросоюза.

Птицефабрика «Синявинская» уже получила сертификат ЕЭС на производство яичного порошка. Ранее качество ее продукции было подтверждено международным сертификатом качества ISO 22000 – 2007. Птицефабрика является крупнейшим оператором

в Северо-Западном федеральном округе и занимает более трети рынка яйца в Санкт-Петербурге и Ленинградской области. По объему производства товарной продукции она считается крупнейшим агропромышленным комплексом в России и Западной Европе.

В настоящее время на птицефабрике завершается строительство последнего модуля птичников из легких конструкций. Планируется, что все поголовье птицы будет переведено в новые одноэтажные корпуса в этом году.

Также процедуру получения европейского сертификата на яичную продукцию проходит птицефабрика «Роскар», расположенная в Выборгском районе области. Предприятие имеет собственные цеха глубокой переработки яйца, где производятся меланж, жидкий белок и желток для кондитерской промышленности, а также готовое вареное яйцо для ресторанов Петербурга.

Агро.Ру



Псковская птицефабрика рассчиталась с долгами

«Птицефабрика «Псковская», входящая в состав группы компаний «Рубеж» (Санкт-Петербург), благодаря содействию администрации Псковской области рассчиталась с долгами. По данным на начало марта, задолженность предприятия составила порядка 30 млн руб., из них около 8 млн – за поставленный газ.



Как рассказал **председатель главного государственного управления сельского хозяйства, ветеринарии и государственного технического надзора Псковской области Николай Романов**, задолженность была накоплена в связи с трудностями, возникши-

ми у инвестора ГК «Рубеж» в условиях финансово-экономического кризиса.

«Птицефабрика не имела собственных средств, в том числе и для выплаты заработной платы. Это произошло в связи с особенностью схемы реализации товара: вся продукция предприятия реализовывалась за пределами региона и выручка не поступала на фабрику», – рассказал Николай Романов.

Он также сообщил, что сложившуюся ситуацию взял под личный контроль губернатор Андрей Турчак, неоднократно проводились переговоры с руководством ГК «Рубеж». Руководство птицефабрики приглашалось на заседание межведомственной комиссии при администрации области по вопросам осуществления контроля над полной и своевременной выплатой заработной платы, обеспечением полноты поступления единого социального налога и страховых взносов, а также налога на доходы физических лиц в бюджеты и внебюджетные фонды.

В результате при содействии администрации области были изысканы средства в размере 35 млн руб. по программам в сфере развития сельхозпроизводства, в том числе 7 млн руб. из регионального бюджета. По данным на 30 марта, задолженности погашены в полном объеме.

www.informpskov.ru



Сбербанк простил «Продо»

Сбербанк отсрочил группе «Продо» погашение долга в 105 млн руб. до августа.

Арбитражный суд Ростовской области 16 марта прекратил производство по иску Юго-Западного банка Сбербанка (ЮЗБ) к предприятиям группы «Продо» в Ростовской области – агрофирме «Приазовская», компании «Бройлер Дон» и ростовскому заводу гранулированных кормов «Лиман», сообщается на сайте Высшего арбитражного суда. Банк взыскивал с предприятий и ООО «Торгово-закупочная компания» (головная компания группы) солидарно 103,86 млн руб., но 9 марта стороны заключили мировое соглашение.

В июле 2008 года ЮЗБ выдвинул ответчикам 100 млн руб. «Кредит брала «Приазовская» на пять лет под поручительство остальных ответчиков, говорится в акте. В декабре мы потребовали досрочного погашения из-за существенного ухудшения финансового положения группы «Продо». Это было централизованное решение Сбербанка, так

как предприятия группы кредитуют несколько филиалов», – рассказал менеджер ЮЗБ.

По мировому соглашению ответчики признают за собой 105,18 млн руб. долга на 9 марта и обязуются расплатиться до 31 июля 2010 года. До полного погашения задолженности ответчики будут ежемесячно платить за пользование денежными средствами по ставке 17,5% годовых, говорится в судебном акте.

«Решение о дальнейшем кредитовании предприятий «Продо» в области даже в небольших объемах будет принимать Сбербанк (а не филиал)», – говорит менеджер ЮЗБ.

В декабре «Продо» после длившихся около года судебных разбирательств договорилась о реструктуризации долга в 3,5 млрд руб. с Альфа-банком.

«Ведомости»



Кронштадтский завод
Основан в 1951г.

Кронштадтский мясоперерабатывающий завод куплен

«Эго-холдинг» (банк «Александровский», страховая компания «Капитал-полис», инвестиционная группа «Энергокапитал») получил контрольный пакет ООО «Концерн «Пять звезд» – головной компании Кронштадтского мясоперерабатывающего завода (КМЗ) – второго игрока на петербургском рынке мясной переработки.

Новые совладельцы КМЗ Александр Кашин и Алексей Попов заявляют, что к моменту продажи предприятия не имели просроченной задолженности. При этом управляющая компания группы – ООО «Эверест» и ООО «Торговый дом «Кронштадтский», находящиеся в процессе банкротства, в структуру сделки не вошли. По оценке участников рынка, рыночная стоимость КМЗ – 25-30 млн евро без учета долга.

Как сообщил **председатель совета директоров «Эго-холдинга» Александр Кашин**, на днях состоялась сделка по покупке контрольного пакета акций (51%) в компаниях Кронштадтского мясоперерабатывающего завода: ООО «Концерн «Пять звезд» (управляющая заводом компания), ООО «Принцип» (занимается реализацией продукции), ООО «Скайн» (импортер мяса). По словам господина Кашина, вхождение в капитал КМЗ стало продолжением давних



PACKAGING MACHINERY

- упаковочные машины • линии и решения для вашего бизнеса
- консультации специалистов • сервисный центр • склад запчастей

НЕДОРОГАЯ УПАКОВКА МЯСОПРОДУКТОВ

в модифицированной атмосфере с использованием не барьерных лотков и тонких (25 мкм) термоусадочных пленок

- использование лотков различных размеров без смены форматного инструмента,
- быстрота перехода с одного лотка на другой,
- простота интеграции машины в линии (один ручей),
- возможность делать другие виды упаковок на этой же машине с использованием ламинированных пленок

119071, г. Москва, ул. Орджоникидзе д. 12, стр. 4

тел.: +7 (495) 234-19-92,

+7 (495) 958-29-79

факс: +7 (495) 234-19-93

e-mail: ilapakrus@ilapak.com

www.ilapak.ru



Nomax Trading
 Ul. Ceramiki 37
 41-945 Piekary Śląskie
 Польша
 export@nomaxtrading.eu
 tel. +48 32 390 81 00
 fax +48 32 390 81 99



40.000 км. сетки для колбасной промышленности в мире. Более 1000 разовых упаковок. Известный в Польше и в 30 странах мира.



IFFA 2010
8-13.05
 Приглашаем на наш стенд
4.1 G 89

... цифры говорят за себя ... www.nomaxtrading.eu



партнерских отношений с Алексеем Поповым, ранее контролирующим предприятие. Председатель совета директоров ООО «Концерн «Пять звезд» Алексей Попов подтвердил факт сделки, по его словам, к моменту продажи доли в своих предприятиях ему удалось рассчитаться с основной частью кредиторов, общая задолженность перед которыми была близка к 1 млрд руб., в том числе благодаря продаже ОАО «Племенной завод «Лесное» компании Start Development, состоявшейся в конце 2009 года. По оценке руководителей трех крупных мясоперерабатывающих заводов, рыночная стоимость Кронштадтского мясоперерабатывающего завода – 25-30 млн евро без учета долга.

По словам Алексея Попова, находящегося в процессе банкротства «Эверест» и торговый дом «Кронштадтский» в структуру сделки не вошли. Господин Попов заверил, что активы торгового дома «Кронштадтский» будет достаточно для того, чтобы удовлетворить требования кредиторов торгового дома.

Коммерсантъ

Латвия: грядут масштабные поглощения

Лидер мясоперерабатывающей отрасли Латвии Rīgas mīesnieks подписал договор о приобретении контрольного пакета акций Елгавского мясокомбината, доля которого на латвийском рынке достигает 6%.

Сделка вступит в силу, как только ее одобрит Совет по конкуренции. Процедура рассмотрения длится от одного до четырех месяцев. Согласно договору Rīgas mīesnieks, который через эстонскую компанию Rakvere Lihakombīnaat принадлежит финской HKScan Group, выкупает 90,85% акций Елгавского мясокомбината у фирм Masa Capital Partners, Sidrabene и UPCF. Сумма сделки не разглашается, как и ис-



точник финансирования. Из сказанного финдиректором Rīgas mīesnieks Астрой Шубой напрашивается вывод, что были задействованы средства головной компании. Если решение Совета по конкуренции будет положительным, то в распоряжении Rīgas mīesnieks окажется прошедшее в 2004 году модернизацию производства и сертифицированное предприятие со схожим портфелем продуктов (колбасы, копчености, сосиски и т. д.), хорошо обученным персоналом, сертифи-

катом качества Российской Федерации и, наконец, брендом Jelgavas gaļas kombināts.

Эксперты отрасли не сомневаются, что объединение и укрупнение компаний, работающих в данной отрасли, продолжится. Так, литовский мясоперерабатывающий гигант Biovala Group просчитывает возможность приобретения предприятия-коллеги в Латвии, намереваясь инвестировать в сделку 10-15 млн латов. В список интересующих его объектов попали без учета уже купленного Елгавского мясокомбината такие компании, как Rukš Cēsu gaļas kombināts, Tukuma gaļas kombināts, Talsu gaļa, Forevers, M.V.A и Triāls (ныне неплатежеспособен).

Впрочем, конкуренты уверены, что рынок встал с ног на голову. «С точки зрения выгоды для Латвии лучше бы Елгава купила Rīgas mīesnieks, а то еще один латвийский производитель прекратил самостоятельное существование. Но ничего трагичного в объединении двух неслабых мясокомбинатов нет. Мы тоже не спим, покупаем новое оборудование. На нисходящем рынке их слияние для конкурентов неопасно», – отметил замруководителя отдела торговли компании Forevers Игорь Гуцанович.

www.arhiv.bb.lv



«Мираторг» в два раза увеличил чистую прибыль

Агропромышленный холдинг «Мираторг» опубликовал финансовые показатели за 2009 год.

По данным аудированной консолидированной финансовой отчетности, составленной по МСФО, чистая прибыль холдинга за 2009 год выросла в 2 раза по сравнению с 2008 годом и составила 2,07 млрд руб. Прибыль до налогообложения, амортизации и финансовых расходов и доходов (ЕБИТДА) за отчетный период увеличилась на 51% до 4,47 млрд руб.

Выручка АПХ «Мираторг» за 2009 год составила 32,28 млрд руб., что на 15% больше, чем за аналогичный период прошлого года. Маржа по нормализованному показателю ЕБИТДА значительно увеличилась и составила 13,85%, по сравнению с 10,59% за 2008 год. Показатель чистый долг/ЕБИТДА ушел вниз и составил 4,8 в 2009 году, по сравнению с 5,6 в 2008 году. Капитал Холдинга увеличился на 51% и составил 14,8 млрд руб.

АПХ «Мираторг»

«Группа Черкизово» консолидирует российский рынок мяса



ОАО «Группа Черкизово» сообщает о намерении приобрести два современных свиноккомплекса, что предполагает увеличение производственных мощностей группы в высокодоходном сегменте свиноводства практически на 30%.

Предполагаемое приобретение лежит полностью в русле стратегии группы по консолидации российского рынка мяса. Дальнейшая информация по сделке будет раскрыта, как только стороны договорятся об условиях приобретения.

Группа «Черкизово» подписала Меморандум о намерениях с обществом, подконтрольным основному акционеру Группы «Черкизово», о приобретении контрольного участия в двух свиноккомплексах, расположенных в Пензенской и Липецкой областях.

Каждый комплекс состоит из площадок по разведению, выращиванию и откорму, где используются современные технологии и оборудование ведущей датской компании DanBred. Свиноккомплексы находятся в числе самых передовых в Европе. Ожидается, что общее производство двух комплексов составит примерно 12 тыс. тонн в живом весе в 2010 году, а к 2011 году их совокупное производство увеличится до 20 тыс. тонн в живом весе. Предполагается, что когда в 2012 году комплексы выйдут на полную мощность, их совокупное производство достигнет 25 тыс. тонн



в живом весе. Это в свою очередь увеличит производственную мощность во всем сегменте свиноводства Группы «Черкизово» практически на 30% с текущего уровня.

Кроме того, сделка будет иметь значимый синергетический эффект, основанный на близости новых комплексов к уже существующим у «Черкизово» свиноводческим и перерабатывающим мощностям в Пензенской и Липецкой областях.

В случае если итоги проведения юридической проверки (due diligence) будут признаны удовлетворительными, а также если стороны договорятся об окончательных условиях приобретения,

общая стоимость сделки окажется на уровне 100 млн долл., из которых 20 млн долл. должны будут выплачены наличными средствами. Группа также примет на себя долговые обязательства приобретаемых компаний, сумма которых по состоянию на время приобретения предположительно составит 80 млн долл. Этот долг финансировался за счет 8-летних субсидированных кредитов, взятых на строительство комплексов и предоставленных Сбербанком России и Россельхозбанком. Сделку планируется закрыть во второй половине 2010 года.

Пресс-релиз компании



ЕМК: дело о рейдерском захвате

Вышшему коммерческому директору Екатеринбургского мясокомбината (ЕМК) Игорю Юрлову, который сейчас является подсудимым по делу о рейдерском захвате предприятия, предъявлено новое обвинение.

По версии следствия, он был заказчиком неудачного покушения на гендиректора ЕМК Андрея Рябина в 2003 году. Кроме Игоря Юрлова, обвинения в причастности к этому преступлению также предъявлены экс-сотруднику службы безопасности ЕМК Алексею Добротворскому и гражданину Азербайджана Зафару Бабаеву.

В марте прокуратура Свердловской области сообщила об утверждении обвинительного заключения в отношении заказчика и организаторов неудачного покушения на гендиректора ООО «Екатеринбургский мясокомбинат», которое произошло 27 ноября 2003 года. «По его автомобилю было выпущено 15 пуль, однако в результате нападения пострадал лишь находившийся за рулем охранник, раненный в руку», – рассказала старший помощник прокурора Свердловской области Ольга Тертерина. Напомним, гендиректором Екатеринбургского мясокомбината на тот момент являлся Андрей Рябин.

Обвинения в покушении на убийство предъявлены бывшему коммерческому директору ЕМК Игорю Юрлову, который считается заказчиком преступления, и двум организаторам – бывшему сотруднику службы безопасности мясокомбината Алексею Добротворскому и гражданину Азербайджана Зафару Бабаеву. Непосредственными исполнителями граждане Азербайджана Натик Гасанов, Джейхун Базарги и Фарман Сулейманов были задержаны в марте 2004 года, а в 2005 году осуждены.

Как считает следствие, Игорь Юрлов решил убить Андрея Рябина за то, что тот мешал ему реализовывать

Предлагаем Вашему вниманию оборудование, отвечающее самым высоким мировым стандартам:

- Куттеры вакуумные и открытые от 80 до 420 литров
- Волчки одно и двухшнековые для замороженного сырья с диаметром решеток от 120 до 300 мм
- Фаршемешалки вакуумные объемом от 50 до 1200 литров
- Вакуумные массажеры объемом от 50 до 6000 литров
- Вакуумные дефростеры 2500 литров
- Шприцы роторные, поршневые, шестеренчатые
- Клипсаторы автоматические, полуавтоматические, ручные с пневмо и механическими приводами
- Блокорезки гильотиновые и роторные
- Термокамеры, климокамеры
- Инъекторы ручные и автоматические многоигольчатые
- Шпигорезки
- Слайсеры
- Тендерайзеры
- Взмельчители, эмульсаторы
- Подъемники вертикальные и опрокидывающие
- Пилы ленточные
- Заточные станки

Пусконаладочные-работы, гарантийное и сервисное обслуживание осуществляется фирмой «Компонент Плюс», более десяти лет специализирующейся на ремонте мясоперерабатывающего оборудования. Специалисты прошли обучение на заводе изготовителе и имеют соответствующие сертификаты.

Образцы всех основных видов оборудования представлены на постоянно действующей выставке-продаже в г. Москва.

Организован склад запасных частей и расходных материалов

**ПРИГЛАШАЕМ ПОСЕТИТЬ СТЕНД НАШЕЙ КОМПАНИИ
НА ВЫСТАВКЕ IFFA-2010,
КОТОРАЯ ПРОЙДЕТ ВО ФРАНКФУРТЕ НА МАЙНЕ (ГЕРМАНИЯ)
С 8 ПО 13 МАЯ 2010 ГОДА.
ПАВИЛЬОН 9.1 СТЕНД F83-2**

**ПРИГЛАШАЕМ К СОТРУДНИЧЕСТВУ
РЕГИОНАЛЬНЫХ ДИЛЕРОВ**



вать неучтенную продукцию комбината. Организовать убийство он за 30 тыс. долл. попросил своего знакомого Алексея Добротворского, который для поисков киллеров привлек Зафара Бабаева.

Андрей Рябин отметил, что сразу после покушения стал подозревать Игоря Юрлова, о чем и сообщил следствию. «При комбинате существовала отлаженная схема хищения производимой на нем продукции. По моим оценкам, ежедневно с него вывозилось не менее 5% продукции: в среднем порядка 3 тонн продукции на 250 тыс. руб. Я попытался эту схему разрушить, уволив ее организатора Игоря Юрлова и ключевых людей, пособничавших хищениям. В ответ они приняли решение меня устранить», – рассказал господин Рябин.

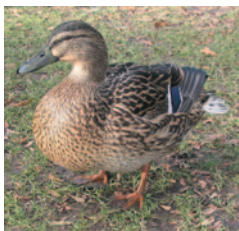
Игорь Юрлов с 2007 года находится под арестом по обвинению в рейдерском захвате ЕМК (в прошлом году по данному делу начался процесс), а Алексей Добротворский в 2007 году был осужден на 16 лет как заказчик убийства гендиректора ЧОП «Соломон» Александра Кулешова.

www.meatinfo.ru

Ранпато́йса первой в Эстонии начала продавать утятину

Продукция поставщика мяса птицы компании Ранпато́йса пополнилась свежей утиной. В ассортимент в данный момент входят утиное филе, утиные ножки и целая утка, а в будущем выбор продукции из утиятины планируется расширить.

Ранпато́йса продает помимо утиятины еще и мясо бройлера и индюшатину, а к Рождеству компания планирует запустить в продажу и охлажденную гусятину. По словам **директора по производству Ранпато́йса Давида Пярнаматса**,



благодаря росту популярности приверженности принципам здорового питания среди потребителей темпы употребления мяса птицы с каждым годом растут. «Я думаю, что рынок на сегодня готов принять новый продукт – утятину, которая станет хорошей альтернативой традиционному мясу бройлера», – оценил ситуацию на рынке мяса птицы Давид Пярнаматс. Он добавил, что сейчас в крупнейших торговых сетях есть в продаже целая утка, утиные ножки и утиное филе, но поскольку Ранпато́йса видит в утиятине большой

потенциал, ассортимент продукции планируется в будущем расширить.

Основная часть вкусного мяса утки находится в ножках и грудке. Благодаря темному цвету утиятины имеет более богатый и насыщенный вкус, чем, например, курятина или индюшатина. Утиное мясо содержит много железа, фосфора, цинка, меди, витаминов В6 и В12 и в меньших количествах калий, магний, витамины Е и С, а также фолиевую кислоту.

www.rus.delfi.ee

В Приамурье планируют разводить морозостойчивых коров

В Министерстве сельского хозяйства Амурской области прорабатывают возможности разведения в Приамурье новой мясной породы крупного рогатого скота.

С этой целью по поручению губернатора с рабочим визитом в Калужской области, где расположен образцовый племенной животноводческий комплекс, побывал **заместитель председателя правительства области Александра Нестеренко**.



Центр генетики «Ангус» занимается разведением завезенной из Америки мясной породы крупного рогатого скота – ангус. Эти животные отличаются тем, что могут содержаться на открытом воздухе даже в самые сильные морозы. В помещении животных заводят только лишь для различных специальных процедур – прививок, взвешивания, осеменения.

Заместитель генерального директора Центра генетики «Ангус» Антон Катков сообщил представителям амурского правительства, что порода ангус чрезвычайно неприхотливая. Даже новорожденные телята через день после появления на свет уже находятся с мамой на открытом воздухе. В свою очередь А. Нестеренко подчеркнул, что затраты на содержание животных незначительны.

«При этом разведение породы подходит для наших погодных условий. Конечно, мы будем думать, как нам организовать подобные хозяйства у себя, в Амурской области», – сказал зампред правительства.

Интерфакс

Китай – двигатель спроса на корма в мире

Потребление жителями Китая мяса – двигатель спроса на удобрения в мировом масштабе, спроса, который не сможет быть удовлетворен в ближайшее время.



При этом если процесс индустриализации в Китае будет происходить как и в других странах, производство на душу населения таких товаров как цемент и сталь достигнет пикового уровня задолго до того, как достигнет своего пика среднестатистическое потребление мяса.

В динамичном развитии китайской экономики кроется одна из причин нынешних слияний и поглощений в сфере аграрного производства. Например, в связи с этим бразильская компания Vale недавно договорилась о покупке бразильского подразделения компании Bunge's Brazilian, специализирующегося на производстве удобрений. Цена сделки – 3,8 млрд долл.

Как показывает мировая практика, жители любой страны меняют свои предпочтения к пище намного медленнее, чем идет ее экономическое развитие. В США, где производство стали на душу населения достигло пика в 1950 году, спрос на мясо продолжил расти и после этого года. Сейчас американцы употребляют в среднем 125 кг мяса на человека в год. По сравнению с 1950 годом рост данного показателя составил 60%.

Сегодня Китай, средний житель которого съедает за год 45 кг мяса, имеет возможность догнать по этому показателю развитые страны. Для этого необходимо поощрять поголовье животных. Это потребует огромного количества кормов, ведь для откорма одного бычка требуется 1360 кг кормов.

www.emeat.ru



Таиланд: Одна из ведущих агропромышленных компаний в Таиланде Betagro Group заключила контракт на модернизацию свиноводческого комплекса в Хон Каен. Соглашение сроком на 25 лет позволит компании реконструировать и улучшить рабочие условия

на предприятии, что в будущем позволит производить для северо-восточного региона мясо высокого качества.

В течение семи месяцев Betagro планирует вложить в модернизацию завода порядка 70 млн батов. В будущем производственная способность его составит 480 свиней в день, поступающих на линию убоя с ферм, с которыми у компании заключены договоры на поставку. Предприятие должно начать работу уже в конце этого года. Оно позволит увеличить общую производительность линий по переработке Betagro до 2630 свиней в день.

В настоящее время компания управляет тремя свиноводческими комплексами. Один из них находится в Лопбури (производительность: 1700 свиней в день), второй – в Чиангмай (200 свиней), а третий – Пхаттхалунг (250 свиней). В течение следующих трех лет Betagro планирует добавить к этому списку еще две производственных площадки. Расширение поможет увеличить поступления от свиноводческого сегмента компании с 10 до 15%.



США: Сокращение объема предложения КРС на рынке Канады и северо-запада США негативно отражается на бизнесе JBS, в частности на мясоперерабатывающем предприятии компании в штате Юта. Ходят слухи о его возможном закрытии.

Из трех американских заводов, расположенных на северо-западе США, предприятие JBS является самым удаленным от провинции Альберта. Недавно ему пришлось сократить производство на фоне уменьшения объема предложения и спроса. Его возможное закрытие приведет к уменьшению конкуренции в северо-западном регионе, что, в свою очередь, снизит цены на КРС двух других предприятий – Cargill Inc. и XL Foods, расположенных в Канаде. «Потеря одного из американских мясокомбинатов повлечет за собой большие последствия», – отметил владелец компании Cantrix Livestock (Понока, пров. Альберта), которая экспортирует крупный рогатый скот в США.

США получает около 15% скота из пров. Альберты и Саскачевана. И хотя закон о маркировке по стране происхождения увеличил затраты канадских животноводов на переправку говядины на американские предприятия, торговля по-прежнему ведется очень активной. Недавние инвестиции JBS в завод, расположенный в штате Юта, скорее всего, станут некой гарантией того, что его не закроют в ближайшее время

www.meatinfo.ru

the **art** of spices
exhibition



mProFood



IFFA 08-13.5.2010
Frankfurt am Main

MESSE FRANKFURT, HALL 4.1 STAND H30 MPROFOOD
SPICES, ADDITIVES, EXPERTISE,... AND EVEN MORE!

ТРАДИЦИИ И БОГАТЫЙ ОПЫТ ВЕНГРИИ ДОСТУПЕН В РОССИИ

Технологические решения XXI-го века
Изысканные вкусы и ароматы
Решения и ответы на все вопросы мяса и
птицеперерабатывающей отрасли
Пищевые добавки от ЗАО мПРОФУД Венгрия

Приглашаем посетить выставку IFFA с 8-го по 13-ое мая 2010 года в г.
Франкфурт, Павильон 4.1, стенд Х30

invitation

 mPROFOOD

Представительство в России: 000 ТД «ПРОФУД» Ул. Савельича, д.28, Московская область, г. Коломна
Тел.: 8(495) 972-2747, 8(901)-505-5260 Факс: 8(496) 614 - 6084 Mail: profood-kolomna@yandex.ru Web: www.profood.hu

SOLUTIONS FOR QUALITY AND QUANTITY

PSS
PROCESSING SYSTEM SOLUTIONS

SCG 280 | Speed Combi Grinder

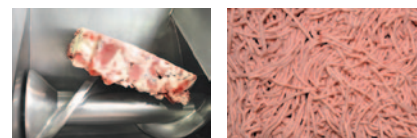
ПРЕИМУЩЕСТВА

- Резка блоков замороженного мяса с температурой до - 25 °С
- Исключительное качество продукта при грубом и тонком измельчении
- Независимая регулировка оборотов каждого из двух шнеков
- Минимальное увеличение температуры и достижение требуемого качества
- Поворотная кран-балка
- Тележка для размещения рабочих органов
- Защитный кожух режущей головки
- Полированные поверхности
- Простая и быстрая дезинфекция
- PSS BES (система устранения кости)



PSS SCG предназначены для цехов пищевой промышленности, для быстрого измельчения любого вида свежего и замороженного мяса, а также для измельчения блоков замороженного мяса с температурой до - 25 °С. PSS SCG гарантирует отменное качество продукта от грубого до очень тонкого измельчения.

Согласно выбранному режущему инструменту достигается требуемая структура продукта. Отдельный привод с частотным преобразователем позволяет осуществить независимую регулировку оборотов каждого из шнеков. PSS SCG может быть дополнительно оснащен BES (системой устранения кости), которая позволяет произвести доскональную сепарацию хрящей, сухожилий и костей.



PSS SVIDNIK, a.s.
Sovietskych hrdinov 460/114
08901 Svidnik, Slovakia

tel.: +421/54/786 21 11
fax: +421/54/752 09 04

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



Authors: **Members of standardization and certification department at GNU V.M. Gorbatov VNIIMP of Russian Agricultural Academy**

Авторы: **Сотрудники отдела стандартизации и сертификации ГНУ ВНИИМП им. В. М. Горбатова Россельхозакадемии**

VNIIMP – your professional partner

The history of foundation and development of State Research Institute V.M. Gorbatov All-Russian Meat Industry Research Institute of Russian Agricultural Academy is fully integrated in generation and evolution of domestic industry.

The Institute was founded in 1930 as “Soyuzmyaso” affiliated company and as a research meat industry institute, in 1992 it was renamed into All-Russian Meat Industry Research Institute (VNIIMP).

Institute specialists have made significant contribution into generation of new meat industry based on implementation of scientific theoretical and practical developments in the area of meat production engineering and technologies studying and applying both domestic and foreign experience.

ВНИИМП – ваш профессиональный партнер

История создания и развития ГНУ «Всероссийский научно-исследовательский институт мясной промышленности им. В. М. Горбатова» Россельхозакадемии неразрывно связана со становлением и развитием отечественной промышленности.

Институт создан в 1930 году при «Союзмясо» как научно-исследовательский институт мясного хозяйства, в 1992 году переименован во Всероссийский научно-исследовательский институт мясной промышленности (ВНИИМП).

За годы своей деятельности коллектив института внес значительный вклад в создание новой мясной промышленности на основе внедрения научных теоретических и практических

разработок в области техники и технологии мясного производства, на базе изучения и использования как отечественного, так и зарубежного опыта.

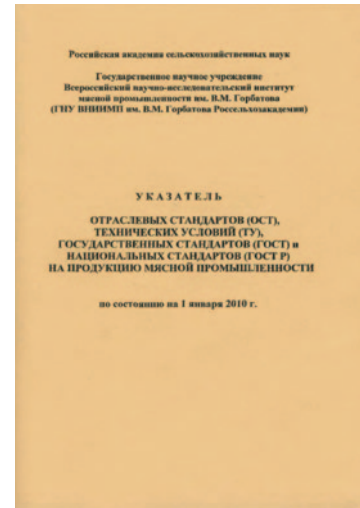
Расширение сферы деятельности института способствовало неуклонному развитию мясной индустрии.

Сегодня ГНУ ВНИИМП им. В. М. Горбатова Россельхозакадемии – один из крупнейших научных центров Европы, специализирующийся в области развития отечественной науки о мясе, разработчик технического регламента «О требованиях к мясу и мясопродуктам, их производству и обороту».

Одним из передовых подразделений института является отдел стандартизации и сертификации.

В соответствии с Законом РФ «О защите прав потребителей» с 1993 года в России проводится сертификация товаров народного потребления. В 1993 году на базе отдела стандартизации и сертификации института Госстандартом России аккредитован Орган по сертификации пищевой продукции и продовольственного сырья (аттестат аккредитации №РОСС RU.0001.11ПР78).

Орган по сертификации проводит работы по подтверждению соответствия пищевой продукции и продовольственного сырья по схемам, предусмотренным Правилами сертификации Системы ГОСТ Р, на соответствие требованиям нормативной документации.



Enhancement of scope of Institute's activities contributed to steady development of meat industry.

Nowadays GNU V.M. Gorbatov VNIIMP of Russian Agricultural Academy is one of the largest scientific European centers specializing in development of domestic science of meat, designer of technical regulations "Requirements for meat and meat products, their production and turnover".

Standardization and certification department is one of advanced subdivisions of the Institute.

In accordance with RF Law "Protection of consumers" starting from 1993 all consumer goods in Russia shall be certified. In 1993 GosStandard of Russia accredited Agency for alimentary products and raw stores certification created on the basis of the Institute's standardization and certification department (accreditation certificate No.РССС RU.0001.11ПР78).

Certification Agency verifies compliance of food products and raw stores with regulatory documentation requirements as per schemes stipulated by Certification Rules of GOST R System.

The scope of accreditation, made by Certification Agency includes the following:

- meat, meat products, poultry meat, eggs and their by-products;
- fish, other-than-fish trades and their by-products;
- milk and milk products;
- grain and its by-products;
- bakery, paste and confectionery products;
- vegetable oil and its by-products;
- fruits, vegetables and their by-products;
- food concentrates;
- beverages.

Сегодня ГНУ ВНИИМП им. В. М. Горбатова Рос-сельхозакадемии – один из крупнейших научных центров Европы, специализирующийся в области развития отечественной науки о мясе.

Область аккредитации Органа по сертификации включает следующие позиции:

- мясо, мясная продукция, мясо птицы, яйца и продукты их переработки;
- рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них;
- молоко и молочные продукты;
- зерно и продукты его переработки;
- хлебобулочные, макаронные и кондитерские изделия;
- растительное масло и продукты его переработки;
- плоды, овощи и продукты их переработки;
- пищевые концентраты;
- напитки.

Орган по сертификации пищевой продукции и продовольственного сырья аккредитован для проведения работ по подтверждению соответствия продукции требованиям Федеральных законов:

- «Технический регламент на молоко и молочную продукцию» (от 12.06.2008 №88-ФЗ);
- «Технический регламент на масложировую продукцию» (от 24.06.2008 №90-ФЗ);
- «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей» (от 27.10.2008 №178-ФЗ).

Эксперты Органа по сертификации проводят консультации по любым вопросам, связанным с подтверждением соответствия (декларированием и сертификацией продукции): оформление и подача заявления о регистрации декларации о соответствии, получение

Certification Agency for alimentary products and raw stores is accredited to validate compliance of products with Federal Laws requirements:

- "Technical regulations for milk and milk products" (dated 12.06.2008 No.88-FZ);
- "Technical regulations for oil & fat products" (dated 24.06.2008 No.90-FZ);
- "Technical regulations for juice products made of fruits and vegetable" (dated 27.10.2008 No.178-FZ).

Since 2002 specialists of the department consult and elaborate methodic recommendations to food industry enterprises regarding development and implementation of quality management system basing on HASSP principles, safety management system as per GOST R 51705.1, GOST R ISO 22000, quality management system according to GOST R ISO 9001.

Accredited in 2003 with the participation of the Institute, Certification agency «HASSP-MEAT» performs quality management systems certification. Certification according to HASSP system for the present day is one of most popular and acknowledged systems for approval of safety and quality of food products.

In 2007 with the participation of the Institute Russian Technical Regulations Agency accredited Certification agency for quality management systems (accreditation certificate – NoROSS RU.0001.13IF23). During

the recent years certified quality management system became one of conditions of an enterprise's successful operation at domestic and foreign markets. International standard accreditation certificate ISO 9001:2008 (GOST R ISO 9001-2008) attests high quality of production, it gives preferences for obtaining state orders, it is a condition for participation in tenders, contributes to order portfolio generation, opens new market opportunities.

Individual approach to each company whether large or small, enables selection of convenient certification scheme taking account of technical features and financial interests of the company provides for long operation of certification and standardization department in the area of compliance validation.

The Decree approved by RF Government and dated 01.12.2009 No982 «Consolidation of the unified list of products subject to obligatory certification, and the unified list of products, compliance of which is confirmed in form of acceptance of declaration of compliance» was widely discussed in mass media. Taking account of this document's importance, standardization and certification department of the Institute on the 2 March 2010 arranged round table discussions «Modifications in approval of compliance». The round table was attended by the administration and the experts of Certification agency for food raw stores GNU

Nowadays GNU V.M. Gorbatov VNIIMP of Russian Agricultural Academy is one of the largest scientific European centers specializing in development of domestic science of meat.



сертификата соответствия в системе ГОСТ Р и т. д.

Шагая в ногу со временем, институт определил одним из приоритетных направлений своей деятельности создание комплексных систем качества и безопасности пищевых продуктов, методов контроля и управления производством.

С 2002 года специалисты отдела оказывают методическую и консультационную помощь предприятиям пищевой промышленности в вопросах разработки и внедрения системы управления качеством на основе принципов ХАССП, системы менеджмента безопасности, в соответствии с ГОСТ Р 51705.1, ГОСТ Р ИСО 22000, системы менеджмента качества в соответствии с ГОСТ Р ИСО 9001.

Аккредитованный в 2003 году при участии института Орган по сертифика-

кации «ХАССП-МЯСО» проводит работы по сертификации систем управления качеством продукции. Сертификация по системе ХАССП является на сегодняшний день одной из самых распространенных и общепризнанных систем подтверждения соответствия безопасности и качества пищевой продукции.

В 2007 году при участии института Ростехрегулированием аккредитован Орган по сертификации систем менеджмента качества (аттестат аккредитации – №РОСС RU.0001.13IF23). В последние несколько лет наличие на предприятии сертифицированной системы менеджмента качества (СМК) стало одним из условий его успешного функционирования на внутреннем и внешнем рынках. Сертификат соответствия требованиям международного стандарта ИСО 9001:2008 (ГОСТ

Р ИСО 9001-2008) свидетельствует о стабильности и высоком качестве выпускаемой продукции, дает предпочтение при получении госзаказа, является условием участия в тендерах, способствует формированию портфеля заказов, открывает новые рыночные возможности.

Индивидуальный подход к каждому обратившемуся предприятию, независимо от его масштабов, позволяет подобрать удобную схему сертификации с учетом технических нюансов и финансовых интересов Вашей компании, позволяет многие годы успешно функционировать отделу стандартизации и сертификации в области подтверждения соответствия.

Утвержденное Правительством РФ Постановление от 01.12.2009 года №982 «Об утверждении единого перечня

V. M. Gorbatov VNIIMP of Russian Agricultural Academy, heads and employees of the Institutes' laboratories. During the round table, the experts of Certification agency for alimentary products and raw stores answered the questions of enterprises' representatives related to approval of compliance.

Following numerous requests of the partner companies, standardization and certification department renewed information support subscription in 2010. The objective of this service – timely data presentation to industry's enterprises, regarding:

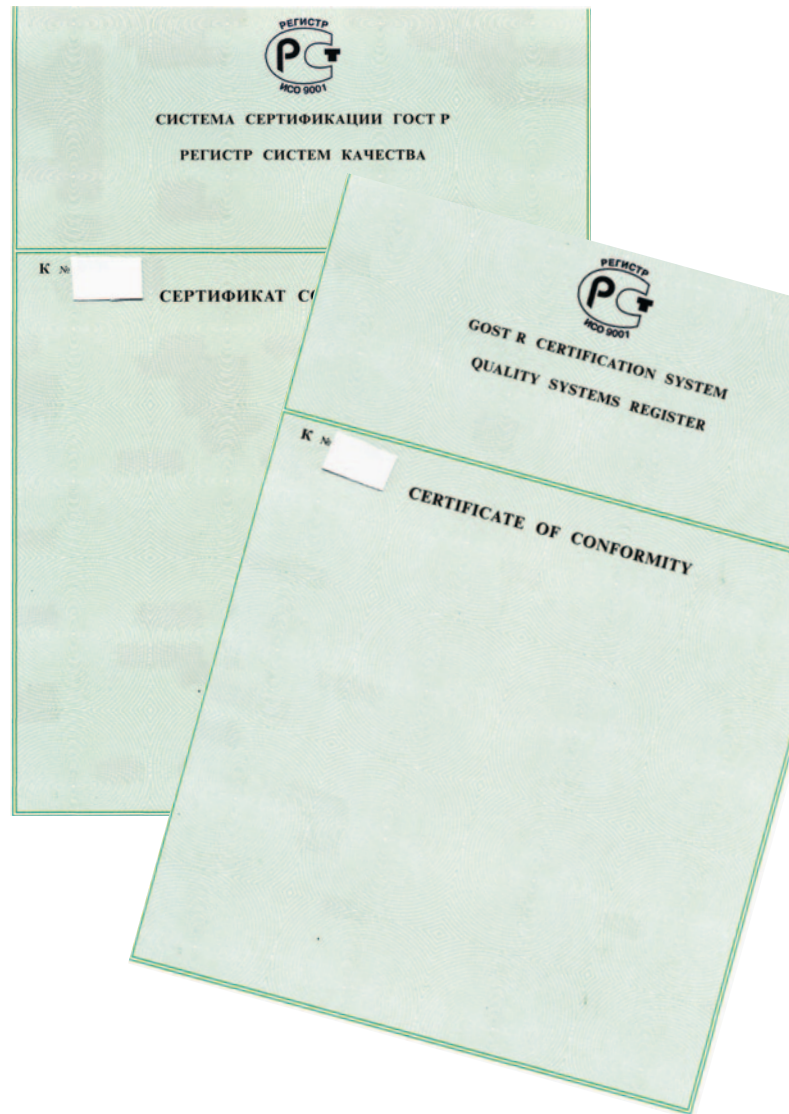
- newly developed or revised documents in the Institute;
- modifications introduced into state standards (GOST and GOST R);
- modifications introduced into technical specification (TU);
- progress, development and acceptance of technical regulations, related to production of meat and meat products;
- the schedule of workshops of the Institute's training center, information on conferences, forums.

Food production and, consequently, the need for its compliance approval will always be topical.

