



### Уважаемые читатели!

Гуси и утки – традиционная для России птица. А уж русская кухня никогда не обходилась без жареного гуся в яблоках — с кашей или капустой. Сейчас, конечно, с трудом можно себе представить такие блюда в нашем повседневном рационе. В настоящее время массового спроса на гусиное и утиное мясо на российском рынке не наблюдается. Утиному и гусиному мясу потребители предпочитают куриное — более простое в приготовлении и более дешевое. Поэтому мясо гусей и уток занимает незначительное место в структуре потребления птицы и на развитие рынка никак не влияет. Но что нам мешает изменить ситуацию? Тем более, для этого у нас есть все основания. Так, в программе «Развитие птицеводства в Российской Федерации на 2010–2012 годы и на период до 2018–2020 годов» прогнозируется хотя и небольшой, но все-таки рост производства мяса водоплавающей птицы к 2020 г. Инвестиции в развитие сектора водоплавающей птицы выгодны. Гусь — птица неприхотливая, быстрорастущая и богата не только мясом. К тому же тех, кто заинтересован в реализации новых проектов в этом секторе, всегда готово поддержать научное сообщество. Специалисты ГНУ ВНИТИП Россельхозакадемии Я.С. Ройтер, И.П. Жаркова и В.Ю. Соловьев помогут Вам в выборе высокопродуктивных кроссов различных пород гусей и уток. Со своей стороны, ГНУ ВНИИПП Россельхозакадемии предлагает методики оценки качества и сорта мясного сырья уток и гусей, разработанные В.Н. Махониной, с помощью которых Вы сможете разработать широкий ассортимент продукции из этого вида мяса.

Если Вы все-таки предпочитаете продолжать работать с «проверенной» птицей — курами-несушками, то обязательно ознакомьтесь с результатами исследований А.Ш. Кавтарашвили, Е.Н. Новоторова и Т.Н. Колокольниковой, касающихся прерывистого освещения и имитации восхода и заката солнца при содержании птицы. Порадуют птицеводов и новые разработки компании *Big Dutchman*, которые обеспечат комфортное содержание и идеальные условия для родительского стада.

Для тех, кто хочет пересмотреть свой ассортимент перед летними месяцами, начните с теории. Методика, разработанная Г.А. Бобылевой и Т.Ф. Трухиной, позволит Вам не только оптимизировать ассортимент, но и определить конкурентоспособность вашей продукции на рынке. А прежде чем предпринять первые шаги, ознакомьтесь с опытом Угличской птицефабрики, где разработан инновационный ассортимент продуктов перепеловодства, начиная с сухого меланжа до рубленых полуфабрикатов. Изучите также технологию получения сухих концентратов на основе рационального использования костного остатка мяса птицы, разработанную на базе крупного агрохолдинга «БЭЗРК-Белгранкорм».

Не бойтесь рисковать! Делайте шаг вперед! А мы с Вами пересечемся. Первая встреча — на выставке «Мясная промышленность. Куриный Король / *VIV Russia*».

### Dears readers!

Geese and ducks are traditional poultry species for Russia. And Russian cuisine had never been thought without roasted goose in apples with porridge or cabbage. Of course, now it is difficult to present such meals in our all day menu. There is no massive requirement for goose and ducks at the Russian market now. Consumers prefer chicken meat instead of geese and duck meat as chicken meat is cheaper and simpler in cooking. That's why goose and duck meat doesn't play significant role in poultry consumption structure and doesn't influence the poultry market development. But what prevent us of changing the situation? And we have all the bases for it. For example, some while small waterfowl meat production growth is predicted in the program 'The Poultry Breeding Development in Russian Federation in 2010-2012 and for 2018-2020 years' by 2020 year. Waterfowl sector investment is very favorable. Geese are very unpretentious poultry, they grow quickly and don't give meat only. And the scientific community is always ready to support the investors that are interested in some new projects realization in this sector. The Russian Agricultural Sciences Academy

GNU VNITIP experts Ya.S. Royter, I.P. Zharkova and V.Yu. Soloviyov will help you to choose some high productive crosses of different geese and ducks breeds. The Russian Agricultural Sciences Academy GNU VNIIPP suggests some methods for duck and goose meat raw material quality and grade assessment from its side. These methods have been developed by V.N. Makhonina and will help you to develop the wide products assortment out of such raw material.

If you prefer to work with tested poultry all the same such as laying hens you must obligatory get famous with the results of A.Sh. Kavtarashvili, Ye.N. Provotorov and T.N. Kolokolnikova researches. These researches concern intermittent lighting and sun rising and decline imitation in poultry management. Poultry breeders will be pleased with some new *Big Dutchman* company developments too that must secure parent flock comfort management and ideal conditions for it.

Businessmen that wish to reconsider their assortment before summer months may begin from the theory. The method being developed by G.A. Bobylyova and T.F. Trukhina will give you the possibility to optimize your assortment and to forecast your products competitiveness at the market. And before your first steps it will be useful for you to get famous with Uglich poultry factory experience. The innovation products assortment has been developed at this factory at the base of quail products, from dry egg mélange to ground ready-to-cook products. Study the dry concentrates production technology too at the base of bone poultry residue being developed by 'BEZRK-Belgranfeed' great agroholding.

Don't be afraid to risk! Make the step forward! And we shall cross with you. Our first meeting will be at the 'Meat Industry. Chicken King / *VIV Russia*' exhibition.

