

1 2011

ИНФОРМАЦИОННО-АНАЛИТИЧЕСКИЙ ЖУРНАЛ



ПТИЦЕГРАД

Птицеводство
России
и СНГ
.....

Форум
ЯЙЦО 2010
.....

Форум
БРОЙЛЕР 2011
.....

Форум
БАЙКАЛ 2011
.....

Форум
СОЧИ 2011
.....

Подделка
яиц в Китае
.....

Халяль
.....

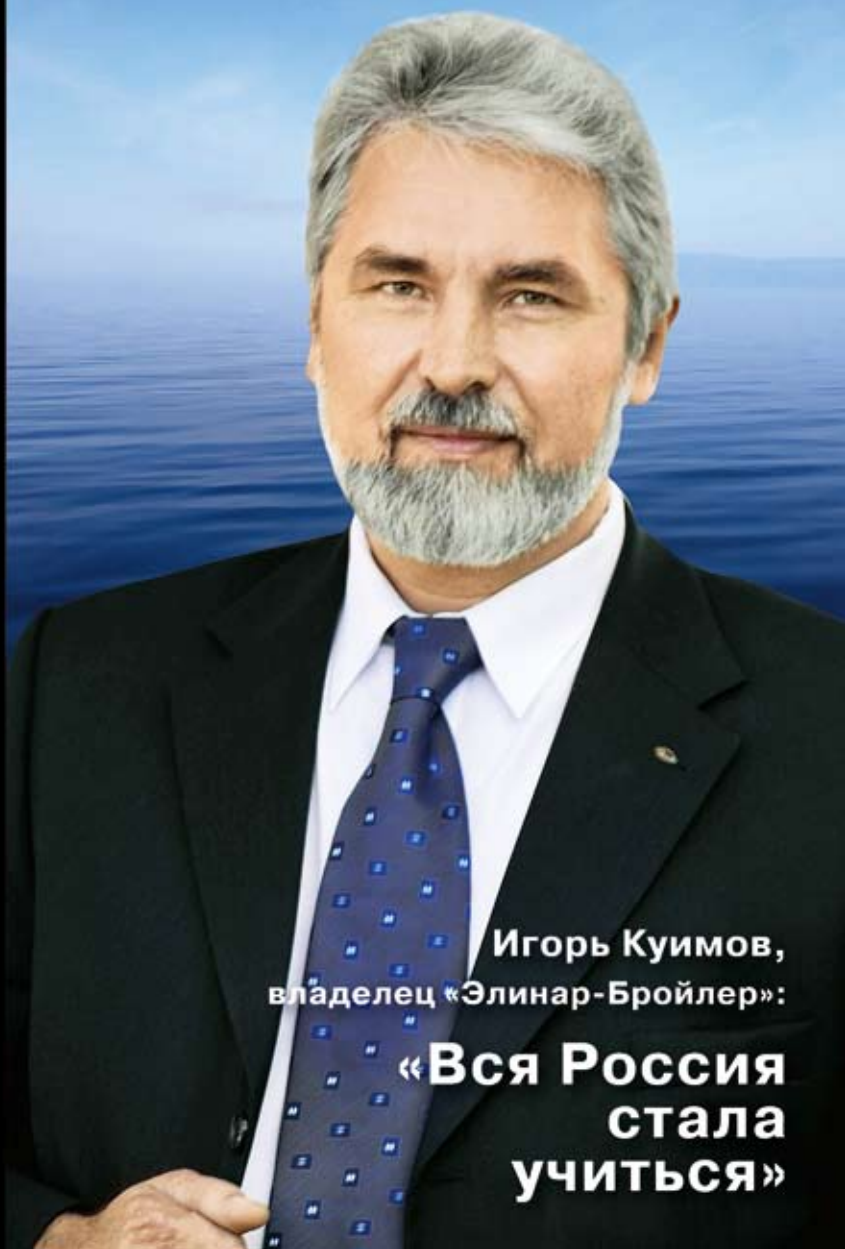
Куриные лапки
из России
.....

www.pticegrad.ru



АГРОСПРОМ

(495) 730-4830



Игорь Куимов,
владелец «Элинар-Бройлер»:

