



УДК 637.05

ФОРМИРОВАНИЕ ИННОВАЦИОННОГО АССОРТИМЕНТА ПРОДУКТОВ ПЕРЕПЕЛОВОДСТВА НА ПТИЦЕФАБРИКЕ

Голубов И.И., генеральный директор, канд. экон. наук
ОАО «Угличская птицефабрика»

Аннотация: Специалистами Угличской птицефабрики разработан инновационный ассортимент продукции из перепелиных яиц и перепелиного мяса.

Summary: *The innovative assortment of quail eggs and quail meat products has been developed by Uglich Poultry Factory experts.*

Ключевые слова: ассортимент, перепелиные яйца, продукты из перепелиного мяса, детское питание.

Key Words: *assortment, quail eggs, quail meat products, baby nutrition.*

Возросшие требования мирового рынка в условиях роста экономики отечественного птицеводства обуславливают необходимость обеспечить высокий уровень качества и безопасности птицеводческой продукции, расширять ассортимент пищевых продуктов и рационализировать приемы его обновления.

Организация выпуска продукции перепеловодства на ОАО «Угличская птицефабрика» (самой крупной в России, Европе и мире) ориентирована на освоение мировых тенденций развития и призвана формировать новые инновационные направления ассортиментного ряда с использованием авторских разработок. Основой в организации инновационной работы выступает маркетинг, переработка продукции, международная сертификация и система логистики.

В настоящее время на птицефабрике производство перепелиных яиц в месяц составляет 18 млн шт. Яйца перепелов употребляют в пищу вареными, жареными или маринованными, в коктейлях и т.д. Их широко используют в кулинарии для приготовления омлетов, яичниц, майонезов, яичного порошка, меланжа и других продуктов.

Учитывая всевозрастающие масштабы производства перепелиных яиц, на птицефабрике большое внимание уделяют вопросам кормления перепелов. Сбалансированность рационов по комплексу питательных веществ, применение кормовых средств нового поколения, таких как ОМЭК — разработанный на осно-

ве аспарагиновой кислоты органический микроэлементный комплекс жизненно важных металлов: железа, меди, цинка, марганца, кобальта, позволили добиться производственного успеха и гарантировать выпуск экологически безопасной продукции перепеловодства и обеспечить более высокую питательность яиц по сравнению с перепелиными яйцами предприятий-конкурентов.

Инновационным направлением деятельности птицефабрики является удовлетворение потребностей населения в перепелиных яйцах с повышенной питательностью (функциональных). Кроме того, на птицефабрике с недавнего времени производят «Яйца пищевые перепелиные для детского питания», для выпуска которых разработан стандарт предприятия.

Основная переработанная яичная продукция птицефабрики — майонез. Авторская рецептура майонеза «Классический премиум» предусматривает 35%-ное содержание перепелиных яиц. Для производства майонеза используют свежие перепелиные яйца, желтки пищевых перепелиных яиц согласно ТУ 9846-349-23476484-08, ГОСТ Р 53404-2009, меланж сухой из перепелиных яиц, произведенный по ТУ 9219-504-23476484-09, и другие компоненты натурального происхождения.

Майонез «Классический» на перепелиных яйцах производится в соответствии с Федеральным законом РФ от 24 июня 2008 г. № 90-ФЗ «Технический регламент на масложировую продукцию» на основе собственной

разработки нормативного документа ТУ 9143-044-00493534-11 (введен впервые). В настоящее время уже получено положительное решение по заявке на изобретение способа приготовления этого продукта. Пищевая ценность 100 г майонеза: жиры — 50 г, белки — 5,2 г, углеводы — 4,1 г. Энергетическая ценность 100 г продукта — 487,2 ккал. Массовая доля жира — 50%.

Майонез «Классический премиум» — авторская разработка. Это продукт новых технологий с использованием в качестве основного сырья свежих яичных желтков, белков перепелиных яиц и масла подсолнечного дезодорированного, рафинированного. Майонез производится без крахмала, красителей, не содержит ГМО. Покупатели отмечают его прекрасный и оригинальный вкус. Наш майонез — действительно натуральный продукт. В настоящее время его производство составляет 10 т в месяц.

Сухой меланж из перепелиных яиц (инновационная разработка) обладает высокой питательной ценностью и пользуется повышенным спросом у населения. При сравнении сухого меланжа из перепелиных и из куриных яиц более высокие качественные показатели демонстрирует меланж, произведенный из перепелиных яиц.

На птицефабрике организован цех убоя, и производство натуральных и рубленых полуфабрикатов из мяса перепелов достигает 100 т в год (новинка года).

Ассортимент мясной продукции включает в себя:



- потрошенные тушки перепелов и продукцию их переработки;
- полуфабрикаты натуральные, соленные, маринованные, в обсыпке;
- полуфабрикаты рубленные — фарш, котлеты, крокеты и др.;
- субпродукты перепелов (печень, сердце, шея).