As a rule, the procedure for compliance approval and certification can be simplified if confided to professionals. It is your choice! **ms**

*Address your questions to Standardization and certification department
GNU V.M.Gorbatov VNIIMP
of Russian Agricultural Academy*

*Phone No.: +7 (495) 676-97-51,
676-35-29, 676-61-21
E-mail: impst@list.ru*



продукции, подлежащей обязательной сертификации, и единого перечня продукции, подтверждение соответствия которой осуществляется в форме принятия декларации о соответствии» широко обсуждалось в средствах массовой информации. Учитывая актуальность данного документа, отдел стандартизации и сертификации института 2 марта 2010 года провел круглый стол на тему «Изменения в подтверждении соответствия». В работе круглого стола приняли участие руководство и эксперты Органа по сертификации пищевой и продовольственного сырья ГНУ ВНИИМП им. В. М. Горбатова Россельхозакадемии, руководители и сотрудники лабораторий института. В ходе работы круглого стола эксперты Органа по сертификации и продовольственного сырья ответили на вопросы представи-

телей предприятий, связанные с подтверждением соответствия.

По многочисленным просьбам предприятий, сотрудничающих с нами, отдел стандартизации и сертификации в 2010 году возобновил абонементное обслуживание по информационному обеспечению. Цель данной услуги – своевременное предоставление предприятиям отрасли актуальной информации:

- о документах, разрабатываемых впервые или пересматриваемых нашим институтом;
- об изменениях, вносимых в государственные стандарты (ГОСТ и ГОСТ Р);
- об изменениях, вносимых в технические условия (ТУ);
- о ходе разработки и принятия технических регламентов, относящихся к производству мяса и мясной продукции;

- о плане проведения семинаров учебного центра института, о конференциях, форумах.

Производство пищевой продукции, а значит и необходимость подтверждения его соответствия будут актуальны всегда.

Как правило, процедуру подтверждения соответствия и сертификации можно упростить, если доверить ее профессионалам. Выбор за Вами! **ms**

По всем вопросам просьба обращаться в отдел стандартизации и сертификации ГНУ ВНИИМП им. В. М. Горбатова Россельхозакадемии

*Тел.: +7 (495) 676-97-51,
676-35-29, 676-61-21*

E-mail: impst@list.ru



Автор: **Анастасия Семенова**,
заместитель директора по научной
работе ГНУ ВНИИМП
им. В. М. Горбатова
Россельхозакадемии, доктор
технических наук, доцент

Author: **Anastasia Semenova**,
Deputy Head on scientific work at GNU V.M. Gorbatov VNIIMP
of Rosselkhozakademia, PhD, associated professor

Marketability of meat products in XXI century

Marketability of any product first of all means combination of three components – quality, price and engineering solutions of its production which are not generally visible for end user but determinative for advantages of one or another producer. However, it would be wrong to consider marketability of specific kinds of products as relationship of quality, price and engineering solutions only without analysis into world market trends.

World market of commodity raw products and food has a number of peculiarities and the most important ones were formed due to irregularity of territories over the planet suitable for food production. The following peculiarities may be mentioned:

- steady demand for products (market capacity is determined by limit food requirements to satisfy people's physiological need for food) under conditions of seasonality of their production and supply;
- irregularity of product flow over years due to unstable weather conditions;
- food deficiency in one countries and excess of provisions in other countries;
- necessity for foodstuffs stockpiling and long-distance transporting.

Конкурентоспособность мясной продукции в XXI веке

Под конкурентоспособностью любой продукции прежде всего понимается совокупность трех составляющих – качества, цены и технических решений по ее изготовлению, которые, как правило, не видны конечному потребителю, но именно они определяют преимущества того или другого производителя. Однако говорить о конкурентоспособности конкретных видов продукции как исключительно соотношения качества, цены и технических решений без анализа тенденций мирового рынка было бы неправильно.

Мировой рынок продовольственного сырья и продуктов питания имеет ряд особенностей, важнейшие из которых сложились вследствие неравномерности распределения по нашей планете территорий, пригодных для производства продовольствия. Среди них можно отметить:

- наличие постоянного спроса на продукцию (емкость рынка определяется предельной границей питания для удовлет-

ворения физиологической потребности человека в пище) при сезонности ее производства и предложения;

- неравномерность поступления продукции по годам из-за колебаний погодных условий;
- дефицит продовольствия в одних странах и излишки продукции в других странах;
- необходимость создания запасов продовольствия и транспортирования на большие расстояния.

В XX веке диспропорциональность производства сельхозпродукции и обеспечения продовольствием, определяющая вышеназванные особенности, несколько сгладилась. Однако с началом XXI века появились другие проблемы, вызванные с новыми серьезными противоречиями между производителями и потребителями.

Вступление в XXI век под влиянием научно-технического прогресса сопровождалось абсолютным ростом производства продовольствия, относительным снижением его доли в общемировом товарном производстве, усилением концентрации производства продовольствия. Однако структура потребления остается таковой, что потребности человека в питании по-прежнему удовлетворяются в большей степени в зависимости от экономического положения стран и индивидуумов и в меньшей – от физиологических параметров обеспечения жизнедеятельности.

Вместе с тем XXI век уже ознаменовался конфликтами интересов и острых противоречий между участниками мирового рынка продовольствия. Наиболее решающим для развития рынка является конфликт между производителями и конеч-

In XX century disproportion between production of agricultural products and provisioning determining the above-mentioned peculiarities, smoothed a little. However, the beginning of XXI century brought other problems caused by new serious disagreements between producers and consumers.

Onset of XXI century under the effect of technological progress was accompanied by absolute growth of food production, relative decrease of its share in worldwide commodity production, enhancement of food production concentration. However, consumption pattern is so that human needs for food are mainly satisfied subject to economic situation of the countries and individuals and less to physiological parameters of life support.

Alongside with that XXI century was already marked by conflict of interests and heavy contradictions between participants of food world market. The most crucial issue for market development is conflict between producers and end users in point of food quality and safety. Users are not confident not only in new technologies but also in old ones used for a long time and less known for population. But the conflict

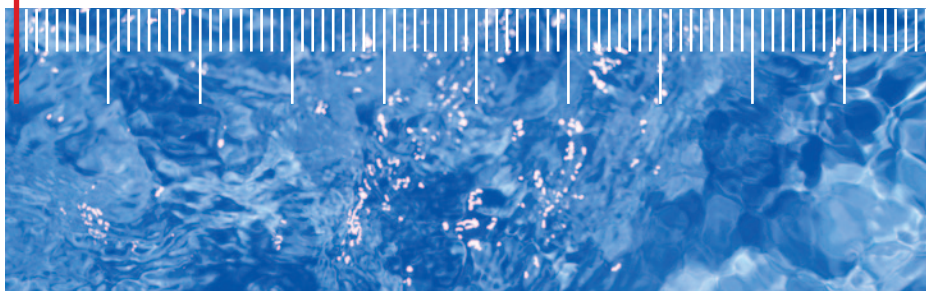
situation nowadays is not restricted by the above-mentioned factors only. Opposition takes place between transnational companies and individual producers, between products manufactured with intensive and bioorganic production methods, and even between different branch markets – where it should not exist, it seems.

Importance of meat for human was known long before generation of meat industry from artisan slaughters and butcheries. F. Engels in XIX century emphasized that meat contained "in underdone condition all the most important substances required for organism metabolism". Among such substances there are proteins, fats, dietary fibers (collagen, elastin), amino acids, fatty acids, water- and fat-soluble vitamins, micro- and macroelements, which function is still being studied by nutraceuticals and dietarians as indispensable nutritional factors in human food.

Meat chemical composition contributes to significant satisfaction of human nutritional need for not only protein, but also for ferrum, zinc and vitamins B3, B6 and B12, which quantity in 100g beef corresponds to 1/3 of day consumption rate.

Production of 1 kg of meat requires 100 times more water than 1 kg of wheat

На производство 1 кг мяса требуется в 100 раз больше воды, чем 1 кг пшеницы



ными потребителями по вопросу качества и безопасности продовольствия. С проблемой доверия потребителя сталкиваются не только новые технологии, но даже давно применяемые, информированность населения по которым осталась невысокой. Но конфликтность сегодня не ограничивается только этим. Противостояние происходит между транснациональными компаниями и отдельными производителями, между продукцией, полученной интенсивными и биоорганическими способами производства, и даже подчас там, где его, казалось, не должно было бы быть – между различными отраслевыми сферами рынка.

О значении мяса в питании человека известно задолго до рождения мясной промышленности из кустарных боен и мясных лавок. Еще в XIX веке Ф. Энгельсом было подчеркнуто, что мясо содержит

«в почти готовом виде наиболее важные вещества, в которых нуждается организм для своего обмена веществ». К таким веществам относятся белки, жиры, пищевые волокна (коллаген, эластин), аминокислоты, жирные кислоты, водо- и жирорастворимые витамины, микро- и макроэлементы, роль до сих пор изучается нутрицевтами и диетологами как незаменимых алиментарных факторов в питании человека.

Химический состав мяса способствует значительному удовлетворению пищевых потребностей человека не только в белке, но и в железе, цинке и витаминах B3, B6 и B12, которых содержится, например, в 100 г говядины свыше 1/3 суточной нормы потребления.

Вместе с тем наступление XXI века ознаменовалось появлением целого перечня угроз, которые якобы несет в себе даль-

нейшее развитие мясной промышленности и потребление мяса.

Среди таких «угроз» западными средствами массовой информации наиболее часто приводятся следующие:

- производство мяса вызывает парниковый эффект, так как получение 1 кг говядины требует энергии в 39 раз больше, чем получение 1 кг соевых бобов, и сопровождается выделением около 10 кг углекислого газа и метана (причем 10% ежегодно выбрасываемого в атмосферу метана производит крупный рогатый скот);
- производство мяса приводит к эрозии почв, загрязнению и истощению мировых запасов воды – так получение 1 кг говядины приводит к безвозвратной потере нескольких десятков килограмм культурного слоя почв; 50% случаев за-

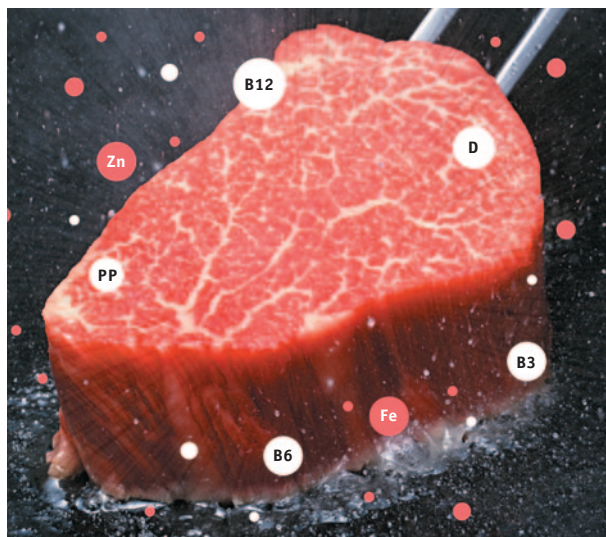
Therewith XXI century onset was marked by emergence of a number of threats which supposedly would be the result of further development of meat industry and meat consumption.

The following is mentioned among such "threats" by western mass media:

- meat production causes greenhouse effect, since 1kg beef production requires 39 times more energy as against 1kg soybean production, and beef production is accompanied by emission of 10kg of carbon dioxide gas and methane (at that 10% of methane discharged into the atmosphere every year is produced by cattle);
- meat production leads to soil erosion, contamination and depletion of world water reserves – production of 1 kg of beef effects in irrecoverable loss of several dozens kilograms of vegetable soil; 50% cases of water contamination is related to cattle breeding and growth of feed grain; production of 1 kg of meat requires 100 times more water than 1 kg of wheat;
- meat production does not allow to solve the global malnutrition and hunger problem as during conversion of grain into meat 90% proteins, 99% carbohydrates, 100% cellular tissue are lost;
- meat production threatens humankind with diseases communicated during cattle breeding and/or meat consumption (most popular topics in press are cow rabies, bird and swine flu).

грязнения воды связано со скотоводством и выращиванием фуражного зерна; на производство 1 кг мяса требуется в 100 раз больше воды, чем 1 кг пшеницы;

- производство мяса не дает решить глобальную проблему недоедания и голода на планете, так как в ходе превращения зерна в мясо теряется 90% белка, 99% углеводов, 100% клетчатки;
- производство мяса несет человечеству угрозу заболеваний, передающихся при выращивании скота и/или потреблении мяса (наиболее популярными темами в печати стали коровье бешенство, птичий и свиной грипп). Немаловажное место отводится критике в отношении потребления мяса и его влияния на здоровье людей. Такая критика за рубежом сегодня относится, главным образом, в адрес потребления говядины (красного мяса). Указывается на высокое содержание жиров, особенно насыщенных, на несоответствие жирнокислотного и минерального (в частности по соотношению кальция и фосфора) состава мяса физиологическим потребностям организма человека, на связь между уровнем потребления и частотой некоторых заболеваний, на



пример сердечнососудистых и онкологических. В отношении мясных продуктов (особенно традиционных) указывается также на содержание значительного количества поваренной соли (хлорида натрия).

Однако следует особо подчеркнуть, что прямых угроз от потребления мяса и мясной продукции не установлено. Многие факты, которые приводятся против его производства и потребления, носят характер чрезмерно категоричных суждений и/или не имеют под собой достаточно глубоких исследований, позволяющих наглядно продемонстрировать причинно-следственные связи между развитием мясной промышленности, экологическими проблемами и проблемами здоровья людей.

Important role is of critics regarding meat consumption and its influence on man's health. Such critics abroad nowadays mainly concerns meat (red meat) consumption. They point out large amount of fat, especially saturated fat, misfit of fatty acid and mineral (in particular, ratio of calcium and phosphorus) meat composition to physiological needs of human body, the relationship between consumption level and diseases incidence, for example, cardiovascular diseases and cancer. Meat products (especially traditional ones) contain significant amount of salt (sodium chloride).

However, it should be emphasized that no direct threats of meat and meat products consumption have been identified. Many cases used as arguments against its production and consumption have nature of very categorical judgments and/or are not proved by any fundamental study that would show cause-and-effect relation between development of meat production, environmental problems and problems of people health.

Such a criticism of meat and meat products often comes from producers of other kinds of food. For example, the subscript on the package of some trading marks "Cholesterol free", reveals that the producer does not promote his goods by comparing of its advantages with similar trading marks of vegetable oil (they never contain cholesterol), but compares them to animal fats, which always contain some amount of cholesterol.

It is interesting, that quite aggressive criticism of meat production and consump-

Подобной критикой в отношении мяса и мясной продукции нередко пользуются и производители других пищевых продуктов. Так, например, надпись на упаковке некоторых торговых марок растительного масла «Не содержит холестерин» говорит о том, что изготовитель продвигает свой товар не путем сравнения его конкретных преимуществ с аналогичными марками растительных масел (в них не может содержаться холестерин), а путем сопоставления с животными жирами, в которых холестерин всегда присутствует в том или ином количестве.

Интересно, что достаточно агрессивная критика производства и потребления мяса происходит в различных странах независимо от уровня его потребления на душу населения, например как в европейских (более 88 кг на душу населения в год), так и в России (около 65 кг в год; в отдельных регионах всего от 37 кг). Но в отличие от России, в Европе уже достаточно давно ведутся серьезные наблюдения, анализ и научные исследования, направленные против необоснованной, чрезмерной критики потребления мяса и «воинствующего» вегетарианства.

tion in different countries does not depend upon the level of its consumption per capita, for example, both in European (more than 88 kg per capita annually), and in Russia (about 65 kg per year; in some areas down to only 37 kg). But contrary to Russia, European fundamental research, analysis and scientific studies against groundless, excessive criticism of meat consumption and «militant» vegetarianism has a long history.

To know the whole range of meat production accusations in Russia it is enough just to buy a newspaper or watch TV. Most popular topics of such releases and TV programs are the following:

- there is no “natural” (!) sausages in the market, only “chemical” products;
- all the sausages contain genetically modified soya protein, carrageenans, skins, horns, bones, feathers grind-ed into flour, etc.;
- they pour toxic sodium nitrite “in buckets” into sausage mash;
- only vegetable origin products are healthy, etc.

These Russian mass media publications mostly attack sausage, contrary to Europe criticizing consumption of beef (that is in good demand there). This is not due to poor quality of sausage, but popularity of this product characterized by high competitive quality at domestic food market.

Unfortunately, in Russia, the country with developed and accepted concept of state policy in the area of healthy food, the most important component of this healthy food – meat products – has no protection against mass media, pressing population to refuse consumption.

Для того чтобы увидеть весь спектр «обвинений» в адрес мясной промышленности в России, достаточно купить любую газету или включить дома телевизор. Наиболее «популярными» вопросами в таких публикациях и передачах являются следующие темы:

- в продаже нет «натуральной» (!) колбасы, а только одна «химия»;
- во всех колбасах содержится генетически модифицированный соевый белок, каррагинаны, шкуры, рога, кости, перья, перемолотые в муку и т. п.;
- в колбасный фарш «ведрами льют» токсичный нитрит натрия;
- для здоровья полезны только продукты растительного происхождения и пр.

Как видно из этих тем, постоянно обыгрываемых в российских СМИ, в отличие от Европы, критикующей потребление говядины (продукта, пользующегося наибольшим спросом у европейцев), в России главным нападкам подвергается колбаса. И это совсем не потому, что колбаса такая плохая, а потому что у нас это самый популярный продукт, характеризующийся высокой конкурентоспособностью на отечественном рынке продовольствия.

К сожалению, в России, стране, где разработана и принята концепция государ-

ственной политики в области здорового питания, важнейший элемент этого самого здорового питания – мясная продукция – никак не защищен от средств массовой информации, склоняющих население к отказу от потребления.

За последнее десятилетие в России не было сколько-то заметных объективных и вместе с тем сделанных в популярной форме публикаций и передач, рассказывающих потребителям:

- о составе, пищевой, биологической и энергетической ценности мяса и мясопродуктов;
- о гораздо более строгом санитарном законодательстве России в отношении мясной продукции, чем за рубежом;
- о преимуществах и достоинствах отечественной традиционной мясной продукции;
- о лучших предприятиях отрасли и современных условиях производства мясной продукции;
- о действительном количестве применяемых пищевых добавок, которое при изготовлении мясной продукции, как по общему количеству, так и по технологическим нормам внесения, в разы ниже по сравнению с другими видами продуктов питания;

Within the recent decade Russia has not seen least unprejudiced publications and programs for mass audience telling consumers about:

- contents, nutrition, biological and energetic value of meat and meat products;
- strict sanitary norms imposed on meat products in Russia as compared to foreign ones;
- advantages and virtues of home traditional meat products;
- best enterprises of the industry and modern conditions of meat goods production;
- real amount of food additives, which is several times less in meat production both for total amount and as per technological standards as compared to other kinds of food;
- need to include meat products into diet of children, women, people busy with manual labor, etc.;
- up to date developments of specialized meat products destined for different population categories, including those for healthy diet, etc.

The lack of such activities decreases consumption and competitive ability of meat products. Mass media aggression diminishes attraction of meat and meat products for consumers on behalf of other food categories, including fast food.

In such conditions, on the background of negative image of meat products created by mass media, sustaining and development of its competitive ability should be carried out via imparting information to consumers using bright, memorable illustrations of its importance in man's nutrition basing on available and recent scientific data, and should be the common task of all the enterprises of the industry. **ms**

- о необходимости мясной продукции в рационах детей, беременных женщин, лиц, занимающихся физическим трудом, и др.;

- о современных разработках специализированных мясных продуктов, предназначенных для различных категорий населения, в том числе для диетического питания и пр.

Итогом отсутствия таких акций и является снижение потребления и конкурентоспособности мясной продукции. При этом агрессивность СМИ подрывает привлекательность мяса и мясной продукции в глазах потребителей в пользу других групп продуктов питания, в том числе и в пользу фастфуда.

В этих условиях, на фоне рисуемого СМИ «негативного» образа мясной продукции, поддержание и развитие ее конкурентоспособности должно проводиться путем значительного повышения уровня информированности потребителей с использованием ярких, запоминающихся примеров ее важности в питании человека на основе имеющихся и новых научных данных, а также должно быть общей задачей всех предприятий отрасли. **ms**

Семинар компании «Силд Эйр»

С 20 по 21 мая в выставочном центре компании «Силд Эйр Стюокас» в Париже состоится семинар «Повышение конкурентоспособности продукции с помощью инновационных технологий упаковки. Новые технические решения и автоматизация производственных процессов».

На семинаре будут рассмотрены вопросы упаковочных технологий, автоматизации производства, маркетинговые пути повышения доходности. В за-



ле оборудования будут продемонстрированы 15 упаковочных систем, пройдут круглые столы с европейскими экспертами. Специалисты Силд Эйр проведут консультацию по оптимальной схеме организации упаковочного процесса на предприятии. **Р**

По вопросам участия обращаться по тел.: +7 (495) 795-01-01 к Добрыхотовой Татьяне Николаевне.



Оборудование от Schaller: опыт использования

В декабре прошлого года омское предприятие ИП Афанасенко Ю. Е. закупило упаковочную машину глубокой вытяжки Sealpac RE20, поставленную австрийской компанией Schaller Lebensmitteltechnik®.

В настоящий момент термоформер используется для производства продуктов в MAP- (в защитной газовой среде) и вакуумной упаковках, но в дальнейшем может быть переоснащен на skin-упаковку или упаковку в термоусадочную пленку. Подоб-



ная универсальность Sealpac RE20 послужила дополнительным доводом для принятия решения о его приобретении.

Использование новой машины позволило предприятию существенно улучшить качественные характеристики продукции, в частности увеличить сроки годности. Упакованные на термоформере мясные изделия отличаются более длительными сроками реализации – от двух недель до нескольких месяцев, в зависимости от вида продукта и способа упаковки. «Конечно, улучшился и товарный вид продукции. Машина, по-моему,



замечательная. Наш главный технолог сначала с сомнением отнесся к этой покупке, но сейчас оценил все ее преимущества», – отмечает руководитель предприятия Юрий Афанасенко.

Термоформер Sealpac RE20 – компактная универсальная упаковочная машина. Специальная система формирования сжатым воздухом Rapid-Air-System позволяет улучшить качество формирования упаковки и упрочнить уголки сформированной нижней пленки. Применение этой системы дает возможность использовать тонкую пленку, достигая высокой скорости рабочего такта за счет сокращения времени вакуумирования и вентиляции, а также производить упаковки сложной формы без использования нагрева. Машину отличает высокий уровень гигиены, который отражается уже в дизайне конструкции: отсутствие острых углов и кромок, закругленные элементы и наклонное исполнение не позволяют грязи скапливаться на поверхностях установки и облегчают ее очистку. **Р**

Отдел маркетинга Schaller Lebensmitteltechnik

Тел.: +7 (495) 797-63-33

Факс: +7 (495) 797-63-44

office.moskau@schalleraustria.com

www.schalleraustria.com

Особенности жаровень HOJA



Производство готовых, уже обжаренных полуфабрикатов позволяет производителю выпускать продукцию с высоким уровнем рентабельности и повысить ее конкурентоспособность. Например, обжарить котлеты в промышленных масштабах можно по-разному. Можно в масле, как делают многие, а можно – по новой, уже зарекомендовавшей себя в Европе технологии.

Немецкая компания HOJA – один из лидирующих производителей линий для обжарки продуктов предлагает решения, включающие от одной единицы оборудования, до полностью автоматизированных линий жарки. Простота в эксплуатации, надежная и долговечная конструкция, соответствующая высоким технологическим стандартам, позволяют получать продукт «такой как готовила мама» – с домашним вкусом и качеством. Обжарка производится на чугунных поверхностях, которые являются главной особенностью продукции HOJA. Обжарочные машины с двумя барабанами (которые применяются для жарки блинов, оmeлетов, мясных полуфабрикатов, овощей и т. д.) сейчас оснащаются оптимизированной технологией контроля Phoenix ILC 150 ETH, а панели управления к ним – 12-дюймовым сенсорным экраном.

Данная система упрощает управление, позволяет наблюдать за ходом процесса и исключает вероятность ошибки. Кроме того, параметры программы, зависящие от изменяющихся требований документации, технологии, стандартов на изготов-



ливаемую продукцию, данных ХАССП, могут быть индивидуально настроены. Уже установленные линии могут быть оснащены новой технологией удаленного доступа, которая позволяет проводить постоянный мониторинг оборудования, работающего за пределами Германии технической службой компании HOJA. Это позволит значительно снизить расходы по сервисному обслуживанию оборудования и линий HOJA. **Р**

ООО «ФЕАМ-инжиниринг» г. Москва, ул. Кирпичная, д. 9/2

тел.: +7 (495) 234-08-83,

факс: +7 (495) 234-47-95.

e-mail: ing@feam.ru

WWW.MEAT-PRO.RU



«Азот» запустил новую упаковочную машину

В ОАО «Азот» (г. Березники, Пермский край), которое входит в группу лиц ОАО «ОХК «УРАЛХИМ», начала работу вторая упаковочная машина производства итальянской фирмы Concetti, установленная в цехе гранулированной аммиачной селитры (З«А»).

Ранее, в 2009 году, упаковочная машина Concetti была установлена в цехе нитрит-нитратных солей ОАО «Азот». Эта универсальная установка фасует калиевую селитру в мешки по 25 и 50 кг с добавлением вещества, препятствующего слеживанию удобрений.

Новая упаковочная машина в цехе З«А» мощностью 550 тонн

в сутки позволит производить отгрузку аммиачной селитры и азотосульфата в однотонные и 500-килограммовые герметичные мешки «биг-бэги». Это, по словам специалистов, не только сэкономит время, но и увеличит мощность отгрузки. При этом прежние две точки погрузки общей мощностью 1200 тонн в сутки продолжают фасовку в мягкие контейнеры.

Как пояснил заместитель директора по стратегическому развитию предприятия Александр Павлов, новая упаковочная машина была приобретена с целью расширения рынка сбыта упаковочной продукции. Биг-бэги герметичны, они более безопасны и удобны для транспортировки и использования сельхозпроизводителями.

www.unipack.ru



Новинки от «МАССА-К»

Производитель электронных весов завод «МАССА-К» принял участие в IX-м Международном форуме «Мясная индустрия – 2010», который прошел с 16 по 19 марта во Всероссийском выставочном центре в Москве.



Кроме уже известных моделей весового оборудования, на стенде компании были представлены новинки 2010 года: торговые весы с автономным питанием МК_TH11 и товарные весы с расчетом стоимости ТВ_Т.

Торговые весы МК_TH11 имеют встроенный аккумулятор и работают до 100 часов без подзарядки. Весы оснащены большим LCD-индикатором с тремя режимами фоновой подсветки.

Товарные весы с расчетом стоимости ТВ_Т оснащены LCD-индикатором, который отображает массу товара, цену за килограмм и стоимость, и обладают следующими функциями: расчет стоимости весовых и штучных товаров, 16 ячеек памяти цены товара, суммирование стоимости покупки. Весы ТВ_Т могут работать от аккумулятора до 100 часов без подзарядки и имеют энергосберегающий режим. Диапазон эксплуатационных температур весов ТВ_Т от -20 °С до +40 °С и платформа из нержавеющей стали с классом защиты IP67 позволяют работать с весами в агрессивных условиях, осуществлять регуляторную мойку и санобработку. В весах предусмотрен интерфейс RS232 для связи с PC.

Из линейки промышленных весов наибольший интерес у гостей стенда вызвали весы для взвешивания животных 4D_L. Особенности весов: автономное питание и возможность беспроводного соединения между весовой платформой и индикатором по радиоканалу. Этот способ соединения позволяет разнести платформу и индикатор на 100 м друг от друга. **Р**

Система HVF для наполнения ветчинных продуктов

На базе ведущей в мире технологии вакуумного шприца VF 600 фирма Handtmann разработала новую высоковакуумную систему для производства и порционирования ветчинных продуктов. Это система высоковакуумных шприцов (HVF).



формованная ветчина изготавливается из мелкокускового исходного сырья или измельченного материала с весом кусков сырья не более 500 г, гарантируя наилучшее качество и отличную точность по весу.

Своим появлением шприц HVF 670 произвел революцию на мировом рынке в сфере производства ветчинных продуктов из больших и цельномышечных кусков с отдельными кусками более 500 г, включая крупные мышцы тазобедренной части.

Уникальная первоклассная технология новой системы наполнения ветчинных продуктов Handtmann разработана для их наивысшего качества, исключительного многообразия применения и превосходной рентабельности.

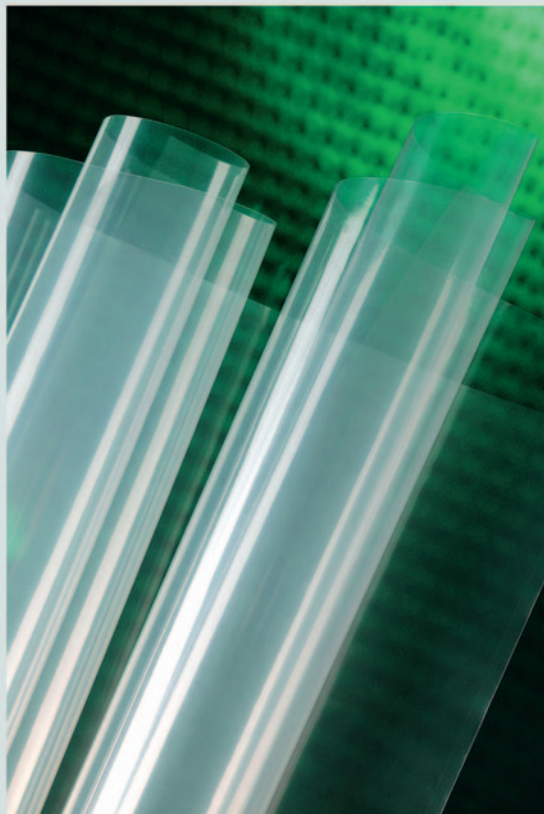
По всем вопросам относительно работы данной техники и ее приобретения вы можете обратиться к представителю фирмы handtmann в России – компании Матимэкс. **Р**

При этом высоковакуумные шприцы HVF 664 и HVF 670 демонстрируют абсолютно новые масштабы в отношении производительности, качества и рентабельности. Направленность обеих моделей на четко определенные сектора рынка, целевые группы и виды продуктов позволяет охватить рынок в его многообразии.

С применением нового шприца HVF 664 в промышленном масштабе

www.matimex.at

реклама



WIPAK

Компания «Випак», входящая в состав отделения упаковки финской корпорации «Вихури», производит гибкие и полужесткие пленки для упаковки пищевой продукции, медицинских инструментов и технического применения. Компания «Випак» занимает лидирующие позиции в технологии производства многослойных барьерных пленок.

ООО «Випак»

194044, С.-Петербург, Пироговская наб., 21-А.
Тел.: +7 (812) 336-9749, факс: +7 (812) 336-9798

Филиал ООО «Випак»

115088, Москва, ул. Южнопортовая д. 7, офис 407
Тел. +7 (499) 948-05-56, факс: +7 (499) 948-05-57

Wipak OY

P.O.Box 45, FI-15561 Nastola, Finland

www.wipak.com

**Ждем Вас на Выставке Росупак в Москве
с 15 по 18 июня 2010 г.**



Камеры нового поколения

Фирма REICH демонстрирует профессиональный подход при разработке нового поколения камер, сочетающих максимальную производительность, надежность и предельную экономичность. Благодаря последовательному подходу удалось соединить технические новшества с уже испытанными технологиями.

Целью разработки явилась реализация платформенной концепции по образцу автомобилестроения, позволяющей использовать один базисный корпус для универсальных и варочных камер и установок интенсивного охлаждения. Кроме того, избыток компонентов должно сводиться до минимума за счет отлично продуманного модульного принципа, а различные вариации должны формироваться на как можно более позднем этапе производственного процесса. Результатом этих амбициозных целей стала новая камера REICH AIRMASTER ECO. Этот типоряд модульной конструкции убеждает, с одной стороны, таким же высоким уровнем производительности и качества, как и хорошо зарекомендо-



вавшая себя камера AIRMASTER UK, с другой стороны – конвейерное использование компонентов обеспечивает преимущества при их закупке и значительно снижает сроки изготовления и конечного монтажа оборудования. Что дает эксплуатацию? REICH уверенно отвечает: неоспоримые преимущества! **P**

www.reich-germany.de

Представительство в России:

ООО «Райх»

г. Санкт-Петербург, ул. Седова, 10,
тел.: +7 (812) 380-42-14

Дилер в России:

ООО «Синтал-М»

г. Рязань, Соборная площадь, 9,
тел.: +7 (4912) 27-45-27

Обнаружено вещество, которое может заменить Бисфенол А

Исследователи из США выделили из сахара химическое вещество, которое может заменить Бисфенол А в производстве упаковок, в частности пищевых жестяных банок.

Профессор Майкл Яффе (Michael Jaffe) из Технологического института Нью-Джерси получил патент США на эпоксидную смолу из изосорбида диглицидного эфира.

По словам профессора, при поддержке со стороны национальной упаковочной отрасли новый продукт может выйти на рынок в течение двух лет.

В качестве сырья при производстве смолы используется кукурузный крахмал, вещество экономически выгодное в США. «Кроме того, химические вещества, получаемые из сахара, являются безопасными», – говорит Майкл Яффе.

www.unipack.ru



Упаковка с повторной герметизацией

Компания Amcor разработала упаковку ReClose, которая удобна для открывания и повторного закрывания, что является гарантией свежести и защиты продукта от внешних воздействий.

Amcor ReClose представляет собой термомоформованную упаковку с основой из аморфного полиэтилентерефталата. Это, по мнению специалистов Amcor, открывает новые возможности по эффективному рециклингу упаковки.

В начале года эта упаковка была внедрена на предприятии Ospelt, которое специализируется на производстве мяса и мясopодуктов. «Мы постоянно работаем над инновационными и эффективными решениями для пищевых продуктов. При использовании Amcor ReClose мы обеспечиваем его долгосрочное хранение. Кроме того, уменьшенная толщина покрывной пленки сокращает вес упаковки и соответственно снижает негативное влияние на окружающую среду. Amcor ReClose обеспечивает узнаваемость торговой марки и помогает избежать повторного упа-

ковывания продукта с помощью пластиковых треев или алюминированной фольги», – сообщает Бриджитта Фэрго, менеджер по сбыту компании Ospelt.

Amcor ReClose считает подходящим решением для таких продуктов, как мясо и сыр в нарезке, бутерброды и другие продукты, которые потребляются порционно. Высокая прозрачность пленки гарантирует видимость продукта. Свойства пленки обеспечивают высокое сопротивление проколу, а также защищают от фальсификата, что очень важно для ритейлеров и потребителей.

www.unipack.ru

Нижегородская область: чтобы корова была здорова

В подсобном хозяйстве, которое принадлежит «Волгогрангазу», проводится интересный эксперимент по применению активированного кормового угля в рационах животных. Инициатором этой новинки является руководитель «Химинвеста» В. Короткий.

«У нас имеется небольшая установка, где перерабатываются в активированный уголь разные отходы – ветки деревьев, корни, кора, – рассказывает он. – Процесс идет при +800 °С тепла и без доступа воздуха. Кстати, в свое время мы выиграли грант в 1 млн руб., проект и рабочие чертежи установки выполнили своими силами. А в изготовлении установки помогли работники мастерских нижегородского завода «Оргсинтез». Производительность установки пока невелика – до 200 кг активированного кормового угля в день».

По словам доцента кафедры кормления животных Нижегородской сельхозакадемии Н. Дмитриевой, которая осуществляет своего рода научное сопровождение этого эксперимента, основной целью этой работы является оздоровление животных и увеличение их продуктивности. Как известно, рубец коровы вмещает почти 200 л, в процессе пищеварения в желудочно-кишечном тракте накапливаются различные вредные вещества – токсины. Добавка в рационы животных активированного кормового угля способствует очищению пищеварительного тракта.



ПАРТНЕР-М

Новые продукты от SONAC

Российская компания «Партнер-М» – производитель и поставщик пищевых ингредиентов, представляет компанию SONAC, одного из крупнейших мировых производителей природных компонентов животного происхождения со штаб-квартирой в Голландии.

Спектр продуктов SONAC чрезвычайно широк: альбумин, окрашивающие белки HARIMIX, ферментное средство для склеивания FIBRIMEX и др.

FIBRIMEX – натуральный продукт для холодного склеивания свежего мяса, который производится из плазмы крови свиней или крупного рогатого скота. Он отличается от аналогов возможностью «сшивки» разных по составу частей: шпига к мясу, мяса к рыбно-



му сырью. Формирует цельные куски до 1 кг.

Натуральный животный краситель из плазмы крови HARIMIX содержит 90% белка. Резко замедляет потемнение мясной продукции при хранении. Окрашивает сырье в натуральный цвет мяса.

Плазма крови высокой очистки ALBUMIN – прекрасное эмульгирующее и водосвязывающее натуральное средство, не изменяющее вкуса продукции. **P**

www.partnermk.ru

К примеру, в течение месяца добавляли вместе с комбикормом активированный уголь птице в количестве всего 1 г в сутки. Как позже показали лабораторные исследования, в яйцах этих кур было заметно меньше тяжелых металлов и других вредных веществ.

В подхозе «Волготрансгаза» на фермах добавляли активированный кормовой уголь в рационы по 100 г в день на корову, по 10-20 г в зависимости от возраста телятам. В результате скот на фермах выглядит здоровым, повышается продуктивность животных. По мнению Н. Дмитриевой, в этом случае продуктивный период коров увеличивается до пяти лактаций.

Полезной новинкой заинтересовались и в других нижегородских хозяйствах. Опыты по применению активированного кормового угля в рационах животных были проведены в агрофирме «Металлург», СПК «Оборона страны», «Ильино-Заборский» и др.

Полное название этой темы – «Разработка технологии производства активированных угольных кормовых добавок для нужд сельского хозяйства на модульной промышленной установке в полевых условиях при переработке мелко-товарной низкосортной древесины совмещенным методом карбонизации – активации». Если сказать попросту, речь идет о серийном выпуске таких установок. По расчетам потребность в таких добавках ныне составляет в области не менее 500 тонн в год. Выпуск таких установок целесообразно организовать на специальном малом предприятии, которое нижегородцам предстоит создать в ближайшем будущем.

www.agronews.ru



В Германии разрабатывают систему предупреждения агрессивности

«В ближайшем будущем немецкие специалисты Университета ветеринарной медицины (ТiHo, Ганновер) планируют начать разработку системы, предупреждающей агрессивное поведение свиней», – сообщает служба Top Agrar.

Специалисты планируют за 4 года разработать систему, которая будет оповещать производителя об агрессивном поведении животных, а также будет фиксировать степень агрессивности, число свиней, вовлеченных в драку, и даже выявлять свинью-зачинщика. Свиньи будут находиться под непрерывным контролем системы, кото-

рая при помощи математических алгоритмов будет описывать их поведение.

Вот что говорит по этому поводу профессор ТiHo Йорг Хартунг: «Мы планируем выяснить, существует ли связь между агрессивным поведением свиней и условиями их содержания или другими специфическими влияниями окружающей среды. Создавая нашу предупредительную систему, мы намерены улучшить условия жизни свиней». Кроме того, ветеринары и исследователи смогут более эффективно сотрудничать, обмениваться полученными знаниями и расширять границы своих дисциплин.

Что касается Европы, то примерно 5% свиней на свинокомплексах страдают от агрессивности собратьев.

На разработку системы, предупреждающей агрессивность свиней, Евросоюз уже выделил университету ТiHo 210 тыс. евро.

www.piginfo.ru

Животноводы смогут отказаться от антибиотиков

В Белгороде Совет по внедрению нанотехнологий в сельское хозяйство провел семинар для местных животноводческих компаний и хозяйств.

Специалисты предоставили теоретическую базу инноваций сельского хозяйства. Вторым этапом станет демонстрация практического применения нанотехнологий в одном из агрохолдингов области.

Региональные власти заинтересовались в том, что бы применить на практике концепцию производства мяса, при которой удастся отказаться от использования антибиотиков. Президент Совета по внедрению нанотехнологий в сельское хозяйство, базирующегося на научных учреждениях Санкт-Петербурга и Ленинградской области, В. Кузьмин заявил, что задачей совета является подготовка сельского хозяйства к получению экологичной продукции.

Проблема использования антибиотиков в животноводстве сегодня стоит весьма остро. Их присутствие в продуктах, будь то яйца, молоко или мясо, оказывает прямое влияние на здоровье людей, и только отказ от массового использования антибиотиков в животноводстве может дать россиянам чистую продукцию.

Отказаться же от таких препаратов можно как раз таки при помощи внедрения в АПК нанотехнологий. Он уверен, что нанотехнологическая эволюция белгородских агрохолдингов необходима как для модернизации производства сельхозкомпаний, так и для сохранения здоровья местных жителей.