**«Вся Россия
стала
учиться»**

АДРЕСНО-ТЕЛЕФОННЫЙ СПРАВОЧНИК

ПТИЦЕВОДСТВО РОССИИ и СНГ

Содержание

Птицеводческие организации России и СНГ
Птицефабрики России и СНГ
(адрес, Ф.И.О, телефон, факс, e-mail)
Производители племенного материала
Поставщики кормовых добавок и ветпрепаратов
Поставщики оборудования для птицеводства
Литература, выставки, семинары

ЗАЯВКИ НА ПРИОБРЕТЕНИЕ СПРАВОЧНИКА
НАПРАВЛЯЙТЕ В АГРОСПРОМ:

109428, Москва, Рязанский проспект, 8А, АГРОСПРОМ
Тел.: (495) 730-4830, 730-4730
E-mail: agrosprom@list.ru

®
ПТИЦЕГРАД



№ 1 2011

СОДЕРЖАНИЕ



- 02 «Вся Россия стала учиться»
- 08 Россия имеет перспективы стать крупным игроком на международном продовольственном рынке
- 09 «Пента Агрогруп» намерена привлечь 8 млрд рублей в ходе IPO
- 10 «БЭЗРК-Белгранкорм» намерен экспортировать курятину в Европу
- 11 Революция в птицеводстве
- 12 Импортной птице закроют границы?
- 13 Зубков и Скрынник поспорили об остатках зерна
- 14 Новая птицефабрика в Курской области
- 15 Инкубаторий «Авиаген»
- 16 Евросоюзу подрезают крылья

- 17 В Тамбовской области появится новый птицекомплекс
- 18 Cargill угнездится под Тулой
- 19 Группа «Черкизово» за \$5,2 млн покупает 100% акций ООО «Птицефабрика «Заречная» в Пензенской области
- 20 Россия – путешествие куриных лапок
- 21 Кур вернули в морозильные камеры
- 22 Юбилей Группы компаний ВИК – 20 лет побед и успехов в ветеринарии России
- 28 Халяль
- 30 ноVOсти птицеводства
- 35 Всемирный день яйца
- 36 Подделка яиц в Китае
- 38 Тысячелетнее яйцо



- 39 Яйца-пашот
- 40 Яйцо – загадка мироздания
- 42 Раньше была курица!
- 43 В начале было яйцо!
- 44 Яйцо в натуре



ПТИЦЕГРАД

ИНФОРМАЦИОННО-АНАЛИТИЧЕСКИЙ ЖУРНАЛ

АГРОСПРОМ
109428, г. Москва,
Рязанский проспект, д. 8А
Тел.: (495) 730-4730
agrosprom@list.ru
www.pticegrad.ru

Главный редактор: Иван Шабает
Шеф-редактор: Иван Елисеев
Реклама: Дмитрий Гончаров
Дизайн и верстка: Елена Сашина
Корректура: Олег Пуля

БЕСПЛАТНАЯ РАССЫЛКА НА ВСЕ ПТИЦЕФАБРИКИ РОССИИ

«Вся Россия стала учиться»

**Игорь Куимов,
владелец «Элинар-Бройлер»**



Какие результаты у «Элинар-Бройлер» в 2010 году?

В этом году мы произведем 32 000 тонн мяса птицы в живом весе. Это ненамного больше, чем в прошлом году. Наш основной рынок – Москва и Московская область. Наши клиенты жалуются, что в московских магазинах к вечеру продукция «Элинар-Бройлер» заканчивается. Им не хватает нашего продукта. Но у нас нет цели – нарастить объемы производства мяса птицы.

Почему?

Ведь уже сейчас видно, что **в стране намечается перепроизводство мяса птицы**. Поэтому мы вкладываем все силы и средства в качество своих продуктов.

Мясо птицы будут поставлять на экспорт?

За рубежом нас с мясом птицы никто не ждет. За границу надо пробиваться, но у России нет опыта.

Москвичи любят вашу птицу «Первая свежесть».

Это правильно, потому что это гарантированно свежее мясо! Бренд «Первая свежесть» разработан у нас на птицефабрике в 2004 году. К сожалению, его начали подделывать – точнее, копировать.

Плохое не подделывают. Ваша птица очень известна в Москве. Вы работаете в регионах?

В регионы мы идем вместе с нашими дистрибьюторами – сетями «Ашан» и X5 Retail Group N.V. («Пятерочка», «Перекресток», «Карусель», «У дома»).

