



УДК 637.54

ОТ ЮБИЛЕЯ ДО ЮБИЛЕЯ

Гущин В.В., директор, член-корреспондент РАСХН, д-р с.-х. наук

ГУ Всероссийский НИИ птицеперерабатывающей промышленности (ГУ ВНИИПП)

Summary: We come nearer to the date of 80 anniversary of the VNIIPP. This article written by the director of the institute covers the undergone way and issues the challenges for future. People worked at the institute at different stages and endowed into the development of the poultry processing industry are marked here.

Аннотация: Приближается 80-летний юбилей ГУ ВНИИПП. Статья директора института посвящена описанию пройденного пути и задач на будущее. В ней отмечены люди, работавшие здесь и внесшие по-настоящему важный вклад в развитие птицеперерабатывающей отрасли в нашей стране.

Ключевые слова: ГУ ВНИИПП, направления исследований, достижения, задачи.

Key Words: SI VNIIPP, approaches of research, achievements, tasks.

Как быстро идет время! Кажется, совсем недавно ГУ ВНИИПП отмечал свое 75-летие со дня образования, и вот наступает его новый, 80-летний, юбилей. В журнале «Птица и птицепродукты» № 6 за 2004 год подробно описаны этапы становления нашего института, результаты работы за прошедшие годы, вклад его ученых и специалистов в развитие отечественной птицеперерабатывающей промышленности. Хочу кратко напомнить о них.

Институт был создан Постановлением Коллегии Народного комиссариата внешней и внутренней торговли СССР 26 ноября 1929 года, и уже с первых лет здесь занимались работами по совершенствованию откорма птицы, ее разделки, потрошения и процессов переработки, а также переработки яичного сырья; стандартизации мяса птицы и яйцепродуктов, санитарии на производстве и вопросами ветеринарно-санитарной экспертизы мяса птицы; проблемами механизации процессов переработки продуктов птицеводства.

В числе наиболее крупных достижений института на первых этапах развития были такие работы: научное обоснование и создание технологии интенсивного клеточного содержания кур-несушек; разработка технологии обработки тушек уток, изготовления консервов из мяса птицы. В тот же период были заложены основы современной переработки яиц, разработана технология производства яичного порошка. При этом большинство научных исследований, проводимых коллективом ученых, среди которых А.К. Мацюк, Л.И. Члонковский, М.А. Подлегаев, братья А.Я. и Г.Я. Угнеры и др., носило комплексный характер — от выращивания птицы до получения готовой продукции.

В 50–60 гг. прошлого века ученые института выполнили ряд основополагающих исследований в области переработки птицы: было изучено влияние электрического тока на деятельность сердца птицы; найдены и обоснованы новые методы убоя птицы; оптимальные режимы пастеризации меланжа, его замораживания и хранения, сушки яичной массы в сушильных установках с форсуночным и дисковым распылением (канд. биол. наук Е.Г. Савран, канд. вет. наук Н.Н. Цариков, канд. техн. наук





М.А. Подлегаев). В этот период в институте были заложены основы ветеринарно-санитарной экспертизы мяса птицы (проф. С.Т. Щенников и А.П. Киур-Муратов) и создания средств механизации птицеперерабатывающей промышленности (Р.А. Фалеев, Н.А. Буланов, М.П. Меньшов, И.М. Болтенков, В.И. Засыпкин и др).

В 70-х годах при участии таких ученых, как канд. техн. наук В.И. Хлебников, И.К. Горшков, М.Е. Фомин, Н.Ф. Панков, В.К. Чупрасов, О.Л. Мартынов, канд. физ.-мат. наук Э.И. Мухтаров, канд. экон. наук З.С. Прокофьева и других, институт расширил сферу своей деятельности, включив в нее основы научных исследований в области использования коллагенсодержащего сырья для производства клея, желатина и искусственных колбасных оболочек; разработок холодного (сублимационного) способа консервирования продуктов животного происхождения; использования энергии СВЧ для выработки мясных продуктов; производства продуктов детского питания на промышленной основе; экономики и научной организации труда в птицеперерабатывающей и клежелатиновой промышленности; разработки физико-химических и микробиологических методов исследований птицепродуктов.