Агентство АгроФакт

ПОД ПОКРОВОМ
до 8 мая 2010 года, 11 час 00 мин, выставка ИФФА



KILIA

Новое поколение куттеров

Они стоят пока спрятанные под покровом – куттеры «КИЛИЯ» нового поколения. Известная традициями компания КИЛИЯ 8 мая открывает на своем стенде на выставке IFFA-2010 новую эру в машиностроении для пищевой промышленности.

Посетители выставки познакомятся с революционными конструктивными материалами, открывающими новый физико-технический потенциал для процесса куттерования и дальнейшие преимущества новшества, такие как качество продукции, оптимизация производственного процесса и гигиена.

Компания КИЛИЯ сможет в очередной раз претендовать на соответствие своему слогану «просто лучшее из Германии».

КИЛИЯ представлена на выставке IFFA-2010: павильон 8.0, стенд F92. **Р**

ООО «Мясные машины»

поставляет новое и восстановленное в Германии оборудование:

- вакуумные куттеры,
- волчки-жиловщики фирм Кремер+Греббе и Зайдельманн,
- вакуумные наполнительные шприцы Хандтманн,
- массажеры,
- инъекторы.

Таможенное оформление и доставка до Москвы.



Россия, г. Красногорск,
Проезд Строительный, 4А,
тел.: +7 (495) 756-48-47,
+7 (903) 573-82-06,
email: miasmashini@mtu-net.ru

www.miasmashin.ru



Author:



Victoria Zagorovskaya

Penetrable casings: sorting out sausage chips

Casings are required for production of sausages: they give shape to items of products, protect them from environmental effects. Initially for sausage production only natural casings were used for filling with forcemeat. With increasing demand for sausage, production of artificial casings started to develop intensively.

According to specialists of «Ostankino meat processing industrial complex» – the leader of processed meat production and semi-products in the central part of Russia – when developing artificial casing they strived to maintain all the best qualities of natural one, but get rid of its drawbacks. In this connection they developed a list of requirements to casings:

- consistency of diameter;
- resistance to microorganisms;
- meet increased hygienic standards;
- high mechanical strength, elasticity;
- easy pre-use treatment;
- specific level of steam and gas permeability;
- thermal and moisture resistance;
- provision of sausage link filling and shaping process automation;
- application of marking .

Проницаемые оболочки: разбираемся в колбасных обрезках

Оболочки необходимы для производства колбасных изделий: они позволяют придавать изделию форму, защищают его от воздействия окружающей среды. Первоначально при изготовлении колбасы для наполнения фаршем использовались исключительно натуральные оболочки. При увеличении спроса на колбасные изделия начинает активно развиваться производство искусственных оболочек.

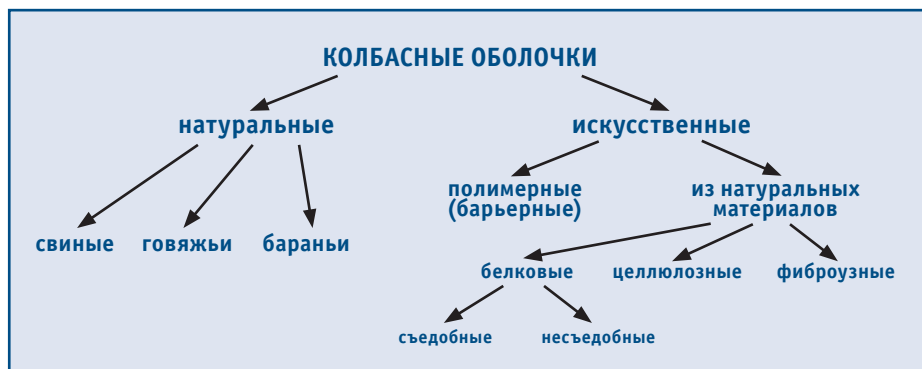
По словам специалистов «Останкинского мясоперерабатывающего комбината» – ведущего производителя продуктов мясопереработки и полуфабрикатов в центральной России, создавая искусственную оболочку, разработчики стремились сохранить все лучшие свойства натуральной, но при этом устранить ее недостатки. В связи с этим были сформулированы требования к оболочкам, которые должны обладать:

- равномерностью калибра (одинаковым диаметром);
- устойчивостью к воздействию микроорганизмов;

- соответствовать повышенным гигиеническим нормам;
- высокой механической прочностью, эластичностью;
- возможностью подготовки к использованию без больших трудозатрат;
- определенным уровнем паро- и газонепроницаемости;
- термостойкостью и влагостойкостью;

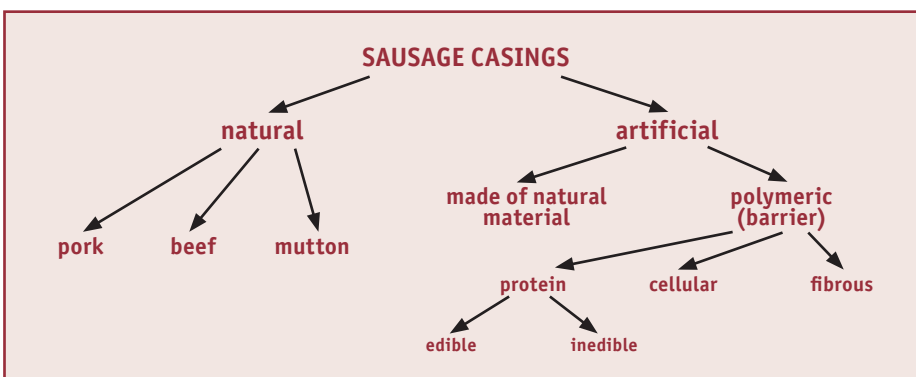
- возможностью автоматизации процесса наполнения и формования колбасных батонов;
- возможностью нанесения маркировки.

Колбасные оболочки можно классифицировать по ряду свойств. В основу классификации, предлагаемой «Останкинским мясоперерабатывающим ком-



Sausage casing can be classified according to a number of properties. The basic for classification suggested by «Ostankino meat processing industrial complex» are two parameters: material of sausage casing and level of gas or steam permeability (see the diagram). These factors are interrelated.

Gas and water very well permeate natural casings and artificial casings made of natural material. Artificial casings can be permeable and impermeable.



Collagen (protein) casings

Casings of reduced collagen are weaker than natural ones, but can be of different size, have small microbiological content and high homogeneity. Such casings can be edible and inedible. They are produced from epidermis of beef skin: first alkaline extraction is implemented, then swelling in water, shaping in form of mitten using extruder and then fixation of the required size and shape via collagen neutralization in alkaline media. Then casings are corrugated for arrangement of packing syringes on pins. Most often edible collagen casings are used for non-processed sausages and franks with diameter 22 to 30 mm. Collagen casings of greater diameter for higher strength are treated with aldehyde to form transverse bonds, but they are to be peeled off before eating.

Shelf life of the products in such casings is 3 to 5 days if ambient temperature is kept at the required level.

The properties of protein casings are most close to those of natural ones – they transfer smoke, do not lag from the filler during maturation, but have a number of important

distinctions. These materials are more fit for technology, do not require sophisticated stages of preparation, and have stable properties – diameter and strength. Protein casings are more convenient for design purposes: their color can be varied, printing can be applied. As well as they are cheaper.

«The main advantage of protein casings is the natural character of the material - animal origin collagen is closest to natural casings in its organoleptic properties, - says Vitaly Smurygin, «Logos» Company Sales Director.

These are only edible casings of smaller diameter. The drawback is the «hard bite», but modern technologies have almost eradicated this feature. In middle diameters they are inedible, but with practically “natural” adhesion they are an ideal material for production of uncooked smoked and dried sausages. Relatively cheap price makes them popular for production of smoked and cooked sausages, but we are to be aware of dramatic losses during thermal treating and storage, and possible clipping features. They are rarely used for production of cooked sausages, apart from last splash of

бинатом», заложены два параметра: материал, из которого изготовлена колбасная оболочка, и уровень газо- и паропроницаемости (см. схему). Эти факторы взаимосвязаны.

Натуральные оболочки и искусственные, изготовленные из натуральных материалов, отличаются высоким уровнем проницаемости для паров воды и газов. Искусственные оболочки могут быть проницаемыми и непроницаемыми.

Коллагеновые (белковые) оболочки

Оболочки из восстановленного коллагена являются менее прочными, чем натуральные, но они могут быть любого размера, имеют низкую микробиологическую обсемененность и более высокую однородность. Такие оболочки бывают съедобные и несъедобные. Их получают из эпидермиса говяжьих шкур («спилка»): сначала проводится щелочная экстракция, затем набухание в кислоте,

формование в виде рукава с помощью экструдера и затем фиксация необходимого размера и формы нейтрализацией коллагена в щелочной ванне. Оболочки затем гофрируются для размещения на цевках набивочных шприцов. Съедобные коллагеновые оболочки наиболее часто применяются для сырых колбас и сосисок с диаметром от 22 до 30 мм. Коллагеновые оболочки большего диаметра в целях повышения прочности обрабатывают альдегидами для образования поперечных связей, однако их необходимо удалять перед едой.

Срок хранения изделий в ней при соблюдении температурного режима составляет от 3 до 5 суток.

По своим свойствам белковые оболочки наиболее приближены к натуральным – они проницаемы для дыма, не отстают от наполнителя во время созревания, но имеют ряд важных отличий. Эти материалы более технологичны, не требуют сложных этапов подготовки, об-

ладают стабильными свойствами – диаметр, прочность. Белковые оболочки более удобны с точки зрения дизайна: возможны вариации цветов, нанесение печати. Кроме того, оболочки из коллагена дешевле.

«Основное преимущество белковых оболочек – натуральность с точки зрения материала; коллаген животного происхождения наиболее близок по органолептическим свойствам к натуральным оболочкам, – отмечает директор по продажам компании «Логос» Виталий Смурьгин. – Это единственные съедобные оболочки в малых калибрах. Как недостаток можно отметить более жесткий “укус”, однако современные технологии почти нивелировали эту особенность. В средних калибрах уже несъедобны, но, имея практически “натуральную” адгезию, являются идеальным материалом для производства сухих и сырокопченых колбас. Относительно невысокая цена делает их популярными в произ-

«doctor sausage in collagen casing», and, as a rule, require second package for shelf life prolongation. They are partially produced in Russia».

Cellulose and fibrous casings

Cellulose casings are produced from lint, high grade alfa-cellulose or wood paste. Through chemical treatment they obtain cellulose xanthogenate, dissolved in dilute alkali thus generating viscous mixture, which is then extruded via slots of different size into alkali solution for fixation of cellulose polymeric material. To enhance elasticity of package and obtain specified properties, edible quality glycerin can be added to casing matrix, propylene glycol, mineral oil, surface-active compound, colorants, smoke and water. Cellulose casings are inedible, but have the same advantages as collagen ones. They are usually corrugated into tubes 12.2 to 48.8 m meters long and stuffed at speed 76 to 92 m/min. In between thermal processing and packaging these casings are removed. Shelf life of products in them is usually 2 to 3 days.

Fibrous (viscose-reinforced) casings – penetrable membranes, transferring air, smoke and moisture. They can be compared to “tea bags”, but of more complex structure. Fibrous casings are produced via extrusion of regenerated cellulose to paper base and

forming of mitten. As a result, strong inedible casing for products of greater diameter is obtained (50 to 150 mm), like Bologna sausage, poultry rolls, fermented sausages and turkey ham. To obtain barrier properties, fibrous casings are covered with polymeric material (from inside and outside), which contributes to prolongation of shelf life (applied especially for cooked sausages). Such casings are very convenient for products, thermal processing of which is held in water, for example, Bologna sausage, liver sausage, poultry rolls. Shelf life is 15 to 120 days if ambient temperature is kept at a required level. They are usually removed before cutting, portioning and packaging.

It is possible to say that cellular and fibrous casings have high permeability, which makes possible to use them not only for cooked sausages and franks, but boiled and smoked and cooked and smoked ones, wieners and pork fat sausages. Producers try to make cellular and viscose-reinforced casings similar to natural one, therefore, they tone them. Products in them can be smoked, they suit practically for all kinds of sausages. But high permeability at the same time, means that the product can get dried up in the package, and the color on the film can permeate into it.

According to Vitaly Smurygin, cellular and fibrous casings are an ideal natural material for mass sausage industry. They are easily clipped, smoked, preserved and the product in its organoleptic properties is closest to natural one. Their sole drawback is that they are the most expensive in the segment due to production fea-



водстве полукопченых колбас, но надо учитывать высокие потери при термообработке и хранении, а также возможные особенности при клипсовании. Для выработки вареных колбас используются мало, если не считать последнего всплеска “докторских в белкозине”, и требуют, как правило, вторичной упаковки для удлинения сроков хранения. Частично производятся в России».

Целлюлозные и фиброузные оболочки

Целлюлозные оболочки (целлофан) получают из волокон хлопчатника, высокосортовой альфа-целлюлозы или древесной пульпы. С помощью химической обработки получают ксантогенат целлюлозы, который растворяют в разбавленной щелочи с образованием вязкого раствора, который затем экструдуют через щели разного размера в раствор кислоты для фиксации целлюлозного полимера. Для повышения гибкости упаковки и придания ей определенных свойств в матрицу оболочки можно внедрить глицерин пищевого качества, пропиленгликоль, минеральное масло, поверхностно-активные веще-

ства, красители, дым и воду. Оболочки из целлюлозы несъедобны, однако имеют те же преимущества, что и коллагеновые. Их также обычно гофрируют в трубки (гофроуклю) длиной от 12,2 до 48,8 мм и шприцуют со скоростью от 76 до 92 м/мин. После термической обработки перед упаковкой продукта эти оболочки удаляют. Срок хранения продукта в них составляет обычно от 2 до 3 суток.

Фиброузные (вискозно-армированные) оболочки – проницаемые мембраны, которые хорошо пропускают воздух, дым и влагу. Их можно сравнить с «чайными пакетиками», но более сложной конструкции. Фиброузные оболочки производят путем экструзии

регенерированной целлюлозы на бумажную основу и формования в виде рукава. В результате получается прочная несъедобная оболочка для продуктов большого диаметра (от 50 до 150 мм), таких как болонская колбаса, рулеты из мяса птицы, ферментированные колбасы и ветчина из индейки. Для придания фиброузной оболочкам барьерных свойств на них наносят полимерное покрытие (с внутренней или внешней стороны), что обеспечивает увеличение срока хранения (применяют в особенности для вареных колбас). Такие оболочки очень удобны для продуктов, термообработку которых проводят в воде, например болонской, ливерной колбас, рулетов из мяса птицы. Срок хранения при соблюдении температурного режима – от 15 до 120 суток. Их обычно удаляют перед нарезкой, порционированием или упаковкой.

Можно сказать, что целлюлозные и фиброузные оболочки отличаются высокой проницаемостью, что дает возможность упаковывать в них не только вареные колбасы и сосиски, но также варено-копченые и полукопченые, сардельки, шпикачки. Производи-



АТЛАНТИС-ПАК



Привлекательный вид продуктов

Благодаря перераспределению слоёв мы создали невероятно глянцевый и суперпрозрачный пакет

Увеличение производительности труда

Новый полимер во внешнем слое позволяет запаивать пакет через складки и внахлест, что увеличивает производительность и уменьшает процент развакуумации

Тест продукта

Вы можете заказать бесплатные образцы для тестирования на вашем производстве

Амивак МВЛ

Блестящее решение

e-mail: export@atlantis-pak.ru
телефон: 8 863 2558585 доп. 3379
www.atlantis-pak.ru

tures. However, on the other hand, they add exterior grandeur to the product. They are not produced in Russia of principle.

Permeable polyamide casings

Polyamide casings are casing of XXI century. Polyamide thermosetting casings belong to wide class of barrier casings. They are basically inedible. Material for their production – polymeric film – has high mechanical strength, pricking resistance, thermosetting ability, low air and moist permeability, very low bacterial content etc. Polyamid, applied as raw material for production of barrier casings is a sanitary material. And the casings are safe for contact with the product. Taking account of impermeability properties, polyamide casings protect meat products from oxidation and bacterial spoilage. Shelf life of products in these casings is 15 to 60 days.

«Their main advantage – full unification of material, excellent clipping ability and decreased permeability as compared to artificial ones, enabling increment of outcome due to keeping moisture in the product, – says the expert. – That is polyamide casings practically substitute smoke crust, characteristic for smoked sausages and franks in collagen and cellulose and fibrous casings.

They render possible obtaining good taste and smoke aroma if special, as a rule, more strict smoking regimes are observed. The same can be regarded as materials' drawback – often severe smoking is neglected to save time and energy and, as consequence, taste of the product is different from traditional one. On the other hand, reduced mass exchange with ambient provides for maximum shelf life and keeping quality. For the most part they are produced in Russia though there are foreign counterparts».

According to him, operation with different types of permeable casings at existent technological lines must not provoke any difficulties, apart from realignment of lines for particular type of casing, which is always supposed. Mostly this refers to right selection of clips and clipping modes, as each type of permeable casings has its own requirements depending on material thickness and strength. «Producer's recommendations regarding methods of preliminary soaking and level of re-stuffing of casing should not be neglected as well. When using permeable polyamide casings, regimes in smoking chambers, as a rule, should be changed in order to receive organoleptic properties close to traditional ones. On the whole, if the line is correctly adjusted, system problems are unlikely to occur, – says Vitaly Smurygin.

тели стараются сделать целлюлозные и вискозно-армированные оболочки похожими на натуральные, для чего их часто тонируют. Продукт в них поддается копчению, они подходят практически для любых видов колбас. Однако высокая проницаемость означает одновременно, что продукт может усыхать в упаковке, а наносимая на пленку краска – проникать в него.

По словам Виталия Смурьгина, целлюлозные и фиброзные оболочки – идеальный натуральный материал для мясного промышленного колбасного производства. Прекрасно клипуются, копятся, хранятся, при этом продукт по органолептике максимально приближен к натуральному. Недостаток, пожалуй, один – самые дорогие в сегменте в силу особенностей изготовления. Однако, с другой стороны, придают внешнее благородство продукту. В России принципиально не производятся.

Проницаемые полиамидные оболочки

Полиамидные оболочки – оболочки XXI века. Полиамидные термоусадочные оболочки относятся к широкому классу барьерных оболочек. Они несъедобны по сути. Материал для их изготовления – полимерная пленка обладает высокой механической прочностью,

устойчивостью к прокалыванию, способностью к термоусадке, низкой кислородной и влагопроницаемостью, бактериальной чистотой и др. Полиамид, применяемый в качестве сырья для изготовления барьерных оболочек, является гигиенически чистым материалом. А сами оболочки безопасны для контакта с продуктом. Учитывая свойства непроницаемости, полиамидные оболочки предохраняют мясные изделия от окисления и микробной порчи. Срок хранения в них продукта составляет от 15 до 60 суток.

«Основное их преимущество – полная унификация материала, отличная клипсуемость и сниженная по сравнению с искусственными проницаемость, позволяющая получить значительный прирост выходов за счет сохранения влаги в продукте, – отмечает эксперт. – То есть полиамидные оболочки фактически заменяют собой корочку копчения, характерную для копченых колбас и сосисок в коллагеновых и целлюлозно-фиброзных оболочках. Они позволяют получить хороший вкус и аромат копчения в продукте при условии соблюдения особых, как правило более жестких режимов копчения. Это же можно отнести и к недостатку материала – зачастую жестким копчением пренебрегают в силу экономии времени и энергии,

и, как следствие, вкус получаемого продукта отличается от традиционного. С другой стороны, сниженный массообмен с окружающей средой позволяет обеспечить максимальные сроки хранения и лежкости продукта. Производятся в основном в России, хотя на рынке присутствуют и зарубежные аналоги».

По его словам, при работе с разными типами проницаемых оболочек на уже имеющихся у производителя технологических линиях не должно возникнуть особых трудностей, кроме переналадки линий под тот или иной тип оболочки, что, в общем-то, всегда подразумевается. В основном это касается правильного подбора клипс и режимов клипсования, поскольку каждый тип проницаемых оболочек имеет свои требования в зависимости от толщины и прочности материала. «Не следует также пренебрегать и рекомендациями производителя о способах предварительного замачивания и степени перенабивки оболочки. При использовании проницаемых полиамидных оболочек следует, как правило, изменять режимы в камерах копчения для получения приближенных к традиционным органолептических показателей. В целом если линия настроена правильно, системных проблем, как правило, не возникает», – поясняет Виталий Смурьгин.



▷ МНЕНИЕ ЭКСПЕРТА

Виталий Смургин,
директор по продажам компании «Логос», к.т.н.

Рынок колбасных оболочек вообще и проницаемых в частности является зависимым от структуры производства колбасных изделий в соответствии с технологическими рецептурами, которые могут предусматривать или не предусматривать копчение продукта. Поскольку «классические» технологии производства колбас предполагают стадию копчения в обязательном порядке, количество реализуемых на рынке производства мясопродуктов проницаемых колбасных оболочек имеет «несгораемый» минимум, определяемый ассортиментным минимумом классических копченых колбас, самых дорогих и самых прибыльных, производимых практически любым мясоперерабатывающим предприятием. С другой стороны, всегда существует тенденция обогатить копчением вкус ТУ-шного продукта (либо дать понять покупателю, что продукт подвергался копчению), и, соответственно, количество производимых продуктов такого рода будет определять дополнительный сегмент реализации проницаемых (в том числе и условно) колбасных оболочек.

Суммируя оба фактора, видим, что тенденция роста объемов продаж проницаемых оболочек очевидна и даже, пожалуй, слабо зависит от экономической ситуации. Совокупный объем продаж будет привязан к объему производства соответствующих колбас, а вот структура их может ощутимо меняться. Сейчас довлеющим фактором выбора оболочки является ее дешевизна как одно из средств снижения издержек производства. В связи с этим потребитель оставляет свой выбор либо за наиболее недорогим аналогом внутри «традиционного» (и относительно дорогого) сегмента (я имею в виду оболочки искусственного происхождения), либо вовсе переводит часть или даже весь ассортимент в упаковку в синтетические (пластиковые) оболочки. Опыт этот зачастую успешен, зачастую

«Тенденция роста объемов продаж проницаемых оболочек очевидна и даже, пожалуй, слабо зависит от экономической ситуации»

▷ EXPERT'S OPINION

Vitaliy Smurygin,
«Logos» Company Sales Director, PhD.

Market of all sausage casings, and in particular, permeable casings market depends upon the structure of sausage production industry as technological receipts may or may not stipulate smoking of the product. As "classical" technologies of sausage production anticipate obligatory smoking, the number of permeable sausage casings at the meat products market has "fireproof" minimum, defined by assortment minimum of classical smoked sausages, most expensive and profitable ones, produced practically by all meat processing enterprises. On the other hand, there always exists a trend of enriching taste of products which meet Technical Specification (or let consumer know that the product has been smoked) and, consequently, the number of produced products of this kind will determine additional sale segment of permeable (including nominally) casings.

Summarizing the two factors, we can see that the trend of permeable casings sales growth is evident and appears to be loosely dependent upon economic conditions. Total sales result will be dictated by overall production of relevant sausage and the structure can vary significantly. For the present moment, the dominating factor for casing selection is its cheapness as a means for production cost reduction. In this connection, consumer either selects the cheapest equivalent inside the "traditional" (and relatively expensive) segment (I mean artificial casings), or part or even all nomenclature of products in synthetical (plastic) casings. This experience is sometimes successful, sometimes not, but is repeated persistently, as in current situation permeable polyamide can be truly contributing to save costs. Here, it should be noted, that in-

не очень, однако с завидным упорством повторяется, поскольку в сложившейся ситуации проницаемый полиамид действительно помогает в какой-то мере сэкономить. Здесь же следует отметить, что внутри рассматриваемой группы существует и, как показал опыт прошлого года, обостряется как межвидовая, так и внутривидовая конкуренция. Так, внутри белковой группы съедобных оболочек чешский кутизин (безусловный лидер, равно как и шотландская девро) борется с американской корией и испанским колфаном. А вот в группе несъедобных белковых – соотношение уже иное, и если в качестве «одежды» для сырокопченых колбас у кутизина неплохие результаты, для упаковки ПК и ВК отечественные производители все-таки предпочитают отечественный белкозин (так и не сумевший толком вывести на рынок съедобную оболочку) либо польский фабиос.

Новых игроков в этой группе в ближайшее время ожидать не приходится, и расклад на рынке будет зависеть от способности кутизина реабилитировать качество SPR при условии гибкой ценовой политики, от того, не скажется ли на качестве смена владельца завода Фабиос, и от того, насколько слухи о скорой смерти завода Белкозин преувеличены.

side the considered group, there exists and, as experience of the last year has shown, even aggravates both interspecific and intraspecific competition. There, inside the protein group of edible casings Czech Cutizin (the absolute leader, like Schottish Devro) contests American Koria and Spanish Colfan. And in the group of inedible protein casings – the ratio is different, and if Cutizin has fair results for “clothes” for uncooked smoked sausage, domestic producers prefer home-made collagen casing Belkozin (who has not managed to bring edible casing to market) for smoked and cooked and ready-cooked smoked sausage, or Polish Fabios.

New players are not expected in this group in the nearest future, and state of affairs will depend upon ability of Cutizin to retrieve SPR quality under condition of flexible price policy, and whether change of Fabios ownership will manifest itself on quality and the degree of exaggeration of rumors foretelling soon end of Belkozin factory.

In the area of artificial casings know-how's are seldom met. As for casings for wiener and frank casings, Cutizin's long striving to approach as close as possible sheep casing properties this year resulted in appearance of “Select” casing – yes, innovative and seemingly able to take its own niche, but it is difficult to say now what this niche will be like in future.

Let me emphasize, that this sole news of the year competes with sheep casing but not other rivals inside the group.

Cellular and fibrous casings keep enviable stability of quality and supplier structure, which is only import

“The trend of permeable casings sales growth is evident and appears to be loosely dependent upon economic conditions”

(mainly, «Visko Teepak», «Kalle Nalo» and «Walzroder», in a less degree «Vislase» and «Meatlon») – and as classical standard are constantly and increasingly pressed by polyamide counterparts. This market segment becomes really tight – penetrable polyamide have always been and still is a «hot short» of domestic producers and their efforts made it a kind of *comme il faut* for all the suppliers of this kind of products.

Russia can be proud of polyamide casing from «Atlantis-Pack» «sheep casing nanosmoke» with the same area of application. It has good properties for product smoking and unlike foreign counterparts, it can be color overprinted. The rest home producers also presented their own penetrable polyamide casings: «Slava Luxe GP» by scientific-production association «Slava» and «NanoPro» by «Florex» LLC. The latter has added to assortment penetrable polyamide sausage casing «NanoLife».

At the present time, novelties of foreign polyamide casing producers who have never been active before, started to come to Russian market. Polish GSD and GSN are the most interesting as they have very promising results both for smoking ability and storability of sausage products. We also should mention successful first tests of home-produced frank penetrable casing «Logo-Line Smoke» («Logos» Company), produced basing on Polish material. In this way, there are quite many novelties in this segment and one may predict, that each of them will make efforts to take its own niche depending on price, marketing and other policies developed by promoting managers. **ms**

В области искусственных оболочек ноу-хау – редкость. Что касается оболочек для сосисок и сарделек, давнее стремление кутизина максимально приблизиться по свойствам к бараньей череве обернулось появлением в этом году оболочки «селект» – да, инновационной и, по всей видимости, способной занять свою нишу, но какой будет эта ниша, говорить еще рано.

Подчеркну, что эта единственная новинка года направлена скорее на конкуренцию с бараньей черевой, а не внутри группы.

Целлюлозные и фиброзные оболочки показывают завидную стабильность как по качеству, так и структуре поставщиков – это исключительно импорт (в основном «Виско Типак», «Кале Налло» и «Вальсродер», в меньшей степени «Вискейз» и «Митлон») и, как классический стандарт, постоянно подвергаются все нарастающе-

му давлению полиамидных аналогов. В этом сегменте рынка становится настоящим тесно – проницаемый полиамид всегда был и остается «коньком» отечественных производителей и стал их усилиями своего рода *comme il faut* для всех поставщиков такого рода продукции.

Россия здесь может похвастаться полиамидной оболочкой от «Атлантис-Пак» «наносмок черева» с той же направленностью применения. Она обладает хорошими способностями к копчению продукта, и на нее, в отличие от искусственных аналогов, может наноситься многоцветная печать. Не остались в стороне и остальные отечественные производители, представившие свои варианты проницаемых полиамидных оболочек: «слава люкс GP» от НПО «Слава» и «нанопр» от ООО «Флорекс». Последний добавил также в свой ассортимент проницаемую по-

лиамидную колбасную оболочку «нанолайф». Mission complete.

В настоящее время на российский рынок также выводятся и новинки зарубежных производителей полиамидных оболочек, никогда ранее не проявлявших особой активности. Наибольший интерес представляют польские GSD и GSN с очень перспективными результатами как по прокапчиваемости, так и по хранимоспособности колбасных изделий. В дополнение к этому следует отметить успешные первые испытания отечественной проницаемой сосисочной оболочки «логолайн смок» (фирма «Логос»), изготовленной также на основе польского материала. Таким образом, новинок именно в этом сегменте достаточно много и можно прогнозировать, что каждая из них будет стремиться занять свою нишу в зависимости от ценовых, маркетинговых и прочих усилий, прилагаемых менеджерами по их продвижению. **ms**

Новые проницаемые полиамидные оболочки **Smoke**



Высокая проницаемость для копильного дыма обеспечивает продукту насыщенный аромат и цвет

Длительный срок годности упакованного продукта

Минимальные потери в процессе термической обработки и хранения

GSD Smoke

– высокая проницаемость для копильного дыма, для вареных колбас и ветчин, проходящих стадию копчения.

GSN Smoke

– особая, повышенная проницаемость для дыма специально для копченых и полукопченых колбас. Матовая, шероховатая поверхность.



Санкт-Петербург

тел/факс: (812) 334-21-21



Москва

тел/факс: (495) 784-67-18



Ростов-на-Дону

тел: (863) 223-22-44



Челябинск

тел/факс: (351) 792-29-20



Автор:



Сергей Пономарев

Компания:

FOCKE & CO. General Packaging,
Industriestrasse 17 – 26676 Barsel – Germany,
тел.: +49 4499 – 82 594
факс: +49 4499 – 82 23 594
моб. тел.: +49 174 – 925 4676
e-mail: ponomarev.s@fopac.de
www.focke.com

FOCKE & CO: Технологии будущего уже сегодня

Немецкая компания Focke & Co основана в 1955 году Хайнцом Фоке. Страсть господина Фоке к качеству и внимание к деталям в каждом аспекте процесса производства позволили компании стать одним из ведущих производителей упаковочных машин. На заводах Focke, расположенных на севере Германии в Вердене, Барсселе, Берлине, работают более 1600 человек.

Во всем мире «FOCKE & CO» является синонимом производительности, эффективности и надежности.

Focke & Co General Packaging специализируется на производстве высокопроизводительных машин в сегменте окончательной упаковки. Наши машины характеризуются универсальностью и применяются для упаковки разнообразной продовольственной и непродовольственной продукции в различные виды гофротары. Мы предлагаем широкий спектр оборудования: горизонтальные и вертикальные упаковщики, накопители и паллетоукладчики, а также HFP (гибкий автоматический упаковщик).

Благодаря разнообразию модельного ряда производимого оборудования наши клиенты получают полностью автоматизированную комплексную линию по окончательной упаковке.



Сергей Пономарев, Sales Manager International

В автоматическом режиме выполняются следующие операции:

- формирование короба из заготовки, транспортировка;
- контроль;
- группирование и укладка продукции в короб;
- закрытие и заклеивание клапанов короба;
- укладка коробов на паллеты;
- обмотка паллет стрейч-пленкой.

Преимущества машин, производимых фирмой FOCKE & CO

- Более 50 лет на рынке упаковочного оборудования.
- Высокая скорость и абсолютная надежность – более 15 тыс. наших машин работают по всему миру.
- Комплексное решение по окончательной упаковке из одних рук.
- Бережное отношение к упаковываемому продукту.
- Максимальная эффективность при минимальных затратах.
- Машины FOCKE надежно работают 24 часа в сутки 7 дней в неделю.
- Высокая производительность до 30 коробов/мин.
- Полный механический привод для всех основных операций, что обеспечивает долгосрочную работу и значительно сокращает затраты по техническому обслуживанию.
- Широкий диапазон размеров гофротары.
- Быстрая перестройка на другой формат.
- Центр технического обслуживания в России.

Компания FOCKE & CO высоко ценит доверие наших клиентов и готова к сотрудничеству. Мы будем рады видеть Вас на Международной выставке IFFA во Франкфурте, с 08 по 13 мая 2010 года, павильон 4.0, стенд С-30. ■



Главное предприятие FOCKE & CO, г. Верден, Германия



Форас Барссель, FOCKE & CO, General Packaging

New

Natural Matt Look

+ Excellent Qualities
of Nalo Fibrous Casings

= **NaloLine**

Especially for your smoked dry and semi-dry meat products.

NaloLine meets your requirements for a modern natural look combined with the efficient productivity of Nalo Fibrous Casings.

In addition NaloLine offers to you

- ✓ Precise diameter consistency
- ✓ Excellent printability
- ✓ Good peelability
- ✓ High clipping stability

NaloLine Product Range

I-Impregnation

Colours: clear, bak nat

Diameters: 45, 50, 55, 60, 65

Converting Forms:

reels, shirred strands, tied pieces

www.kalle.de 

OOO „Eko-Pak“ · Ul. Narodnogo Opolcheniya 34 / 1
123423 Moskau · Tel. +7 495 788 96 49 · Fax: +7 495 380 0783

Kalle GmbH · Rheingastr. 190-196 · D-65203 Wiesbaden / Germany
Tel.: (+ 49) (0) 6 11 / 9 62 - 89 75 or 83 73 · Fax: (+ 49) (0) 6 11 / 9 62 - 94 27
Website: www.kalle.de · E-Mail: info@kalle.de

Kalle
Tradition Δ Commitment Δ Vision

Решения от Sealed Air в действии



Компания Kostelecký uzeniny являет собой пример успешного объединения традиций чешской пищевой промышленности и принципов развития современной компании. Все операции являются одними из самых прогрессивных в Европе благодаря современному оборудованию и технологиям. Она стала ведущим мясопереработчиком и производителем мясных продуктов в Чешской республике.

Компания является крупным поставщиком для международных сетевых предприятий, а также ассоциаций розничной торговли и традиционных рынков. Бренд Kostelecký uzeniny в основном предназначен для традиционных чешских гастрономических продуктов и основывается на традиции и опыте ведущих мясопроизводителей с 1917 года.



Улучшенная производительность упаковки

Под давлением розничных торговцев, требующих улучшить качество упаковки, в начале 2008 года было принято решение перейти от стандартных термоусадочных пакетов к высокопроизводительным сжимающим пленкам и автоматизации процесса упаковки. Давний партнер компании по упаковке Sealed Air Cryovac предложил пленку Cryovac® RS2000 с инновационной системой упаковки Cryovac® Ulma Flow-Vac®. Kostelecký установила загрузчик FV45, которая базируется на горизонтальной технологии form-fill-seal (форма-наполнение-герметизация), работающей на очень больших скоростях и загружающей в вакуумное оборудование Cryovac®.

Новая система упаковки сразу же предоставила ряд преимуществ. Незначительные первичные вложения в автоматизацию, с учетом существующей вакуумной камеры с плоской конвейерной лентой позволили провести простые для пользователя и гибкие изменения, давшие такие преимущества, как улучшение качества мяса, более длительный срок хранения благодаря термоусадке и вакууму, улучшение привлекательности упаковки благодаря системе Flow-Vac®, автоматически изменяющей длину упаковки в зависимости от длины продукта. Как следствие, производительность была улучшена, поскольку необходимость в повторной упаковке вследствие брака или загрязнения мяса в месте запайки шва значительно уменьшилась. И, что не менее важно, был повышен уровень гигиены.

Автоматизация привела к увеличению производительности, повышению скорости упаковки, гибкости, а также снижению трудовых издержек. Помимо экономических выгод улучшение гигиены и сохранности также стало значительным преимуществом, так как удалось исключить контакт оператора с мясом. Фактически после переработки и удаления костей мясо идет непосредственно в упаковочную, не требуя дальнейшего контакта с операторами, что ограничивает возможность загрязнения.

Длительная поддержка и партнерство

Процесс перехода к высокопроизводительной системе автоматической упаковки стал простым и цельным благодаря длительной поддержке компании Sealed Air и партнерским взаимоотношениям с ней. За первыми презентациями и знакомством с системой сразу последовали обучение и маркетинговая и техническая поддержка, что привело к запуску новой производственной линии в 2008 году.

«Мы очень довольны Cryovac и Flow-Vac®. Все машины и материалы крайне производительны и не требуют какого-либо дополнительного обслуживания. Все операторы быстро адаптировались к системе», – говорит руководство компании.

Успех у розничных продавцов и покупателей

Продукты в новой упаковке распространялись через Tesco, сеть Makro/Metro, более мелкую розницу, отели и рестораны. Розница теперь выигрывает от наличия высококачественного отборного мяса, обработанного в самых гигиеничных условиях, отвечающего высоким стандартам сохранности продукции. Еще одним преимуществом является более длительный срок хранения, достигающий примерно 10 дней. Поскольку мясо находится в вакуумной упаковке, его качество также улучшено.

Предприятия мелкой розницы получили дополнительное преимущество, поскольку могут хранить мясо в холодильных шкафах, не опасаясь протекания или загрязнений, и разделять его на части только когда это необходимо. В результате издержки снижаются при обращении, транспортировке и хранении.

Все преимущества, предлагаемые системой Flow-Vac®, задают стандарты приемки мяса предприятиями розничной торговли. На сегодняшний день компания Kostelecký uzeniny считается образцом переработки и упаковки мяса в Чешской республике. ■

ВЫСТАВКИ

MVK

www.mvk.ru



FEFCO

PAC



ROSUPAK

на правах рекламы

15

МЕЖДУНАРОДНАЯ

специализированная выставка

Упаковочные машины и технологии. Оборудование для производства упаковки. Упаковочные материалы. Тара и вспомогательные упаковочные средства. Упаковка для всех отраслей промышленности

15-18 ИЮНЯ

2010

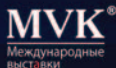
Россия, Москва, МВЦ «Крокус Экспо»
павильон 1

В рамках салона оборудования и технологий для пищевой и перерабатывающей индустрии и промышленности – РАЗДЕЛ:

оборудование и технологические линии для переработки мяса, птицы, рыбы

Контакты дирекции: Тел.: +7 (495) 925-34-81; e-mail: knv@mvk.ru www.rosupak.ru

Организатор:
ЗАО «Международная
Выставочная
Компания»



Под патронатом:
Правительства Москвы
Торгово-Промышленной
палаты РФ



При поддержке:
Московской Торгово -
промышленной палаты



Генеральные
информационные спонсоры:

ТАРА



РЕГИОНАЛЬНЫЕ ПРЕДСТАВИТЕЛЬСТВА ЗАО «МВК»: МВК УРАЛ: (343) 371-24-76, МВК ВОЛГА: (843) 291-75-89



Author:



Sergei Belyanichev,
assistant professor, PhD,
Managing Director LLC «Schulnis»
www.schulnis.ru

Автор: **Сергей Беляничев,**
доцент, к.т.н.,
генеральный директор ООО «Шульнис»
www.schulnis.ru

Инновационная технология откорма свиней

Известно, что при промышленном выращивании и откорме свиней наибольшая составляющая – до 70% – себестоимости свинины определяется расходами, связанными с затратами на корм. Поэтому такая задача как повышение рентабельности производства свинины за счет снижения затрат на корма ставится практически каждым производителем. Однако насколько реально ее выполнить без ущерба для качества продукта?

Наверное, все согласятся, что именно кормовые факторы и условия кормления животных являются самым сложным для контроля со стороны человека из огромного множества влияющих на состояние здоровья, воспроизводительные функции и продуктивность свиней. На это обращали внимание как советские и российские ученые (большое внимание вопросу уделял, в частности, член-корреспондент РАСХН В. Д. Кабанов), так

Innovative technology for hog fattening

It is well known that in industrial hog growing and fattening the main component – up to 70% - of pork production is determined by fodder-related costs. Therefore, the goal of pork production cost efficiency increase via reducing fodder costs is practically set by all the manufacturers. But to what extent it is possible to solve this task avoiding loss in product quality?

