

Уважаемые читатели!

Закончилось первое полугодие, и мы можем подвести некоторые итоги работы отрасли и проанализировать тенденции ее развития. Нужно отметить, что, несмотря на экономические трудности, производство мяса птицы в убойной массе по сравнению с предыдущим периодом возросло на 164,5 тыс. т, яиц — на 548,6 млн шт. Тем не менее, ситуация в отрасли остается сложной, предприятиями ведутся поиски путей повышения эффективности производства, в т.ч. и экспортных возможностей, что отражено в ряде статей данного номера.



Одним из наиболее перспективных сегментов мясного рынка в плане развития экспорта является продукция халяль. И, как отмечают специалисты, спрос на продукцию с сертификатом «халяль» растет не только среди мусульман, но у потребителей других религиозных воззрений.

По-прежнему актуален вопрос внедрения инновационных технологий. Он активно обсуждался на совете директоров Росптицесоюза, проведенном в июле текущего года на птицефабрике «Роскар». В ходе мероприятия президент РПС В.И. Фисинин объявил о создании четырех генетических центров, а также образовании Федерального научного центра по птицеводству и птицепереработке на базе институтов — ВНИТИП, ВНИИПП, ВНИВИП. Генеральный директор Росптицесоюза Г.А. Бобылева рассказала участникам совета директоров о принятых законах и постановлениях правительства, определяющих направление инвестиционного развития отрасли.

Важным резервом расширения рынка качественной птицепродукции является использование современных технологий переработки мяса птицы и создание новых видов продуктов. Во ВНИИПП были проведены исследования по оптимизации режимов хранения охлажденного мяса птицы. Результаты работы являются основанием для изменения температурных режимов и сроков хранения мяса кур в охлажденном состоянии.

Из мяса птицы производят широкую гамму продуктов, и в этой сфере деятельности всегда интересны идеи специалистов ООО «Группы Компаний ПТИ». В этот раз они предложили новые виды сосисок из мяса птицы.

Для увеличения прибыли производства за счет экономии трудовых ресурсов и сокращения потерь сырья при разделке тушки компания MEYN предлагает новое решение по обвалке куриной грудки — машину RAPID PLUS.

В стране развивается производство и других видов птицы, в том числе промышленное перепеловодство, а для него нужно оборудование. Коллективом ВНИИПП разработаны, изготовлены и испытаны машины для механизации процессов переработки перепелов.

В последнее время наблюдается активный поиск путей решения проблем безопасности готовой продукции. Специалисты Воронежского государственного университета инженерных технологий систематизировали факторы, влияющие на безопасность и качество птицепродуктов на протяжении всей цепочки производства. В свою очередь ВНИИПП предлагает экспресс-метод своевременного выявления рисков, возникающих при микробном загрязнении продукции, основанный на количественном определении остаточного белка.

В этом номере Вы также найдете интересные статьи, посвященные кормлению птицы. Интенсивность роста, качество развития птицы, ее зоотехнические показатели связаны с присутствием в составе кормов электролитов (обзор специалистов ВНИТИП), микроэлементов и витаминов (исследования МГАВМиБ имени К.И. Скрябина).

Ознакомьтесь и с другими работами наших авторов, внедряйте их на практике и инвестируйте в производство. Результаты дадут о себе знать.

В заключение хочу сердечно поздравить хорошо известную отечественным специалистам компанию «АВИВАК» с 25-летием успешной работы на российском рынке и пожелать дальнейшего стабильного развития (на первой странице обложки журнала — руководитель НПП «АВИВАК» Т.Н. Рождественская).

Dear readers,

The first half-year has finished and we can sum up some results of the branch work and analyze its development prospects. It should be noted that poultry meat production as carcass weight has increased by 164.5 thousand tons and egg production by 548.6 million pieces in comparison with the previous period in spite of the economic difficulties. The branch situation remains difficult nevertheless. Enterprises are looking for ways of producing effectiveness increasing including export

possibilities and it is reflected in some papers.

Halal production is one of the most perspective meat market sectors for export development. And experts note that requirements for “halal category” products are increasing not only from Muslims but from other religious consumers too.

Innovation technologies introduction question is actual still. This question has been discussed actively at the Rosptitsoyuz directors board in July this year at the “Roskar” poultry factory. RPS president V.I. Fisinin has declared four genetic centers creation and the Federal Scientific Center of poultry breeding formation at the base of VNIITIP, VNIIPP and VNIVIP Institutes. Rosptitsoyuz General Director G.A. Bobilyova has told the directors board participants of the new government laws and resolutions that define the branch investment development direction.

The modern meat processing technologies usage and new products creation are the important resource of quality poultry product market expansion. The research on optimization of chilled poultry meat storage regimes has been carried out in VNIIPP. This work results are the base for chilled chicken meat storage temperature regimes and duration changing.

Poultry meat is raw material for wide product assortment production, and the ideas of the ООО “PTI Companies Group” experts are very interesting in this activity sphere. They have supposed some new poultry meat frankfurter species this time.

“MEYN” company suggests the new decision for chicken breast deboning that is RAPID PLUS machine. This machine gives a possibility to increase your production profitability for the account of labor economy and raw material loss decreasing in carcass cutting.

Other poultry species production is developing in our country including industrial quail breeding and it is necessary to have equipment for it. VNIIPP staff has developed and made and tested some machines for quail processing automation.

Some active search of the ways for ready product safety problem decision can be seen last time. Voronezh State University experts has systematized the factors influencing poultry product safety and quality through all the production chain. VNIIPP offers in turn the express method for risks early detection in microbial product contamination. The method is based on residual protein quantitative definition.

You will find some interesting papers on poultry feeding in this number too. Poultry growth rate and poultry development quality and some zootechnical traits are connected with electrolytes (VNIITIP experts review), microelements and vitamins (researches Sckryabin MGAVMandB) in feed.

I recommend you to read other papers by our authors and to introduce the innovations in your practice and to invest the production. The results will be seen.

In conclusion I want to congratulate warmly the known “AVIVAK” company with 25 anniversary of successful work at Russian market and to wish the further stable development. The photo of “AVIVAK” NPP leader T.N. Rozhdstvenskaya is at the first journal cover page.

Главный редактор

В.В. Гушчин

Editor-in-chief

V.V. Goushchin