При непосредственном участии ученых института в различных регионах России и республик, входивших в состав СССР, был создан ряд опытно-показательных производств по переработке птицы и выработке птицепродуктов, выпуску сублимированных молочных продуктов и эндокринно-ферментных препаратов, по производству яичных продуктов и сухих бульонов.

Свой ренессанс институт пережил в 1964 году, когда из Москвы переехал в пос. Ржавки Солнечногорского района Московской области. Усилиями директора института, канд. техн. наук Гаевого Е.В., была создана научно-экспериментальная база, возведены многоэтажные дома для сотрудников, развита инфраструктура поселка, привлечено большое количество научной молодежи, многие из которой теперь стали видными учеными.

В канун нового юбилея еще раз хочется назвать имена тех, кто оставил яркий след в жизни института и отрасли. Это и директора института, возглавлявшие его в разное время, — А.К. Мацюк, Л.И. Члонковский, А.А. Успенский, В.С. Крылов, д-р с.-х. наук профессор С.И. Сметнев, канд. техн. наук А.Е. Тихомиров, канд. техн. наук Е.В. Гаевой, канд. биол. наук Е.Г. Шумков — и видные ученые и специалисты отрасли — доктора и кандидаты наук, профессора Н.В. Пигарев, И.А. Патрик, К.И. Лобзов, А.К. Данилова, Н.П. Третьяков, Ф.Э. Кох, В.Ф. Локтионов, А.С. Серебрянский, В.Р. Прицкер, А.Н. Алейников, В.Р. Редигер, А.А. Гусев. В разное время с нами сотрудничали такие выдающиеся ученые, как академики АН СССР А.В. Леонтович, В.А. Энгельгард и А.И. Гамалея, доктора наук А.Я. Войткевич и В.Ю. Вольверц.

Многих из наших предшественников уже нет с нами. Но их научные исследования, умение прогнозировать и видеть будущее позволяют, опираясь на созданный ими в течение многих лет научный фундамент, и в наше нелегкое время продолжать развитие коллектива института и оказывать весомое влияние на развитие отрасли.

Большое им спасибо за бескорыстный труд на благо отрасли, на благо нашего народа!

В настоящее время в ГУ ВНИИПП и его структурных подразделениях — Экспериментальном механическом заводе (ЭМЗ) и коммерческо-маркетинговом центре (КМЦ) — трудятся 200 человек, в том числе 7 докторов и 18 кандидатов наук.

Проведенные ГУ ВНИИПП за 80-летний период научные работы оказывают влияние на формирование стратегии развития птицеводческого комплекса нашей страны, позволяют решать широкий спектр задач, которые ставит в настоящее время интенсивно развивающаяся отрасль, и существенно расширить круг потенциальных потребителей научной продукции. В отличие от существовавшей ранее структуры отрасли, где переработка мяса птицы была сосредоточена на птицекомбинатах, теперь переработкой птицы и выпуском разнообразной продукции из этого вида сырья в основном стали заниматься птицефабрики, ранее специализировавшиеся только на выращивании птицы и производстве яиц.

С учетом современных тенденций и требований отрасли специалистами ГУ ВНИИПП проводятся работы по созданию и модернизации технологии и оборудования убой и первичной обработки птицы. При этом прослеживается особенность многолетнего накопленного опыта института — постоянная работа с отраслью и связь с ней.

Учитывая острую потребность в развитии производственных мощностей на яичных птицефабриках и потребность в оборудовании малой мощности, специалисты института решили эту задачу. Результатом многолетних исследовательских и конструкторских работ стало создание двух типов линий для убой птицы малой производительности (канд. техн. наук Маковеев И.И. и Митрофанов Н.С.). Это оборудование может быть установлено на относительно малой площади и позволяет птицефабрикам и фермам организовать процесс убой и переработки птицы на собственной территории. Экономическая эффективность организации собственных мощностей по переработке птицы очевидна, птицефабрики получают дополнительную прибыль и возможность развиваться и расширять свою деятельность.

Линии для убой птицы малой производительности за последние 15 лет были использованы при создании 37 и реконструкции 19 цехов по переработке птицы, что позволило увеличить эффективность труда на этих участках производства в 1,5–2 раза.