«Элинар-Бройлер» был пионером охлажденной птицы?

Когда много лет назад мы занялись птицеводством, то дали себе слово – производить только охлажденную птицу. Изучив ситуацию,

мы поняли, что американцы не смогут привезти в Россию охлажденную птицу. Ведь главным конкурентом тогда была американская замороженная курица. Но рынок к «охлажденке» не был готов! Не было культуры ее продажи и потребления.

Сложно было бороться с «синей курицей»?

Сейчас это трудно представить, но 15 лет назад, когда мы привозили в магазины охлажденную птицу, продавцы замораживали ее кучками в морозильных прилавках. Хозяйки приносили охлажденную птицу домой и клали в морозильник. Некоторые даже считали, что охлажденная – значит испорченная! Тогда мы поставили рядом с прилавком людей, которые объясняли, что такое охлажденная птица. А сегодня «Элинар-Бройлер» практически не производит замороженное мясо!

Как вы познакомились с американцами?

Для участия в российско-американской межправительственной программе «Черномырдин – Гор» Минсельхоз России отобрал 60 птицефабрик. Среди них и нашу птицефабрику «Элинар». Потом после различных конкурсов из 60 осталось 20, а потом всего 4 проекта. Три года эксперты изучали все «нижнее белье» этих четырех птицефабрик – состояние хозяйств, менеджмент, отношения с правительством и т.д.

Что из этого получилось?

В 1999 году была создана птицефабрика ЗАО «Русско-американское предприятие «Элинар-Бройлер». Учредителями были российский «Элинар» и UIPDP (Международная программа развития птицеводства, учрежденная USAPEEC). У каждой из сторон было по 50%.

Прошло 11 лет?

Да, за это время птицефабрика увеличила производство мяса бройлеров с 3000 тонн до

32 000 тонн в год. Сегодня «Элинар-Бройлер» – это интегрированный птицеводческий комплекс, состоящий из трех птицефабрик и собственного родительского стада.

У вас два кресса – «Кобб» и «Росс». Есть предпочтения?

Мы решили не делать ставку на один кресс. Не хотим зависеть от одного поставщика. Делаем анализ – видим все плюсы и минусы обоих крессов.

Вы выкупили акции у американцев?

Возврат первоначально вложенных в проект инвестиций UIPDP был произведен в полном объеме. После выкупа акций мы приобрели полный управленческий контроль, но в совете директоров «Элинар-Бройлер» продолжают работать представители наших американских коллег.

На «Элинаре» работают иностранцы?

Европейцы и американцы работают у нас консультантами. Это тоже позволяет привлечь мировой опыт, а не вариться в собственном соку.

Вы постоянно учитесь.

Вся Россия сегодня энергично переучивается и хорошо учится. Учимся и мы – улучшаем конверсию корма, увеличиваем приросты, вводим новейшие технологии, чтобы уверенно производить качественное мясо птицы!

Вы участник Международного птицеводческого совета?

Да. International Poultry Council – эта птицеводческая организация, как глобальная, создавалась лет 30. Мировые лидеры птицеводства собирались на свои съезды. Но поскольку все они были конкурентами, то постоянно спорили и ругались.

Говорят, вы их объединили?

Я просто им рассказал, как раньше в наших деревнях все мужики ходили драться или за что-то, или против кого-то. Это их сплочивало

и объединяло. И предложил придумать, против кого надо дружить!

И что сказали лидеры мирового птицеводства?

Они долго вникали в перевод фразы «против кого надо дружить» и решили объединиться против гриппа птиц и других недругов птицеводства. Так был создан Международный птицеводческий совет во главе с Джимом Самнером, а «Элинар» стал его постоянным членом.

Что вам дает участие в Совете?

Кругозор – анализируя развитие птицеводства в разных странах, видишь свои и чужие ошибки, выбираешь правильный путь развития. Знакомства – можно неформально общаться с коллегами из многих стран. Это всегда интересно и полезно. **См. далее ПТИЦЕГРАД стр. 4–7.**

Вы строите multifunctional промышленный округ «КОТОВО»?

Да, по решению правительства Московской области мы строим на 500 гектарах своей земли не только инженерную инфраструктуру для размещения сотни промышленных предприятий, но и поселок городского типа для 16 000 человек. В поселке будут школа, детские сады, торговые центры, спортивные комплексы, стадион, церковь, пруд.