Ассортимент производства мясной продукции формируется на основании заявок ООО ТД «Учида», являющегося эксклюзивным поставщиком продукции перепеловодства ОАО «Угличская птицефабрика». До 80% продукции выпускается в охлажденном виде и поставляется в крупные торговые сети: «Ашан», «МЕТРО Кэш энд Кэрри», «О'КЕЙ», «Крокус», «Кротекс».

Для продуктов из мяса перепелов на фабрике имеется цех убой и изготовления полуфабрикатов производительностью до 500 кг/смену. Установленное в отделении полуфабрикатов современное оборудование позволяет постоянно расширять ассортимент выпускаемой мясной продукции. Так, внедрение герметичной упаковки — контейнеров из высокобарьерного полимерного материала, произведенных на оборудовании Pask Line PAO-2 в модифицированной газовой среде, — позволило увеличить срок годности охлажденной мясной продукции из мяса перепелов до 10 сут. и отгружать ее в торговые сети Москвы.

Весь ассортимент мясной продукции сертифицирован.

На птицефабрике также разработано и освоено новое ассортиментное предложение — рубленные полуфабрикаты из перепелиного мяса. Это совершенно необычный про-

дукт, не имеющий аналогов на российском рынке. Он практически не содержит костного остатка. В нем уменьшено содержание жира, кальция, улучшена структура фарша и его цвет. Столь тонкую работу выполняет пресс обвалки немецкой фирмы BAADER (см. табл.).

Представленные в таблице сравнительные данные показывают, что организация производства мяса мехобвалки из тушек перепелов с применением оборудования BAADER позволяет получить продукт, близкий по своим характеристикам к рубленому мясу, и дает возможность выпускать широкий ассортимент рубленых полуфабрикатов. Это фарш, котлеты, тефтели, гамбургеры, крокеты. Имеются рецептуры полуфабрикатов с добавлением перепелиных яиц и майонеза на перепелиных яйцах, что значительно повышает питательную ценность продуктов.

Новый ассортимент вкусных, полезных и питательных продуктов перепеловодства пользуется повышенным спросом у населения. Деликатес, называемый в обиходе «царской едой», появившись на полках ряда торговых сетей, становится доступным широкому кругу потребителей.

Большая работа выполнена по организации линейки продуктов для детского питания. По стандарту предприятия «Яйца пищевые перепелиные для детского питания» налажен выпуск новой продукции для обеспечения детей высококачественным специализированным продуктом.

Линейка продуктов для детского питания включает в себя новый про-

дукт «Мясо перепелов для детского питания», предназначенный для реализации в детских и дошкольных учреждениях. Для выработки мяса перепелов используют тушки перепелов мясной породы фараон возраста 39–41 дн., выращенных с соблюдением санитарно-ветеринарных правил и зоотехнических требований, без применения стимуляторов роста, гормональных препаратов, кормовых антибиотиков, синтетических азотсодержащих веществ. Устойчивость перепелов к инфекционным заболеваниям позволяет выращивать их без вакцинирования, что исключает наличие лекарственных препаратов в мясе и яйцах.

Мясо перепелов содержит белка: в тушке — 18,3%; в филе — 23,4%, и, если учесть, что массовая доля выделенного филе из тушки составляет 37% при содержании жира в тушке менее 10%, понятно, почему мясо перепелов характеризуется как диетический продукт и является идеальным для детского питания. Выпускается мясо перепелов для детского питания в охлажденном, замороженном, глубокомороженном состоянии в следующем ассортименте: тушка, грудная часть, окорочок, филе грудной части. При этом следует отметить высокие питательные и лечебные свойства пищевых продуктов перепеловодства.

Аналогичная продукция других производителей на рынке России не представлена.

Создана цепочка промышленного производства: собственное родительское стадо перепелов японской и французской селекции → безопас-

Таблица

Содержание основных питательных веществ в мясе перепелов механической обвалки в зависимости от типа оборудования

Физико-химический показатель	Пресс BAADER	Российский производитель	Нормируемое значение
Массовая доля кальция, %	0,19	0,56	Не более 0,26
Массовая доля общего фосфора, %	0,16	0,20	Не более 0,25
Массовая доля костных включений, %	0,18	1,20	Не более 0,6
размер до 500 мкм включительно от общей массы костных включений, %	98,70	36,50	Не менее 98,0
размер от 500 до 750 мкм включительно от общей массы костных включений, %	1,30	7,60	Не более 2,0
Массовая доля влаги, %	67,90	64,70	Не более 72
Массовая доля белка, %	19,79	17,60	Не менее 12
Массовая доля жира, %	3,16	15,40	Не более 16



ные органические корма → здоровый перепел высококачественное мясо и яйца → здоровье детей, что составляет основу нашей работы.

Отметим, что используемые корма для перепелов максимально приближены к естественным, содержат натуральные ингредиенты, включая органические микроэлементы, являются экологически чистыми и безопасными, что значительно улучшает их вкусовые, питательные и полезные свойства, поэтому их применение является инновационным направлением в птицеводстве.