В последние годы в институте разработан и модернизирован ряд машин для 3- и 6-тысячных линий по убою и переработке бройлеров (Г.И. Пышненко, А.В. Филимонов, Ю.И. Романенко): удаления оперения, убой птицы, потрошения, оборудования для транспортировки пера и отходов потрошения к месту их переработки, оборудования для обработки мышечных желудков и др.

Проведенные теоретические и экспериментальные работы по влиянию токов высокой частоты на деятельность сердца (канд. техн. наук Маковеев И.И. и Митрофанов Н.С.) птицы позволили обосновать новые методы убой птицы, создать высокоэффективное оборудование для убой,





в том числе крупной птицы (индеек). В результате этот процесс выведен на новый современный технический уровень, что позволяет получать мясо птицы высокого качества, значительно снизить потери и, что немаловажно, улучшить условия и организацию труда персонала, повысить производительность труда.

Использование разработанных аппаратов электрооглушения птицы увеличивает выход мяса цыплят-бройлеров 1-й категории до 17, кур — до 12 и индеек — до 14%. Экономический эффект от внедрения такой установки за счет улучшения качественных показателей тушек и сокращения энергозатрат может составить в среднем до 1,0 тыс. руб. на 1 т мяса цыплят-бройлеров и кур и до 1,4 тыс. руб. — для мяса индейки.

Здесь же необходимо отметить эффективное внедрение в производстве результатов исследований влияния мягких и жестких режимов шпарки и охлаждения тушек в воде и в воздухе на качество мяса птицы, позволившие уточнить параметры процесса и разработать соответствующее технологическое оборудование.

Значительный вклад в оснащение предприятий отрасли современным отечественным оборудованием вносят конструкторские разработки специалистов института в направлении глубокой переработки мяса птицы (д-р техн. наук Б. В. Кулишев и А.Ю. Максимов). Широкое распространение в отрасли получило оборудование для разделки и обвалки птицы и выделения как кускового мяса, так и тонкоизмельченного мяса механической обвалки.

Специалистами института созданы машины и устройства для разделки и обвалки тушек всех видов птицы, линия по производству полуфабрикатов и др. Среди них машина обвалки окорочков, которая запатентована в США, Венгрии, Дании, Японии и других странах. Многие птицефабрики приобрели такие машины. В настоящее время с расширением технологий глубокой переработки спрос на эти машины растет. Это оборудование, а также прессы механической обвалки, выпускаемые совместно со специалистами компании «УНИКОН», являются базой глубокой переработки птицы. На предприятия поставлено более 800 прессов механической обвалки различной мощности. Большой вклад в развитие индустрии производства мяса механической обвалки внесли д-р техн. наук В.А. Гоноцкий, канд. техн. наук В.А. Абалдова, д-р техн. наук И.Л. Стефанова.

В целом только за период с 2001 года разработано более 40 единиц различного оборудования для переработки птицы, нашедшие широкое применение на предприятиях отрасли. За этот период реализовано около 880 единиц оборудования.

Создание этого оборудования позволило за короткое время совершить переворот в птицеперерабатывающей отрасли. Появилась возможность осуществлять глубокую переработку мяса птицы с получением обширнейшего ассортимента как полуфабрикатов, так и готовых изделий, практически выйти на мясной рынок с новой для России продукцией.

В настоящее время проводятся активные исследовательские и поисковые работы с целью усовершенствования конструкции данного оборудования, повышения его

надежности и конкурентоспособности на рынке. В настоящее время специалистами института проводится поиск более технологичных материалов и способов повышения износостойкости узлов и деталей, ведутся исследования с целью выявления возможности его модернизации, снижения энергозатрат, адаптации к современным требованиям производства с повышением выхода и качества сырья.

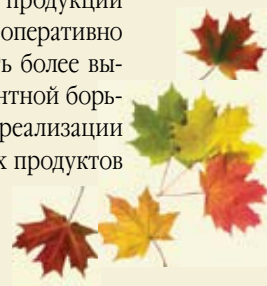
Значительное влияние на техническое развитие птицеперерабатывающей отрасли оказывает внедрение результатов научных работ в области технологических исследований.