Игорь Евгеньевич, а откуда вы родом?

Родился в Твери. До 17 лет прожил в Казахстане. Учился в Питере. Живу и работаю в Подмоскovie.

Птицефабрика для вас – это хобби?

Всё, чем я занимаюсь в жизни, – это мое хобби.

Что вы желаете? Есть какая-нибудь мечта?

Всё, что мне хочется иметь, – я стараюсь достичь.

Что достигается – тем я и доволен.



МЕЖДУНАРОДНЫЙ
ФОРУМ
ПТИЦЕВодов



ПРЕДСТАВИТЕЛЬ РОССИИ
В МЕЖДУНАРОДНОМ ПТИЦЕВОДЧЕСКОМ СОВЕТЕ
INTERNATIONAL POULTRY COUNCIL

ПРЕДСТАВИТЕЛЬ РОССИИ
В МЕЖДУНАРОДНОМ ПТИЦЕВОДЧЕСКОМ СОВЕТЕ
INTERNATIONAL POULTRY COUNCIL



INTERNATIONAL
POULTRY
FORUM



Международный птицеводческий совет Москва Пекин Рим Париж



International Poultry Council Мадрид Сидней Сантьяго



МЕЖДУНАРОДНЫЙ ПТИЦЕВОДЧЕСКИЙ СОВЕТ



Международный птицеводческий совет (IPC)

Глобальная мировая организация,
объединившая около 95% птицеводов мира

Цель

Международный птицеводческий совет (IPC) создан, чтобы собрать вместе лидеров птицеводческой индустрии всего мира для решения вопросов торговли, науки и улучшения отношений между странами.

Миссия и цели

Международный птицеводческий совет (IPC) разрабатывает и осуществляет политику в международных организациях, влияющих на мировое птицеводство, содействует пониманию и доверию среди птицеводов в мире.

Признание

Международный птицеводческий совет (IPC) признан международными организациями:

- ФАО ООН (Продовольственная и сельскохозяйственная организация)
- МЭБ (Всемирная организация охраны здоровья животных)
- Codex ООН (Кодекс охраны здоровья и экономических интересов потребителей)

Участники

Международный птицеводческий совет (IPC) является глобальной организацией, объединяющей ведущие страны – производители домашней птицы во всем мире.

Участие

Международный птицеводческий совет (IPC) на заседаниях предоставляет Вам возможность встретиться с лидерами мирового птицеводства и оказывать влияние на политику в мире.

Отдельные компании могут присоединиться в качестве ассоциированного, не участвующего в голосовании члена. Участники заседаний говорят, что уже в первый год видят потенциальные выгоды от участия.

Заседания проводятся на английском языке.

Адрес:

International Poultry Council 184, Rue de Vaugirard, F-75015, Paris, France

Вступайте в МЕЖДУНАРОДНЫЙ ПТИЦЕВОДЧЕСКИЙ СОВЕТ

МЕЖДУНАРОДНЫЙ ФОРУМ ПТИЦЕВОДОВ



**INTERNATIONAL
POULTRY
FORUM**

МЕЖДУНАРОДНЫЙ ФОРУМ ПТИЦЕВОДОВ

Представитель Российской Федерации
в Международном птицеводческом совете (IPC)

С 1994 года проводятся МЕЖДУНАРОДНЫЕ ФОРУМЫ ПТИЦЕВОДОВ,
объединившие более 1000 руководителей птицеводства России и мира

Цель

Образование птицеводов:

- обучение кадров высшего и среднего звена
- организация и стажировка за рубежом

МЕЖДУНАРОДНЫЕ ФОРУМЫ ПТИЦЕВОДОВ

Бройлер
Птицефабрика
БАЙКАЛ
СОЧИ
Яйцо

февраль
май
июль
сентябрь
октябрь

Мероприятия при поддержке МЕЖДУНАРОДНОГО ФОРУМА ПТИЦЕВОДОВ

Выставка ЗЕРНО-КОМБИКОРМА-ВЕТЕРИНАРИЯ
Ветеринарный конгресс по птицеводству
Выставка VIV РОССИЯ, КУРИНЫЙ КОРОЛЬ
Выставка ЗОЛОТАЯ ОСЕНЬ
Выставка АГРОПРОДМАШ
Семинары ВНИТИП