It is likely that everyone would agree that among huge amount of factors influencing health, reproductivity and efficiency of hogs fodder issues and conditions of beasts feeding are most difficult to control by man. This was noticed by both Soviet and Russian scientists (in particular much attention to this issue was paid by corresponding member of Russian Academy of Agricultural Sciences V. D. Kabanov) and foreign ones, for example, W.J. Pond. The complexity of rational feeding consists not only in faultless determination of beasts needs in each of many nutrients, but also in taking account of their ratio, understanding of processes of nutrients interaction in different internal and external background.

Here, of course, all age-sex are to be considered together with creation of most favourable feeding conditions at different stages of beasts life (sucking period, weaning period, growth and fattening). Apart from that, to increase efficiency and stability of herds it is required to take differentiated approach to feeding of breeding sows, replacement hogs and boars at different stages.

The feature of hogs feeding consists in a very high growth intensity as compared to other kinds of beasts, which requires thorough balancing of diets for all the nutrients accounting for the level of their con-

и зарубежные, например У. Дж. Понд. Сложность рационального кормления состоит не только в безошибочном определении потребностей животных в каждом из множества питательных веществ, но и в учете их соотношения, понимании процессов взаимодействия элементов питания в разнообразных условиях внутренней и внешней среды.

При этом, безусловно, необходимо учитывать все половозрастные факторы и создать наиболее благоприятные условия кормления на разных этапах жизни животных (подсосный период, период отъема, выращивание и откорм). Кроме того, для большей продуктивности и высокой устойчивости стада необходимо дифференцированно подходить к корм-

лению свиноматок, ремонтных свиней и хряков на разных этапах.

Особенность кормления свиней определяется очень высокой по сравнению с другими животными интенсивностью роста, что обуславливает необходимость тщательного сбалансирования рационов по всем питательным веществам с учетом не только необходимого уровня потребления каждого из них, но и соотношения требующихся животному элементов питания. Результаты откорма во многом зависят от соотношения белка и энергии в рационе. Например, повышение уровня энергии в рационе и увеличение корма на заключительной стадии откорма ускоряет рост свиней, но способствует накоплению жира

sumption and the ratio of nutrition elements needed by a beast. Results of feeding mainly depend upon the ratio of protein and energy in a diet. For example, increase of energetic diet component and fodder amount at the final stage of feeding accelerates hogs growth, but contributes to fat accumulation in body, and, consequently, negatively influences production quality.

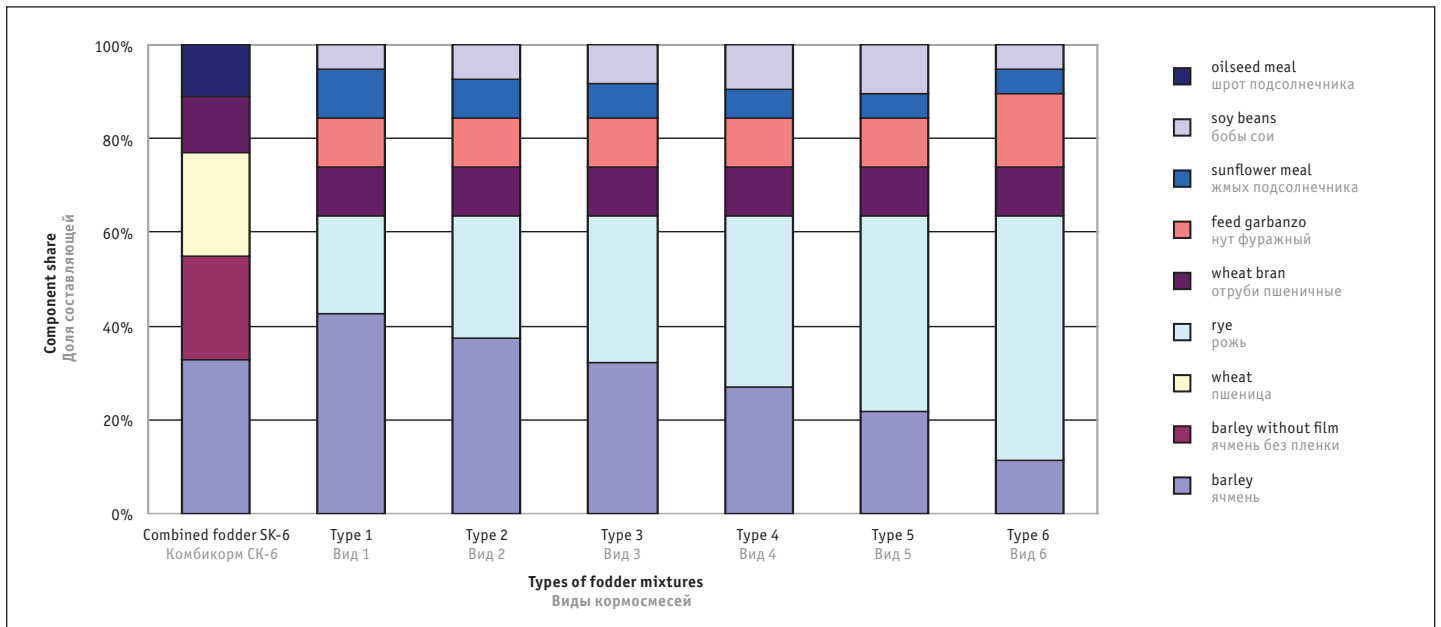
An important factor for hog breeding is the purpose of manufacturer: obtaining fat (bacon), meat & fat or meat breed, which sets both composition and structure of fodder.

Therefore, industrial hog breeding presumes that economic components (pork production cost, production cost

efficiency, profitability, pay-off period, etc.) will primarily depend upon the selected feeding technology.

The purpose of this paper is introduction to specialists of new promising opportunities for significant increase of cost-efficiency of pork industrial production via reduction of fodder costs keeping or even increasing quality of meat and fat as compared to most popular technologies of the present day.

The paper uses scientific and experimental investigation reports published by Russian State Research Institute of Breeding, conducted in industrial conditions at acting hog farms of Russia.



Main components of fodder mixtures

Основные составляющие кормовых смесей

в теле, а следовательно ухудшает качество продукции.

Важным фактором при разведении свиней является также и поставленная промышленником цель получения жирной (сальной), мясожировой или мясной породы, что будет предопределять как состав, так и структуру корма.

Таким образом, при промышленном разведении свиней его экономические составляющие (себестоимость свинины, рентабельность производства, доходность, окупаемость и пр.) будут зависеть в первую очередь от выбранной технологии кормления.

Целью данной статьи является представление специалистам новых перспективных возможностей для значи-

тельного повышения рентабельности промышленного производства свинины за счет снижения затрат на корма с одновременным сохранением и даже улучшением качественных показателей мяса и сала по сравнению с распространенными сегодня технологиями.

При ее написании использованы материалы отчетов научных и экспериментальных исследований Всероссийского государственного НИИ животноводства (ВИЖ), проводимых в промышленных условиях на действующих свинокомплексах России.

На сегодняшний день в промышленных условиях используется два основных вида кормления, каждый из которых обеспечивается собственной

системой подачи корма. Это кормление влажным кормом (влажность подаваемого в кормушки корма должна находиться в пределах от 60 до 75%) и сухим (используется как измельченный, так и гранулированный корм).

У каждой из этих технологий есть как свои приверженцы, так и противники. И это в первую очередь связано не с полезностью для животных потреблять корм в том или ином виде, а с технологическими особенностями раздачи кормов, стоимостью самой системы раздачи и сложностями при ее эксплуатации, а также с вопросами обеспечения необходимых санитарно-гигиенических требований.

Технологическое обслуживание системы раздачи сухого корма несколько



For the moment, in industrial conditions two main types of feeding are used, each of them has its own system of fodder supply. These are feeding with moisturized fodder (the moisture of fodder supplied to manger lies within the limits of 60 - 75%) and with dry fodder (both ground and granular fodder is used).

Both these technologies have their adherents and opponents. This is primarily not due to healthfulness for beasts to take fodder of this or that kind, but technological features of fodder supply, cost of supply system itself and complexities of its operation, as well as sanitary and hygiene requirements.

Technical maintenance of dry fodder supply is somewhat easier than that of the moisturized fodder. Moreover, it does not require special care during the supply and does not depend upon the ambient temperature.

Dry feeding requires strict supervision, unlike the moisturized one. However, the system of moisturized fodder supply presumes more thorough monitoring of condition of pipelines, washing after feeding, keeping certain ambient temperature to avoid souring etc. Alongside with that, the system of moisturized feeding gives several advantages to producer, like water and fodder saving, increasing of hogs efficiency. In case there is lack of trained personnel, all these advantages can be canceled by high costs of system operation as compared to dry feeding.

One of the main factors of high hog efficiency during fattening period is degree of fodder grinding. There are three degrees of crop grinding dictated by size of particles, mm: fine – below 1, middle – 1-1.8 and coarse – 1.8-2.6 and greater. At that, stomach and gullet dis-

проще, чем влажного. Более того, оно не требует особенного ухода при раздаче и не зависит от температуры окружающей среды. При сухом кормлении значительно труднее осуществлять строгий контроль потребления животными корма, что при влажном не составляет труда. Но система раздачи влажного корма вынуждает более тщательно следить за состоянием трубопроводов, осуществлять их промывку после завершения раздачи корма, обеспечивать в помещении необходимую температуру, чтобы исключить закисание корма и др. Вместе с тем система влажного кормления предоставляет производителю существен-

ные преимущества в виде определенной экономии в расходовании кормов и воды, увеличенной продуктивности свиней. Однако при отсутствии обученного персонала эти преимущества могут быть перечеркнуты большими затратами на эксплуатацию системы по сравнению с сухим кормлением.

Одним из определяющих факторов для обеспечения высокой продуктивности свиней в период откорма является степень измельчения корма. Различают три степени размола зерна по величине частиц в мм: тонкий (мелкий) – до 1, средний – 1-1,8 и крупный (грубый) – 1,8-2,6 и более. При этом отмечено пораже-

ние желудка и пищевода при вскармливании свиньям тонкого размола зерна. Американские ученые экспериментально доказали, что эрозия слизистой и язва желудка установлены соответственно у 8% свиней, получавших дробленое зерно, до 13% получавших кукурузу среднего помола и до 46% у свиней, получавших муку. По данным Я. М. Берзиня, увеличение размеров частиц с 1,2 до 1,6 мм на откорме дало увеличение среднесуточного прироста на 8%. В исследованиях Е. З. Ткачева установлено, что при поедании комбикорма тонкого размола снижается переваривание корма, повышается интенсивность бродильных про-

ease was noticed when hogs were fed with fine-grinded crops. American scientists have proved experimentally that mucosa anabrosis and stomach ulcer were diagnosed respectively for 8% of hogs fed with grinded crop, up to 13% - fed with corn of middle grinding and up to 46% flour fed hogs. According to data of Ya.M.Berzin, increase of particles from 1.2 to 1.6 mm resulted in 8% daily average weight gain. Investigations by Ye.Z.Tkachev show that consumption of fine grinding compound fodder negatively affects digestion, increases intensity of fermentation and gastric acidity more than by 11%. Therefore, for fattening, hogs should be fed with compound fodder of middle grinding with size 1.2-1.8 mm.

It has also been found that for fattening, fodder moisture should be about 60-70%, but below 75%. It is believed that granular fodder of middle grinding effect in increase of daily average weight gain during fattening by 8-10%, as compared to loose one.

All the conducted investigations have proved that by the present moment there have been no alternative ways of fodder preparation enabling significant increase of economic indicators using cereal fodder crops traditional for hog breeding.

The feature of hogs feeding consists in a very high growth intensity as compared to other kinds of beasts, which requires thorough balancing of diets for all the nutrients accounting for the level of their consumption and the ratio of nutrition elements needed by a beast.

New technology of hog fodder preparation based on balanced biologically valuable fodder mixtures, developed for all age-sex groups of beasts taking account of industrial goals is a fundamental breakthrough in this area. This technology is based on utilization of developed equipment, industrial production of which has

Особенность кормления свиней определяется очень высокой по сравнению с другими животными интенсивностью роста, что обуславливает необходимость тщательного сбалансирования рационов по всем питательным веществам с учетом не только необходимого уровня потребления каждого из них, но и соотношения требующихся животному элементов питания

звояет осуществлять измельчение компонентов в водной среде до размеров частиц менее 0,1 мм с превращением корма в гомогенную массу. При таком измельчении кормовые компоненты приобретают совершенно иное качество, способствующее легкому и полному усвоению корма животными. В качестве сырья при этом может использоваться: цельное зерно, зеленая масса кусками до 50 мм, отходы от переработки масличных и других культур (жмых), отруби, макро добавки, сенаж, пищевые отходы и др. Кормовая смесь после переработки получает однородную массу требуемой влажности (до 75%) и температуры (до 65 °С, в результате чего не требуется дополнительная термическая обработка и в то же время не разрушаются полезные составляющие корма).

Новая технология, основанная на использовании разработанного оборудования, защищена патентом и позволяет получать биологически полноценные кормовые смеси с применением более дешевых компонентов, использование которых в большом количестве ранее было невозможно.

Вероятно специалисты, прочитав сообщение о таком высоком использовании в рационе свиней ржи, весьма скептически воспримут эту информацию, зная, что ЖКТ свиньи не усваи-

цессов и кислотность желудка более чем на 11%. Поэтому на откорме свиньям рекомендуется давать комбикорм среднего размола с размером частиц 1,2-1,8 мм.

Также выяснено, что на откорме рекомендуется скармливать корма влажностью 60-70%, но не более 75%. Считается, что гранулирование корма среднего помола повышают среднесуточный прирост на откорме на 8-10%, по сравнению с рассыпным.

Все проведенные исследования только подтверждают то, что до сегодняшнего времени не существовало альтернативных технологий подготовки кормов, позволяющих существенно улучшить

экономические показатели при использовании традиционно применяемых в свиноводстве зерновых кормовых культур.

Существенный прорыв в этом направлении дает новая технология подготовки корма для свиней на основе составления сбалансированных биологически полноценных кормосмесей, которые разрабатываются для всех половозрастных групп животных и с учетом поставленных промышленниками задач. Данная технология базируется на использовании разработанного оборудования, выпуск которого уже начался в промышленных объемах. Оборудование по-

already been started. The equipment enables grinding of components in water media to size smaller than 0.1 mm converting the fodder into homogenous mass. This grinding gives new quality to the components contributing to easy and full digestion. The stock can be: whole grain, green material in cuts up to 50 mm, by-products of procession of oil and other types of cropper (cake), mill offals, macro-additives, haylage, food waste etc. After processing, fodder mixture is a homogeneous mass with required moisture content (up to 75%) and temperature (up to 65 °C, as a result, no additional thermal processing is needed and useful components of fodder remain undestroyed).

The new technology, based on the developed equipment is patented and enables receiving biologically valuable fodder mixtures of cheaper components, use of which in large amounts has been impossible before now.

After reading this message mentioning such a high portion of rye in hogs diet, specialists might be quite skeptical knowing that hogs GI does not digest rye, in case its content in fodder mixtures comprises more than 20%... But this is true only for present-day technologies of fodder preparation. The goal of the patented facility, in special conditions enabling conversion of rye into emulsion, is maximization of rye content in fodder mixtures (up to 50% and even above), decreasing general fodder costs down to 30% not only sustaining beasts health, but also improving quality of meat and bacon.

Table 1. Efficiency indicators for hogs fattening

Indicator	Investigation data		
	Basic (reference) technology	New technology	Relationship of indicators, %
Number of hogs, livestock (total)	4824	7082	146
Number of breeding sows	Main	425	109.6
	Experimental	169	107.7
Number of artificially sired sows	813	888	109.2
Number of farrowed sows	421	636	151
Breed delivered	3944	6610	167.6
Fattening hogs	1970	3265	165
Daily average mass increase, g	591	706*	119.5
Fodder rate per 1 kg of gain in weight, units	4.1	3.4	83

* – during June-September 2009 daily average gain in weight was 798 g.

To illustrate this, the diagram shows main components of some types of compound fodder and fodder mixtures, developed after experimental fattening of beasts groups. For the reference, compound fodder SK-6 was selected with following main components: barley (up to 30%), barley without film (20%), wheat (20%), wheat offals (11%), sunflower oilseed meal (up to 10%). One of the main components of the developed fodder

вает рожь, если в кормовых смесях ее содержится более 20%... Но это справедливо только для применяемых в настоящее время технологий подготовки корма. Задачей запатентованной установки, позволяющей перерабатывать рожь до эмульсии в особых условиях, и является использование в кормовых смесях максимального количества ржи (до 50% и даже более), что сокращает общие финансовые затраты на корм до 30% при сохранении не только здоровья животных, но и существенного улучшения качества мяса и шпика.

Для иллюстрации на диаграмме приводятся основные составляющие некоторых видов комбикормов и кормовых смесей, разработанных при проведении экспериментального откорма групп животных. В качестве эталонного был принят комбикорм СК-6, содержащий в качестве основных составляющих: ячмень (до 30%), ячмень без пленки (20%), пшеницу (20%), отруби пшеницы (11%), шрот подсолнечника (до 10%). В состав разработанных кормосмесей в качестве основной была включена такая распространенная культура как рожь (от 20 до 50% и выше), одна из самых дешевых составляющих корма.

В задачи исследования входило изучение влияния разработанных кормосмесей при откорме свиней на:

- динамику прироста живой массы;
- эффективность использования кормов;
- перевариваемость и использование питательных веществ;
- выход продуктов убоя и их качество;

- физиологическое состояние животных;
- экономическую эффективность.

Исследования проводились на разных свинокомплексах в равных условиях для базовых и подопытных групп животных. В базовую группу было включено – 4824 животных, а в подопытную –

Таблица 1. Продуктивные показатели при откорме свиней

Показатели	Данные исследования		
	Базовая (эталонная) технология	Новая технология	Соотношение показателей, в %
Кол-во свиней, голов (всего)	4824	7082	146
Кол-во маток	Основных	425	109,6
	Подопытных	169	107,7
Кол-во искусственно осемененных свиеней	813	888	109,2
Опоросилось	421	636	151
Получено приплода	3944	6610	167,6
Свиней на откорме	1970	3265	165
Среднесуточный прирост массы, г	591	706*	119,5
Расход корма на 1 кг привеса, к.ед.	4,1	3,4	83

* – за июнь-сентябрь 2009 года среднесуточный привес составил 798 г.

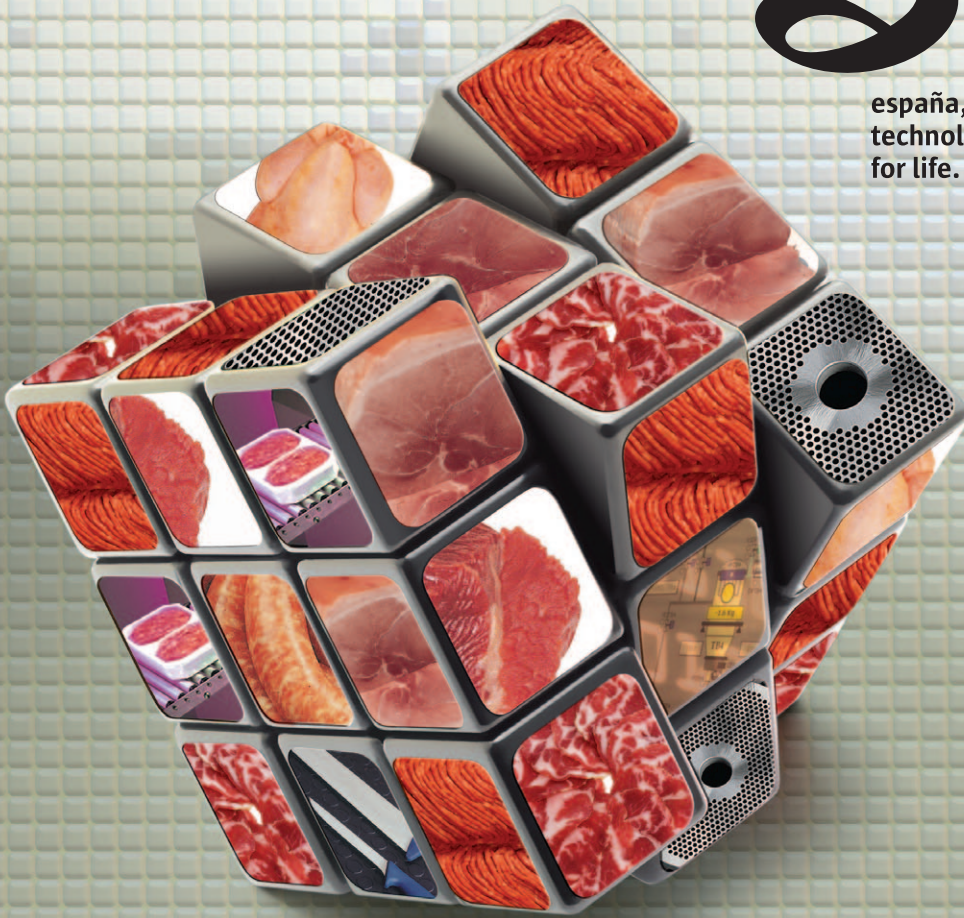
amec
aefemas

www.amec.es/aefemas



Visit us at
Hall 9
Stand B34

Испанская технология обработки пищевых продуктов, представленная на выставке IFFA



españa,
technology
for life.

HALL 4



HALL 4.1



HALL 8



HALL 9



ВСЁ ДЛЯ ГИГИЕНЫ В ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

mixtures was rye (20 to 50% and above), one of the most cost-saving components of fodder.

Investigation task included study of influence of the developed fodder mixtures on:

- dynamics of weight gain of live mass;
- fodder efficiency;
- digestibility and use of nutrients;
- amount of killing products and their quality;
- physical condition of beasts;
- economic efficiency.

The studies were held at different hog breeding farms in similar conditions for main and experimental beast groups. The main group included – 4824 beasts, the experimental one – 7082 beasts. Hog efficiency indicators are shown in Table 1.

Experiment presumed provision of qualitative indicators of developed fodder mixtures in terms of nutrients content not worse than that of reference compound fodder.

Fodder mixtures had good olfactory and taste qualities due to change of carbohydrate complex, mainly starch to sugars, share of which increased almost twice and was eaten by experimental beasts heartily.

Daily average consumption of fodder during fattening period, as compared to reference variant, decreased by 0.11 kg and amounted to 2.58 kg (in terms of dry fodder with 12% moisture content).

Системы центральной мойки



Приглашаем на ярмарку



Санитарные шлюзы для гигиены персонала



Наши партнёры в Европе



Наши партнёры в России



7082 животных. Продуктивные показатели свиней представлены в табл. 1.

В условия эксперимента входило обеспечение качественных показателей разработанных кормовых смесей по составу питательных веществ не хуже, чем у эталонного комбикорма.

Кормовые смеси обладали хорошими обонятельными и вкусовыми качествами за счет изменения углеводного комплекса, в основном крахмала, до сахаров, доля которых увеличилась почти вдвое и охотно поедалась подопытными животными.

Среднесуточное потребление корма за период откорма, по сравнению с контрольным вариантом, уменьшилось на 0,11 кг и составило 2,58 кг (в переводе на сухое с влажностью 12%).

По интенсивности роста подопытный молодняк 1-го периода откорма (период 94-145 дней) превосходил своих сверстников из контрольной группы на 8,7% (по среднесуточному привесу). Этому способствовало то, что поросята получали кормовую смесь в гомогенном влажном виде, что приводило к лучшему усваиванию корма, а перевариваемость жира повысилась на 6,3%.

«Мягкие» режимы технологического процесса подготовки кормов на данном оборудовании исключают изменение белкового комплекса, характерное для других видов термической обработки, что подтверждается перевариваемостью протеина, значение которого было на уровне контрольного варианта.

Использование новой технологии позволило значительно улучшить качество мяса и шпика. Так, доля жировой

Growth intensity of experimental young stock of 1st fattening period (94-145 days) excelled that of peers from reference group by 8.7% (in daily average gain). Young pigs took homogenous wet fodder mixture which contributed to better fodder uptake, and fat digestibility increased by 6.3%.

«Soft» modes of technological process of fodder preparation on this equipment exclude change in protein complex, characteristic for other types of thermal processing, which is approved by digestibility of protein, which was at the level of reference variant.

Use of new technology enabled significant increase of meat and bacon quality. Thus, the share of fat tissue decreased, and that of muscular one increased by 2%. Thickness of bacon decreased by 9.2%. Bacon of experimental beasts contained 2% less water and fat increased by about the same value, the meat was more valuable according to tryptophane indicator. Apart from that, temperature of fat melting increased by 2.5 °C, which is very important for production of specialty foods and uncooked smoked sausage. This is due to rye content in fodder mixture, green material and haylage, preserved food made of it.

Analysis of G.I. condition of experimental beasts after killing showed that stomach mass as compared to reference group increased by 14.5%, which is the result of more substantial diet, including moisturized fodder mixture.

Economic efficiency of hog fattening as computed per one head is given in Table 2. It shows that use of new technology of fodder mixture preparation enabled re-

Table 2.
Economic indicators of hog feeding as computed for 1 head

Indicators	Unit of measurement	Groups of beasts		
		Basic (reference)	Experimental	
Feeding period	Days	145	145	
Live mass	At start of feeding	kg	34.2	32.2
	At achievement of commercial mass	kg	118.4	116.6
Gain in weight during all period	kg	84.2	84.4	
Consumed fodder during all period	kg	390.1	376.3	
Price of fodder	Rub.	2106.54	1416.39	
Cost value 1 centner of gain	Total	Rub.	3574.04	2397.42
	Incl. fodder	Rub.	2502	1678.19
Weight gain costs	Rub.	3009.34	2023.42	
Selling price of 1 centner of live mass	Rub.	4900	4900	
Gross income from selling of gained live mass	Rub.	4116	4135.6	
Revenue	Rub.	1106.66	2112.18	
Cost efficiency	%	36.8	104.38	

duction of cost value of live mass gain by 67%, increase profit by 1.9 times and, consequently increase pork production cost efficiency by 67.61%.

To sum up all above said we can make the following conclusions regarding use of hog feeding innovative technology.

This technology can be implemented at any stage of technological cycle and used both at operating hog farms

ткани уменьшилась, а доля мышечной соответственно увеличилась на 2%. Толщина шпика уменьшилась на 9,2%, отмечена тенденция увеличения на 4% площади «мышечного глазка». В шпике подопытных животных содержалось на 2% меньше воды и почти на такую же величину больше жира, а мясо обладало более высокой ценностью по показателю триптофана. Кроме того, что очень важно для производства деликатесной продукции и сырокопченых колбас, температура плавления жира повысилась на 2,5 °C. Это обусловлено наличием в кормовой смеси ржи, зеленой массы и консервированного продукта из нее – сенажа.

Анализ состояния желудочно-кишечного тракта подопытных животных после убоя показал, что масса желудка по сравнению с контрольной группой увеличилась на 14,5%, что вызвано более объемным рационом, включая влажную кормовую смесь.

Экономическая эффективность откорма свиней в расчете на 1 голову приведена в табл. 2. Из нее видно, что использование новой технологии подготовки кормовых смесей позволило

снизить себестоимость прироста живой массы на 67%, увеличить в 1,9 раза прибыль и, как следствие, повысить рентабельность производства свинины на 67,61%.

Резюмируя вышесказанное, можно сделать следующие выводы по исполь-

зованию инновационной технологии кормления свиней.

Данную технологию можно внедрить на любой стадии технологического цикла и использовать как на уже работающих свинофермах, так и предусмотреть при проектировании новых. Система прошла

Таблица 2.
Экономические показатели при откорме свиней в расчете на 1 голову

Показатели	Ед. изм.	Группы животных		
		Базовая (эталонная)	Подопытная	
Период откорма	Дн.	145	145	
Живая масса	При постановке на откорм	кг	34,2	32,2
	При достижении товарной массы	кг	118,4	116,6
Прирост массы за весь период	кг	84,2	84,4	
Потреблено корма за весь период	кг	390,1	376,3	
Стоимость кормов	Руб.	2106,54	1416,39	
Себестоимость 1 ц прироста	Общая	Руб.	3574,04	2397,42
	В т. ч. корма	Руб.	2502	1678,19
Затраты на прирост	Руб.	3009,34	2023,42	
Реализационная цена 1 ц живой массы	Руб.	4900	4900	
Валовой доход от реализации прироста живой массы	Руб.	4116	4135,6	
Прибыль	Руб.	1106,66	2112,18	
Рентабельность	%	36,8	104,38	

and provided in design of the new ones. The system was tested in industrial conditions, successfully implemented at a number of Russian farms and has shown best results. Implementation of this technology does not require great investments, and pay-off period is only several months. It enables:

- excluding necessity of building a compound fodder plant;
- using maximum amount of rye (up to 50% and more) as a component of biologically valuable mixtures;
- increasing pork production cost efficiency more than by 50%;
- utilizing green material of rotation grasses and preserved food made of it (haylage) as a component of fodder mixtures, different types of soft products, corn ears, process industry by-products: milk, meat, spirit etc.;
- fodder supply to place of beasts feeding by any kind of transportation including pipelines, thanks to physical condition of the fodder mixture (homogenous, in form of fine-cut paste). Fodder mixture is pasteurized, ready-to-use. Divided into particles with size up to 50 mkm, fodder mixture gains new quality, providing 100% digestibility by hogs;
- increasing biological value of fodder mixtures by 10-15%, by virtue of their preparation in ambient



испытания в промышленных условиях, успешно внедрена на ряде предприятий в России и показала превосходные результаты. Внедрение данной технологии не требует больших затрат, а срок окупаемости составляет всего несколько месяцев. Она позволяет:

- исключить необходимость строительства комбикормового завода;
- использовать максимальное количество ржи (до 50% и более) в составе биологически полноценных смесей;
- значительно, более чем на 50%, повысить рентабельность производства свинины;
- использовать в составе кормовых смесей зеленую массу посевных трав и консервированных продуктов из нее (сенаж), различные виды сочных продуктов, початки кукурузы, продукты из отходов перерабатывающих производств: молочного, мясного, спиртового и др.;
- обеспечить доставку кормов к местам кормления животных любым видом транспорта, в том числе по трубопроводу, благодаря физическому состоянию кормосмеси (гомогенное, в виде мелкоизмельченной пасты). Кормос-

месь производится в пастеризованном виде, готовой к употреблению. Измельченная до размера частиц в 50 мкм, кормовая смесь приобретает новое качество, обеспечивающее 100%-ную ее усвояемость свиньями;

- повысить на 10-15% биологическую полноценность кормовых смесей, благодаря их подготовке в среде повышенной влажности (70-72%). При этом сохраняется живая субстанция (гормоны, ферменты и пр.);
- превратить крахмал в диполисахариды, протеин в диполипептиды и аминокислоты. В процессе переработки корма он избавляется от олигосахаров и антиметаболитов;

conditions with increased humidity (70-72%). Here, the live substance (hormones, ferments etc.) is preserved;

- converting starch into dipolysaccharide, protein into dipolypeptide and aminoacids. During processing fodder becomes free from oligasaccharides and anti-metabolites;
- using leguminous crops as the main source of protein: soya, pea, garbanzo, rape;
- decreasing of water rate to a great extent and, consequently, liquid component of dung.

No doubt, different feeding technologies can be applied for hog fattening, and own diets for each group of beasts can be composed, basing on the cropper of particular area. But with fodder cost comprising up to 70% of pork cost value, while fattening technology determines both beasts health and meat quality, specialists of our company insist that pork manufacturers should do fundamental

pre-design work and elaborate general development concept of a hog farm long before starting its construction. Involvement of representatives of companies, specialist including but not limited to in pre-design work, at the stage when possibility of minimum future cost value is determined will contribute to creation of efficient factory-farm enterprise. **ms**

- использовать в качестве основного источника белка бобовые культуры: сою, горох, нут, рапс;
- значительно сократить расход воды и тем самым жидкую составляющую навоза.

Безусловно, при откорме свиней можно применять различные технологии кормления, а также составлять для каждой группы животных свой рацион питания, исходя из культур, распространенных в конкретной местности. Однако с учетом того, что до 70% себестоимости свинины обусловлены расходами на корм, а технология откорма определяет как здоровье животных, так и качество мяса, специалисты нашей фирмы настоятельно рекомендуют производителям свинины еще задолго до начала строительства свинопредприятия проводить основательные предпроектные работы с разработкой общей концепции его развития. Участие специалистов фирм, профессионально занимающихся в том числе предпроектной подготовкой, на стадии которой и определяется возможность обеспечения минимальной себестоимости будущего, будет способствовать созданию эффективного предприятия АПК. **ms**



Автор: **Ажгиреев Владимир,**
менеджер

Компания: **ООО «ММ ПРИС»**
www.mmpris.ru

В комплектации линии убоя не бывает мелочей!

Наша статья написана для людей, которые планируют создание цеха убоя и переработки скота малой или средней мощности и знакомятся с этой темой. Специалисты, работающие в компании «ММ ПРИС», помогут решить возникающие трудности и проконсультируют по всем вопросам, касающимся организации малых и средних убойных цехов.

«ММ ПРИС» работает на рынке мясосоперерабатывающего оборудования с 1991 года. За это время фирма значительно расширила поле деятельности и увеличила клиентскую базу до 2 тыс. контрагентов. Оборудование, выпускаемое «ММ ПРИС», работает на всей территории России, а также в Украине, Казахстане, Белоруссии, Грузии, Армении, Монголии, Вьетнаме.

Основываясь на многолетнем опыте, без преувеличения можно сказать, что грамотный технологический проект позволит не только быстро реализовать ваши планы по организации цеха убоя, но сэкономит значительные средства на строительство, закупку оборудования и ввод в эксплуатацию производства, отвечающего современным достижениям в этой области. Технологический проект начинается с разработки технического задания, что очень важно, так как весь технологический процесс строится на основе входных данных и того, что заказчик хочет получить на выходе. На выходе технологического цикла следует обязательно определить вид и качество готового продукта: будут ли это только полутуши и четвертины или крупный разруб, а может быть, потребуется обвалка и сортировка мяса; необходимость упаковки и ее вид для обеспечения требуемого срока годности; потребуется ли только охлаждение или замораживание. После этого можно приступать к насыщению технологического проекта необходимым

оборудованием, определению размеров и конфигурации убойной линии и только после этого – к планировке всего производства с включением как производственных, так и бытовых помещений. Очень важно уже на этапе технологического проектирования определиться с объемами и сроками хранения произведенной продукции для планирования необходимого количества камер холодильной обработки мяса. Далее в технологическом проекте должен быть представлен полный перечень всех производственных и вспомогательных помещений с указанием температурных режимов, освещенности, точек подвода воды и энергоносителей, канализационных стоков, рекомендациями по применению для этих помещений строительным материалам. И только по результатам проекта можно сформировать полное коммерческое предложение и скалькулировать его расходную часть.

Одним из важнейших условий получения качественного мяса является оглушение скота. Начнем с бокса оглушения, который производит «ММ ПРИС» – агрегат несложный и недорогой, он обеспечивает безопасность персонала.

Наиболее распространенный способ оглушения в России – электрооглушение. Электрооглушающее устройство производится на нашем предприятии и используется для оглушения КРС. Для оглушения свиней компания выпускает электрощипцы ПМ-ФЭШ-С, которые надежны в эксплуатации и удобны в использовании.

Все последующие операции не могут осуществляться без подъема туши на подвесные пути, для чего нужны сами пути с кронштейнами, элеваторы, троллеи, стрелки. Их количество и длина определяются как раз индивидуальными потребностями и особенностями здания бойни. И ценовой альтернативы такому российскому оборудованию

нет. «ММ ПРИС» производит различные типы подвесных путей со всеми необходимыми комплектующими и осуществляет их монтаж и шефмонтаж.

Для спуска крови понадобятся специальные полые ножи и емкости. Хитрого здесь ничего нет, но если Вы решите побороться за качество продукции, то Вас заинтересует разра-

ботка западноевропейских специалистов – электростимулятор мышц. Его применение после стока крови «выжимает» из туши КРС до 2 литров крови, что существенно улучшает цвет мяса, смягчает его и делает пригодным для более длительного хранения.

В случае убоя свиней не обойтись без шпарильного чана, скребмашины и устройства для опалки щетины. Шпарчан и скребмашину производят как по отдельности, так и единым устройством. Сегодня чаще всего выби-

Оборудование, выпускаемое «ММ ПРИС», работает на всей территории России, а также в Украине, Казахстане, Белоруссии, Грузии, Армении, Монголии, Вьетнаме.

рают совмещенный вариант. В России широко представлены хорошие импортные машины, но российские шпарчаны, производимые «ММ ПРИС», ничем не уступают польским или немецким, при этом более приспособлены к российским реалиям и успешно работают на многих предприятиях, а стоят вдвое дешевле. Компания выпускает несколько модификаций ошпарочно-волососгонных агрегатов – это одноваловые и двухваловые шпарчаны (электрические или паровые), которые могут быть оснащены дополнительными опциями (пневмовыгрузка, щетиноборник).

«Важно уже на этапе технологического проектирования определиться с объемами и сроками хранения произведенной продукции для планирования необходимого количества камер холодильной обработки мяса».


В моделях учтены актуальные пожелания заказчиков, что обеспечивает удобство и простоту эксплуатации данного оборудования, они изготовлены из нержавеющей стали и имеют увеличенные размеры, и дополнительный запас мощности для обработки не только туш весом 85-100 кг, но и более крупных свиней.

«Узким» местом, в значительной мере определяющим производительность бойни для КРС, является забеловка туши и снятие шкуры. Шкуроемные устройства, выпускаемые в России, вполне обеспечат цеха малой и средней мощности, и стоят они недорого. А вот забеловка, как и некоторые другие операции по разделке туши наиболее удобны с помощью подъемно-опускной площадки ПМ-ФПП-2. И на ее приобретении не стоит экономить. Забеловка в компании традиционно осуществляется с помощью специальных ножей. Также для этих целей можно использовать забелочный пневмонож производства США. Нутровку очень удобно осуществлять с помощью той же подъемно-опускной площадки, специального нутрочного стола и емкостей.

Вскрытие грудины и распиловка на полутуши как белорусскими пилами (РЗ-ФПП-2 или ФЭГ), так и американскими и немецкими, например ERS-1 или EBS-1, которые также можно приобрести в «ММ ПРИС».

Очистка шерстных субпродуктов осуществляется на машине марки ПМ-ОЦШ, слизистых субпродуктов на машине марки ПМ-ОЦС, обработка кишок на машинах МОК и ФОК. Кроме того, для различных технологических операций производится нестандартное оборудование.

Нельзя забывать и про санитария в убойном цехе. В компании широко представлено оборудование, отвечающее современным санитарно-гигиеническим требованиям – это комплекты для мойки и стерилизации инструмента, стерилизаторы для ножей, мойки габаритной тары, технологические многосекционные мойки и др.

Наличие большого количества основного и вспомогательного оборудования, предназначенного для уоя и переработки, значительно облегчает его поиск. Специалисты «ММ ПРИС» помогут определиться с выбором оборудования, соответствующего вашим потребностям и возможностям. Подчеркну, что при выборе в большей степени следует ориентироваться на приспособленность оборудования для нужд конкретного предприятия. В комплектации линии уоя не бывает мелочей! 