При производстве перепелиной продукции во всевозрастающих объемах важно обеспечить ее бесперебойный сбыт. За счет рационализации системы послепроизводственного процесса и логистики временной путь от момента снесения яиц до поставки их в торговую сеть по прямым контрактам с торговыми сетями сокращен до 36 ч. Для удобства совершения покупки яйца упаковывают в гигиенически удобную прозрачную пластиковую упаковку по 10 и 20 шт. (европластик).

Реализацию яиц и мяса перепелов в России под торговой маркой *Qegg* через федеральные и региональные торговые сети и сетевые магазины осуществляет ТД «Учида», являющийся эксклюзивным поставщиком продукции перепеловодства Угличской птицефабрики.

Этому вопросу нами было уделено большое внимание: изучен отечественный и зарубежный опыт реализации этой продукции, выявлено, в каких торговых точках (на рынках, в кафе, ресторанах, домах отдыха, больницах, на турбазах и т.д.) в находящихся поблизости городах России и районах возможна рациональная реализация этой продукции.

Исследования показывают, что больше всего перепелиных яиц продается в больших городах — на рынках и в супермаркетах. Тушки мясных пе-

репелов (обладающие высокими вкусовыми качествами) поставляются преимущественно в рестораны и кафе. Учитывая диетические и лечебные свойства перепелиных яиц, предусмотрено шире наладить их сбыт в детских садах, санаториях, в домах отдыха.

Сертификация перепеловодческой продукции позволила птицефабрике выйти на новый уровень качества и безопасности и таким образом решить вопрос поставки продукции на мировой рынок.

Особое внимание было обращено на организацию хорошо налаженной рекламной кампании, пропагандирующей лечебные и диетические свойства перепелиных яиц и мяса, ведущее место в которой отведено кулинарии. Использование наших кулинарных рецептов (на сайте ТД «Учида» www.rukko.ru ассортимент пищевых продуктов составляет более 50 наименований) поможет покупателям в максимальной мере проявить свои способности в поварском искусстве. Блюда из перепелов служат украшением любого праздничного стола.

Ассортимент продуктов питания, произведенных птицефабрикой, сертифицирован по стандарту «Халяль-ППТ-СМР». В соответствии с ним продукты питания, разрешенные мусульманам к употреблению в пищу, не содержат вредных для здоровья человека добавок, а сырье, специи, производственные помещения, используемое оборудование и персонал соответствуют заданным требованиям «Халяль-ППТ-СМР» (Свидетельство № 222/12-01).

В условиях фирменного торгового обслуживания, в системе общественного питания и в домашнем хозяйстве с целью повышения культуры потребления перепелиных яиц автор рекомендует шире использовать специализированные ножницы для вскрытия перепелиных яиц. Это устройство выполнено из коррози-

онностойкой стали с элементами из полимерных материалов, включает в себя два ножа, шарнирно соединенных между собой. Рукоятки имеют овальные отверстия для размещения пальцев рук и стопор. Один нож имеет форму равностороннего треугольника с двумя режущими кромками, а второй (фиксирующий) — отверстие для размещения заостренного конца перепелиного яйца. Ножницы соответствуют техническим регламентам о безопасности машин и оборудования, что подтверждено протоколами испытаний органа по сертификации.

Данное устройство для вскрытия перепелиных яиц имеет патент № 105813 и зарегистрировано в Государственном реестре полезных моделей Российской Федерации 27 июня 2011 г.

В процессе пользования ножницами тупой конец перепелиных яиц частично продевается в овальное отверстие ножа, а второе лезвие (с режущими кромками) аккуратно срезает скорлупу яйца. Этим самым обеспечивается свободный доступ к содержимому яйца.

Таким образом, в процессе внутриотраслевой диверсификации производства использован комплексный подход к решению производственных вопросов — от выращивания племенного родительского материала до рационального обслуживания покупателей продукции.

Инновационный подход ОАО «Угличская птицефабрика» к выпуску разнообразной перепеловодческой продукции выступает важным конкурентным преимуществом в системе мирового отраслевого бизнеса, поскольку его деятельность направлена на удовлетворение потребностей всех слоев населения. ■

Для контактов с автором:

Голубов Иван Иванович

e-mail: i.i.g@mail.ru

Тел.: +7 (495) 775-55-16

ЕЭК увеличивает объемы квот на ввоз мяса птицы в Казахстан в 2013 году

Коллегия Евразийской экономической комиссии приняла решение увеличить объем импортной квоты на ввоз в Казахстан в 2013 г. мяса и пищевых субпродуктов домашней птицы до 110 тыс. т. Таким образом, установлены следующие объемы квот на ввоз мяса в Казахстан в 2013 г.: мяса КРС — 15,4 тыс. т (из них 15,38 тыс. т — замороженного мяса и 20 т — свежего и охлажденного мяса), свинины — 9700 т, мяса птицы — 110 тыс. т.