февраль
апрель
май
октябрь
октябрь
январь-декабрь

Адрес:

МЕЖДУНАРОДНЫЙ ФОРУМ ПТИЦЕВОДОВ

109428, Москва, Рязанский проспект, д. 8А

Тел.: (495) 730-4830, 730-4730

E-mail: ipforum@list.ru



Участвуйте в МЕЖДУНАРОДНЫХ ФОРУМАХ ПТИЦЕВОДОВ

Россия имеет перспективы стать крупным игроком на международном продовольственном рынке

Об этом заявил президент Дмитрий Медведев на заседании президиума Госсовета РФ

Дмитрий Медведев подчеркнул, что в результате экономического спада 1990-х годов Россия превратилась в крупнейшего в мире импортера мяса. «Эту ситуацию нужно менять. Даже при понимании того, что это наши отношения с нашими крупными торговыми партнерами, **мы должны обеспечить себя мясом в такой пропорции, которая достаточна для сохранения нашей продовольственной независимости**, – заявил президент. – Конечно, для нас приоритет – внутреннее потребление, именно на это мы должны ориентироваться. Поэтому необходимо организовать долгосрочное прогнозирование потребления мяса с учетом выполнения доктрины продовольственной безопасности».

«Сейчас прогнозируется очень существенный рост потребления мяса в мире, в основном птицы и свинины. Российское мясо уже регулярно поставляется в такие страны, как Китай и Вьетнам. По итогам 2009 года, насколько я понимаю, это порядка **10 000 тонн**. Пока это небольшие объемы, но с чего-то начинать надо. Для России открываются в этом случае перспективы стать солидным игроком на международном продовольственном рынке», – сказал глава государства.

Президент напомнил, что в 2006 году в рамках национального проекта развития АПК были предприняты системные меры для поддержки животноводства, благодаря которым **в России существенно выросло производство мяса: свинины – на 40%, птицы – на 76%, превысив показатели 1990 года**. В целом рост производства мясной продукции в период с 2005 по 2009 годы вырос на 29%.



«Несколько хуже ситуация с производством говядины, объемы которого удалось лишь стабилизировать, да и то не везде. Здесь еще не создана четкая система стимулов, которая активизировала бы производство молока и мяса. Кое-что тоже удалось сделать. Тем не менее ситуация непростая еще. Производство говядины в большинстве регионов пока просто убыточно. Годовое потребление на душу населения снизилось с 31 килограмма (в 1990 году так было) до 16 килограммов, из них только 12 произведено в нашей стране. Вот мы сюда летели, разговаривали как раз. Это все-таки тоже цифры умеренно лукавые. **Мы понимаем, что такое 31 килограмм в 1990 году, это не та говядина – это кости**», – заключил глава государства.

«Наиболее быстрыми темпами отрасль развивается в тех субъектах Федерации, где были разработаны специальные программы и созданы интегрированные структуры по производству мяса. У нас есть в этом смысле свои передовики: это и упомянутая, естественно, Белгородская область, Воронежская область, Ростовская, Алтайский край, Республика Татарстан, поэтому вот на них и нужно равняться», – сказал президент.

Глава Минсельхоза Елена Скрынник сообщила: «Мы идем в ногу со временем и технологическим процессом. К 2020 году объем экспорта может составить, по нашим расчетам, до 400 000 тонн мяса птицы и до 200 000 тонн свинины. Это \$1,5–2 миллиарда в год».



Источник: ИА «REGNUM Новости»

«Пента Агрогруп» намерена привлечь 8 млрд рублей в ходе IPO

Российская пищевая компания «Пента Агрогруп», подконтрольная крупному производителю крепкого алкоголя «Синергия», планирует привлечь 8 млрд руб. (около \$266 млн) путем продажи своих акций по открытой подписке. «Пента Агрогруп» планирует продать 8 млн акций доэмиссии по цене 100 руб. за штуку. Другие параметры сделки компания не озвучила.



Ранее источники на финансовом рынке сообщали, что «Синергия» оценивает свои непрофильные активы, выделенные в «Пента Агрогруп», в \$200 млн и хочет продать 50% компании за \$100 млн.