ММ ПРИС
ведущий российский
производитель оборудования
для мясоперерабатывающей
промышленности

РОССИЙСКОЕ ПРЕДРИЯТИЕ ПРОИЗВОДИТ И ПРЕДЛАГАЕТ:

ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ УБОЯ И ПЕРВИЧНОЙ ПЕРЕРАБОТКИ СКОТА:

- Комплексы уоя КРС, свиней и мелкого рогатого скота «под ключ»;
- Подвесные пути и троллеи для пищевых производств и магазинов;
- Холодильное оборудование для убойных цехов;
- Линии переработки кости, крови, жира, кишок;



ИНВЕНТАРЬ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ

КОНСЕРВНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

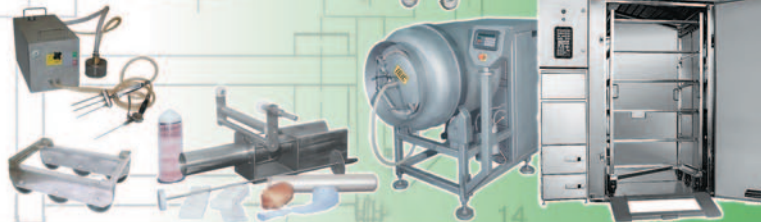
КОЛБАСНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПЕРЕРАБОТКИ МЯСА, ПТИЦЫ, РЫБЫ

ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ КОПЧЕНОСТЕЙ, ВЕТЧИН И ПОЛУФАБРИКАТОВ

ПРОЕКТИРОВАНИЕ, ШЕФ-МОНТАЖНЫЕ, МОНТАЖНЫЕ, ПУСКОНАЛАДОЧНЫЕ РАБОТЫ,

ОСНАЩЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВ ИМПОРТНЫМ И ОТЕЧЕСТВЕННЫМ ОБОРУДОВАНИЕМ



Факс: (495)174-88-84

Тел.: (495) 925-00-66, 174-88-62

E-mail: info@mmpris.ru www.mmpris.ru



ЗАО «ШАЛЛЕР»
РФ, 115054, Москва,
Павелецкая площадь, д. 2, стр. 2,
тел.: +7 (495) 797-63-33,
факс: +7 (495) 797-63-44,
e-mail: office.moskau@schalleraustria.com

NORBERT SCHALLER GESMBH
Ares-Tower, Donau-City-Strasse 11
1220 Wien, Austria,
tel.: +43-1-368-65-05,
fax: +43-1-368-66-36,
e-mail: office@schalleraustria.com
www.schalleraustria.com

Отгрузка и периоды покоя в процессе убоя свиней и КРС

К сожалению, при обращении с животными, поступающими на убой, слишком мало внимания уделяется моментам погрузки, транспортировки, выгрузки и содержанию в так называемой зоне покоя предубойного загона, хотя это может оказывать чрезвычайное влияние на последующее качество мяса. Техническое оснащение во время погрузки, транспортировки, выгрузки, конструктивное исполнение зоны покоя, а также задействованный персонал являются основными решающими факторами, определяющими качество мяса убойного животного.

Отгрузка и периоды покоя в процессе убоя свиней

Убойный цех должен иметь загон соответствующих размеров для поставляемых свиней. С целью соблюдения бесперебойной выгрузки животных из грузового автотранспорта, в том числе (и особенно!) при нарушении производственного цикла, вместимость предубойного загона должна составлять 2,5-кратную часовую производительность, или 20% общей суточной производительности убоя.

Для свиней, поставляемых на убой, необходимо обеспечить период покоя продолжительностью не менее 1 часа и не более 4 часов, чтобы они могли отдохнуть от стресса после транспортировки и выгрузки.

Разделительные перегородки между предубойными бухтами должны быть сплошными и не иметь проемов. За счет данной конструктивной меры животные быстрее успокаиваются, кроме того сокращается риск переноса сальмонелл (перекрестная контаминация) с одной группы животных на другую.

Доступ к питьевой воде требуется предусмотреть для каждой отдельной свиньи во всех бухтах предубойного загона. Во время теплой погоды над предубойными бухтами через определенные интервалы времени следует распылять воду в виде водяного тумана, чтобы животные могли успокоиться, охладиться и пройти предварительную очистку. Предубойные бухты должны иметь вытянутую прямоугольную форму. В бухтах не допускается смешение животных различного поголовья. Максимальный размер группы должен составлять 15-25 свиней.

При загоне свиней в предубойные бухты не разрешается использовать электропогонялки, применяются только подталкивающие щиты и/или пластиковые хлопушки. То же самое относится к выгону животных из предубойной бухты в направлении участка оглушения.



Отгрузка и периоды покоя в процессе убоя КРС

Точно так же КРС должен размещаться в убойных цехах таким образом, чтобы сохранялась структура откормочной группы и отделялись посторонние группы. Животным не следует находиться длительное время в предубойном загоне, по возможности рекомендуется выполнять убой сразу же после доставки КРС. Особенно это касается убоя бычков, который должен осуществляться незамедлительно во избежание попыток выпрыгивания, например через прутья веревана для скота. Именно в стрессовых ситуациях часто наблюдаются подобные действия.

Выпрыгивание требует большой мышечной энергии, поэтому оно отрицательно влияет на последующее качество мяса.

Общие требования к предубойным бухтам

Если убойный цех предусматривает бухты для свиней квадратной формы, или так называемый комбинированный предубойный загон, который используется совместно для свиней и КРС, то такой убойный цех не учитывает все разработки в сфере закона об охране животных за последние десятилетия.

Стоит внимательно отнестись также к такому моменту как длительное нахождение (больше необходимого времени) посторонних лиц и водителей грузового транспорта в зоне предубойного загона. Это нервнрует животных и мешает их отдыху, что ухудшает качество мяса.

Важнейшее из правил, которое необходимо запомнить при желании правильно организовать убойных цех: предубойный загон убойного цеха должен быть зоной покоя! Поэтому там не допускается нахождение посторонних лиц. То же самое относится к сотрудникам убойного цеха или ветеринарам, которые на данном участке обязаны носить белую защитную одежду.

Все эти и многие другие детали в итоге влияют на правильное функционирование и бесперебойную работу производства. Компания SCHALLER LEBENSMITTELTECHNIK® объединяет все эти моменты и осуществляет проекты по поставке от одной производственной установки до готовых комплексных решений, учитывающих все необходимые параметры для организации грамотного и рентабельного производственного процесса. ■



Откройте для себя „Better Packaging“

Открывая для себя новые возможности применения современной упаковки, Вы открываете новые возможности для своего бизнеса. Мы предлагаем новейшие решения упаковки для пищевой промышленности, медицины, товаров народного потребления.

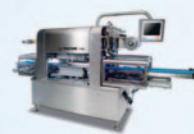
Компания MULTIVAC лидирует на рынке благодаря своему 45-летнему опыту в области упаковки, индивидуальному подходу, разнообразию инновационных технологических решений и превосходному сервису по всему миру.

Мы называем это „Better Packaging“ - наши заказчики подразумевают успех!

ООО Мультивак Рус
127282, РФ, г.Москва,
4-й Вятский пер. 18, кор. 2
тел. +7 499 940 0255
факс +7 495 656 0593
office@ru.multivac.com

ООО Мультивак Рус, Спб
196158, РФ, г.Санкт-Петербург
Пулковское ш. 30, кор.4, офис 401 б
тел. +7 812 313 6905
факс +7 812 313 6906
www.multivacruss.ru

T 700



R 105



R 245



Приглашаем Вас
на **IFFA-2010**
Зал 6.0, Стенд В30-С30
8-13 мая 2010 г.
Франкфурт-на-Майне, Германия



MULTIVAC
BETTER PACKAGING

Качество в сепарировании мяса

Мясообвалочные и жиловочные машины • Сепараторы



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

Посетите наш
стенд на выставке
IFFA 2010
Hall 9.0 C10

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



Производительность от 200 до 12 000 кг/ч

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

Tel.: +33 (0) 298 948 968

www.lima-france.com

Fax : +33 (0) 298 948 969

lima@lima-france.com

MATIMEX

Гость:



Ян Щепански,
президент

Компания:

MATIMEX GmbH

Grossbauerstrasse 8, 1210 Wien
Austria

тел.: +43 1 2905173

факс: +43 1 2905 198

e-mail: matimex@matimex.at

сайт: matimex.at

В ногу со временем

Компания MATIMEX представляет ведущих мировых производителей оборудования, ароматических добавок и специй для мясоперерабатывающей промышленности. Центральный офис компании расположен в Вене (Австрия).

В России официальные представительства работают в Москве, Санкт-Петербурге, Челябинске, Новосибирске, Владивостоке. В регионах страны функционирует широкая дилерская сеть. Кроме того, MATIMEX работает со всеми странами бывшего Советского Союза и имеет собственные представительства в Украине, Белоруссии, Казахстане, Грузии, Узбекистане.

В ближайшее время мы продолжим активную работу как в России и Украине, так и на новых перспективных рынках Закавказья и Средней Азии, говорит президент MATIMEX ГмбХ Ян Щепански.

– Ян, расскажите о наиболее ярких национальных особенностях бизнеса в странах, где Вам приходится работать.

– В целом рынок стран СНГ имеет много общего, но, конечно, существуют свои национальные особенности. Технологи многих предприятий возрождают вкусовые традиции своих стран, находят интересные применения старым рецептурам, разрабатывают новые продукты. Кроме того, существуют отличия, связанные с религиозными и культурными особенностями. В мусульманских регионах активно развивается халяльное производство, что в свою очередь влияет

на структуру сырья и разработку новых продуктов. Ведущие специалисты MATIMEX, оказывающие техническую и технологическую поддержку клиентам, активно внедряют опыт европейских производителей, что в свою очередь позволяет предприятиям выйти на новый уровень качества производства.

– Чем было продиктовано решение об открытии российского представительства компании?

– Учитывая постоянный рост российского рынка мясопереработки, большие размеры страны, включая удаленные и труднодоступные регионы, в свое время было принято решение об открытии сети представительств,

охватывающих всю территорию России.

В отличие от Европы, где большинство производителей оборудования и пищевых добавок находятся в непосредственной близости от клиентов, в России вопросы оперативной технической и технологической поддержки выходят на первый план. Специалисты MATIMEX

готовы в кратчайшие сроки оказывать на предприятии в любой точке страны, провести все необходимые сервисные, технические работы, проконсультировать по вопросам приобретения оборудования. Кроме того, компания имеет в стране собственные склады запасных частей. Все это является основой для успешного долгосрочного сотрудничества с ведущими мировыми производителями с одной стороны и мясоперерабатывающими предприятиями с другой.

«Все большее внимание уделяется оборудованию и технологиям, позволяющим сокращать время производства, уменьшать потери сырья, увеличивать срок хранения и улучшить внешний вид продукции».

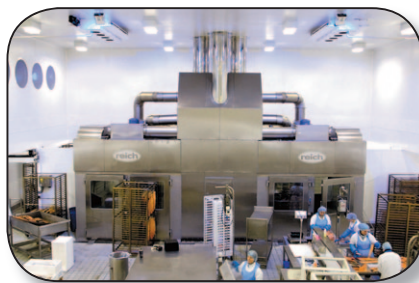
– Как вы оцениваете интенсивность технического перевооружения российских мясокомбинатов?

– Многие российские производители идут в ногу со временем, активно используя последние мировые разработки. Достаточно посмотреть состав посетителей международных выставок, значительную часть которых составляют специалисты российских предприятий. Конечно, экономический кризис затронул и нашу отрасль, внеся свои коррективы. Но несмотря на объективные трудности, с которыми столкнулись мясопереработчики, нельзя не отметить и положительных тенденций. Все большее внимание уделяется оборудованию и технологиям, позволяющим сокращать время производства, уменьшать потери сырья, увеличивать срок хранения и улучшить внешний вид продукции. Их внедрение повышает рентабельность и конкурентоспособность предприятий, позволяет освоить новые направления, привлекает конечного потребителя.

– Расскажите о последних новинках компании и преимуществах их использования.

– В последнее время появилось много интересных новинок. Это и запатентованная фирмой Handtmann система высокого вакуума, которая используется на новых шприцах HVF 664-670 для производства ветчин, и многофункциональные автоматы двойного клипсования FCA 120-160 нового поколения фирмы Poly-Clip. Мы продолжаем активную деятельность в области упаковочной техники, развиваем направления автоматизации и логистики на предприятии. Самые последние новинки и достижения отрасли будут представлены на стенде компании на выставке мясоперерабатывающей промышленности IFFA-2010 во Франкфурте. **Р**

Лучшее в копчении



Добро пожаловать на выставку IFFA 2010!



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

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

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

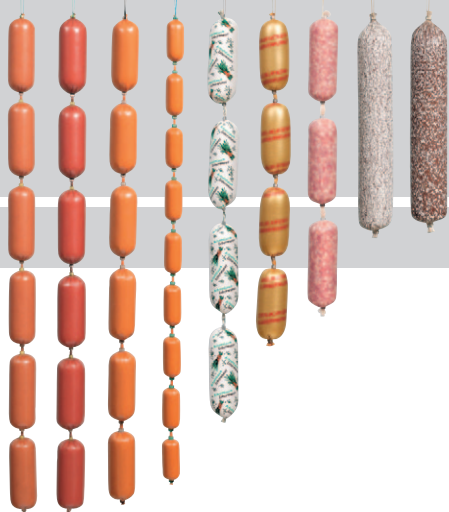
До встречи во Франкфурте!



Представительство в России:
ООО «Райх»
192019, г. Санкт-Петербург,
ул. Седова, 10
Тел.: +7 (812) 380-42-14

Дилер в России:
ООО «Синтал-М»
390000, г. Рязань,
Соборная площадь, 9
Тел.: +7 (4912) 27-45-27

Посетите нас на выставке IFFA:
Павильон 8, стенд G55
или в интернете
www.reich-germany.de



Автоматизация × Эффективность = AHL

Крепкая и надежная

AHL 1200

НОВИНКА!

IFFA

Посетите нас на выставке!

зал 8, стенд В 92

Высокопродуктивная непрерывного действия линия AHL 1200 автоматического нанизывания батонов на копильные палки

- Автоматизация операции и сокращение ручного труда
- Максимальная загрузка копильных палок, оптимальное использование объема копильной камеры
- Постоянная высокая производительность даже при необходимости замены палок
- Для отдельных батонов и гирлянд колбас – от легких до тяжелых

**HIGH
EFFICIENCY
HANGING.**



лидерство • новаторство • надежность

Poly-clip System • Tel. +7 495 725 09 60/61 • Fax +7 495 725 09 62
www.polyclip.com • polyclip@sovintel.ru

**poly-clip®
SYSTEM**

ВОССТАНОВЛЕННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ известных европейских производителей:



Блокорезки
Волчки
Фаршемешалки
Куттеры
Шприцы
Клипсаторы
Инъекторы
Массажеры
Пилы ленточные
Шкуростъемные машины
Шпигорезки
Машины формующие
Машины панировочные
Термокамеры

**Гарантия
12 месяцев**

...и многое другое

**Всегда в наличии
на складе в Москве**

www.espomarket.ru

espo@espomarket.ru

тел: +7 (495) 660-51-42, доб. 121, 140, 146

ПРОДАЕМ ●

ПОКУПАЕМ ●

**СДАЕМ
В АРЕНДУ** ●

**ПРИНИМАЕМ
В ЗАЧЕТ** ●

 **la Minerva**®
food service equipment

**Гарантия
24 месяца**

www.laminerva.ru

тел.: +7 (495) 797-06-53

ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ СРЕДНИХ И МАЛЫХ ЦЕХОВ

в наличии на складе в Москве:

Ленточные пилы
Мясорубки
Порционирующая машина
Фаршемешалки
Котлетные автоматы

Шприцы-наполнители
Картофелечистки
Овощерезки
Сыроторки

Линия порционирования и упаковки фарша



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

Для связи:
Михаил Корнилов
mk@sventa.ru
Виктор Фомин
vf@sventa.ru



Maurer-Atmos GmbH
Kindlebildstraße 100
DE-78479 Reichenau
Tel. +49 7531 9422-122
Fax. +49 7531 9422-4122
www.maurer-atmos.de

Термические камеры фирмы Maurer-Atmos

Фирма Maurer-Atmos – один из ведущих производителей варочных, копильных, сушильных, климатических установок, а также установок интенсивного охлаждения.

В странах СНГ фирма Maurer-Atmos предоставляет своим заказчикам высокоэффективное оборудование, консультации, а также качественный сервис.

В сотрудничестве с компанией Sventa AG фирма Maurer-Atmos обеспечивает сервисное обслуживание на высоком качественном уровне, предоставляет большой выбор запасных частей со склада в Москве, а также консультации и качественное сервисное обслуживание от дипломированных инженеров, которые регулярно обучаются у специалистов завода-производителя.

При помощи универсальных установок климатического копчения (KR)

и климатического дозревания (KN) возможности производства в области климатических систем становятся безграничными.

Специальные программы управления и методы измерения, а также хитроумная система регулирования поступающего и отработанного воздуха заботятся об оптимальном, эффективном и экономящем энергию производственном процессе. Небольшая техническая переделка и новая техника автоматического регулирования обеспечивают кондиционирование наружным воздухом, что позволяет чрезмерно сократить издержки производства.

Универсальные установки (ASR) позволяют реализовать все процессы: сушка, копчение, варка, душирование и запекание.

Установки интенсивного охлаждения (IKL) значительно ускоряют процесс и ведут к меньшей потере веса,



что позволяет существенно увеличить доход предприятия.

Обе установки можно соединить в полуавтоматическом устройстве (KCS). В такой установке после въезда продукт обрабатывается автоматически до окончания процесса охлаждения. Копильные тележки перемещаются в пределах установки при помощи транспортной системы из зоны термической обработки в зону интенсивного охлаждения.


Весь процесс осуществляется автоматически и не требует никаких дополнительных действий для перемещения копильных тележек от персонала.

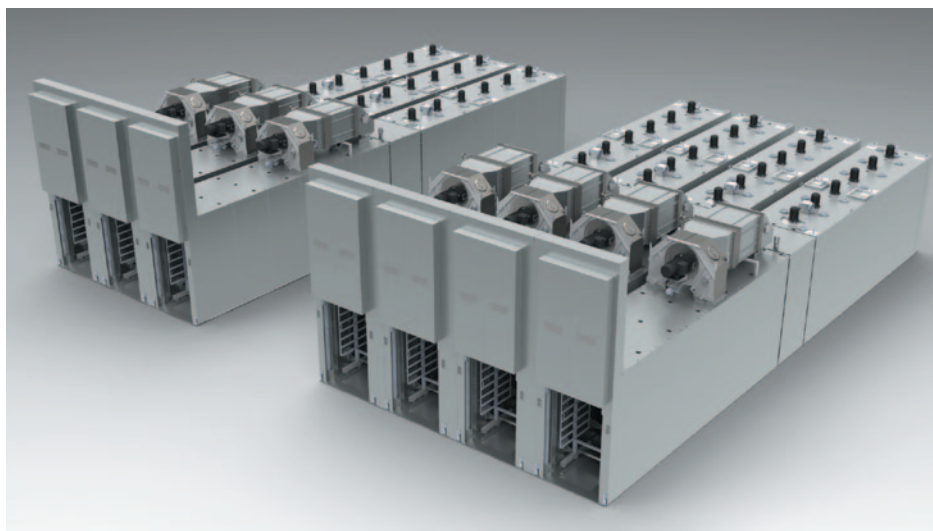
Зоны установки разделены шлюзом со складной или подъемной дверью, которая автоматически открывается и закрывается при помощи управления установки.

На настоящий момент семь таких установок (6×6) введены в эксплуатацию и успешно функционируют в Украине.

Популярные дымогенераторы типа «Goliath» были усовершенствованы, и сейчас новая конструкция не только более эффективна, но и занимает меньше места.

При нехватке места фирма Maurer-Atmos предлагает вариант установки с дымогенератором, встроенным в двери самой установки.

Оборудование Maurer-Atmos представлено на выставке IFFA-2010: зал 8, стенд №E04 + E06. 



The taste of



Мы рады пригласить Вас
на наши стенды на выставке IFFA
E04 и E06, зал 8.0

Решения для безопасного, экологичного и эффективного пищевого производства



сушка · копчение · приготовление · выпекание · пастеризация
охлаждение · созревание · размораживание

Maurer-Atmos GmbH

Kindlebildstraße 100
DE-78479 Reichenau

Tel. +49 7531 9422-122
Fax. +49 7531 9422-4122

www.maurer-atmos.de



Мы предлагаем сегодня то, что вы будете искать завтра

В начале года компания MPS приобрела контрольный пакет акций Butina A/S – фактически своего прямого конкурента. О потенциале крупнейшего мирового поставщика оборудования, а также возможностях мясоперерабатывающих предприятий в России, от которых зависит выбор стратегии развития, мы поговорили с генеральным директором ООО «МПС Рус» Робом ван Сон.

– Какие цели преследовала MPS, планируя сделку, и какие возможности открылись с ее заключением?

– Компания Butina и ее дочерняя компания Anites («Анитек») продолжают работать под собственными брендами, обслуживая уже имеющихся и новых покупателей и партнеров. Клиентская база, инновационный и финансовый потенциал MPS усилит лидерство Butina/Anites на рынке оборудования система оглушения углекислым газом и обескровливания. Одновременно приобретенные акции увеличат потенциал MPS и укрепят ее позиции на рынке оборудования для убоя скота.

В чем выгода для MPS и ее клиентов?

- Доступ к обширной и продуманной технологической базе позволит совершенствоваться и разрабатывать новую продукцию и решения для мясоперерабатывающей промышленности.
- Укрепление курса на инновации гарантирует использование технологий следующего поколения.
- Поддержка и доступ к ресурсам по всему миру.
- Финансово устойчивый партнер с долгосрочной стратегией развития.

Несмотря на то что в прошлом компании Butina/Anites и MPS развивались отдельно и даже конкурировали между собой, они всегда преследовали одну цель: удовлетворение запросов клиентов путем поставок инновационной высококачественной продукции и обслуживания на уровне мировых стандартов. Мы остаемся полностью верны этой цели.

Объединенные компании ныне обслуживают более 1900 клиентов более чем в 95 странах мира. Мы гордимся, что нас считают компанией, с которой приятно иметь дело, и будем поддерживать репутацию и дальше.

– Как можно оценить состояние российских производств по убою свиней и будет ли меняться картина? Как особенности рынка страны отражаются на стратегии MPS?

– В настоящее время ситуация в области убоя в России не очень хорошая. За последние 20 лет практически не было инвестиций в данную отрасль. Конечно, есть исключения из правил, например «Мираторг».

Огромные капиталовложения были сделаны в область выращивания свиней. К сожалению, животные, выращенные при помощи последних технологий, поступают на устаревшие бойни, где процесс убоя проходит в антисанитарных условиях, что оказывает влияние на качество конечного продукта.

Вне всякого сомнения, Россия будет вынуждена модернизировать старые предприятия по убою. Заказчики начинают понимать: построить новое предприятие достаточно сложно и дорого. Часто сама инфраструктура, как мы представляем ее в Европе, отсутствует. Но ведь невозможно построить бойню, если не представляешь, что делать с отходами и субпродуктами, или не можешь решить, каким образом осуществлять разделку/обвалку свинины, ее порционирование и упаковку!

Так как в России инфраструктура слабо развита, рынку требуются «решения под ключ». В Европе, Америке и Азии инфраструктура находится на более высоком уровне. Так, в Европе существует необходимость только в модернизации и расширении предприятий по убою.

Отмечу, что сейчас можно встретить самые разнообразные запросы российских мясоперерабатывающих предприятий:

от отдельно стоящих машин до сложных комплексных проектов полного цикла.

У MPS накоплен огромный опыт в осуществлении проектов по всему миру, что является огромным преимуществом для рынка России.


– За счет чего мясопереработчик может оптимизировать затраты при производстве и увеличить рентабельность?

– В наше непростое время оптимизировать затраты можно только используя передовые технологии и выпуская качественный продукт. Даже если предприятие по убою построено около 20 лет назад, можно увеличить его рентабельность, принимая меры по улучшению качества продукции и сокращению производственных затрат.

Большое влияние оказывает характер обращения с животными до убоя. Должны быть предусмотрены все меры для снижения уровня стресса. Также важно качественно разделить туши на полутуши и снизить потери веса при охлаждении.

Линия убоя должна быть продумана таким образом, чтобы минимизировать затраты на персонал. При большой производительности (более 200 голов в час) целесообразна дальнейшая автоматизация.

Наконец, наращивание производства также приводит к снижению затрат на единицу продукции, в результате чего в Европе линии убоя производительностью менее 600 голов в час больше не существуют. Для сравнения, в США представлено множество линий производительностью свыше 1 тыс. голов в час (Smithfield, IBP-Tyson, Hormel и т. д.). Несколько лет назад производительность большинства линий в Китае составляла 60-120 голов в час, однако сегодня показатель увеличен до более чем 300 голов в час.

Уверен, что в России участники рынка к этому придут. А компания MPS готова удовлетворить будущие потребности уже сегодня! 

ДОХОДНАЯ ДЕФРОСТАЦИЯ

система воздушно-капельной туннельной разморозки

- уникальные патентованные инженерные решения
- быстрая дефростация с режимом хранения по завершении процесса
- гарантированное сокращение потерь веса сырья до 0,5-1,8%
- короткие, до 1 года, сроки окупаемости оборудования
- высокая надежность, простота в эксплуатации и огромный опыт
- автоматическое управление + интерактивный контроль параметров
- on-line анализ состояния сырья (комбинирование тепла, холода и влаги)
- высокое качество и гарантия сохранности сырья
- низкие эксплуатационные расходы
- модельный ряд от компактных камер до контейнеров
- возможность выбора теплоносителя

Приглашаем посетить
наш стенд на IFFA:
Hall 8.0, Stand E44



Дистрибьютор в РФ и СНГ: ООО «ЭСМЕРАДО», тел./факс: (495) 795-01-69, www.kometos.ru

mps
meat processing systems

Посетите нас на IFFA [9.0 В40]
8-13 Март 2010, Франкфурт-на-Майне, Германия



3200
проектов
в 92
странах

Производитель
комплексных линий



Butina®
Anitec®



Сервис
24/7

Инновации



Штаб-квартира:
MPS Meat Processing Systems
P.O. Box 160
7130 AD Lichtenvoorde
The Netherlands
Тел: +31 (0)544 390 500
Факс: +31 (0)544 375 255

ООО «МПС Рус»
115093, г. Москва, ул. Павловская, д. 27/29, стр. 6
тел./факс: +7 495 775 1531

www.mps-group.nl

Компания MPS мировой лидер в разработке дизайне и производстве современных систем для мясоперерабатывающей и пищевой промышленности.

- Линии убоя свиней, КРС и овец
- Линии разделки & обвалки
- Автоматизированные склады
- Промышленная очистка сточных вод
- Техническая поддержка и снабжение запчастями



Автор:



Антонио Ариас

Компания:

METALQUIMIA, S.A.

Sant Ponç de la Barca s/n
17007 Girona – SPAIN
тел.: + 34 972 214658
факс: + 34 972 200011
e-mail: info@metalquimia.com
www.metalquimia.com

METALQUIMIA – испанская семейная компания, являющаяся мировым лидером в области комплексных решений и технологий для производства вареных и маринованных мясных продуктов, представит на выставке IFFA-2010 менеджмент творческого подхода в технологиях для мясной промышленности, что практически является шагом вперед в развитии мясной отрасли.

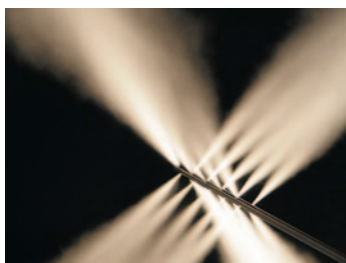
Креативный подход от METALQUIMIA

Профессионалы, посетившие впечатляющий стенд Металкимии на выставке IFFA будут иметь возможность заглянуть в будущее новых технологий мировой мясной отрасли. Здесь будут представлены наиболее рентабельные производственные линии, полностью автоматизированные с системами отслеживания и контроля функционирования, максимальным уровнем гигиены и безопасности, специально разработанные для достижения максимальной рентабельности с сокращением себестоимости, что позволяет значительно улучшить конкурентоспособность на мировом рынке мясной промышленности.

Представленные инновационные решения не ограничиваются линиями производства вареных мясных продуктов. Технологи компании METALQUIMIA примут участие в выставке с целью продемонстрировать широкий ассортимент вареных, сыровяленых и маринованных мясных продуктов высокого качества, наряду с новыми технологиями и идентификационными системами RFID, что становится настоящим отражением последних тенденций и непрекращающихся процессов развития, которые имеют место быть в настоящее время на сцене мирового мясного рынка.

Новая жизнь впрыскивания с эффектом «спрей»

METALQUIMIA представит на IFFA новую серию MOVISTICK PLUS – звезд, переживших второе рождение, воплощающую в себе запатентованную систему впрыскивания с эффектом «спрей», получившую новую жизнь, а также прочие функциональные инновации, обеспечивающие однородное распределение рассола, универсальное процентное соотношение компонентов, минимальные потери в продукте в ре-



Впрыскивание распылением компании Metalquimia



METALQUIMIA: дух семьи

Слева направо: Джозеп Лагарес, Нарцисс Лагарес и Нарцисс Лагарес младший

зультате его вытекания, наибольшую производительность оборудования на рынке и более высокие расчетные выходы при максимальной точности впрыскивания.

Маринование в течение 24 часов

В ходе IFFA компания METALQUIMIA продемонстрирует модернизированные линии для маринования мяса AUVIPLUS, особенностью которых являются высокие эксплуатационные и гигиенические показатели. Линия оснащена новой автоматической системой фильтрации рассола/маринада, обеспечивающей непрерывное маринование продукта в течение 24 часов и отличающейся высокой производительностью, точностью впрыскивания и неизменным качеством охлажденного маринованного продукта.



Машины для тендеризации мяса 3-option: три новых способа снижения себестоимости и увеличения расчетного выхода

Машины для тендеризации

Новые машины для тендеризации мяса 3-OPTION, представленные компанией METALQUIMIA на IFFA-2010, позволяют достичь максимального увеличения площади извлечения белков, тем самым уменьшая потери при варке, улучшая конечный расчетный выход и минимизируя дефекты межмышечной связи, избегая появления пустот в нарезанном продукте.



Twinvac compacta: отсутствие пористости и максимальная точность набивки цельномышечных продуктов

Точность и компактность при набивке цельномышечных мясopодуKтоB

Машина TWINVAC PLUS наряду с установками PRECISION и COMPACTA представляют собой производственные линии, обеспечивающие максимальную точность веса, высокое качество набивки и нарезки цельномышечных продуктов при минимальном уровне отбраковки на участках нарезки, большую связываемость компонентов, высокую производительность и автоматизацию процессов. Технология TWINVAC PRECISION & COMPACTA будет представлена на стенде компании METALQUIMIA на IFFA-2010 как образец наиболее передовых и надежных линий набивки цельномышечных мясopодуKтоB.

Автоматические линии: TWINLINE & COOKLINE

METALQUIMIA представляет впечатляющие автоматические установки для обработки и приготовления ветчины TWINLINE & COOKLINE, включающие участки инъектирования, тендеризации, массажа, созревания, набивки, клипсования, варки и охлаждения, объединенные в полностью автоматическую поточную линию. AUTOLINES, представленные METALQUIMIA, являются самыми современными, высокопроизводительными, универсальными, компактными, энергоэффективными, безопасными, гигиеническими и рентабельными системами на мировом рынке мясоперерабатывающей промышленности, предназначенными для производства вареных мясных продуктов с использованием передовых проверенных технологий.



AUTOLINE: процесс монтажа линии TWINLINE & COOKLINE в цехе MQ

менными, высокопроизводительными, универсальными, компактными, энергоэффективными, безопасными, гигиеническими и рентабельными системами на мировом рынке мясоперерабатывающей промышленности, предназначенными для производства вареных мясных продуктов с использованием передовых проверенных технологий.

QDS PROCESS®: прорывная технология для ускорения процесса сушки

Особой тематической областью стенда METALQUIMIA на IFFA является система QDS PROCESS®, разработанная совместно с испанской мясоперерабатывающей компанией Casademont и Институтом технологий мясной промышленности



Промышленная установка QDS PROCESS® на CASADEMONT



Максимальное качество в сыровяленых мясopодуKтоB

IRTA. QDS представляет собой процесс укоренной сушки нарезанных мясных продуктов, применяемый сразу после ферментации нарезанного продукта и до начала фазы сушки, которой традиционно требуется длительное время. Преимуществом использования данной технологии является сокращение времени всего процесса производства, с полным его упрощением, улучшение его энергетической эффективности и значительное снижение стоимости производства.



Решения RFID «под ключ»

Компания представит новую фирму IDFOOD AUTOMATION, компанию, являющуюся результатом стратегического партнерства между METALQUIMIA и ICNITA и образованную с целью удовлетворения растущего спроса рынка мясных продуктов на решения, основанные на электронной идентификации RFID. IDFOOD предлагает новую гибкую и динамичную бизнес-платформу внедрения инноваций в сектор мясной промышленности, целью которой является повышение безопасности продукта при обеспечении высокой производительности, контроль и отслеживание производственного процесса, эффективное обращение ресурсов, снижение потребления энергии и эксплуатационных затрат.

METALQUIMIA представлена на выставке IFFA-2010: павильон 9.0, стенды B80 и C80. **Р**

BERTSCHlaska

Автор:



Инж. Хуберт Хакль,
генеральный директор

Берч-Ласка Вена

Баумгассе 68.
A-1030 г. Вена
тел.: 0043 1 79574 0
факс: 0043 1 7985622
e-mail: bertschlaska@bertsch.at

Берч-Ласка Москва

Ленинградский пр., 16, стр. 2
RUS-125040 г. Москва
тел.: 007 495 741 45 02
факс: 007 495 741 45 98
e-mail: office@bertsch-laska.ru

Берч-Ласка Краснодар

ул. Красноармейская 116/2
RUS-350015 г. Краснодар
тел./факс: 007 861 259 69 58
мобильный тел.: 007 918 683 40 16
e-mail: ivan.bezklubov@bertsch-laska.ru

Производство от А до Я

ВERTSCHlaska с офисом в Вене является частью традиционного австрийского предприятия BERTSCH и уже свыше 40 лет занимается экспортом оборудования для мясopерерабатывающей промышленности.

Мы всегда там, где требуется высокий профессионализм. Имея шесть собственных представительств в Восточной Европе, расположенных в таких городах как Москва, Краснодар, Минск, Киев, Вильнюс, Рига, Алматы, BERTSCHlaska готова в непосредственной близости к клиенту оказать любую необходимую помощь.

Наша общая программа включает в себя как проектирование с нуля (Green Field Projekte) убойных и мясopерерабатывающих цехов, так и поставку оборудования для предприятий по переработке мяса, птицы, рыбы, производству колбасных изделий и их монтажу, пуск в эксплуатацию, обучение и технологическое сопровождение.

Оборудование, поставляемое BERTSCHlaska для переработки мяса и производства вареных, полукопченых, сырокопченых колбас, ветчины, полуфабрикатов и других деликатесных продуктов используется на сегодняшний день во всем мире. В сфере вакуумной упаковки мы представляем технически хорошо продуманные камерные машины и машины глубокой вытяжки, а также всю периферию от машин для нарезки до систем взвешивания и этикетирования.

BERTSCHlaska предлагает соответствующее оборудование для всех технологических процессов.

Оборудование для убоя и охлаждения

Убойные цеха могут проектироваться и как отдельные монолинии, и как комбинированные линии по убoю КРС, свиней или овец. Они оснащаются также установками для обработки побочных про-



дуктов убoя (красных и белых внутренних органов, жира, шкуры, копыт, рубца и др.), комплектуются необходимыми устройствами логистики на предприятии (подвесными трубчатыми путями, транспортерами, решениями для холодильников и др.).

Оборудование для обвалки и разделки мяса и оборудование для гигиены

Сегодня, а тем более в будущем будут возрастать требования к современным предприятиям по разделке мяса, производительности, экономичным решениям, эргономичности рабочих мест и качеству продукта. В зависимости от технологии обвалка мя-



са осуществляется или на отдельных рабочих местах, или на автоматизированном транспортере с распределением рабочих процессов.

Оборудование для производства мясных и колбасных изделий



Для того чтобы экономично производить высококачественные колбасные продукты, необходимо первоклассное производственное оборудование, а также современные технологии. Универсальные термокамеры непрерывного действия представляют собой комбинацию из камеры для копчения, варки и интенсивного охлаждения с автоматической системой транспортировки коптильных рам. Климатические камеры холодного копчения до 40 коптильных рам и климатические камеры сушки площадью до 300 м², а также климатизирование отделений для упаковки, душ с мелкодисперсным распылением воды.

Высококвалифицированные специалисты компании могут ответить на любые вопросы, дать квалифицированную консультацию по всему спектру поставляемого оборудования и оказываемых услуг, познакомить с новинками в области оборудования и технологий.

BERTSCHlaska представлена на выставке IFFA-2010: павильон 8.0, стенд B60.

РЕКЛАМА

НОВИНКА от МАССА-К

Товарные весы с расчетом стоимости ТВ_Т

ВОЗМОЖНОСТИ:

- Энергосберегающий режим
- 16 ячеек памяти цены товара
- Расчет стоимости штучных товаров
- Суммирование стоимости покупки



- LCD** LCD ИНДИКАТОР, 3 РЕЖИМА ФОНОВОЙ ПОДСВЕТКИ
- IP** КЛАСС ЗАЩИТЫ ПЛАТФОРМЫ – IP67
- RS** ИНТЕРФЕЙС RS232 ДЛЯ СВЯЗИ С ПК



www.massa.ru

tel. +7 (812) 346-57-03, 346-57-04, fax +7 (812) 327-55-47

РЕКЛАМА



ХОЛОДИЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ МЯСОПЕРЕРАБОТКИ КОМПАНИИ ООО «ПТФ «КРИОТЕК»



Комплексы уоя 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



Автор: **Николай Пестов,**
директор

Компания: **ООО «Интермик-Рустех»,**
российское представительство
группы INTERMIK

Головной
офис: **INTERMIK Sp. z o.o.**
01-747 ВАРШАВА,
ul. Elblaska 15/17,
тел.: +48 22 633-42-85,
факс: +48 22 633-42-96,
e-mail: intermik@intermik.eu
www.intermik.eu

Москва:
тел.: +7 (495) 231-19-00,
e-mail: intermik@intermik.ru
Киев:
тел.: +38 (044) 230-26-91,
e-mail: intermik@intermik.kiev.ua
Брест:
тел.: +375 (162) 25-92-21,
e-mail: intermik@brest.by

Европа во власти тайфунов

Семейство куттеров «Тайфун», выпускаемых фирмой «ИНТЕРМИК-Металбуд Новицки», насчитывает уже пять типоразмеров. Постоянное совершенствование конструкции куттеров, технологии резания мяса, наличие системы микропроцессорного управления вывели куттеры «Тайфун» на одно из ведущих мест в Европе и мире.

С ними работают в Германии, Австрии, Англии, США, Австралии, Китае, России, Украине, Белоруссии, Казахстане, республиках Балтии. Чем же вызвана такая популярность «Тайфунов» у мясопереработчиков разных стран?

Все куттеры изготавливаются из высококачественной нержавеющей стали и оснащаются системой микропроцессорного управления, позволяющей занести в память более 100 технологических программ. Высокие обороты ножевой головки и бесступенчатое регулирование ее скорости вращения (резание и перемешивание) и числа оборотов чаши позволяют получить фарш прекрасной разработки, консистенции и стабильного качества.

Первые три типоразмера куттеров «Тайфун» – 60, 125 и 200 л – невакуумные. Но благодаря высокому числу оборотов ножевой головки (60 л – 6000 об./мин.; 125 л – 5000 об./мин.; 200 л – 4800 об./мин.) и системе «резки в воздухе» фарш ничем не отличается от продукции аналогичных вакуумных куттеров при великолепном качестве измельчения. А количество пузырьков воздуха в фарше даже меньше, чем при изготовлении фарша в вакуумном куттере. Получаемая эмульсия из сырой свиной шкурки представляет собой совершенно однородную массу, по консистенции сравнимую с кремом.

Куттеры «Тайфун» KN-125 и KN-200 стандартно оснащаются устройством для выгрузки фарша и по желанию заказчика могут быть доукомплектованы устройством для загрузки мяса.

Три следующих типоразмера – это вакуумные автоматические куттеры с емкостью чаши 200, 330 и 550 л. Они дают возможность производства гомогенизированных колбас, фарша любой степени измельчения, а также жировых эмульсий.

В стандартный комплект входит гидравлический загрузчик и выгрузчик фарша, система автодиагностики; на дисплее отражается рабочий процесс. Регулирование числа оборотов ножевой головки (резания и перемешивания) и числа оборотов чаши также происходит бесступенчато. Максимальное число оборотов ножевой головки – KN-200V – 4800 об./мин., KN-330V – 4500 об./мин., KN-550V – 3800 об./мин.