Примером создания на основе результатов научных исследований целого производственного направления практически «с нуля» может служить внедрение в производство технологических процессов и разработка на основе мяса птицы и яиц широкого ассортимента новых видов продукции детского, лечебного и функционального назначения (д-р техн. наук Стефанова И.Л., канд. техн. наук Шахназарова Л.В.). Высокое качество разработанных институтом продуктов для питания детей раннего возраста и лечебного питания подтверждено Институтом питания РАМН и другими организациями. Производимые по разработанным технологиям ЗДМК «Тихорецкий», ООО «К-Лавр» и ЗАО «Вим Билль Дан» консервы для питания детей раннего возраста нашли широкий спрос потребителей, заполнив за последние 15 лет соответствующую нишу рынка и в значительной степени вытеснив зарубежные аналоги. На сегодняшний день объем производства этих продуктов составляет в среднем около 3,5 муб в год.

В соответствии с современными запросами потребителей и рекомендациями врачей педиатров и диетологов ведутся работы по созданию ассортимента продуктов для питания детей дошкольного и школьного возраста, а также специализированных продуктов для питания женщин в период беременности и лактации, как для организованных учреждений, так и для домашнего потребления. Целый ряд таких продуктов защищен патентами РФ и выпускается промышленностью.

Помимо разработки специализированных продуктов, большое внимание в исследованиях института уделяется созданию новых прогрессивных технологий и расширению ассортимента продукции общего назначения и деликатесной группы на основе мяса птицы, позволяющих рационально использовать имеющиеся сырьевые ресурсы. Например, впервые в нашей стране были разработаны и внедрены в производство технологии и ассортимент сыровяленых, сырокопченых и сушеных продуктов из мяса сухопутной и водоплавающей птицы.

В целом только за последние пять лет создано и внедрено в производство около 150 различных продуктов из мяса птицы. В этом направлении активно работают лаборатории института, возглавляемые д-ром техн. наук В.А. Гоноцким, канд. техн. наук В.Н. Махониной и И.И. Маковеевым. Расширение ассортимента продукции позволяет перерабатывающим предприятиям оперативно реагировать на изменения спроса и занимать более выгодные позиции в условиях жесткой конкурентной борьбы. Кроме того, экономический эффект от реализации мяса птицы в виде полуфабрикатов и готовых продуктов



может составлять до 10–15 тыс. руб. на 1 т продукции, при производстве изделий деликатесной группы (сыровяленых или сырокопченых изделий) — до 36 тыс. руб.

Большое значение на сегодняшний день в отрасли уделяется вопросам переработки яйца. За последние годы специалистами института (д-р техн. наук В.П. Агафонов, С.С. Кругалев, канд. техн. наук Т.И. Петрова) выполнены работы по созданию технологии производства ферментированных яичных желтков и белков с улучшенными функциональными свойствами, подобрано необходимое оборудование. Внедрение этих технологий позволит исключить зависимость российских производителей, в частности в кондитерской и масложировой промышленности, от импорта яичных продуктов, а также избежать экономических потерь, связанных с сезонностью потребления цельного яйца.

Серьезной проблемой для птицеперерабатывающей отрасли является потеря белковых ресурсов с вторичными продуктами переработки птицы. На решение этой проблемы были направлены исследования по разработке экологически безопасного энергосберегающего процесса производства функционального мясного протеина и различных продуктов из мяса птицы с его использованием, включающих биологически активные компоненты из вторичного сырья, получаемого при переработке птицы. Основой для этих продуктов служит пищевой белок, полученный путем ферментативного гидролиза малоценных продуктов переработки птицы, с хорошими функциональными свойствами.

Сформулированная на основе глубоких научных исследований специалистами института концепция переработки сырья (д-р биол. наук В.Г. Волик, канд. техн. наук Д.Ю. Исмаилова) позволяет получать дополнительно до 20% протеинов пищевого стандарта.

Данная концепция включает в себя также и современную технологию производства кормового протеина из малоценных продуктов переработки птицы. Поиск путей рационального использования вторичного сырья, получаемого при переработке птицы, привел к созданию технологии переработки пера на кормовые цели, основанной на высокотемпературной кратковременной обработке сырья. Для реализации этой уникальной технологии создано высокоэффективное оборудование, опытный образец которого уже показал свою перспективность на перерабатывающем предприятии «Ассортимент» (Московская обл.).

