



УДК 637.5

## МИРОВЫЕ ПРОБЛЕМЫ В ПРОИЗВОДСТВЕ, ПЕРЕРАБОТКЕ И ПОТРЕБЛЕНИИ МЯСА

**Пряднишников В. В.**, генеральный директор, профессор Саратовского ГАУ имени Н.И. Вавилова, канд. техн. наук ЗАО «Могунция-Интеррус»

**Аннотация:** Автор делится своими впечатлениями о 57-м Всемирном конгрессе по мясным технологиям и науке о мясе.

**Summary:** The author shares impressions of the 57th World Congress for Meat Technologies and Science of Meat.

**Ключевые слова:** конгресс, наука о мясе, технологии, пшеничная клетчатка «Витацель».

**Key Words:** congress, science of meat, technologies, wheat fiber 'Vitatsel'.

В старинном университете г. Гент (Бельгия) состоялся 57-й Всемирный конгресс по мясным технологиям и науке о мясе. Он проходил под лозунгом «Глобальные проблемы в производстве, переработке и потреблении мяса». Этот крупнейший форум ученых собрал более 500 ведущих специалистов из 45 стран мира. Работало 6 пленарных сессий, 14 так называемых «параллельных», более узких сессий, и 17 постерных сессий. Вот перечень некоторых вопросов, рассмотренных в ходе Конгресса:

- пленарные сессии: мышечный рост и качество мяса, потребление мяса, мясные белки, микробиологическая безопасность мяса, мясо и здоровье, переработка мяса, инновационные технологии и т.д.
- параллельные сессии: мышечная биохимия, устойчивое производство мяса, натуральные антиоксиданты, питание животных и качество мяса, питание и здоровье, улучшение мясных продуктов, липиды и жирные кислоты, вопросы химической безопасности.
- постерные сессии: генетика животных и качество мяса, охрана животных, мясо и его разделка/нарезка, метаболизм в условиях аутопсии/вскрытия и мягкость волокон, мышечный белковый обмен, технологии переработки мяса, улучшение мясных продуктов, липиды и жирные кислоты, вопросы химической безопасности, продукты для функционального и здорового питания.

Очень важной частью конгресса были оживленные дискуссии по вопросам, затронутым в докладах. Здесь шло бескомпромиссное обсуждение тезисов, выдвинутых учеными в ходе докладов. Все участники в первый же день при регистрации получили материалы конгресса. Так что у всех была замечательная возможность своевременно изучить наиболее интересные материалы, а потом и пообщаться с их авторами, задать вопросы, получить обстоятельные ответы.

У конгресса большая история. В 1954 году в Хельсинки прошел 1-й мясной конгресс. Тогда он имел статус Европейского. Но вот уже около 30 лет эти встречи приобрели глобальный характер под нынешним названием. Каждый год конгресс проводится в новой стране.

Так, на заключительной сессии символ Конгресса по науке о мясе и мясным технологиям (ICoMST) — колокол,

на котором выгравированы названия всех бывших стран-организаторов, был передан г. Монреалю (Канада).

Именно там в августе 2012 года пройдет 58-й Всемирный конгресс. Следующие страны в этом списке: Турция, Уругвай, Франция.

Ведущие российские ученые и специалисты традиционно участвуют в работе мясного конгресса, выступая с докладами об успехах и проблемах науки о мясе в России. И в этот раз среди участников были директор ВНИИМП, вице-президент Россельхозакадемии, академик А.Б. Лисицын и его заместители по науке И.М. Чернуха и А.А. Семенова. А в программу были включены доклады сотрудников института, вызвавшие серьезный интерес.

*«Прошедший 57-й Всемирный конгресс, — рассказывает директор ГНУ Всероссийский НИИ птицеперерабатывающей промышленности Россельхозакадемии, член-корреспондент Россельхозакадемии, д-р с.-х. наук Виктор Владимирович ГУЩИН, — отразил тенденции, которые существуют и в России, и во всем мире. Я имею в виду прежде всего значительный рост производства мяса птицы, вытеснение свинины и говядины из сырья даже в традиционных продуктах. Разработки и исследования нашего института в этом направлении очень востребованы производством.*

*Мы заняты сейчас внимательным изучением материалов Конгресса с тем, чтобы в планах наших работ учесть тренды развития мировой науки о мясе и мясе птицы, в частности».*

Весной я получил из Бельгии красочный буклет-приглашение принять участие в конгрессе. Вместе с моим многолетним партнером и другом А.В. Ильячковым, директором производства МП «Велес» (г. Курган), мы подготовили два доклада, которые были одобрены экспертами и включены в программу, в секцию «Функциональные ингредиенты». Мы являемся давними партнерами по бизнесу и соавторами многих работ и изобретений. Нас связывает не только партнерство, но и настоящая дружба, и любовь к спорту, в частности, мы не раз бывали вместе в Альпах, спускались на горных лыжах с самых высоких вершин!