На всех типах куттеров система плавной регулировки числа оборотов позволяет оператору подбирать нужную скорость резания в зависимости от вида обрабатываемого сырья и вида изготавливаемой продукции, что позволяет сделать ассортимент выпускаемой на этих машинах продукции практически неограниченным.



* ВИЗИТНАЯ КАРТОЧКА

«Интермик-Рустех» – российское представительство группы INTERMIK, крупного холдинга, производящего оборудование для мясокомбинатов, находящегося в стадиях проектирования, строительства, оснащения, модернизации и текущего производства. В холдинг INTERMIK входит ряд современных заводов, в том числе крупнейший в Центральной и Восточной Европе завод «Интермик-Металбуд» (Польша) и итальянский завод «Риско».

Куттеры сконструированы таким образом, что их санитарное обслуживание происходит очень быстро, легко и просто. Отсутствие «мертвых» зон, легкий доступ ко всем закрытым местам и высокое качество обработки поверхностей исключают накопление частиц мяса, а значит и бактериальное осеменение сырья.

Комплексная система безопасности, включающая систему блокировок от доступа к режущему инструменту, специальные защитные шумонепроницаемые крышки делают обслуживание куттеров безопасным.

На всех выставках «ПОЛАГРА-Фуд», проходивших в течение последних 10 лет, наши куттеры неизменно удостоиваются золотых и серебряных медалей. На выставке «Агропродмаш» куттер KN-550V получил Гран-при. «ИНТЕРМИК-Металбуд Новицки» регулярно участвует в международной выставке IFFA, попасть на которую – большая честь и непростая задача, так как не выпустив нового оборудования или не модернизировав существующее, фирма может лишиться права участия. **□**

АЛТЕК

■ ВСЕ ИЗ ОДНИХ РУК

Компания **АЛТЕКС**
приглашает специалистов
на крупнейшую выставку
в мясоперерабатывающей отрасли
IFFA 2010

Выставка пройдет с **8 по 13 мая**
в г. **Франкфурт-на-Майне (Германия)**.
Мы будем ждать Вас на стендах наших партнеров
и будем рады проконсультировать Вас по интересующему
оборудованию и технологическим новинкам.

Наш контактный телефон на выставке
+ 49 15120778381

IFFA

Наши партнеры:

Seydelmann

VARIOVAC

wvgkainz GmbH

MAJA

KOMET
Vakuum Sensortechnik

KOHLHOFF
Hygienetechnik GmbH & Co. KG

handtmann
идеи с будущим

Eppen

KNECHT

günther
Maschinenbau

BBK

WALDNER
Firmengruppe

FESSMANN

LiBner
LiBner Ingenieurbüro

STERITECH
A WORLD OF PRESERVATION

berief

BANSS
MEAT TECHNOLOGY

alco
food-machines

TRIEF

LIMA

COMSYS

Москва
Тел.: (495) 585 0035

Санкт-Петербург
Тел.: (812) 449 4257

Краснодар
Тел.: (861) 267 2754

Самара
Тел.: (8462) 335 614

Киев
Тел.: +38 044 206 0160



Компания: **Poly-clip System GmbH & Co. KG**

Отдел связи с общественностью и СМИ:
Фрай Дорис Брегулла
Вестербахштрассе, 45
60489, Франкфурт-на-Майне,
Германия

Тел.: +49 69 7806-341
Тел./факс: +49 69 7806-11341
e-mail: marketing@polyclip.de
www.polyclip.com



RCA: Эффективность применительно к кольцевым колбасам

Новый автоматический двойной клипсатор RCA фирмы Poly-clip System был усовершенствован во всех своих функциональных возможностях и тем самым стал оптимально подходящим для клипсования тонких свиных и говяжьих кольцевых оболочек диаметром 46+ мм. Производство кольцевых колбас типа болонья, чоризо, кровяные или ливерные, в том числе и в цепочках осуществляется экономичным, эффективным способом со скоростью до 105 порций в минуту.

Аккуратное и надежное производство

Будучи незаменимым при производстве кольцевых колбас, RCA особенно необходим для клипсования натуральных оболочек диаметром 46+ мм. Его улучшенная специальная система фаршевытеснителя обеспечивает аккуратную «плиссировку» концов оболочки и чистые кончики колбас.

Новая система управления и система вытеснения фаршевытеснителя способствуют мягкости процесса и обеспечивают высокую производительность до 105 тактов в минуту.

Мягкость производственного процесса поддерживается и пневматическим тормозом натуральной оболочки, который обеспечивает плавное порционирование и точный вес, в особенности для свиных оболочек. Коллагеновые и целлюлозные оболочки также хорошо клипсуются RCA. Единичные колбаски и цепочки могут быть заклипсованы даже с петлями, если это необходимо.



Следующее преимущество – значительно уменьшенный расход сжатого воздуха, то есть экономия денег. В этом и заключается эффективность!

Специализация по всей линии производства

Производители кольцевых колбас особенно ценят характеристики системы RCA, специализирующейся на натуральных оболочках. Контроллер натуральных оболочек, регулируемое давление обжатия клипсы и электронное управление обеспечивают незаменимость даже базовой версии RCA для производства кольцевых колбас. Очень важен также отрезной пневматический нож для полуколец и цепочек. S-клипы на бобинах (3600 колбас без смены бобин) обеспечивают безостановочность и непрерывность производства. Дополнительно RCA может быть оснащен петлеукладчиком (GSE), устройством загрузки оболочки и пневматическим держателем тормоза оболочки.


Создан для облегчения работы оператора

Новая машина RCA работает бесшумно, устойчива и обеспечивает высокую производительность. Оператору удобно управлять всей машиной путем нажатия пальцем, поскольку она оснащена системой EASY TOUCH с интуитивной концепцией управления. Работа оператора облегчается наличием практичных пиктограмм и очень ясной структурой меню. Специфичные для каждого продукта установки могут сохраняться, точно воспроизводиться, в любое время могут быть найдены, таким образом ускоряя изменения, вносимые в продукцию. В ходе дальнейшего совершенствования машины особый акцент был сделан на возможность работы с ней без использования инструментов. При этом стало возможным производить замену отрезного ножа, открытие сепаратора и съем разгрузочного лотка. Дальнейшими преимуществами стали увеличенный диапазон шарниров и пневматическая транспортировка клипс. Эргономичная тележка позволяет придвигать машину ближе к рабочему столу или задвигать клипсатор под него.

Конструкция обеспечивает простую чистку и отличную гигиену

Конструкция из гигиеничной нержавеющей стали, гладкие поверхности без углублений и ниш предотвращают прилипание даже липкой/вязкой массы продукта, таким образом обеспечивая возможность простой и тщательной уборки. Машина открывается вниз, что обеспечивает полный сток воды при чистке. Внутренняя часть машины оптимально защищена и не боится влаги. Можно заключить, что новая машина RCA идеально соответствует высочайшим нормам гигиены и требованиям безопасности.

Poly-clip System является мировым лидером в области внедрения систем клипсования.

Компания Poly-clip System представлена на выставке IFFA-2010: зал 8.0, стенд В 92. 



Компания: **ООО «Марел Фуд Системс»**,
123458, Россия, Москва, Проезд 607-й, д. 30, оф. 602
тел./факс: (495) 228-0550/(495) 228-0552
e-mail: office.russia@marel.com
www.marel.com



Автор: **Валерий Акбашев**,
генеральный директор

ИДЕАЛЬНАЯ ГАРМОНИЯ – Интегрированные решения от Marel

Под этим лозунгом компании Marel и Townsend примут участие в предстоящей выставке IFFA-2010.

Мarel – ведущий производитель высокотехнологичного оборудования для пищевой промышленности в мире. В апреле этого года ее дочерней компании ООО «Марел Фуд Системс» исполнилось 5 лет! За этот период времени произошло много положительных изменений. За счет интеграции с такими же инновационными компаниями как Stork и Townsend, предприятие расширилось и стало предлагать интегрированные решения, существенно увеличив линейку представленного оборудования.

Marel давно представлен на европейском и американском рынках, в России мы стали предлагать оборудование по мясопереработке сравнительно недавно, и несмотря на это мы осуществили два больших проекта – холдинг «Мираторг», куда компания поставила линию порционирования и расфасовки и систему паллетирования и учета, и ОАО «Кудряшовское», где кроме системы полного производственного учета Marel установлена поточная линия обвалки и жилочки с индивидуальным учетом. По словам **Щелочова Эдуарда Дмитриевича, директора Кудряшовского мясокомбината**, производительность обвальщиков на линии за год увеличилась в 2 раза и сегодня составляет 4,5 тонны в смену за 11 часов.

Marel предлагает современные решения HI-Tech (линии обвалки Streamline, Flow line и др.), где во главу угла ставится учет, снижение производственных потерь и увеличение производительности.

Большой интерес к данному виду оборудования проявляют как западные, так и российские переработчики.

Компании Marel и Townsend обладают многолетними знаниями и опытом и представляют полный ассортимент как отдельных машин, так и комплексных систем, чтобы помочь мясоперерабатывающим предприятиям реагировать на колеблющийся спрос со стороны потребителей. В этом году во время выставки

IFFA на нашем стенде J96-K90-K98 будет представлено более двадцати образцов самого современного мясоперерабатывающего оборудования. Например, посетителям представится возможность увидеть демонстрацию линии обвалки Stream Line и робота-укладчика, анализатора постности и сортировочной линии, RevoPortioner 700 – производственную формулирующую машину для производства полуфабрикатов и Linker + Conveyor – соисочный автомат с навеской сосисок на конвейер, а также многое другое!

Поскольку большое внимание мы уделяем интеллектуальному производственному контролю, на нашем стенде мы покажем работу уникального программного обеспечения Innova. Innova – это комплексное решение для современного предприятия пищевой промышленности, которое позволяет улучшить рентабельность и общие производственные показатели. Она охватывает весь процесс создания добавленной стоимости в производственном цикле: от получения сырья до отгрузки готовой продукции конечному покупателю, предоставляя пользовате-

лю все ключевые производственные показатели на каждом этапе и возможность проследить движение продукции на всех циклах переработки.

Marel – это объединение, которое производит оборудование для переработки птицы, мяса и рыбы. На сегодняшний день оно является ведущим мировым производителем современного оборудования и комплексных решений для пищевой индустрии. Компания использует инновационные технологии и предоставляет новейшие технологические решения и услуги для пищевой промышленности, подтверждением чего является получение Marel международного сертификата ISO 9001 за развитие, производство и послепродажное обслуживание.

Большое внимание уделяется компании сервисному обслуживанию поставляемого оборудования, а именно установкой, запуском, наладкой оборудования и обучением персонала. Сервисный центр расположен в Москве, в нем работают высококвалифицированные специалисты. Мы обеспечиваем сопровождение своих услуг и решений. Инженеры отдела обслуживания находятся на связи с клиентами, выполняя общее обслуживание и разрешая возникающие проблемы. В целях повышения качества обслуживания клиентов, компания предлагает договоры о сервисном обслуживании, отвечающие требованиям различных предприятий. Специалисты компании следят за обновлением оборудования, ПО и процессом обучения на предприятиях клиентов.



Российское предприятие Marel укрепило свои позиции и выступает в качестве поставщика уникального комплексного подхода к решению всех Ваших производственных задач и способствует увеличению добавленной стоимости Вашей компании

Ждем Вас на нашем стенде на выставке IFFA-2010: Зал 8.0, Стенд J96-K90-K98.



Авторы: **Алексей Климанов**,
руководитель направления упаковки департамента
мясоперерабатывающего оборудования

Компания: **«АГРО-3»**,
тел.: +7 (495) 721-20-77,
www.agro3.ru

Этикетка – это важно, или Передовые технологии этикетирования

Не секрет, что современный покупатель отдаст предпочтение упакованным пищевым изделиям, больше доверяя информации о весе, составе, дате изготовления продукта, напечатанной на этикетке, нежели взвешиванию и рассказу продавца за прилавком.

Этикетка в этом случае решает целый комплекс задач, включая функциональные, идентификационные, рекламные и даже юридические, становясь своеобразным гарантом качества. Поэтому предприятия пищевой промышленности, торговли и общественного питания, приобретая упаковочное оборудование, тщательно изучают его возможности, в том числе специфику этикетирования продукции.

Рассмотрим особенности упаковки, взвешивания и этикетировки мясной продукции на машинах и линиях английской компании AEW Delford Systems, которая является крупнейшим в Европе производителем упаковочного оборудования, высокопроизводительных слайсеров, систем весовой сортировки штучных и формирования групповых единиц упаковки, устройств взвешивания и этикетирования, а также пил и роботов-укладчиков.

Собственное производство компании размещено на двух заводах в Англии – в городах Норвич и Харвич. Ее история насчитывает уже более 25 лет успешной работы на мировом рынке. Среди крупнейших покупателей оборудования компании есть и всемирно известные производители, и постав-



Этикетировщик Делфорд

щики мясной продукции, такие как: Sadia, Hilton Meats, Tyson Foods, Unilever, Scan Food, RMH Foods и др.

С 2005 года AEW Delford Systems активно осваивает российский рынок. Специалисты компании «АГРО-3», которая представляет оборудование Delford в России и странах СНГ, проходят обучение и стажировку в Англии. В настоящее время на многих предприятиях мясной промышленности запущено и успешно эксплуатируется большое количество машин, устройств и производственных линий Delford, при этом инженеры сервисной службы «АГРО-3» принимают участие практически во всех монтажных и пусконаладочных работах.

Своим мнением о работе данной техники с нами поделилась **Наталья Чалкина, один из руководителей агропромышленного холдинга «Белгранкорм»**: «Наше предприятие в 2007 году приобрело три системы динамического взвешивания Delford-8060. Ассортимент продукции – это целая тушка и различные виды натуральных полуфабрикатов (бедро, голень, крыло, грудка, филе и др.). Именно для взвешивания упаковок с разделанными частями птицы и наклеивания на них этикеток задействованы все три линии Delford.

За несколько месяцев эксплуатации эти машины оправдали наши ожидания. По сути каждая линия состоит из двух устройств, предназначенных для отработки следующих технологических шагов: конвергер соединяет несколько рядов продукции в один поток, после чего продукт поступает для взвешивания и этикетировки, а затем уже следует на укладку в ящик.



Этикетировщики Delford многофункциональны. Они могут наносить этикетку сразу на несколько наименований продукции, различая их по массе. Допустим, у вас имеется 3-4 продукта с разной массой лотка. Машина автоматически их распознает, присваивает соответствующее наименование и маркирует. Привлекает четкость нанесения информации, точность наклеивания этикетки, легкость регулировки местоположения как информации на этикетке, так и самой этикетки на упаковке. Так что уже из собственного опыта работы с техникой Delford могу сказать, что они надежны в эксплуатации. Неоспоримыми достоинствами являются также скорость, точность и широкий спектр возможностей – машины легко программировать и настраивать, удобно обслуживать».

В границах журнальной статьи не представляется возможным рассказать обо всем оборудовании компании AEW Delford Systems, однако на некоторых единицах стоит остановиться подробнее.

Этикетировщик серии Delford-8000 предназначен для автоматического взвешивания продукта и нанесения этикетки на упаковку. Машина взвешивает продукт на конвейере, печатает самоклеющуюся этикетку произвольного формата, на которую наносится информация об измеренной массе, наименовании и составе продукта, указывается также дата изготовления, срок годности, печатаются логотипы, графические изображения и другие сведения. После этого этикетки наклеиваются на упакованный продукт. При этом используется бесконтактный способ этикетирования – аппликация с помощью сжатого воздуха, что позволяет работать даже с хрупкими продуктами. Машина может комплектоваться устройством отсортировки упаковок, не соответствующих заранее заданным весовым параметрам, или оснащаться механизмом корректировки высоты печатающей головки над продуктом и автоматического выбора этикетки в зависимости от массы.

Производительность динамических весовых этикетировщиков 8000-й серии находится в пределах от 60 упаковок массой 20-5500 г в мин. для WPL 8060 и до 160 шт. в мин. весом 20-1500 г для WPL 8160. Есть этикетировщики, работающие с крупногабаритными упаковками массой до 35 кг.

Машины серии 8000 отличаются простотой обслуживания, эргономичной конструкцией, длительным сроком службы, имеют русифицированный дисплей

с сенсорной клавиатурой, могут использоваться в составе автоматических фасовочных линий вместе с оборудованием для вакуумной, стрейч- и термоусадочной упаковки. В отличие от аналогов, изготовленных из нержавеющей стали и анодированного алюминия, автоматы Delford серии 8000 полностью выполнены из нержавеющей стали.

Эти установки могут применяться на средних и крупных пищевых производствах, фасовочных участках торговых центров, оптовых баз, продуктовых складов и хранилищ.

Конвертер Delford MultiLine – это устройство, объединяющее несколько «ручьев» продукции в один поток с заданным интервалом между упаковками. Конвертер, или соединитель потоков, как правило, необходим при совместной работе весового этикетировщика и термоформовочной линии или многорядной упаковочной машины. На производстве он устанавливается между ними и распределяет упаковки из нескольких рядов последовательно в один ряд так, чтобы они попадали в рабочую зону нанесения этикетки по одной и с определенным временным промежутком.

Все большую популярность на рынке, особенно в крупных городах, приобретают предварительно нарезанные и упакованные пищевые продукты. Компания AEW Delford Systems выпускает широкий модельный ряд высокопроизводительных слайсеров для нарезки и формирования порций из колбас, сыра, охлажденного мяса, мясных деликатесов. Слайсеры условно можно разделить на 2 большие группы – для нарезки порций переменной веса и для нарезки порций фиксированного веса. Во втором случае используется система, состоящая из слайсера и чеквейера, то есть контрольно-взвешивающего блока, ко-



Слайсер Делфорд

торый следит за весом каждой порции и в случае необходимости корректирует толщину отреза, если запрограммированные параметры не соблюдаются. Такая установка может быть также оснащена устройством технического зрения для определения плотности и контроля толщины реза продукта. Регулировки параметров нарезки продукта заносятся в программу и остаются в памяти для повторного быстрого доступа с пульта управления. Возможны различные способы укладки на выходном конвейере: стопкой (высотой до 30-40 мм), «черепицей», порциями длиной до 250 мм.

Некоторые модели слайсеров оснащаются устройством лазерного сканирования продукта перед нарезкой, которое автоматически определяет толщину реза в зависимости от плотности и геометрических размеров продукта, что в конечном итоге гарантирует получение порции требуемого веса. Они используются для нарезки бескостной охлажденной рыбы, птицы и мяса.

Подводя итог, можно отметить, что география поставок оборудования производства компании AEW Delford Systems на территории России и СНГ постоянно расширяется, его приобретают не только предприятия мясной и птицеперерабатывающей промышленности, но и животноводческие комплексы, рыбокомбинаты, торговые и складские организации. При этом экономический кризис отражается на объемах продаж машин и линий Delford несущественно именно благодаря их высокой востребованности на российском рынке, ведь производственные процессы в пищевой промышленности постоянно усложняются и совершенствуются, отражая растущие потребности покупателей в максимальной и точной информации о продукте. ■



Источник: Книга «Переработка мяса птицы» (под ред. Алана Р. Сэмса, пер. с англ. под ред. В. В. Гущина) СПб, «Профессия», 2007 г.

Source: 'Poultry Meat Processing' (Alan P. Sams (ed.), translated from English, V. V. Guschin (ed.)) St.Ptbg, Professia, 2007.

ИЗДАТЕЛЬСТВО
ПРОФЕССИЯ

Non-meat Ingredients in Value-added Products

Non-meat ingredients in the composition formula of value-added products serve a number of purposes, namely, reduction in the cost of the product, extending the best-before dates, enhancing the binding of particles in order to impart a whole-grain-like structure to the meat mass, increasing the moisture-retaining power and increasing the output, increasing the juiciness, changing characteristics of the texture, as well as replacing fat in low-fat dietary products.

Немясные ингредиенты в продуктах с дополнительной стоимостью

Немясные ингредиенты в рецептурах продуктов с дополнительной стоимостью выполняют несколько задач: снижение стоимости продукта, увеличение срока годности, увеличение связывания частиц для придания мясной массе структуры, близкой к цельномышечной, повышение влагоудерживающей способности и увеличение выхода, повышение сочности, изменение характеристик текстуры, а также замена жира в диетических низкожирных продуктах.

Ингредиенты для консервирования и посола

Соль (NaCl или смесь NaCl и KCl) является основным консервирующим ингредиентом, предупреждающим порчу мяса. Она хорошо растворяется в воде (насыщенный раствор имеет концентрацию 26,4% или крепость 100 °S); используется в виде раствора (рассола) или вносится в сухом виде с последующим растворени-

ем в тканевой жидкости мяса. Соль выполняет несколько функций:

- придание вкуса;
- снижение активности воды и увеличение ионной силы, что тормозит рост микроорганизмов;
- повышение растворимости мышечных белков, участвующих в связывании частиц;
- дегидратация мышечных тканей при использовании высоких концентраций соли (от 5 до 8%) для подготовки мяса к сушке;
- использование в качестве синергиста нитрита натрия для предотвращения размножения Clostridium botulinum.

Содержание соли в формованных и эмульгированных продуктах из мяса птицы обычно лежит в пределах 1,5-3,0%. В производстве готовых продуктов необходимо использовать чистую соль, так как наличие загрязнений (солей металлов, галлофильных бактерий и т. д.) может вы-

Ingredients for Preservation and Salting

Salt (NaCl or NaCl and KCl mix) is the major preservative ingredient preventing meat from spoiling. It dissolves well in water (saturated solution has a concentration of 26.4% or a strength of 100°S); used in form of a solution (brine) or come dry, with further dilution in meat tissue fluid. Salt accounts for a number of functions :

- adding flavour;
- reducing the water activity and increasing the ionic force which shall hamper the growth of germs;

звать появление постороннего запаха, повлиять на консервирующее действие соли, ускорить окислительную порчу и сократить срок хранения. Для приготовления консервирующих рассолов рекомендуется применять только неиодированную соль.

Щелочные фосфаты (триполифосфаты натрия или калия, E451i) вносят в продукты из мяса птицы и рассолы в следующих целях:

- повышение ВУС мышечных белков, сохранение сочности и увеличение выхода;
- улучшение (совместно с солью) экстракции солерастворимых белков для более прочного связывания кусков мяса в процессе тепловой обработки;
- сохранение цвета продуктов после переработки;
- усиление мясного аромата и вкуса;
- замедление окислительной порчи путем образования хелатных соединений с ионами металлов;

InterFiber®

FIBERS OF NATURE

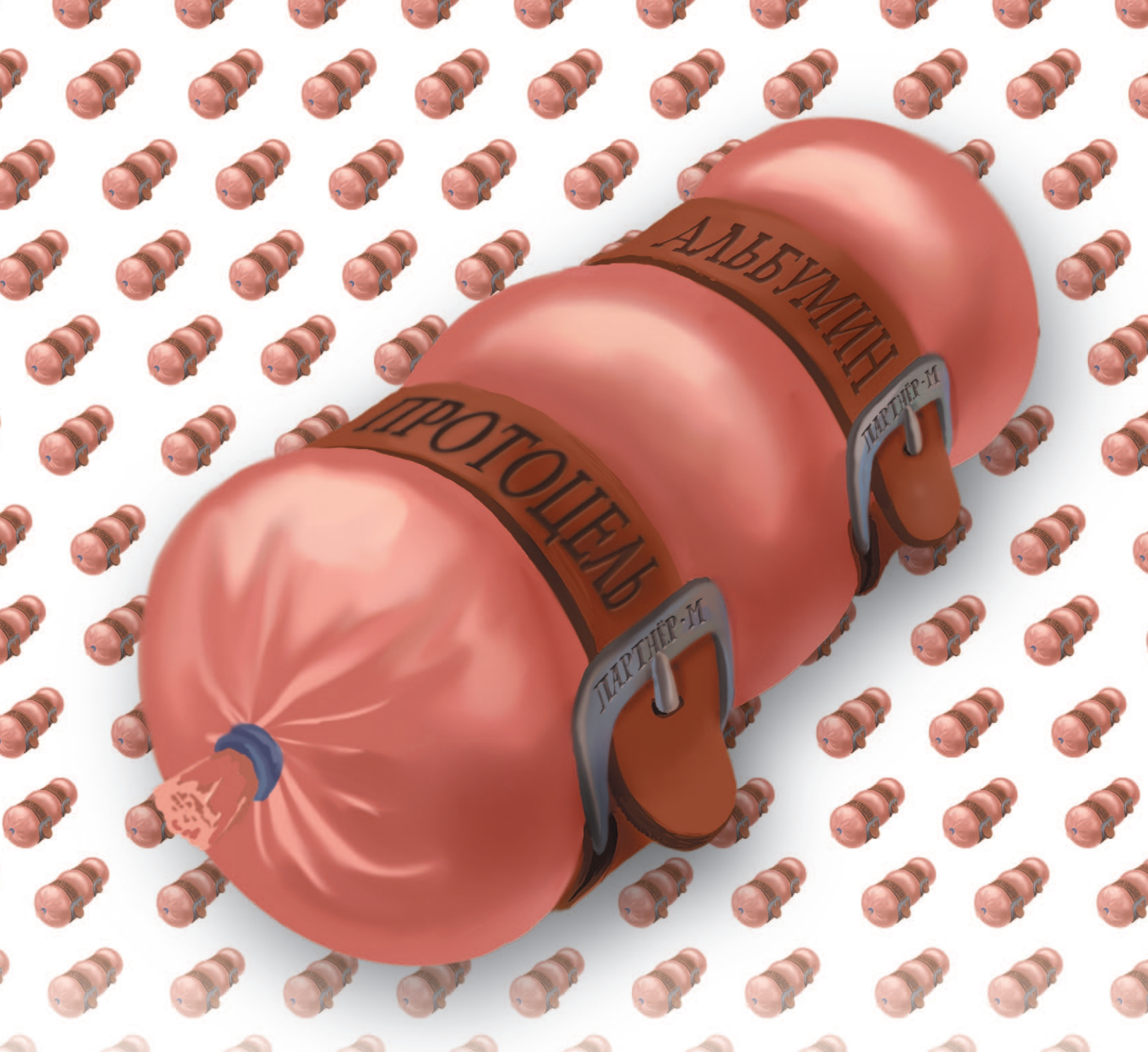
Welcome to InterFiber
– Producer of Natural Food Fibers

Добро пожаловать в мир ИнтерФибер
– Производитель пищевых волокон

- WF Wheat Fiber
ВФ пшеничная клетчатка
- BF Bamboo Fiber
БФ бамбуковая клетчатка
- PF Refined Cellulose Fiber
ПФ целлюлозная клетчатка



Made in EU
Произведено в ЕС



Плазма крови высокой очистки **ALBUMEN** компании SONAC, безпримесный коллагеновый белок **UNICOLL** компании BARENTZ, животный краситель из гемоглобина крови **HARIMIX**, фермент плазмы крови **FIBRIMEX** для «сшивания» мясной обреза, **ПРОТОЦЕЛЬ** – высокофункциональная растительная клетчатка «премиум» класса.

www.partnermk.ru



ПАРТНЕР-М

109316, г. Москва,
ул. Талалихина, д. 26, стр. 4,

249096, Калужская обл.,
г. Малоярославец,
пер. Калинина, д. 11

тел./факс: **+7 (495) 676-62-61**

тел.: **+7 (48431) 313-82**
моб. тел.: **+7 (901) 995-35-65**
e-mail: **partnermk@mail.ru**

- increasing the solubility of muscle proteins participating in binding of particles;
- dehydration of muscular tissue when high concentrations of salt (5 to 8%) are used to prepare meat for drying;
- the use of sodium nitrite as a synergist to prevent propagation of Clostridium botulinum.

The salt content in formed and emulsified poultry meat products is basically ranging from 1.5 to 3.0%. In finished products manufacture, clean salt shall be used as long as the presence of contamination (metal salts, halophilic bacteria etc.) might give way to off-odour, influence the preservative effect of salt, trigger oxidative spoilage and reduce the shelf life.

For preparation of preservative brines, the use of only non-iodized salt is recommended to be used.

Alkaline phosphates (sodium or potassium tripolyphosphate, E451i) are added in poultry meat products and brines for the following purposes :

- increasing the moisture-retaining power of muscle protein, preserving the juiciness and increasing the output;
- improving (jointly with salt) the extraction of salt-soluble proteins for tighter binding of meat pieces in the course of cooking;
- preserving the colour of products after processing;
- enhancing meat flavour and taste;

The most widely used non-meat ingredients in value-added products are as follows :

- salt and alkaline phosphates (sodium tripolyphosphate);
- sweeteners, such as dextrose, sucrose, corn syrup solids;
- sodium and potassium nitrite (salt curing agents) combined with sodium or potassium erythorbate and ascorbate (auxiliary pickles);
- sodium or potassium lactate;
- sodium acetate and diacetate;
- liquid smoke;
- flavourings and spices.

- hampering the oxidative spoilage by way of forming chelate compounds with metal ions;
- reducing the separation of fluid (pockets) in vacuum-packaged foods.

The combinations of sodium tripolyphosphate (E451i), sodium hexametaphosphate (E451i) and trisodium phosphate (E339iii) may be used, too, however, the total content of phosphates in the end product shall not exceed 0.5%. Sodium salts may be replaced with potassium salts in order to reduce the total sodium content. The use of alkaline phosphates at a level close to 0.5% may cause 'alkaline' or 'soapy' touch in the taste of the product, reduce the colour-forming rate for products with small diameter and quick-serve products, enable

rubber-like texture in low-fat products. Consequently, 0.3 to 0.4% of phosphates in relation to the finished product are used in a majority of composition formulas.

Brines containing alkaline phosphates cause severe corrosion and shall be kept in containers made of stainless steel or of plastic. Pyrophosphates, diphosphates, tetrasodium pyrophosphate and sodium acid pyrophosphate at pH 7 are better to be used in sausage emulsions, while sodium tripolyphosphate and sodium hexametaphosphate should rather be used in preservative brines, as long as these compounds would, in the presence of muscle phosphatases, slowly hydrolyze to diphosphate. Tetrasodium pyrophosphate has a good binding effect, but is highly al-

- снижение отделения жидкости (отека) из продуктов в вакуумной упаковке.

Могут использоваться комбинации триполифосфата натрия (E451i), гексаметафосфата натрия (E451i) и тринатрий фосфата (E339iii), однако общее содержание фосфатов в конечном продукте не должно превышать 0,5%. Соли натрия могут быть заменены солями калия для снижения общего содержания натрия. Применение щелочных фосфатов на уровне, близком к 0,5%, может вызвать «щелочной» или «мыльный» привкус продукта, снизить скорость цветообразования в случае продуктов малого диаметра и ускоренного приготовления, способствовать формированию резиноподобной текстуры продуктов с низким содержанием жира. Вследствие этого в большинстве рецептов используется от 0,3 до 0,4% фосфатов по отношению к готовому продукту.

Рассолы, содержащие щелочные фосфаты, вызывают сильную коррозию и долж-

ны храниться в емкостях из нержавеющей стали или из пластика. Пирофосфаты, дифосфаты, тетранатрий пирофосфат и кислый пирофосфат натрия при pH 7 предпочтительнее использовать в колбасных эмульсиях, а триполифосфат натрия и гексаметафосфат натрия применяются в составе консервирующих рассолов, поскольку эти соединения в присутствии мышечных фосфатаз медленно гидролизуются до дифосфата. Тетранатрий пирофосфат обладает хорошим связывающим действием, но является сильно щелочным (pH 11). Так как щелочные фосфаты плохо растворяются в воде, то при подготовке рассолов их необходимо растворять в первую очередь путем энергичного перемешивания. Затем рассол следует охладить и хранить при 0 °C до использования в производстве.

Посолочные вещества (6,25% нитрита натрия или калия, E250 или E249) обычно представляют собой кристаллы, окра-

Наиболее распространенными немясными ингредиентами в продуктах с дополнительной стоимостью являются:

- соль и щелочные фосфаты (триполифосфат натрия);
- подсластители типа декстрозы, сахарозы, сухой кукурузной патоки;
- нитрит натрия и калия (посолочные вещества) в сочетании с эриторбатом натрия или калия и аскорбатом (вспомогательные посолочные вещества);
- лактат натрия или калия;
- ацетат и диацетат натрия;
- жидкий дым;
- вкусовые добавки, пряности и ароматизаторы.

kaline (pH 11). Since alkaline phosphates are poorly soluble in water, in the course of brine preparation, these shall be dissolved primarily by way of brisk stirring. Then the brine shall be cooled and stored at 0°C before using in production.

Salt curing agents (6.25% of sodium or potassium nitrite, E250 or E249) are mainly crystals tinted pink to distinguish them from other crystalline ingredients like salt or sugar. These are used in salting such products as turkey ham, turkey bacon, sausages and smoked sausage. Nitrites are used for the following purposes :

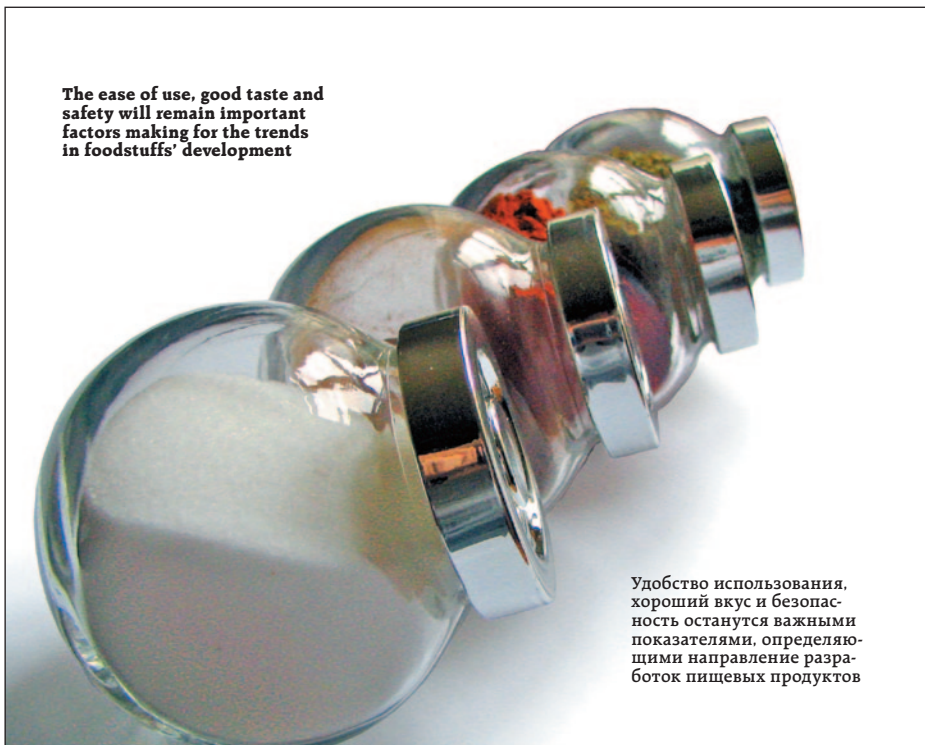
- interaction with myohemoglobin making for the meat's typical pink colour after salting (colour-forming) and the respective flavour;
- prevent the development of botulism by way of hampering the growth of *C. botulinum* and other disease-producing germs;
- hampering the oxidation of lipids.

Different types of products call for different dosage of nitrites. For example, in such products as turkey ham and meat loaf varieties, the permissible content of nitrites is 200 mg/kg. The content in nitrites in sausages shall not exceed 156 mg/kg basis of the meat weight in the product. In bacon, ni-

trite content is limited with the level of 120 mg/kg and may be used only with 550 mg/kg of sodium erythorbate or ascorbate (salting accelerant) to prevent the growth of such carcinogens as nitrozamines. Products like poultry-rolls are generally not subjected to salting, their meat remains white, however, ham and turkey-rolls may be made with salted raw material for forming the colour similar to the colour of salted pork products.

Sweeteners, for example, sucrose (sugar) and dextrose, are added to poultry meat products, pickles and brines to enhance the flavour, increase water-retaining properties, reduce the strong taste of salt, enhance the browning at frying, and reduce the cost. For fermented meat products, dextrose (dosage ranging from 0.5 to 1%) is added as nutrient medium for bacterial starter culture, then, it would

The ease of use, good taste and safety will remain important factors making for the trends in foodstuffs' development



Удобство использования, хороший вкус и безопасность останутся важными показателями, определяющими направление разработок пищевых продуктов

шенные в розовый цвет для того, чтобы отличить их от других кристаллических ингредиентов, таких как соль или сахар. Они используются при посоле таких продуктов, как ветчина из индейки, бекон из индейки, сосиски и копченые колбасы. Нитриты используются в следующих целях:

- взаимодействие с миоглобином, обуславливающее образование характерного розового цвета мяса после посола (цветообразование) и соответствующего вкуса;
- предотвращение развития ботулизма путем торможения роста *C. botulinum* и других патогенных микроорганизмов;
- замедление окисления липидов.

Для продуктов разного типа требуется разная дозировка нитритов. Например, в таких продуктах как ветчина из индейки и мясные хлеба допустимое содержание нитритов составляет 200 мг/кг. Содержание нитритов в колбасах не должно превышать 156 мг/кг в пересчете на массу мяса в продукте. В беконе содержание нитрита ограничивается уровнем 120 мг/кг и использовать его можно только вместе с 550 мг/кг эриторбата натрия или аскорбата (ускоритель посола) для предотвращения образования канцерогенных ве-

ществ – нитрозаминов. Продукты типа рулетов из птицы обычно не подвергают посолу, мясо в них остается белым, однако ветчина и рулеты из индейки могут изготавливаться из посоленного сырья для образования в них цвета, сходного с цветом посоленных продуктов из свинины.

Подсластители, например сахарозу (сахар) и декстрозу, добавляют в продукты из мяса птицы, маринады и рассолы для улучшения вкуса, повышения удерживания воды, снижения резкого вкуса соли, усиления покоричневения при обжарке и снижения стоимости. В случае ферментированных мясных изделий декстроза (в дозировке от 0,5 до 1%) добавляется в качестве питательной среды для стартовых

культур бактерий, затем она превращается в молочную кислоту, что придает полусухим и сухим колбасам характерный для них пикантный вкус.

Сахароза обладает наиболее сладким вкусом по сравнению с другими сахарами и карамелизуется при нагревании. Благодаря своей способности усиливать вкус жареного мяса при тепловой обработке она в основном добавляется в сырые колбасы и колбаски для жарки, но ее присутствие нежелательно в продуктах, подвергаемых обжарке на гриле. Пороговый уровень вкуса сахарозы составляет 0,5%, а декстрозы 0,6%, однако большинство потребителей предпочитает продукты типа ветчины с 1% сахарозы.

turn into lactic acid which imparts a typical pungent flavour to semidry and dry sausages.

Sucrose has the sweetest taste compared to other sugars and would caramelize when heated. Due to its ability to enhance the flavour of roasted meat in the course of cooking, it is mainly added in fresh sausages и fried sausages, but its use is not desirable for products to be grilled. Threshold level of sucrose flavour is 0.5%, and for dextrose it is 0.6%, however, a majority of consumers prefer products like ham with 1% of sucrose. In pumping brines and pickles, the producers mainly use 2.20 to 3.33 kg of sucrose per 100 kg of brine, however, up to 17.77 kg per 100 kg of brine may be used depending on the extent of pumping.

Dextrose or glucose (corn sugar) has the degree of sweetness of 70-80% compared to sucrose, it is a reducing sugar very frequently used as sweetener. Dextrose should rather be used in production of fermented sausages since it is utilized by bacteria very fast.

Corn syrup is a by-product of corn sugar production. It is characterized with the degree of sweetness of 40-50% compared to sucrose and would become dark or brown in the course of high-temperature treatment. In the trade, corn syrup-based sweeteners are measured by dextrose equivalent (DE) or dextrose percentage. In a majority of cases, dextrose equivalent of these sweeteners is 40-50 DE, these are used for sausages, the dosage being around 2%.

Liquid smoke is a water solution of smoking fluid which contains acids, phenols and carbonyl compounds. Acids take part in sausage skinning, speed up the effect of ni-

trites and impart a slightly acid flavour. Phenols have a direct impact on the odour and act as antioxidants and bactericide agents, besides, they serve as secondary colouring agents. Carbonyl compounds are directly involved in colour-forming processes and make for the taste and odour, as well as the linkage of protein molecules. The dosage of liquid smoke is ranging from 0.1 to 0.4%, on average, 0.25% would be sufficient to ensure the required smoke odour.