Полученная этим методом кормовая белковая добавка из пера позволяет полностью заменить рыбную муку в составе рационов для птицы. Это позволяет не только улучшить органолептические свойства мяса птицы, увеличить выход ее живой массы при выращивании, но и приводит к значительной экономии средств за счет сокращения или полного отказа от покупки рыбной муки или возможности производства кормовой белковой добавки из собственного сырья. Кроме того, разработанная технология обеспечивает значительную экономию энергии за счет снижения продолжительности обработки сырья и исключения в технологическом процессе использования избыточного давления.

Аналогичные технологии созданы и совершенствуются на основе биотехнологических способов обработки при переработке вторичных ресурсов сырья, полученного при убойе птицы и переработке мяса, на пищевые и кормовые цели.

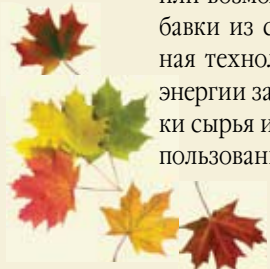
Положительные результаты проведенных в этом направлении НИР позволили получить грант Министерства образования и науки (государственный контракт), а также грант ЕС (7-я Рамочная программа) на развитие этого перспективного направления и продолжить эти работы с привлечением в них других научных и производственных коллективов.

Специалистами института ведутся работы по поиску и обоснованию способов деконтаминации тушек птицы в ходе технологической обработки (зав. лаб. канд. вет. наук С.С. Козак). Выполненная работа по изысканию новых экологически безопасных средств деконтаминационной направленности дала возможность предложить предприятиям отрасли средства, альтернативные использованию активного хлора. Такие средства позволяют улучшить санитарно-гигиеническое состояние ледяной воды в установках контактного охлаждения, снизить микробную обсемененность тушек птицы, эффективно дезинфицировать поверхность скорлупы яиц, оборудование, инвентарь, тару и поверхности производственных помещений.

Подразделения института активно работают с предприятиями отрасли, как на стадии проведения исследований, так и в процессе внедрения разработок. Одним из примеров такого многолетнего плодотворного сотрудничества может служить совместная деятельность с ЗДМК «Тихорецкий» по созданию завода детского питания, которая была начата еще в 1978 году и продолжается по сей день. За это время при участии специалистов института создано и налажено современное производство, разработано более 20 документов, в том числе три национальных стандарта на сырье (мясо птицы) и четыре — на продукты для детского и специализированного питания (консервы).

Количество договоров на внедрение результатов научных разработок, заключаемых институтом с предприятиями отрасли, ежегодно возрастает.

Одной из первостепенных задач, наряду с созданием современных технологий и оборудования, является на сегодняшний день стандартизация продукции птицеводства и методов контроля ее безопасности.





В настоящее время в соответствии с Федеральным законом «О техническом регулировании» разработан проект Технического регламента «О требованиях к сельскохозяйственной птице, мясу птицы, продуктам его переработки, их производству и обороту», который должен быть принят Постановлением Правительства РФ. Для обеспечения эффективного введения в действие технического регламента одновременно ведутся работы по пересмотру и совершенствованию нормативной и доказательной базы, на основе национальных стандартов РФ, в разработке которых принимают активное участие все технологические подразделения института. Координирует эту работу лаборатория стандартизации, метрологии и нормирования (М.М. Павликова, Г.А. Степанова).

В рамках международного сотрудничества специалисты института принимают участие в разработке международных торговых стандартов. В 2007 году издан Международный торговый стандарт ЕЭК/ООН на мясо кур, в соответствии с которым разработан аналогичный адаптированный стандарт РФ на мясо кур, в стадии публикации находится стандарт на мясо индейки, завершается подготовка стандарта на мясо уток. Специалисты института принимают также самое активное участие в разработке под эгидой ЕЭК/ООН стандартов на яичные продукты. ГУ ВНИИПП были организованы два международных совещания по данному вопросу, в настоящее время идет подготовка к третьему.

На основании результатов научных исследований в области экономики, планирования и маркетинга специалистами ГУ ВНИИПП (Л.В. Войнова и Т.Ф. Трухина) разрабатываются методические документы и оказывается консультативная поддержка предприятиям отрасли по вопросам эффективного планирования и организации производства, мотивации персонала, изучения потребительского рынка, формирования ассортимента, калькулирования себестоимости продукции, системы формирования прибыли и т.д. Только в 2008 году реализовано 55 экземпляров этих методических документов, в целом же за последние пять лет — более 200 экземпляров.