Значительное место в наших докладах заняли вопросы применения пшеничной клетчатки «Витацель» в мясных технологиях, а также разработка белково-полисахаридного комплекса с использованием клетчатки. Мы были в числе первых, кто начал использовать в промышленных масштабах клетчатку, кто ввел ее в научный оборот.

Многие работы были проведены нами в научно-исследовательском центре «АРОТОП» фирмы «Могунция» в городе Майнце (Германия), современном научном центре, оснащенном самой передовой аппаратурой.

Понятно волнение, с которым мы ожидали времени наших докладов. Мы подготовили очень красивые информационные плакаты с таблицами, графиками и короткими тезисами. Они привлекли внимание специали-

стов, а приготовленные для раздачи заинтересованным людям более 80 листовок разошлись очень быстро!

Конгресс продолжался целую неделю. В один из дней было организовано посещение предприятий, в том числе *Westvlees*, где осуществляется убой свиней и выпуск мясной продукции, в том числе широкого ассортимента полуфабрикатов.

В ходе конгресса завязалось немало полезных знакомств. Материалы 57-го конгресса по мясным технологиям и науке о мясе очень объемные, нам еще предстоит их внимательно изучить. □

*Для контактов с автором:  
Прянишников Вадим Валентинович  
e-mail: pryanshnikov@moguntia.ru*

## НОВГОРОДСКИЙ ПРОРЫВ



Торжественное открытие нового птицеплемрепродуктора агрохолдинга «БЭЗРК-Белгранком» состоялось в Валдайском районе Новгородской области 20 октября. С его вводом на дочернем предприятии компании начал действовать замкнутый цикл производства мяса птицы. Теперь новгородцы сами изготавливают комбикорм, получают инкубационное яйцо, выводят птицу, выращивают ее, производят мясо птицы и продукты из него. За три года созданы мощности по производству 64 тыс. т мяса птицы в год.

Напомним, что четыре года назад губернатор Белгородской области Е.С. Савченко выдвинул идею переноса белгородского аграрного бизнеса на другие территории. Губернатор Новгородской области С.Г. Митин поддержал ее. Было заключено соглашение между компанией «БЭЗРК-Белгранком», региональной и местной властями.

Реализация инвестиционного проекта проходила в три этапа. Сначала построили инкубатор, две бройлерные площадки и производство по забою и глубокой переработке птицы; на втором этапе — бройлерная площадка, действующая по совершенно новой технологии «Патио», и модернизированный инкубатор; завершающим этапом программы стало строительство птицеплемрепродуктора. За минувшие годы возведено 90 производственных и бытовых зданий общей площадью почти в 217 тыс. м<sup>2</sup>, проложено 7,7 км дорог с твердым и щебеночным покрытием, проложено 10,2 км водопровода. Всего в создание птицеводческого комплекса в Новгородской области вложено свыше 7 млрд руб., создано более тысячи рабочих мест. Строительство промышленных объектов на территориях региона позволило попутно обеспечить селян природным газом. Одним из направлений программы было вложение в социальную сферу. Только в нынешнем году на приобретение и строительство жилья в Новгородской области выделено более 100 млн руб., жилой фонд составляет 90 квартир...

По словам председателя совета директоров А.В. Орлова, инвестиционный проект на новгородской земле стал для компании уроком по созданию мощного, современного производства с чистого листа. Этот опыт теперь можно перенести в любой регион России. А губернатор С.Г. Митин в интервью региональным СМИ отметил, что белгородские инвесторы не только привнесли на Новгородчину современные технологии, но и показали невиданные здесь темпы промышленного строительства, стали мотором в развитии АПК области.

*Пресс-релиз компании. Октябрь. 2011.*