Ingredients to Enhance the Functionality of Meat Protein

Salt-soluble myofibrillar proteins make for fat- and moisture-retaining power of muscular tissues. Exposure to salt (1.5-3%), tissue fluid, added water, mechanical power of mixer, grinder or vacuum tumbler shall enable extraction of these proteins to the surface of meat pieces. As the casings or forms are filled with these pieces, usually under vacuum, an in the course of further cooking, proteins would undergo coagulation, following which the product would bind into continuous mass with a texture similar to that of whole-grain products. Practically all deep-processed products contain salt added according to the composition formula.

Alkaline phosphates are used to enhance moisture-retaining properties, hamper oxidative spoilage, to enable colour-forming and to improve taste. These act as synergists of salt in the course of myofibrillar proteins' dilution and increase moisture-retaining power of proteins by way of increasing the pH. Alkaline phosphate help preserve the

В рассолах и маринадах для шприцевания производители обычно используют от 2,20 до 3,33 кг сахарозы на 100 кг рассола, однако допускается использование до 17,77 кг на 100 кг рассола в зависимости от степени шприцевания.

Декстроза или глюкоза (кукурузный сахар) имеет степень сладости 70-80% по сравнению с сахарозой, является редуцирующим сахаром и очень часто применяемым в качестве подсластителя. Декстрозу предпочтительнее использовать при производстве ферментированных колбас, так как она очень быстро утилизируется бактериями.

Кукурузная патока является побочным продуктом производства кукурузного сахара. Она характеризуется степенью сладости 40-50% по сравнению с сахарозой и приобретает темный или коричневый цвет при высокотемпературной обработке. Подсластители на основе кукурузной патоки при продаже оцениваются по декстрозному эквиваленту (DE) или по процентному содержанию декстрозы. В большинстве случаев декстрозный эквивалент этих подсластителей составляет 40-50 DE, они применяются в колбасах при дозировке около 2%.

Жидкий дым представляет собой водный раствор копильного препарата, который содержит кислоты, фенолы и карбонильные соединения. Кислоты участвуют в формировании кожицы на колбасах, ускоряют действие нитритов и придают кисловатый вкус. Фенолы непосредственно влияют на аромат и действуют как антиоксиданты и бактерицидные вещества, а также являются вспомогательными красящими агентами. Карбонильные соединения непосредственно участвуют в процессах цветообразования и способствуют формированию вкуса и аромата, а также поперечному связыванию молекул белка. Дозировка жидкого дыма составляет от 0,1 до 0,4%, в среднем для образования требуемого аромата дыма достаточно 0,25%.

Ингредиенты, улучшающие функциональность мясного белка

Соле растворимые миофибриллярные белки определяют жиро- и влагоудерживающую способность мышечных тканей. Воздействие соли (1,5-3%), тканевой жидкости, добавленной воды, механической энергии смесителя, измельчающего оборудования или вакуумного

тумблера способствует экстракции этих белков на поверхность кусочков мяса. При наполнении этими кусочками оболочек или форм, обычно под вакуумом, и последующей тепловой обработке белки претерпевают коагуляцию, в результате происходит связывание продукта в единую массу с текстурой, подобной текстуре цельномышечных продуктов. Практически все продукты глубокой переработки содержат соль, добавляемую по рецептуре.

Щелочные фосфаты используются для усиления удерживания влаги, замедления окислительной порчи, цветообразования и улучшения вкуса. Они действуют как синергисты соли в процессе растворения миофибриллярных белков, а также увеличивают влагоудерживающую способность белков путем повышения pH. Щелочные фосфаты способствуют сохранению розового цвета мяса и птицы даже после термообработки, что благоприятно для посоленных продуктов, но нежелательно для других, особенно реструктурированных рулетов с высоким pH. В целом при производстве продуктов из мяса птицы рекомендуется использовать фосфаты, обычно они добавляются в количестве не более

pink colour of meat and poultry even after thermal treatment, which is favourable for salted products, but not desirable for others, especially restructured rolls with a high pH. Generally, phosphates are recommended to be used in manufacture of poultry meat products, usually these are added in the amount not to exceed 0.4% to avoid 'soapy' or 'alkaline' touch.

Transglutaminase is a ferment (protein) that enables the cross-linking of muscle proteins and binding of meat and poultry, as well as fish, particles. Application of the ferment directly on the muscle surface enables dense mass forming due to muscle protein cross-link and imparts whole-grain-like texture to the product. Usually, to activate transglutaminase, calcium is required, however, recently, a calcium-independent transglutaminase has been obtained as produced by *Streptovorticillium mobaraense*. This calcium-independent ferment is capable of ensuring cold binding (without heating) in a wide variety of products. Binding may be possible by way of applying the ferment, in form of powder, directly to the surface of muscle pieces, by way of adding in liquid pickles (0.65-1.50%) and brines intended for pumping, as well as direct adding (0.1 to 0.3%) in emulsified sausage meat. Binding shall start

“Very rarely, only with one non-meat ingredient, one can ensure all of the desired characteristics of poultry meat products. Usually, a ‘whole-grain’ texture implies the use of functional mixtures including soy proteins, starches and hydrocolloids”.

approximately 30 minutes after the ferment is added and continue for a few hours at refrigerated storage temperatures. Transglutaminase may be used in many products to improve texture and bind, as well as combined with salt, alkaline phosphates and salt curing agents.

Fibrimex is a trade name of a preparation based on ox-blood plasma proteins. It enables the binding of proteins applied, when cold, to the surface of meat pieces (7-10% of meat weight), and makes up cross-links or polymerizes within 6-8 hours, following which a dense muscle mass would form. The finished preparation consists of two fibrillating components, fibrinogen (20 parts) and trombin (1 part), obtained from ox-blood. The components are transported in frozen form and mixed after defrosting, which shall, as a result, cause a polymerization reaction to begin.

This reaction is temperature-sensitive, in the cold (2-4°C), the components would react slowly and become more active as the temperature increases (10-25 °C). Fibrimex is applied to the surface of muscles pieces (bone-free muscle) or other whole-grain parts, the pieces shall be formed by way of filling a form or a casing (this manufacturing operation shall be carried out over not more than 30 minutes). Then the product is left cooled (2-4 °C) overnight to have

0,4% для избежания «мыльного» или «щелочного» привкуса.

Трансглутаминаза представляет собой фермент (белок), способствующий поперечной сшивке мышечных белков и связыванию частиц мяса животных и птицы, а также рыбы. Нанесение фермента непосредственно на поверхность мышц приводит к формированию плотной массы благодаря поперечной сшивке мышечного белка и способствует образованию похожей на цельномышечную текстуры продукта. Обычно для активации трансглутаминазы требуется кальций, однако в последнее время получена кальций-независимая трансглутаминаза, продуцируемая *Streptovorticillium mobaraense*. Этот кальций-независимый фермент способен обеспечить холодное (без нагревания) связывание в самых разнообразных продуктах. Связывание может быть осуществлено путем нанесения порошкообразной формы фермента непосредственно на поверхность кусков мышц, путем введения в состав жидких маринадов (0,65-1,50%) и рассолов, предназначенных для инъектирования, а также непосредственным добавлением (от 0,1 до 0,3%) в фарш

для эмульгированных колбас. Связывание начинается примерно через 30 мин. после введения фермента и продолжается в течение нескольких часов при температурах холодильного хранения. Трансглутаминаза может использоваться во

«Крайне редко с помощью только одного немясного ингредиента можно обеспечить все желаемые характеристики продуктов из мяса птицы. Обычно для получения «цельномышечной» текстуры продуктов необходимо использовать функциональные смеси, включающие соевые белки, крахмалы и гидроколлоиды».

многих продуктах для улучшения текстуры и связности, также в сочетании с солью, щелочными фосфатами и посолочными веществами.

Фибримекс – товарная марка препарата на основе белков плазмы бычьей крови. Он способствует связыванию белков в холодном состоянии, наносится на по-

верхность кусков мяса (7-10% к массе мяса) и образует поперечные связи или полимеризуется в течение 6-8 часов, в результате чего формируется плотная мышечная масса. Готовый препарат состоит из двух свертывающих кровь компонентов – фибриногена (20 частей) и тромбина (1 часть), получаемых из бычьей крови. Компоненты транспортируются в замороженном виде и после размораживания смешиваются друг с другом, в результате чего начинает протекать реакция полимеризации. Эта реакция чувствительна к температуре – на холоде (2-4 °C) компоненты реагируют медленно, с увеличением температуры (10-25 °C) становятся более активными. Фибримекс наносит на поверхность кусков мышц (филе) или других цельномышечных частей, куски формируют путем заполнения формы или оболочки (эта технологическая операция должна быть выполнена не более чем за 30 мин.). Затем продукт оставляют на ночь в охлажденном состоянии (2-4 °C) для образования поперечных связей. Готовый продукт имитирует цельномышечные части и в сыром виде может быть нарезан и подготовлен к продаже даже как кусковой полуфабрикат.



«Барбекю по-Русски»

ООО «Интергео» предлагает широкий спектр функциональных препаратов, специй и маринадов производства компании Pacovis AG для приготовления мяса для шашлыка.

Придать мясу дополнительную сочность, ускорить процесс маринования и долго сохранять свежий и аппетитный вид позволяют комплексные смеси для шприцевания из группы **ПОСОЛ**. Это безфосфатные смеси на базе цитрата натрия с высокой функциональностью. Мягко воздействуя на мясо, **ПОСОЛ** сохраняет натуральный вкус и внешний вид, улучшает сочность и препятствует выделению рассола при хранении. Оптимальный процент шприцевания – 20-25% рассола к массе сырья.

Дозировки и цены продуктов **ПОСОЛ** позволяют получать качественные продукты, без необходимости использования низкосортного мяса или применения «замен» сырья. Все продукты **ПОСОЛ** не содержат крахмалов, соевых и животных белков.

Для «экономичного» производства шашлыков порекомендуем усиленную версию **ПОСОЛ СР/А** и комплексную добавку **ВИАНДЕ 50** с процентом шприцевания до 50%. Большое влаговязывание достигается путем применения гидроколлоидов.

Для придания более насыщенного вкуса шашлыку разработаны специальные смеси специй с учетом традиций и пристрастий россиян. Например, **ШАШЛЫК** – смесь натуральных специй (сухой маринад) для производства традиционного шашлыка из любого вида мяса. В составе, помимо традиционных пряностей, используется «сухой уксус» – смесь пищевых кислот, ускоряющая маринование и сохраняющее свежесть.

Для приготовления более пикантных шашлыков рекомендуем аналогичную смесь для маринования **КРЕСТЬЯНИН**, с цельными зернышками перца и ароматом томата и зелени.

Для шашлыков из птицы разработана смесь **ЧИКЕНГЕВЮРЦ МИКС** с традиционными «куриными» специями. Присутствие специальной соли, паприки и красного перца придает мясу птицы аппетитный золотистый цвет и способствует образованию хрустящей корочки.

Любителям экзотики адресован **АЗИЯГЕВЮРЦ МИКС** на базе карри. Для придания остроты и особой перечной ноты предлагаем **ЧИЛИГЕВЮРЦ МИКС** и **ПФЕФЕРГЕВЮРЦ МИКС**. Все смеси специй для маринования основаны на натуральных компонентах и придают продуктам естественный устойчивый вкус и приятный цвет.

the cross-links made up. The finished product imitates whole-grain parts and, when raw, may be sliced and prepared for sale as clear meat-pack.

Alginates (E401, E402) are extracts of brown seaweed used as gelling agent, as well as to reduce moisture separation and for texture modification. There is evidence of the use of alginate for binding raw meat pieces with restructured steak made up without the use of salt, alkaline phosphates and without the need to have the same frozen prior to slicing. Alginate would make up thermally stable gel which is formed at low or room temperature. When used as a binding agent, sodium alginate (0.4%) would slowly mix with poultry breasts or meat pieces. Capsular calcium lactate (0.4%) is added and the meat mass shall be mixed again for 3-5 minutes for uniform distribution of ingredients. Then the product is placed into a form or a casing and left for gelling for 7-10 hours. After this, the product may be sliced for roasting or cooked in the casing. Alginate is unique as long as the product bind is preserved even at intensive thermal treatment (sterilization preserving).

Moisture-retaining and Texturing Ingredients

Soy proteins are the most widely used non-meat protein supplements. These are used in form of powder, concentrates and isolates differing in protein content basis of the solids – 50, 70 and 90% respectively. Functional concentrates and isolates are proteins of high

nutrition value in a majority of cases used to enhance moisture-retaining properties and to prevent water pocket forming, to increase the amount of brine retained in injected products, and to reduce the cost. On the other hand, the addition of soy proteins helps preserve the texture and outward appearance of meat products. The dosage of concentrates in cut poultry meat products may reach up to 11%, and isolates to 1 to 2% (basis of the solids). These products have a bland flavour and odour profile, when heated, would form gel matrix similar, in appearance, texture and colour, to muscular tissue. For products with large amount of soy protein, flavourings are recommended as would help reduce the effect of meat flavour weakening, eg protein hydrolysates. Isolates are most often used in pickled and brine-injected products where a uniform distribution of brine and components of the same is required, while concentrates are more suitable for fillings, sausages and restructured products.

Dried non-fat milk, sodium caseinate and serum protein concentrates are dairy proteins of high nutrition value used as emulsifiers and moisture-binding agents. The addition of dairy proteins would impart a soft texture and flavour to the product, and enable binding of water and fat. Sodium caseinates form solutions of high viscosity and, unlike soy proteins, would not form gels. Consequently, these cannot bind meat pieces with each other properly, however, due to water-binding ability they help increase the strength of such meat products

Альгинаты (E401, E402) представляют собой экстракты из коричневых морских водорослей, используемые как гелеобразующие вещества, а также для снижения отделения влаги и модификации текстуры. Имеются данные об использовании альгината для связывания сырых кусков мяса с образованием реструктурированного стейка без применения соли, щелочных фосфатов и необходимости замораживания перед нарезанием. Альгинат образует термостабильный гель, который формируется при низкой или комнатной температуре. При использовании в качестве связующего альгинат натрия (0,4%) медленно перемешивается с грудками птицы или кусками мяса. Добавляется капсулированный лактат кальция (0,4%) и мясная масса снова перемешивается в течение 3-5 мин. для равномерного распределения ингредиентов. Продукт затем помещают в форму или оболочку и оставляют для образования геля на 7-10 часов. После этого продукт можно нарезать для жарки или приготовить в оболочке. Альгинат является уникальным в том смысле, что связывание продукта сохраняется и при интенсивной термообработке (консервирование стерилизацией).



Влагоудерживающие и текстурирующие ингредиенты

Соевые белки являются наиболее широко применяемыми немясными белковыми добавками. Их используют в виде муки, концентратов и изолятов, различающихся по содержанию белка в пересчете на сухое вещество – 50, 70 и 90% соответственно. Функциональные концентраты и изоляты – белки с высокой пищевой

ценностью, которые в большинстве случаев используются в целях повышения удерживания влаги и предотвращения образования бульонного отека, увеличения количества удерживаемого рассола в инъектированных продуктах, снижения стоимости. С другой стороны, при добавлении соевых белков сохраняется текстура и внешний вид мясных продуктов. Дозировка концентратов в измельченных продуктах из мяса птицы может составлять до 11%, а изолятов – от 1 до 2% (в пересчете на сухие вещества). Эти продукты имеют слабо выраженный профиль вкуса и запаха и при нагреве образуют гелевый матрикс, сходный по внешнему виду, текстуре и цвету с мышечной тканью. В продукты с большим количеством соевого белка рекомендуется вносить вкусовые и ароматизирующие добавки, позволяющие снизить эффект разбавления мясного вкуса, например гидролизаты белков. Изоляты чаще всего используются в маринованных и инъектированных рассолом продуктах, где требуется равномерное распределение рассола и его составляющих, а концентраты больше подходят для начинок, колбас и реструктурированных продуктов.

as ham. Serum protein concentrates are used as meat substitutes in sausages, with dosages ranging from 0.5 to 2% (basis of the solids).

Hydrolyzed proteins are obtained by way of hydrolyze (decomposition) of soybean proteins, other vegetable proteins, gelatine and dairy proteins. This results in development of peptides, fragments of proteins with a shorter chain, and free amino acids which enhance the flavour of poultry meat. Though their role in binding meat particles is insignificant, these substances take part in water retaining and fat emulsifying. These are used in the amount of 1-2% (basis of the solids).

Gelatine is a cheap and widely used moisture-binding additive and also a gelling agent, has low nutrition value. In tinned meat products, for example, ham, loaf varieties, sausages, Vienna sausages and tinned pork, gelatine is used to prevent meat fluid losses in the course of heating and as a medium to ensure good heat conductivity in the course of cooking. Gelatine is also used in emulsified meat products and jelly-like products, in dosages ranging from 3 to 15%, however, it is most frequently added in the amount of 0.5-3%.



Of all carbohydrates, the most frequently used is starch due its availability and low cost. Starches are capable of 2-4-fold, compared to its weight, water-binding, ensure stability in the course of freezing and defrosting, may be used as fat substitute and enable dense texture forming. The most widespread kinds of starch include potato, corn, wheat, tapioca and rice starches. To ensure gelling and obtain the final texture and moisture-binding power, high-temperature treatment of natural starch is required, therefore it is subjected to pre-modification or gelatinizing by way of treatment at relatively low temperatures, i.e. ranging from 60 to 75°C. Pre-gelatinized starch would quickly lose its viscosity in meat systems and is most frequently used for production of coarse-cut and emulsified sausages and other similar products, and, to a lesser extent, injected products. The dosage ranges from 1 to 3.5% and may reach up to 18% subject to a particular technology used and limitation guidelines.

Carrageenan (E407) is a hydrocolloid obtained from red algae which, when absorbing water, would make up a strong gel-like structure. Its use helps increase the output, reduce moisture sepa-

Сухое обезжиренное молоко, казеинат натрия и сывороточные белковые концентраты представляют собой молочные белки с высокой пищевой ценностью, используемые в качестве эмульгаторов и влагосвязывающих веществ. Добавка молочных белков придает продукту мягкую текстуру и вкус, а также способствует связыванию воды и жира. Казеинаты натрия образуют растворы с высокой вязкостью и, в отличие от соевых белков, не образуют гелей. Следовательно, они не могут хорошо связывать друг с другом кусочки мяса, однако благодаря способности связывать воду они увеличивают прочность таких мясных продуктов как ветчина. Концентраты сывороточных белков применяются в качестве заменителей мяса в колбасах при дозировках от 0,5 до 2% (в пересчете на сухое вещество).

Гидролизированные белки получают путем гидролиза (разложения) белков соевых бобов, других растительных белков, желатина и молочных белков. В результате образуются пептиды – фрагменты белков с более короткой цепью, и свободные аминокислоты, которые усиливают вкус мяса птицы. Хотя их роль в связывании мясных частиц незначительна, эти ве-

щества участвуют в удерживании воды и эмульгировании жира. Применяются на уровне 1-2% (в пересчете на сухое вещество).

Желатин является недорогой и широко применяемой влагосвязывающей добавкой, а также гелеобразователем, имеет низкую пищевую ценность. В консервированных мясных продуктах, например ветчине, хлебах, сосисках, венских колбасах и консервированной свинине, желатин применяется для предотвращения потерь мясного сока при нагревании и в качестве среды, обеспечивающей хорошую теплопроводность в процессе тепловой обработки. Желатин также используется в эмульгированных мясных изделиях и желеобразных продуктах в дозировке от 3 до 15%, однако чаще всего его добавляют в количестве 0,5-3%.

Из всех углеводов наиболее часто используется крахмал разных видов в связи с его доступностью и низкой стоимостью. Крахмалы способны связывать воду в 2-4-кратном количестве по отношению к своей массе, обеспечивают стабильность при замораживании и размораживании, могут служить в качестве заменителя жира, а также способствовать образованию

плотной текстуры. Наиболее распространенными видами крахмала являются картофельный, кукурузный, пшеничный, тапиоковый и рисовый. Для образования геля и достижения конечной текстуры и влагосвязывающей способности требуется высокотемпературная обработка натурального крахмала, поэтому он подвергается предварительной модификации или клейстеризации путем обработки при относительно низких температурах – от 60 до 75 °С. Предварительно клейстеризованный крахмал быстро увеличивает вязкость в мясных системах и применяется чаще всего при производстве грубоизмельченных и эмульгированных колбас и других аналогичных продуктов и в меньшей степени инъекционных продуктов. Дозировка составляет от 1 до 3,5% и может достигать до 18% в зависимости от конкретной технологии и нормативных ограничений.

Каррагинан (E407) представляет собой гидроколлоид, получаемый из красных морских водорослей, который при поглощении воды образует прочную гелеобразную структуру. Его применение позволяет повысить выход, уменьшить отделение влаги (вследствие усиления связывания

ration (following the enhanced water-binding), improve sliceability of the end product, increase juiciness and protect the product against changes due to freezing and defrosting. Carrageenan may be added in the brine for injection of meat and poultry products or added right in the mixer, agitator or tumbler. In a majority of cases, it is used in amounts of less than 1%, and requires heating in order to obtain perfect solubility. The carrageenans' mixtures help modify the texture of products. When these are used in brines, phosphates shall be dissolved first, then salt and only after that sugar with carrageenan. Only high quality carrageenan shall be used, otherwise premature gelling is possible in points where needles are injected into the product (this defect is also known as 'tiger stripes').

Konjack or konjack meal (E425) is obtained from the root of a plant called *Amorphophallus konjac* (elephant yam), this hydrocolloid can swell and hydrate making up a very viscous solution. It can also be chemically modified and provided with a gelling ability, which gel is going to remain stable at extreme temperatures. Low dosages of konjack are used in meat products for water minding and texture modification, besides, konjack may be combined with modified starch and soy proteins.

Preservatives and antioxidants

Sodium or potassium lactate (E325 or E326, available as a 60% solution) may be added in poultry products to be processed for the following purposes:

- to increase shelf life;
- to hamper the growth of disease-producing germs;
- to enhance the taste of salt;
- to improve the texture by way of reducing moisture loss.

Sodium lactate is added in whole-grain products, restructured meat products, ground-meat products, as well as coarse-cut and emulsified sausages. It has been ascertained that in the amount of 4% and more (basis of the pure substance) sodium lactate would inhibit the growth of *Listeria monocytogenes* in poultry meat rolls and sausages. But in this case the content of salt shall be reduced by 20% to make the product not too salty.

Sodium diacetate and acetate (E262) act as acidifiers, flavouring and antibacterial agents and may be used in pickles, brines and also as dry ingredients. Especially efficient, these are in resisting *L. monocytogenes* at lower refrigerated storage temperatures for products with low pH.

Improved varieties of traditional products, by no means reducing integrity and nutrition value of the same, will most probably be a 'novelty' in the nearest future. The ease of use, good taste and safety will remain important factors making for the trends in foodstuffs' development. **ms**

Detailed information on the up-to-date quality publications for food production specialists can be found at www.professija.ru. The books can be ordered by E-mail bookpost@professija.ru or by phone : +7 (812) 740-12-60

воды), улучшить нарезаемость конечного продукта, увеличить сочность и предохранить продукт от изменений при замораживании и оттаивании. Каррагинан может вводиться в состав рассола для инъецирования мяса и продуктов из птицы или вноситься непосредственно в смеситель, мешалку или тумблер. В большинстве случаев применяется в количестве менее 1% и для достижения полной растворимости требует нагрева. Смеси каррагинанов позволяют модифицировать текстуру продуктов. При применении в рассолах первыми должны быть растворены фосфаты, затем соль и только после этого сахар вместе с каррагинаном. Необходимо использовать каррагинан только высокого качества, иначе возможно преждевременного образования геля в точках введения игл в продукт (этот дефект известен как «тигровые полосы»).

Конжак, или конжаковую муку (E425) получают из корня растения *Amorphophallus konjac* (слоновий батат), этот гидроколлоид может набухать и гидратироваться с образованием очень вязкого раствора. Его также можно химически модифицировать и придать способность к образованию геля, остаю-

щегося стабильным при экстремальных температурах. Низкие дозировки конжака применяются в мясных продуктах для связывания воды и модификации текстуры, и конжак можно комбинировать с модифицированным крахмалом и соевыми белками.

Консерванты и антиоксиданты

Лактат натрия или калия (E325 или E326, продается в виде 60% раствора) может добавляться в перерабатываемые продукты из птицы в следующих целях:

- увеличение срока годности;
- торможение роста патогенных микроорганизмов;
- усиление соленого вкуса;
- улучшение текстуры путем снижения потерь влаги.

Лактат натрия вносится в цельномышечные продукты, реструктурированные мясные продукты, рубленые полуфабрикаты, а также в грубоизмельченные и эмульгированные колбасы. Установлено, что при содержании 4% и более (в пересчете на чистое вещество) лактат натрия ингибирует рост *Listeria monocytogenes* в рулетах и сосисках из

мяса птицы. Но при этом следует на 20% уменьшить содержание соли, чтобы продукт не был слишком соленым.

Диацетат и ацетат натрия (E262) действуют как подкислители, вкусовые и антибактериальные вещества и могут использоваться в маринадах, рассолах и в виде сухих ингредиентов. Особенно эффективно действуют против *L. monocytogenes* при более низких температурах холодильного хранения в продуктах с низким pH.

Усовершенствованные варианты традиционных продуктов, которые не снижают их целостность и пищевую ценность, скорее всего будут новинками в ближайшем будущем. Удобство использования, хороший вкус и безопасность останутся важными показателями, определяющими направление разработок пищевых продуктов. **ms**

Подробная информация о современных качественных изданиях для специалистов пищевых производств размещена на сайте www.professija.ru. Заказ книг можно оформить по e-mail bookpost@professija.ru или по тел.: +7 (812) 740-12-60



12 лет на рынке

Самый большой выбор для производителей полуфабрикатов

Тел./факс: (495) 980-66-57, -56, -58, 648-00-79

г. Москва, Кавказский б-р, д. 59

www.maitrefoods.ru

info@maitrefoods.ru

Направления:

- Мясные полуфабрикаты
- Салатное производство
- Горячая кулинария
- Багеты и бутерброды
- Производство мяса птицы
- Рыбные производства
- Розница
- Рестораны и фастфуды

Продукция:

Маринады для мяса, птицы, рыбы:

- Масляные
- Водо-масляные
- Эмульсионные
- Томатные
- Ягодные
- Алкогольные
- Кухни мира
- Для барбекю и сковородки
- Сухие маринады (разводятся маслом и водой)

- *от прозрачного до черного
- *все вкусовые оттенки
- *экономный расход
- *быстрое создание под заказ

Смеси для кур-гриль

- удерживают влагу
- придают красивый цвет, корочку и яркий вкус

Функциональные смеси для фаршевых и рубленых изделий

- Увеличители выхода
- Стабилизаторы цвета
- Увеличители сроков хранения
- Освежители

Смеси для колбасок и купат:

Нюрнбергские, Баварские, Мерквез, Украинские и тд.

А также другая продукция:

- Моноспеции и приправы
- Декоративные обсыпки
- Майонезы
- Кетчупы
- Соусы
- Горчицы
- и др.

Маринады №1 в России!



Наши преимущества:

- Полный цикл производства, уже в России
- Собственная аккредитованная лаборатория
- Ассортимент более 400 наименований
- Европейские технологии производства
- Предоставление ТУ и ТИ на производство полуфабрикатов
- Помол, дробление, рассев, очистка
- Фасовка от 10гр до 25 кг
- Выезд технолога
- Сертификат ХАЛЯЛЬ





Авторы: **А. В. Выриков**,
главный технолог,
В. В. Сучков,
кандидат химических наук,
ведущий научный сотрудник

Компания: **ЗАО «Компания «МИЛОРД»**,
129085, Москва, ул. Годовикова, д. 9

По вопросам, связанным с приобретением
и использованием «Фламилов», обращайтесь
по телефону: +7 (495) 232-20-01

e-mail: main@milord.ru
www.milord.ru

Эффективность применения «ЛАКСА-про 250»

«Компания МИЛОРД» на протяжении 11 лет успешно разрабатывает и реализует многофункциональные пищевые добавки для различных отраслей пищевой промышленности. Значительная часть разработок направлена на удовлетворение потребностей мясоперерабатывающей отрасли.

На начальной стадии развития бизнеса «Компания МИЛОРД» основное внимание уделяла разработке продуктов специализированного назначения – гелеобразователей, стабилизаторов, эмульгаторов, загустителей и других компонентов рецептур различных видов мясопродуктов. Продукты торговых марок «Лемикс», «Промил», «Мифос» хорошо зарекомендовали себя благодаря высокой функциональности, привлекательному соотношению цены и качества. По мере развития отрасли и обострения конкуренции между мясопереработчиками появилась потребность в применении комплексных пищевых добавок, позволяющих значительно сократить число компонентов рецептур мясных изделий.

Для производства высококачественной и конкурентоспособной продукции рецептуры вареных колбас, варено-копченых и полукопченых колбас и ветчин должны включать фосфаты, белки, крахмал или другие водосвязывающие компоненты, красители или стабилизаторы окраски и вкусо-ароматические композиции. При выпуске широкого ассортимента

Таблица 1. Рецептуры ветчин в ПГН-оболочке

Наименование сырья	Номер рецептуры											
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Мясное сырье (свинина нежирная, свинина п/ж, говядина в/с, говядина 1/с и др.)	100	100	100	100	100	100						
Говядина в/с								100			30	
Говядина 1 сорт							50					40
Свинина нежирная							50				70	40
Свинина полужирная									100	70		
МДМ										30		
Эмульсия из свиной шкурки (1:1)												20
Соль	2,5	2,7	2,9	3,1	3,3	3,4	3,6	3,6	3,3	3,6	4	3,6
Нитрит натрия	0,01	0,011	0,012	0,013	0,013	0,014	0,015	0,015	0,013	0,015	0,015	0,015
ЛАКСА-про 250	6	7,5	9	10	12	13	14,5	14,5	12,5	16	16,6	14,5
Освежитель мяса «ЛАКСА-фреш Н»	0,42	0,45	0,48	0,51	0,54	0,57	0,6	0,6	0,55	0,61	0,64	0,6
Краситель «Миколор АР»	0,11	0,12	0,13	0,14	0,14	0,15	0,17	0,2	0,11	0,16	0,17	0,12
Фламил «Ветчина Пикантная»	0,28	0,3	0,32	0,34	0,36	0,38	0,4	0,4	0,37	0,37	0,44	0,4
Вода	36	45	54	60	72	78	87	87	75	88	100	87
Выход готовой продукции, %	140	150	160	170	180	190	200	200	185	205	215	200

та продукции производитель должен иметь большой и разнообразный запас подобных добавок для формирования многокомпонентных рецептур.

Чтобы упростить рецептуры для широкой ассортиментной линейки, снизить складские и логистические затраты компании, обеспечить ста-

бильное качество готовой продукции при минимальных затратах на компоненты рецептур, специалисты «МИЛОРДА» разработали комплексную пищевую добавку «ЛАКСА-про 250». Она предназначена для использования в мясо-, птице- и рыбоперерабатывающей промышленности

при производстве рубленых ветчин, консервированных ветчин, вареных, варено-копченых и полукопченых колбасных изделий с выходом готовой продукции до 220%.

В ее состав входят изолят соевого белка (не содержащий ГМИ), фосфаты пищевые (Е450, Е451), стабилизаторы и загустители (Е407, Е410, Е412, Е415), крахмал, стабилизатор цвета (Е316), усилитель вкуса (Е621), декстроза.

При разработке «ЛАКСА-про 250» был учтен и систематизирован опыт, накопленный при создании специализированных продуктов торговых марок «Лемикс», «Промил», «Мифос».

Основные преимущества применения данной пищевой добавки заключаются в следующем:

- увеличивает выход готовой продукции (до 220%!);
- обладает высокой водосвязывающей способностью;
- снижает потери при термической обработке;
- снижает риск образования бульонно-жировых отеков;
- стабилизирует фаршевые эмульсии при нагреве и охлаждении;
- улучшает текстуру мясных изделий;
- обеспечивает стабильность окраски мясных изделий в процессе хранения;
- не требует дополнительного использования белков, фосфатов, крахмала, стабилизатора цвета, усилителя вкуса;
- сокращает логистические и складские затраты производства.

Простота использования «ЛАКСА-про 250» заключается в том, что при производстве самых разных сортов и видов вареных колбас и рубленых ветчин в рецептуры этих продуктов на мясное сырье вносится добавка, гидратированная при постоянном соотношении 1:6, соответствующий виду продукта набор специй или вкусо-ароматических композиций и при необходимости краситель. В зависимости от носимого количества выход готовой продукции может достигать 220% к мясной составляющей рецептуры.

В табл. 1 приведены рецептуры рубленых ветчин, вырабатываемых с использованием «ЛАКСА-про 250». Технология производства достаточно проста и может быть реализована на производствах, не оснащенных инъекционным оборудованием.

Сырье измельчают на волчке через приемный нож или решетку диаме-

Таблица 2. Рецептуры вареных колбас в ПГН-оболочке

Наименование сырья	Номер рецептуры						
	1	2	3	4	5	6	7
Говядина в/с	30						
Говядина 1с			50				
Говядина 2с		32,5		50	45	25	
Свинина п/жир	70	67,5	30	50		30	
Свинина жир			20		25	20	
МПМО					30	25	100
Соль	3	3,8	2,9	2,7	2,7	2,9	2,6
Нитрит нитрит	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01
ЛАКСА-про 250	13	16	10	10	7	10	7
ЛАКСА-фреш Н (освежитель мяса)	0,56	0,66	0,51	0,51	0,46	0,51	0,44
Лемикс 32		0,7	0,5	0,5	0,3	0,5	0,4
Миколор АР (краситель)	0,15	0,29	0,13	0,14	0,13	0,13	0,08
Фламир «Докторская»	1,5						
Фламир «Докторская Экстра»		2,1					
Фламир «Докторская с молочной нотой»			1,5				
Фламир «Молочная»				1,5			
Фламир «Молочная с молочной нотой»					1,6		
Фламир «Молочная со сливочной нотой»						1,8	
Фламир «Экстра»							1
Вода	70	97	60	60	45	60	40
Рекомендуемый выход, %	187	220	175	174	156	175	151

Таблица 3. Рецептуры варено-копченых и полукопченых колбас в фиброузной оболочке

Наименование сырья	Номер рецептуры					
	1	2	3	4	5	6
Говядина 2с	50	35	35	40	20	25
Свинина п/жир	20	10		10	30	
Шпик хребтовый	30	30	25	30	30	25
МПМО			20			30
Эмульсия шкуры					20	9
Промил-гранулы		25	20	9		
Промил-С95				1		1
Вода на гидратацию Промил-С95				10		10
Соль	2	2	2,2	2	2,1	2
Нитрит нитрит	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01
ЛАКСА-про 250	2	2,5	5	3	4	3
ЛАКСА-фреш Н (освежитель мяса)	0,3	0,3	0,35	0,35	0,35	0,34
Ферментированный рис (краситель)	0,08	0,08	0,1	0,09	0,06	0,05
Фламир «Одесская»			1	1	1,2	
Фламир «Краковская»	0,6	1				
Фламир «Экстра»						1,2
Вода	12	10	20	12	16	12
Рекомендуемый выход, %	105	105	116	107	111	108

тром 22-25 мм, затем закладывают в массажер или мешалку. Включают мешалку, вносят на мясное сырье раствор нитрита натрия, краситель и в два приема вносят «ЛАКСА-про 250» и воду (желательно, чтобы 20% воды было в виде льда). После их равномерного распределения в мясном сырье добавляют ароматику, соль, другие добавки, перемешивают в течение 30-40 мин. или массируют в массажере один час. Затем фарш ветчины выкладывают в специальную емкость и убирают в холодную камеру (4 ± 2 °С) для созревания на 8-10 часов. После этого его перемешивают в течение 10-15 мин. и производят формовку ветчинных изделий, для чего приемлемы все виды оболочек и форм. Наилучший результат достигается при использовании полиамидных оболочек с хорошей термоусадочной способностью.

Осадку и термообработку проводят в соответствии с инструкциями, принятыми на производстве. После термообработки ветчину интенсивно охлаждают под душем в течение 20-30 мин. и оставляют в помещении до снижения температуры внутри изделия до 2-4 °С. Охлажденную ветчину выдерживают в состоянии покоя 12-24 часа для формирования мо-

нолитной структуры. Хранят готовую продукцию при температуре 4 ± 2 °С.

Кроме ветчин на многих предприятиях по аналогичной методике разработаны и апробированы рецептуры вареных колбас, некоторые из которых приведены в табл. 2. Технология их производства может быть реализована на

традиционном оборудовании. Вначале подготовленное нежирное мясное сырье закладывают в куттер, вносят раствор нитрита натрия и краситель. Включают куттер и вносят 70% рецептурной воды (желательно льдом), добавляют «ЛАКСА-про 250» и куттеруют 3-4 мин. После равномерного перемешивания добавляют оставшиеся компоненты фарша (жирное мясное сырье, ароматику, соль, другие добавки, 30% рецептурной воды желательно льдом) и куттеруют до температуры фарша не выше 12 °С.

В рецептурах варено-копченых и полукопченых колбасных изделий соотношение «ЛАКСА-про 250»:вода составляет 1:3-1:4 (см. табл. 3).

Специалисты компании «МИЛОРД» продолжают расширять области применения комплексных пищевых добавок торговой марки «ЛАКСА-про 250» и готовы оказать любую помощь технологам мясоперерабатывающих предприятий. ■

Для производства высококачественной и конкурентоспособной продукции рецептуры колбас и ветчин должны включать фосфаты, белки, крахмал или другие водосвязывающие компоненты, красители или стабилизаторы окраски и вкусоароматические композиции.

комплексные пищевые добавки

ЛАКСА®

Для производства варёных колбасных изделий, мясных деликатесов, ветчин, натуральных и рубленых полуфабрикатов.

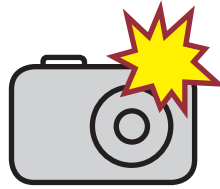
Качество, которому доверяют!

129085, г. Москва, ул. Годовикова, д.9
Тел./Факс: (495) 232-20-01
E-mail: main@milord.ru
WWW.MILORD.RU

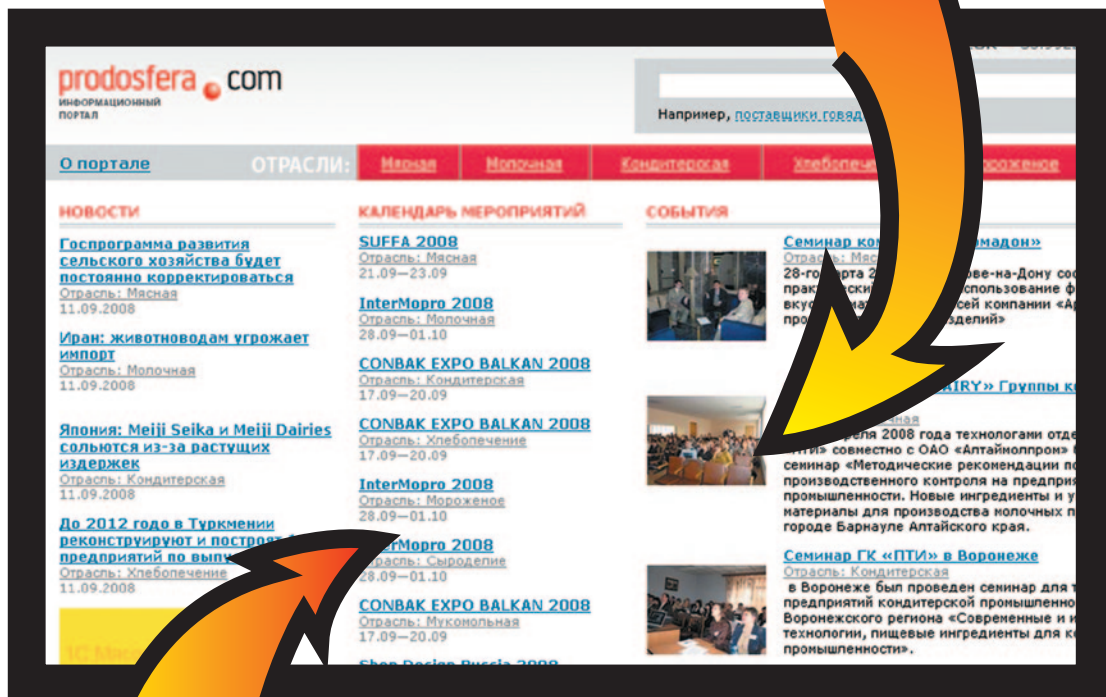
Милорд®

ХАССП
ISO 22000

Сними



Пришли



Зайди и посмотри

prodosfera.com
ИНФОРМАЦИОННЫЙ
ПОРТАЛ



Authors:



Sergey Pochaev,
Head of Department for Deal Legal
Support and Real Estate Claims,



Mikhail Bukashkin,
assistant lawyer

Company:
**Juridical bureau
«Padva & Epstein»,**
Tver

How to do business in Russia

Компания: **Юридическое бюро «Падва и Эпштейн»,**
г. Тверь

Авторы: **Сергей Почаев,**
руководитель группы правового
сопровождения сделок и споров
с недвижимостью,
Михаил Букашкин,
помощник юриста

Before studying the issue on joint venture with foreign capital in Russia, foreign investor and foreign investments in terms of Russian Law shall be determined first.