Результаты научных исследований института находят свое применение в АПК при проектировании, организации и модернизации предприятий отрасли. Комплексный подход при индивидуальной работе с каждым предприятием позволяет внедрять разработки института и осуществлять, в зависимости от ситуации, как отдельные стадии, так и полный цикл создания производства — от проектных работ и поставки оборудования до реализации технологий и запуска производства.

За последние годы создано и реконструировано более 80 цехов и участков различной мощности по переработке птицы и производству продуктов из мяса птицы. Например, цех переработки птицы в ОАО «Дантон птицепром» (г. Ржев, Тверская обл.) производительностью 20 т/см., для которого был разработан проект, поставлено и смонтировано оборудование, в том числе линия убоя и обработки птицы (до 3000 тушек/ч) и оборудование для производства полуфабрикатов (10 т/см.); произведен запуск цехов по производству продуктов из мяса птицы в ЗАО «Моссельпром» (20 т/см.); по переработке птицы —

в ООО «Руби Роз Агрикол» (до 2000 тушек/ч); по переработке птицы и производству продуктов из мяса птицы в ОАО ППЗ «Маркс» (Саратовская обл.), который включает линию убоя и обработки птицы производительностью до 1000 шт./ч, и в ООО «Пошехонье» (г. Пошехонье, Ярославская обл.) производительностью 4 т/см. и др.

Реализация научных разработок института позволяет предприятиям отрасли получать значительный экономический эффект не только за счет приобретения более дешевого отечественного оборудования и технологий, но и, как уже было отмечено, за счет рационального использования сырьевых ресурсов и реализации мяса птицы в виде продуктов глубокой переработки. Выработка изделий из мяса птицы позволяет предприятиям получить дополнительную прибыль в размере от 15 до 50%, в зависимости от объема производства и ассортимента вырабатываемой продукции.

Обладея возможностью получать современную научную и практическую информацию из зарубежных и отечественных источников, ГУ ВНИИПП постоянно осуществляет информационную поддержку предприятий отрасли: организуются семинары, индивидуальные консультации специалистов, выпускаются обзоры и сборники материалов. Ежегодно институтом выпускаются 24 информационных дайджеста по всем основным вопросам, связанным с производством и переработкой птицы, которые распространяются на предприятия отрасли. В этом большая заслуга НЦ по экономическому и информационному обеспечению птицеводческого комплекса (канд. экон. наук. В.С. Радкевич, канд. с.-х. наук Г.Е. Русанова, канд. с.-х. наук Н.И. Риза-Заде).

Издаваемый институтом журнал «Птица и птицепродукты» с приложением «Яичный мир» (Н.В. Сазонова, Л.Е. Великоцкая, Е.В. Ковалева, А.А. Ратникова) является одним из ведущих изданий в птицеперерабатывающей отрасли, выходит с периодичностью 6 раз в год тиражом 1000 экз. и распространяется более чем на 500 предприятий России и стран СНГ. В 2008 году журнал был награжден знаком «Золотой фонд прессы».

За последние пять лет специалистами института опубликовано семь книг и монографий, более 330 статей в различных журналах и изданиях.

Специалисты института активно участвуют в системе повышения квалификации кадров, организованной в ГНУ ВНИИПП.





В институте работает аспирантура, в которой в настоящее время обучается 14 человек. Организует работу аспирантуры канд. техн. наук Мокшанцева И.В., еще не так давно сама являвшаяся аспиранткой.

Справляются со своими задачами все подразделения института, обеспечивающие науку. Среди них можно выделить коллектив по техническому обеспечению работы института во главе с главным инженером А.В. Безгиновым, финансово-бухгалтерскую службу, которую возглавляет Г.Е. Конькова.