Federal Law of 09.07.1999 No.160-ФЗ "Foreign investments in Russian Federation" Article 2 lays down that foreign investor may be foreign legal body, foreign organization not being legal body, whose civil legal capacity is determined in accordance with the law of the state, where they are established and who are entitled to place investments within Russia as per the law of the above-mentioned state; foreign citizen, stateless person, whose civil legal capacity and competency are determined in accordance with law of the citizenship state or the state of permanent place of residence and who are entitled to place investments within Russia as per the law of the above states; international organization entitled to place investments within country as per international treaty of Russia; foreign states in accordance with the procedure determined by federal laws.

Foreign investment means capital investment into the object of business within Russian Federation in terms of objects of civil rights per-

Как делать бизнес в России

Рассматривая вопрос о начале ведения совместного бизнеса с участием иностранного капитала на территории России, следует прежде всего определить, что же такое иностранный инвестор и иностранные инвестиции в российском законодательстве.

Федеральный закон от 09.07.1999 №160-ФЗ «Об иностранных инвестициях в Российской Федерации» в ст. 2 устанавливает, что иностранным инвестором может выступать иностранное юридическое лицо, иностранная организация, не являющаяся юридическим лицом, гражданская правоспособность которых определяется в соответствии с законодательством государства, в котором они учреждены, и которые вправе в соответствии с законодательством указанного государства осуществ-

лять инвестиции на территории России; иностранный гражданин, лицо без гражданства, гражданская правоспособность и дееспособность которых определяются в соответствии с законодательством государства гражданства или государства постоянного места жительства и которые вправе в соответствии с законодательством указанных государств осуществлять инвестиции на территории России; международная организация, которая вправе в соответствии с международным договором России осуществлять инвестиции на территории страны; иностранные государства в соответствии с порядком, определяемым федеральными законами.

Понятие иностранной инвестиции определено как вложение иностранного капитала в объект предприниматель-

ской деятельности на территории РФ в виде объектов гражданских прав, принадлежащих иностранному инвестору, если такие объекты гражданских прав не изъяты из оборота или не ограничены в обороте в России в соответствии с федеральными законами, в том числе денег, ценных бумаг (в иностранной валюте и валюте РФ), иного имущества, имущественных прав, имеющих денежную оценку исключительных прав на результаты интеллектуальной деятельности (интеллектуальную собственность), а также услуг и информации.

Исходя из вышесказанного, можно сделать вывод, что инвестиционная деятельность – это вложение инвестиций и осуществление практических действий в целях получения прибыли и/или достижения иного полезного эффекта.



taining to foreign investor, if such objects of civil rights are not restricted or withdrawn from commerce in Russia in accordance with federal laws, including money, financial credit documents (in foreign and RF currency), other property, property rights, exclusive rights with pecuniary valuation for intellectual activity results (intellectual property) and services and information as well.

Based on the above-mentioned it can be concluded that investment activity is placement of investments and practical activities in order to obtain profit and/or other useful effect.

Legal framework of foreign investors' activity

Foreign person activity in Russia is governed by Russian legislation. At that foreign company activity may be governed by the rules common for residents and nonresidents, or special rules meant specifically for

nonresidents. These special rules may be both of concessionary and, vice-versa, discriminating nature.

Frame law describing activities of foreign investors in Russia is Federal Law dated 09.07.1999 No.160-ФЗ "Foreign investments in Russian Federation". Nevertheless numerous "privileges" and "guarantees" for foreign investors mentioned in it, they all are of declarative nature making references to "Russian Federation Law" for further details.

When carrying out activities in Russia foreign body is subject to RF Civil Legislation, including Civil Code and other acts, - generally on a parity basis with residents, but with some exceptions (for instance, restrictions to participate in privatization).

Some kinds of foreign investors' activities are governed by specialized statutory regulations – for extractive enterprises Federal Law of 30.12.1995 No.225-ФЗ "Agreements on products sharing" is of great importance, settlement procedures between residents and

Законодательная база деятельности иностранных инвесторов

Деятельность иностранных лиц в России попадает под действие российского законодательства. При этом деятельность иностранной компании может регулироваться либо общими для резидентов и нерезидентов нормами, либо специальными нормами, предназначенными исключительно для нерезидентов. Эти специальные нормы могут иметь как характер льгот, так и наоборот, дискриминационный характер.

Рамочным законом для деятельности иностранных инвесторов в России является Федеральный закон от 09.07.1999 №160-ФЗ «Об иностранных инвестициях в Российской Федерации». Несмотря на многочисленные «льготы» и «гарантии» иностранным инвесторам, упоминаемые

в нем, все они носят по сути лишь декларативный характер, отсылая за содержательными деталями к «законодательству Российской Федерации».

При осуществлении деятельности в России иностранное лицо попадает под действие гражданского законодательства РФ, включая Гражданский кодекс и другие акты, – в целом на равной основе с резидентами, но с некоторыми изъятиями (например ограничения на участие в приватизации).

Некоторые виды деятельности иностранных инвесторов регулируются специализированными нормативными актами – для добывающих предприятий важное значение имеет Федеральный закон от 30.12.1995 №225-ФЗ «О соглашениях о разделе продукции», расчеты между резидентами и нерезидентами подчинены валютному законодательству (Федеральный закон от 10.12.2003 №173-ФЗ «О валютном

регулировании и валютном контроле») и соответствующим подзаконным актам.

Налоговые и таможенные аспекты деятельности иностранных инвесторов регулируются Налоговым кодексом РФ, таможенным законодательством (прежде всего Таможенный кодекс РФ и Закон РФ от 21.05.1993 №5003-1 «О таможенном тарифе») и соответствующими подзаконными актами. Особенности постановки иностранных организаций на налоговый учет установлены Приказом МНС РФ от 07.04.2000 №АП-3-06/124.

Формы инвестирования

Среди форм инвестирования можно выделить несколько основных:

- вложение денежных средств в виде займов и кредитов;
- непосредственное участие инвестора в управлении объектом, в который вло-

nonresidents are governed by Currency Law (Federal Law of 10.12.2003 No.173-ФЗ "Currency regulation and control") and relevant subordinate acts.

Tax and custom activities of foreign investors are governed by RF Tax Code, Customs Legislation (first of all RF Customs Code and RF Law of 21.05.1993 No.5003-1 "Customs tariff") and relevant subordinate acts. The peculiarities of tax accounting registration for foreign organizations are settled by Decree of RF Ministry of Taxation dated 07.04.2000 No.АП-3-06/124.

Investment forms

Several main forms of investments may be identified:

- placement of funds in the form of loans and credits;
- direct participation of investor in management of object invested by him. The most demonstrative example here is establishment of a new company (independently or jointly with Russian partner), acquisition of share in existing enterprise or acquisition of the enterprise as a whole;
- holding of shares or minor stockholding and other papers.

The most common forms of cooperation of foreign investors are as follows.

1. Joint ventures acting within territory of Russia.

Joint ventures with foreign capital are made by provision of common registered capital of the enterprise consisted of two countries capital at least. Minimum and maximum share of foreign capital is not usually deter-

mined. In case foreign share achieves 100% the joint venture shall be classified as completely foreign enterprise.

2. Foreign enterprises within Russia

According to Part 2, Article 20 of Federal Law "Foreign investments in Russian Federation" legal bodies being commercial organizations with foreign investments are subject to state registration following procedure determined by Federal Law of 08.08.2001 No.129-ФЗ "State registration of legal bodies and individual entrepreneurs" (hereinafter referred to as the "Registration Law").

Legal bodies with foreign participation are built in the same way as other Russian commercial organizations. Registration may be refused by common reasons stipulated by Registration Law that may be appealed by judicial means.

Registration Law implies only one additional document to be presented to registration authority by foreign legal body – founder, – extract from the list-register of legal bodies of corresponding country of origin or other legal status evidence similar in terms of legal effect (item "r", Article 12 of Registration Law).

3. Franchising

Franchising is agreement of the parties that franchiser (owner of known brand) under certain terms and conditions transfers other company (franchisee) right to use his brand.

Franchiser is not involved in control of franchisee enterprise. He controls conformance of quality of ren-

жен его капитал. Наиболее ярким примером подобных инвестиций является создание новой фирмы (самостоятельно или совместно с российским партнером), приобретение доли в уже существующем предприятии или же приобретение его полностью;

- владение иностранным инвестором отдельными акциями или же их небольшими пакетами и другими ценными бумагами.

Наиболее распространенными формами сотрудничества иностранных инвесторов являются следующие.

1. Совместные предприятия, осуществляющие деятельность на территории России.

Совместные предприятия с участием иностранного капитала образуются путем создания общего уставного капитала предприятия с участием в нем капитала не менее чем двух стран. Минимальный и максимальный размер доли иностранного капитала обычно не устанавливается. В том случае если его доля достигнет 100%, предприятия из разряда совместных переходят в разряд полностью иностранных.

2. Иностранные предприятия на территории России.

Инвестиционная деятельность – это вложение инвестиций и осуществление практических действий в целях получения прибыли и/или достижения иного полезного эффекта.

Согласно ч. 2 ст. 20 Федерального закона «Об иностранных инвестициях в Российской Федерации» юридические лица, являющиеся коммерческими организациями с иностранными инвестициями, подлежат государственной регистрации в порядке, определяемом Федеральным законом от 08.08.2001 №129-ФЗ «О государственной регистрации юридических лиц и индивидуальных предпринимателей» (далее – Закон о регистрации).

Юридические лица с иностранным участием создаются, так же как и другие российские коммерческие организации. Отказ в регистрации возможен по общим основаниям, предусмотренным Законом о регистрации, который может быть обжалован в судебном порядке.

Закон о регистрации предусматривает только один дополнительный документ, который необходимо представить в регистрирующий орган иностранному юридическому лицу – учредителю, – выписку из реестра иностранных юридических лиц соответствующей страны происхождения или иное равное по юридической силе доказательство юридического статуса (п. «г» ст. 12 Закона о регистрации).

3. Франчайзинг.

Франчайзинг – это соглашение сторон о том, что на определенных условиях франчайзер (владелец известной марки – бренда) передает другой фирме (франчайзи) право пользоваться своей маркой.

Франчайзер не занимается управлением предприятия-франчайзи. Он осуществляет контроль над соответствием качества оказываемых товаров или услуг, требованиям и критериям, предъявляемым франчайзером.

dered services and products, compliance with requirements and criteria stipulated by franchiser.

4. Cooperation on a compensation basis

Cooperation on a compensation basis implies that foreign investor provides as a credit financial and/or material and technical support required for production and other facilities, and repayment (compensation) of financial liability is realized through proceedings of products made at facilities developed as a result of cooperation.

5. Cooperation on the basis of sharing products between participating parties

This kind of cooperation implies complete or partial financing of cooperation project with complete of partial covering of current expenses by foreign partner. Percentage of product sharing between Russian and foreign partners is determined by concerned parties.

6. Free economic areas

Free economic area of Russian Federation is territory where particular order of business activity for foreign investors and enterprises with foreign investments, and Russian enterprises and citizens is applied.

Restrictions in foreign investors activities

Ability of foreign investor to control crucially commercial organization activity in number of industries is restricted by state law.

The goal of the restrictions is to prevent domination of foreign capital in certain industries and these restrictions are applied on a temporary basis.

There are some of them.

Investment activity – is investment and practical activity with an objective of profit and/or other kind of useful effect.

1. Bank operations

According to Article 18 of Federal Law of 02.12.1990 No.395-1 "Banks and bank activity" share (quota) of foreign capital in RF banking system is determined by proposal of RF Government agreed with Bank of Russia. Specified share (quota) of the participation is computed as relationship between total capital pertaining to nonresidents in registered capital of credit organizations with foreign investments and capital of foreign bank affiliates and total registered capital of credit organizations registered within Russia.

2. Insurance

According to item 3, Article 6 of RF law of 27.11.1992 No.4015-1

4. Сотрудничество на компенсационной основе.

Сотрудничество на компенсационной основе предполагает, что иностранный инвестор предоставляет на условиях кредита финансовые и/или материально-технические ресурсы, необходимые для создания производственных и иных мощностей, а погашение (компенсация) финансовой задолженности осуществляется за счет выручки от продажи продукции, произведенной на созданных в процессе сотрудничества мощностях.

5. Сотрудничество на условиях разделения продукции между участвующими сторонами.

Этот вид сотрудничества предполагает полное или частичное финансирование проекта сотрудничества с полным или частичным покрытием текущих расходов иностранным партнером. Пропорции разделения продукции между отечественным и зарубежным партнерами определяются заинтересованными сторонами.

6. Свободные экономические зоны.

Свободной экономической зоной Российской Федерации является территория, на которой устанавливается особый режим хозяйственной деятельности иностранных

инвесторов и предприятий с иностранными инвестициями, а также отечественных предприятий и граждан.

Ограничения деятельности иностранных инвесторов

Возможность иностранного инвестора решающе влиять на деятельность коммерческой организации в ряде отраслей экономики законодательно ограничивается государством.

Установление ограничений призвано не допустить преобладания иностранного капитала в отдельной отрасли экономики и характеризуется временным периодом действия.

Рассмотрим некоторые из них.

1. Банковская деятельность

Согласно ст. 18 Федерального закона от 02.12.1990 №395-1 «О банках и банковской деятельности» размер (квота) участия иностранного капитала в банковской системе Российской Федерации устанавливается по предложению Правительства РФ, согласованному с Банком России. Указанный размер (квота) участия рассчитывается как отношение суммарного капитала, принадлежащего нерезидентам в устав-

ных капиталах кредитных организаций с иностранными инвестициями, и капитала филиалов иностранных банков к совокупному уставному капиталу кредитных организаций, зарегистрированных на территории России.

2. Страхование

Согласно п. 3 ст. 6 Закона РФ от 27.11.1992 №4015-1 «Об организации страхового дела в Российской Федерации» страховые организации, являющиеся дочерними обществами по отношению к иностранным инвесторам (основным организациям) либо имеющие долю иностранных инвесторов в своем уставном капитале более 49%, не могут осуществлять в России страхование жизни, обязательное страхование, обязательное государственное страхование, имущественное страхование, связанное с осуществлением поставок или выполнением подрядных работ для государственных нужд, а также страхование имущественных интересов государственных и муниципальных организаций.

3. Средства массовой информации

В соответствии со ст. 19.1 Закона РФ от 27.12.1991 №2124-1 «О средствах массовой

“Insurance industry in Russian Federation”, insurance companies being affiliated companies of foreign investors (with respect to principal organizations) or having share of foreign investors in their registered capital more than 49% are not allowed to life insurance, compulsory insurance, obligatory state insurance, property insurance associated with deliveries or subcontract activities for state needs, as well as insurance of property interests of state and municipal organizations.

3. Mass media

According to Article 19.1 of RF law of 27.12.1991 No.2124-1 “Mass media” foreign legal body, as well as Russian legal body with foreign participation where share of foreign participation in registered (reserve) capital is 50% and more and RF citizen with dual citizenship are not entitled to be founders of TV, videoprograms.

Foreign citizen, stateless person and RF citizen with dual citizenship, foreign legal body and Russian legal body with foreign participation where share (investment) in registered (reserve) capital is 50% and more are not entitled to establish telecasting organizations (legal bodies), if coverage area is half and more than a half of constituents of the Russian Federation or residence area of half and more than a half of country population.

4. Air transportation

Basing on statements of the Russian Air Code dated 19.03.1997 No60-FZ, it should be noted that establishment of an aviation enterprise on Russian territory with foreign capital is allowed in case the share of foreign capital is below 49% of registered capital of the enterprise.

5. Restriction on participation of foreign citizens in the administrations of commercial enterprises

Apart from restrictions on participation of foreign investors in a number of industries, the law puts restrictions on participation of foreign citizens in the admin-



информации» иностранное юридическое лицо, а равно российское юридическое лицо с иностранным участием, доля (вклад) иностранного участия в уставном (складочном) капитале которого составляет 50% и более, а также гражданин Российской Федерации, имеющий двойное гражданство, не вправе выступать учредителями теле-, видеопрограмм.

Иностраннй гражданин, лицо без гражданства и гражданин Российской Федерации, имеющий двойное гражданство, иностранное юридическое лицо, а равно российское юридическое лицо с иностранным участием, доля (вклад) иностранного участия в уставном (складочном) капитале которого составляет 50% и более, не вправе учреждать организации (юридические лица), осуществляющие телевещание, зона

уверенного приема передач которых охватывает половину и более половины субъектов России либо территорию, на которой проживает половина и более половины численности населения страны.

4. Авиаперевозки

Исходя из положений Воздушного кодекса РФ от 19.03.1997 №60-ФЗ, следует сказать, что создание на территории России авиационного предприятия с участием иностранного капитала допускается при условии, если доля участия иностранного капитала не превышает 49% уставного капитала авиационного предприятия.

5. Ограничения на участие иностранных граждан в органах управления коммерческой организации

Помимо ограничений на участие иностранных инвесторов в ряде отраслей экономики законом установлены ограничения на участие иностранных граждан в органах управления таких коммерческих организаций. Например, руководители (в том числе единоличный исполнительный орган) и главный бухгалтер субъекта страхового дела – юридического лица должны постоянно проживать на территории России (п. 5 ст. 32.1 Закона РФ «Об организации страхового дела в Российской Федерации»), создание на территории РФ авиационного предприятия с участием иностранного капитала допускается при условии, если его руководитель является гражданином России и количество иностранных граждан в руководящем органе авиационного предприятия не превыша-

istrations of such commercial enterprises. For example, directors (including individual executive body) and accountant-general of insurance industry subject – legal body should domicile on Russian territory (Para 5 Article 32.1 of Russian Federation Law «Insurance industry organization in Russian Federation»), establishment of an aviation enterprise on RF territory with foreign capital is allowed under condition that its head is a citizen of Russia and the number of foreigners in the administration of aviation enterprise does not exceed one third of the administration membership (Part 2 Article 61 Russian Air Code).

6. Restrictions on activity of foreign investors associated with commercial activity

Acting law of Russian Federation establishes specific legal order for foreign legal bodies land ownership, imposing certain restrictions. Article 15 of RF Land Code states that foreign legal bodies do not have the right to own frontier lands.

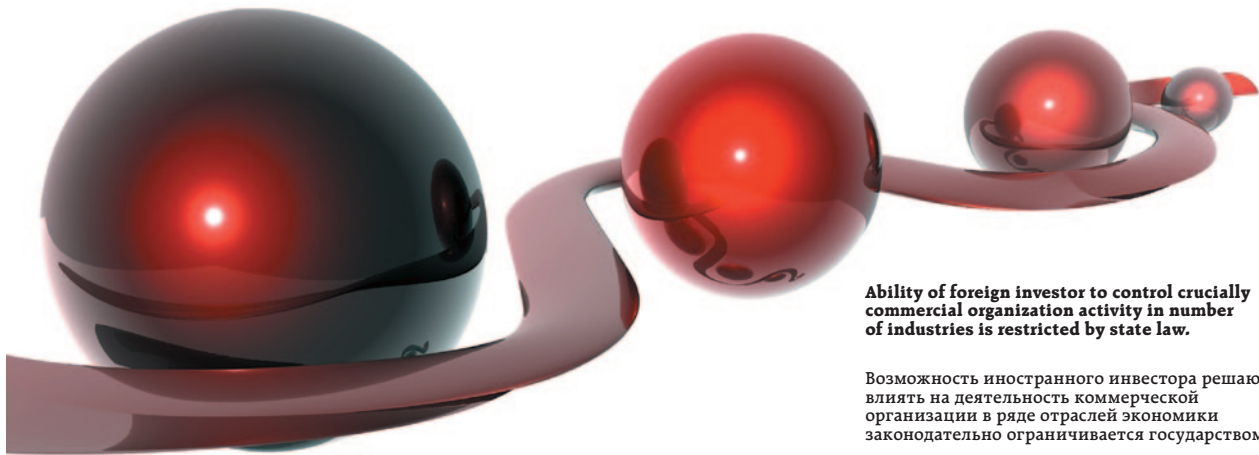
Article 3 of Federal Law dated 24.07.2002 No101-FZ «Transfer of agricultural lands» states that foreign citizens, stateless persons, foreign legal bodies, as well as legal bodies whose registered (reserve) capital share of foreign citizens, foreign legal bodies, stateless persons exceeds 50%, can possess lands or co-ownership of agricultural lands only on a leasehold basis.

It should be noted that this Law discusses not only foreign legal bodies, but also Russian legal bodies with share of foreign capital exceeding 50%. Transaction made by agricultural land owner regarding its alienation on behalf of a foreign legal body is null and void by virtue of Article 168 of RF Civil Code.

Establishing business legal security order

Commercial activities often give rise to disputes of involved parties, and each of them has its own objectives. In this case jurisdiction is most powerful regulator. Nominally, there are following types of disputes:

- relationships between owners of business;



Ability of foreign investor to control crucially commercial organization activity in number of industries is restricted by state law.

Возможность иностранного инвестора решать влияние на деятельность коммерческой организации в ряде отраслей экономики законодательно ограничивается государством.

ет одну треть состава руководящего органа (ч. 2 ст. 61 Воздушного кодекса РФ).

6. Ограничения деятельности иностранных инвесторов, связанной с осуществлением коммерческой деятельности

Действующим законодательством Российской Федерации установлен особый правовой режим владения землей иностранными юридическими лицами, который предполагает некоторые ограничения. Так, ст. 15 Земельного кодекса РФ говорит о том, что иностранные юридические лица не могут обладать на праве собственности земельными участками, расположенными на приграничных территориях.

Ст. 3 Федерального закона от 24.07.2002 №101-ФЗ «Об обороте земель сельскохо-

зяйственного назначения» установлено, что иностранные граждане, иностранные юридические лица, лица без гражданства, а также юридические лица, в уставном (складочном) капитале которых доля иностранных граждан, иностранных юридических лиц, лиц без гражданства составляет более чем 50%, могут обладать земельными участками или долями в праве общей собственности на земельные участки из земель сельскохозяйственного назначения только на праве аренды.

Следует отметить, что в данном Законе речь идет не только об иностранных юридических лицах, но и о тех российских юридических лицах, в которых доля иностранного капитала составляет более чем 50%. Сделка, совершенная собственником земельного участка сельскохозяйственно-

го назначения по его отчуждению в пользу иностранного юридического лица, ничтожна в силу ст. 168 Гражданского кодекса РФ.

Построение юридической системы безопасности бизнеса

Осуществление коммерческой деятельности нередко приводит к возникновению конфликтов между участвующими сторонами, каждая из которых преследует свои цели. Право в этих отношениях выступает мощнейшим регулятором. Условно спорные ситуации можно разделить на следующие виды:

- отношения, возникающие между собственниками бизнеса;
- отношения между собственниками и руководителем предприятия;



- relationships between owners and the company head;
- relationships between the head and the personnel;
- relationships between the enterprise and the state represented by regulation authorities;
- relationships between the enterprise and suppliers, customers;
- relationships between the enterprise and financial establishments.

All the enumerated disputes can arise within the period of enterprises' activity.

Alongside with that, special attention should be paid when foreign investors suffer due to lack or poor legal analysis of assets bought on Russian territory (stocks, shares in registered capital, lands, etc.).

An illustrating case for this situation is a transaction our Bureau dealt with. A well-known German company was about to buy the real estate in Saint Petersburg by means

of acquiring bonds of a Russian company. However, as a result of Legal due diligence we identified substantial corporate risks (order of rights registration breach for the assets during privatization, non-observance of order and conditions of stock-holders register, risks of legal controversies, etc.), this led to investor's refusal to acquire risky assets.

Another example is the case found by our company via Legal due diligence of a land plot, a huge developing company was planning to acquire. It was found that the contract of sale for a part of land earlier in use of Research Institute of Russian Agricultural Academy had been concluded by the purchaser with the district's administration. For the moment of transaction, the parties of the sale contract presumed that the ownership of land had not been demarcated. Our company identified the risk of transaction contestation by procuratorate, as the said part of land can be regarded as the state

- отношения между руководителем и трудовым коллективом;
- отношения между предприятием и государством в лице контролирующих органов;
- отношения между предприятием и поставщиками, потребителями;
- отношения между предприятием и кредитными организациями.

Все перечисленные споры могут возникать в ходе осуществления деятельности предприятия.

Вместе с тем необходимо обратить особое внимание, когда у иностранных инвесторов проблемные ситуации возникают в результате отсутствия либо некачественного правового анализа приобретаемых на территории России активов (акции, доли в уставном капитале, земельные участки и т. п.).

Показательным примером указанной ситуации может служить сделка, анализ которой был поручен нашему Бюро. Известная немецкая компания была заинтересована в приобретении объектов недвижимости в Петербурге путем получения акций российской компании. Однако в результате проведения Legal due diligence нами были выявлены значительные корпоративные риски (нарушение порядка оформления прав на активы при приватизации, несоблюдение порядка и условий ведения реестра акционеров, влекущие риски судебных споров и т. д.), что повлекло отказ инвестора от приобретения рискованного актива.

Также в качестве примера можно привести ситуацию, выявленную нашей

компанией при проведении Legal due diligence земельного участка, планируемого к приобретению крупной девелоперской компанией. Было установлено, что договор купли-продажи земельного участка из земель, ранее находившихся в пользовании НИИ Россельхозакадемии, был заключен покупателем с администрацией района. На момент заключения сделки стороны договора купли-продажи исходили из того, что собственность на земельный участок не разграничена. Нашей компанией был выявлен риск оспаривания сделки прокуратурой, поскольку указанный земельный участок можно отнести к государственной собственности, распоряжение которым осуществляется органами Федерального агентства по распоряжению

property, regulated by bodies of Federal Agency on State Commodities. By virtue of the taken measures, the said risk was minimized.

These examples illustrate that Legal due diligence enables identification of legal risks and estimation of asset acquisition practicability. In the first case legal advice helped the foreign investor to avoid negative consequences, connected with further legal controversies with shareholders, which might lead to forfeiture of the acquired asset ownership. In the second case duly identified risk was eliminated.

One can not disregard special features of precontractual relationships establishment. For example, foreign companies prefer to consolidate relationships with partners by means of memorandums of understanding or agreements, in which they fortify sides' intentions for achievement of the determined result.

It should be noted, that Russian Law does not determine the notion of the said agreements and memorandums, in this connection, when the intentions of such agreements are implemented, foreign companies are often unable to make their partners execute such intentions by juridical means.

There is another case from our practice to illustrate the above said. We were addressed by a foreign legal body, which planned to acquire 50% of registered capital of Russian company and perform commercial activity together with Russian partners. Foreign investor was intending to conclude a memorandum of understanding. At the same time, according to the acting Law of Russian Federation the said memorandum was not the contract on acquisition of registered capital shares of the limited society, but stipulated payment by the foreign company. Our Bureau prepared the whole package of required documentation, envisaged by the acting Russian Law thus enabling the investor to acquire



государственным имуществом. В результате предпринятых мер указанный риск был минимизирован.

Приведенные примеры показывают, что проведение Legal due diligence позволяет выявить правовые риски и оценить целесообразность приобретения актива. В первом случае правовая экспертиза позволила избежать иностранному инвестору негативных последствий, связанных с последующими судебными спорами с акционерами, что могло привести к утрате права собственности на приобретенный актив. Во втором случае своевременно выявленный риск был устранен.

Нельзя оставить без внимания специфику построения преддоговорных отношений. Например, иностранные компании предпочитают закреплять

отношения с партнерами путем заключения соглашений о намерениях или меморандумов, в которых закрепляют намерения сторон для достижения определенного результата.

Необходимо отметить, что российским законодательством не определено понятие названных соглашений и меморандумов, в связи с чем при реализации намерений, указанных в таких соглашениях, иностранные компании зачастую сталкиваются с невозможностью принудить своих партнеров к их исполнению в судебном порядке.

В качестве примера можно привести ситуацию, имевшую место в нашей практике. К нам обратилось иностранное юридическое лицо, которое собиралось приобрести 50% доли уставно-

го капитала российского предприятия и вместе с российскими партнерами осуществлять коммерческую деятельность. Иностранному инвестору собирался заключить меморандум о намерениях сторон. В то же время согласно действующему российскому законодательству указанный меморандум не являлся договором о приобретении долей в уставном капитале общества с ограниченной ответственностью, но при этом он предусматривал выплату иностранной компанией денежных средств. Бюро подготовило весь пакет необходимых документов, предусмотренный действующим российским законодательством, что позволило инвестору приобрести интересующую его долю и гарантировать иностранной компании защиту интересов.

the share it was interested in and guarantying protection of interests for the foreign company.

By this means, holding of Legal due diligence for the acquired assets and planned investments on Russian territory, on our opinion, enables identification of legal and administrative risks during project implementation, definition of actions algorithm to minimize or totally exclude the risks.

Alongside with that, we would like to point out, that in order to establish business legal security order, it is advisable to engage specialists experienced in the Russian Law, rather than foreign consultants. Russian specialists are experienced in solution of specified tasks and have the expertise in implementation of similar projects.

Blunders and defects in legal order of business and its legal support can be used by rivals for settling of the dispute for their own benefit. In order to avoid it,

at any stage of business highly skilled lawyers are to be employed.

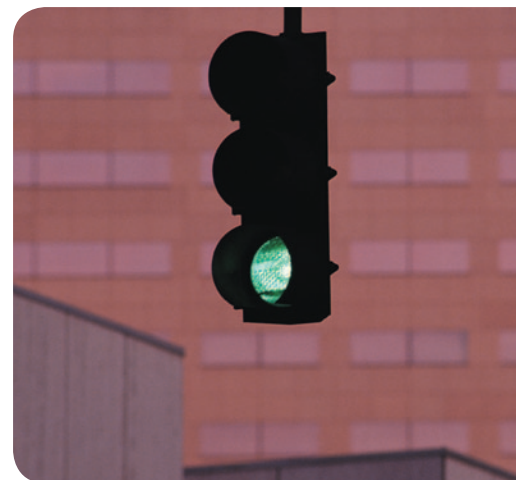
Cooperation of lawyers and business owners can be of three kinds.

1. Legal work for disputes prevention, that is analysis of possible relationships of partners after establishment of these relationships, elaboration of diagrams and plans regarding mutually acceptable settlement of disputes.

2. Legal control of different areas of activity of an enterprise, legal analysis of Law modifications, with the objective to identify and eliminate faults in company's activity.

3. Legal support for settlement of disputes.

Observance of certain legal procedures at the primary stage of investment activity enables further minimization of legal disputes and claims of state regulatory authorities. **ms**



Таким образом, проведение Legal due diligence приобретаемых активов и планируемой инвестиционной деятельности на территории РФ, на наш взгляд, позволяет выяснить правовые и административные риски при реализации проекта, определить алгоритм действий, позволяющих их минимизировать либо исключить полностью.

Вместе с тем необходимо отметить, что для построения юридической системы безопасности бизнеса целесообразным является привлечение отечественных специалистов-практиков по российскому законодательству, а не иностранных консультантов. Это обусловлено в том числе наличием у российских специа-

листов наработанной практики решения поставленных задач, а также опытом реализации аналогичных проектов.

Просчеты или недоработки в правовой организации бизнеса в его правовом сопровождении могут быть использованы конкурентами для разрешения возникшего конфликта в свою пользу. Для того чтобы этого не произошло, на любой стадии деятельности бизнеса необходимо привлечение высококвалифицированных юристов.

Для владельцев бизнеса сотрудничество с юристами можно разделить на три формы.

1. Юридическая работа по предупреждению конфликтов, а именно анализ возмож-

ных взаимоотношений участников при возникновении отношений, разработка схем и планов по взаимоприемлемому урегулированию спорных ситуаций.

2. Правовой контроль различных сфер деятельности предприятия, правовой анализ изменений законодательства, с целью выявления и устранения нарушений в деятельности предприятия.

3. Правовое содействие в разрешении спорных ситуаций.

Соблюдение определенных юридических процедур на начальной стадии инвестиций позволит в дальнейшем минимизировать судебные споры и претензии контролирующих органов со стороны государства. **ms**

НАЦИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА ПРОДВИЖЕНИЯ
ЛУЧШИХ РОССИЙСКИХ ТОВАРОВ, УСЛУГ И ТЕХНОЛОГИЙ

ДВАДЦАТЬ ТРЕТЬЯ МЕЖДУНАРОДНАЯ ВЫСТАВКА (КОНКУРС)

**«ВСЕРОССИЙСКАЯ МАРКА
(III ТЫСЯЧЕЛЕТИЕ).
ЗНАК КАЧЕСТВА XXI ВЕКА»**



**25-28 мая 2010 г.
Москва, ВВЦ, павильон № 69**

ПРИГЛАШАЕМ К УЧАСТИЮ ОТЕЧЕСТВЕННЫХ ПРОИЗВОДИТЕЛЕЙ
И ПОСТАВЩИКОВ НА РОССИЙСКИЙ РЫНОК
ВЫСОКОКАЧЕСТВЕННЫХ ТОВАРОВ, УСЛУГ И ТЕХНОЛОГИЙ

Организаторы:

- РОСТЕСТ-Москва
- АМСКОРТ ИНТЕРНЭШНЛ
- Фонд социально-экономических и интеллектуальных программ
- Фонд «Национальная Слава»

Исполнительная дирекция:

ООО «АМСКОРТ ИНТЕРНЭШНЛ»

129223, Москва, Проспект Мира, ВВЦ, павильон № 69

Тел.: (499) 760-33-86, (495) 234-50-42. Тел./факс: (499) 760-33-56, 760-36-57, 760-33-82

E-mail: kataeva@amscort.ru, ustinova@amscort.ru, bmv@amscort.ru

www.rosmarka.ru





INPRODMASH®

& 19

МЕЖДУНАРОДНАЯ СПЕЦИАЛИЗИРОВАННАЯ ВЫСТАВКА
ОБОРУДОВАНИЯ И ТЕХНОЛОГИЙ ДЛЯ ПИЩЕВОЙ И
ПЕРЕРАБАТЫВАЮЩЕЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ



11

УРАКОВКА®

МЕЖДУНАРОДНАЯ СПЕЦИАЛИЗИРОВАННАЯ ВЫСТАВКА
ОБОРУДОВАНИЯ И ТЕХНОЛОГИЙ ДЛЯ УПАКОВКИ

14-17 сентября 2010

Украина, Киев

При поддержке
Министерства аграрной политики Украины

ОРГАНИЗАТОР:  **ACCO**
international
since 1992

т./ф.: +38 044 456 38 04

e-mail: acco@acco.kiev.ua

www.acco.ua

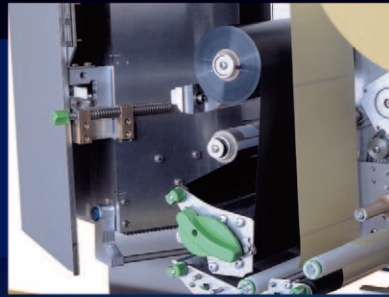
Международный медиа-партнер:
мясная сфера

Информационная поддержка:

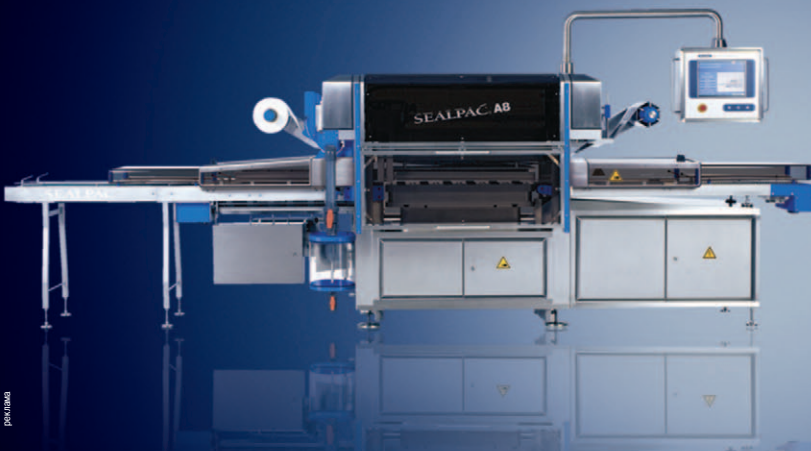


Место проведения:

Украина, Киев, Броварской проспект, 15, Международный Выставочный Центр



Специалист в решениях по упаковке и весовой маркировке



РОСНАСА



IFFFA 2010

8-13 мая 2010 г.
Франкфурт-на-Майне, Германия
зал 8.0, стенд G86
зал 6.0, стенд G60

Для взвешивания, упаковки и этикетирования весовой продукции на пищевом производстве важна каждая минута: необходимо работать быстро и точно.

Компания SCHALLER LEBENSMITTELTECHNIK® хорошо понимает эти задачи на предприятиях мясо-, птице- и рыбопереработки и представляет высокопроизводительные линии, состоящие из трейсилера SEALPAC® A8 и автоматического весового этикетировщика BIZERBA GLM-I, идеально подходящие для крупных промышленных предприятий.



SCHALLER®
LEBENSMITTELTECHNIK

Превратим идею в Ваш успех!

SCHALLER LEBENSMITTELTECHNIK®

ЗАО "ШАЛЛЕР"

РФ 115054, Москва

Павелецкая площадь, дом 2, стр. 2

Тел.: +7-495-797 63 33, Факс: +7-495-797 63 44

e-mail: office.moskau@schalleraustria.com

SCHALLER TECHNOLOGY® | WIBERG® | STAR MIX® | PEBÖCK
ITEC® | VORAN® | EFA | HOLAC® | LASKA | SEPAMATIC® | KNECHT
INJECT STAR® | FOMACO | REX® | TIPPER TIE TECHNOPACK®
TIPPER TIE ALPINA® | SCHALLER THERMOSTAR® | DOLESCHAL
HOEGGER | WEBER® | STORK TITAN® | HEINEN FREEZING
SEALPAC® | KOMET | BIZERBA | HAAS

INTERMIK

KN-550V TAJFUN II

Отличное куттеровование!



- скорость 4000 об/мин
- резка мяса в воздухе
- зазор нож-чаша не требует регулировки
- плавная регулировка оборотов
- автоматическая смазка подшипников
- антивибрационная конструкция
- антишумовая защита
- автоматическая дозировка воды

IFFA

Мы будем рады встретиться с Вами на международной, отраслевой выставке IFFA, проходящей во Франкфурте на Майне 08-13 мая 2010 г. Вы сможете найти нас в павильоне 9.0, номер стенда A50



KN-330V



KN-200



KN-125



KN-60



NOWICKI



INTERMIK Sp. z o.o.
01-747 Warszawa
ul. Elbląska 15/17
tel. +48 22 633 42 85
fax +48 22 633 42 96
e-mail intermik@intermik.eu
www.intermik.eu

Москва
(7 495) 231 19 00
intermik@intermik.ru

Брест
(375 162) 25 92 21
intermik@brest.by

Алматы
(3272) 55 61 72
kazakhstan@intermik.eu

Ашгабат
(99312) 362 421
turkmenistan@intermik.eu

Киев
(380 44) 230 26 91
intermik@intermik.kiev.ua

Рига
(371) 739 59 60
metalbud@balticum.lv

Рустави
(995) 34 17 99 44
intermik_georgia@mail.ru

Ереван
(374 1) 550 141
caucasus@intermik.eu

Калининград
+7 911 451 05 75
pks@kanet.ru