Укрупненно можно охарактеризовать работу за прошедшие пять лет следующими показателями:

План по научным исследованиям, утвержденный Россельхозакадемией, ежегодно выполнялся. Начиная с 2005 года, объем выполненных институтом НИОКР составил более 370 млн руб., из них около 70% — за счет хозрасчетной деятельности. За счет этих средств создано 14 новых технологий, 17 единиц нового и модернизированного оборудования, 99 ТУ на 538 новых продуктов с использованием мяса птицы и яиц, разработан 31 национальный стандарт РФ, создан 21 цех по убою и переработке мяса птицы на предприятиях отрасли, поставлено предприятиям более 920 единиц оборудования, в том числе 244 прессы по механической обвалке мяса, запасных частей на оборудование на сумму свыше 28 млн руб. Ежегодно с предприятиями отрасли заключается от 400 до 600 договоров. На разработки института получено 23 патента, а за участие в 35 выставках — 5 Гран-при, 1 медаль и 35 дипломов. Сотрудниками института защищено 4 докторских и 2 кандидатских диссертаций. Заработная плата сотрудников института возросла за этот период в 2,4 раза.

В развитие производственной и лабораторной базы вложено около 80 млн руб. Совершенствуется научно-приборная база института: приобретен прибор для высокоэффективной жидкостной хроматографии, атомно-адсорбционный спектрометр, оборудование и приборы для проведения полимеразной цепной реакции (ПЦР), прибор для иммуно-ферментного анализа, прибор для газовой хроматографии, автоматический счетчик колоний *Flash*, прибор для посева по спирали *EDDY JET*, C_2O инкубатор *Sanyo*, медицинские холодильники *Med cool Sanyo* и т.д.

Все подразделения института обеспечены в достаточном количестве компьютерной техникой, подключены к Интернету. С апреля 2005 года работает сайт института, на котором зарегистрировано свыше 19,5 тыс. посетителей.

Мы благодарны той поддержке, которую постоянно ощущаем со стороны Президиума Россельхозакадемии (РАСХН) во главе с президентом, академиком РАСХН Г.А. Романенко и первым вице-президентом, академиком РАСХН В.И. Фисининым, отделения зоотехнии Академии во главе с академиком РАСХН В.В. Калашниковым и в целом аппарата Академии.

Помогает нам в работе тесное сотрудничество с ГНУ ВНИТИП (директор — академик РАСХН В.И. Фисинин, заместитель по науке — академик РАСХН И.А. Егоров), ГНУ ВНИВИП (директор — д-р вет. наук Э.Д. Джавадов), ГНУ ВНИИМП имени В.М. Горбатова (директор — академик РАСХН А.Б. Лисицын), ГНУ ВНИМИ (директор — академик

РАСХН В.Д. Харитонов) и рядом других организаций Россельхозакадемии. Налажено активное взаимодействие с Московским государственным университетом прикладной биотехнологии (президент — академик РАСХН И.А. Рогов, ректор — академик РАСХН Е.И. Титов). Постоянный контакт с МНТЦ «Племптица» и племенными птицеводческими хозяйствами, входящими в ее состав (канд. биол. наук Н.А. Кравченко, чл.-корр. РАСХН, д-р. с.-х. наук Л.И. Тучемский, Ю.В. Косинцев и др.), позволяет нам правильно ориентироваться в разнообразных проблемах отрасли. Большую совместную работу институт проводит с Российским птицеводческим союзом (президент — академик РАСХН В.И. Фисинин, генеральный директор — канд. экон. наук Г.А. Бобылева) и многими предприятиями отрасли. Большое спасибо за сотрудничество, взаимопонимание и поддержку!

Конечно, для движения вперед надо уметь видеть и свои недостатки, и недоработки. А они у нас, к сожалению, имеются.

Это очень слабый приток молодежи в научные подразделения, хотя на то есть объективные причины, тем не менее, многое зависит и от нас.

Требуется активнее решать проблемы создания функциональных продуктов питания на основе мяса птицы и яиц для различных групп населения, более глубоко на современном уровне изучать физико-химические и микробиологические свойства всего нашего сырья и на этой основе создавать новые технологии. Это, в первую очередь, касается переработки яиц.

С вводом Технического регламента на мясо птицы необходимо будет включиться в работу по созданию Системы прослеживаемости продукции для отрасли.

Предстоит на новом уровне подойти к проблеме создания отечественного оборудования для переработки птицы, мяса и яиц, объединяя имеющиеся в стране конструкторские бюро и машиностроительные предприятия.

Перечисленные выше задачи не исчерпывают всех проблем, стоящих перед коллективом института. Так что до следующего юбилея без работы коллектив не останется! □

Для контактов с автором:
Гущин Виктор Владимирович
тел. 8 (495) 944-6403
e-mail: vniiip@orc.ru