В «Пента Агрогруп» входят четыре птицефабрики в Поволжье, два молочных предприятия и завод по переработке морепродуктов на Дальнем Востоке. Показатели агробизнеса консолидируются в общей отчетности «Синергии» и не раскрываются.

В начале октября материнская компания «Синергия» провела вторичное размещение своих акций на российских биржах, получив \$104,4 млн.

«Синергия» объединяет семь ликероводочных заводов, где выпускает напитки под марками «Белуга», «Русский лед», «Мягков», «Беленькая», «Силы природы», «Белое Озеро». Консолидированная выручка Синергии в первом полугодии 2010 года – 8,8 млрд руб., чистая прибыль – 796 млн руб. Основные акционеры компании – Александр Мечетин и сенатор Валентин Завадников.

Источник: Мария Плис, Reuters



«Птицефабрика Михайловская» основана в 1967 году, занимается производством и реализацией мяса и яйца птицы. Фабрика имеет два 100%-ных дочерних ОАО, занимающихся производством племенного яйца, – «Племенной птицеводческий завод «Царевщинский-2» (с. Царевщина Балтайского района) и «Племрепродуктор I порядка «Зоринский» (Саратовский район).



«БЭЗРК-Белгранкорм» намерен экспортировать курятину в Европу

Александр Орлов хочет поставлять продукцию нового предприятия на экспорт



Агрохолдинг «БЭЗРК-Белгранкорм» Александра Орлова намерен к середине следующего года запустить новое предприятие по убою и первичной переработке птицы мощностью 12 000 голов в час. Объем вложений с учетом кредитов составит свыше 1 млрд руб. После запуска проекта «Белгранкорм» закроет одну из своих старых боен, а с новой планирует поставлять продукцию на экспорт. По оценке аналитиков, реализация таких планов во многом будет зависеть от действий государства по регулированию рынка мяса птицы.



Александр Орлов

Пресс-секретарь «БЭЗРК-Белгранкорма» Владимир Саенко рассказал о намерении холдинга построить новое предприятие по убою и первичной переработке птицы мощностью 12 000 голов в час в Ракитянском районе Белгородской области. Потенциал бойни по объему производства составит свыше 150 000 тонн мяса птицы в год. Объем инвестиций декларируется на уровне свыше 1 млрд руб. Господин Саенко уточнил, что агрохолдинг вложит в проект 20% собственных средств, а 80% суммы придется на заемные ресурсы. Осуществлять финансирование, по его словам, будет Центрально-Черноземный банк Сбербанка РФ (ЦЧБ СБ). Владимир Саенко заявил также, что приступить к строительству «БЭЗРК-Белгранкорма» планирует в конце 2010 года, а запустить предприятие – летом 2011-го. Он отметил, что оборудование для

предприятия на сумму €18,3 млн поставит голландско-исландская группа компаний Marel, о чем председатель совета директоров и основной владелец «БЭЗРК-Белгранкорма» Александр Орлов подписал меморандум с председателем совета директоров Marel Тео Хуном. «К проектированию бойни мы привлечем немецкую компанию – тендер состоится в ближайшее время, но осуществлять строительство будут российские подрядные организации», – добавил господин Саенко.

«Мы считаем, что отечественные птицеводы уже в ближайшее время полностью закроют потребности внутреннего рынка. Поэтому «БЭЗРК-Белгранкорм» намерен начать экспортировать курятину в Европу. Для реализации таких планов и строится новый комплекс по убою», – пояснил Владимир Саенко, добавив, что в 2010 году агрохолдинг планирует произвести 150 000 тонн, а в 2011-м – выйти на объем в 230 000 тонн мяса птицы в год. «Производить экспортную продукцию «Белгранкорм» может и на своих действующих убойных предприятиях, но Александр Орлов решил, что лучше все-таки построить новое», – подчеркнул господин Саенко. Впрочем, сказать, какой объем продукции «Белгранкорм» планирует поставлять на экспорт, он пока затруднился: «По данному направлению постоянно ведется работа. На производственные площадки «БЭЗРК-Белгранкорма» уже приезжали еврокомиссары. Продукция агрохолдинга была сертифицирована по ISO-22000-2007».

Отметим, что в настоящий момент у «Белгранкорма» четыре действующие птицеводческие бойни – три на Белгородчине общей мощностью 15 000 голов в час и одна в Новгородской области мощностью 6000 голов в час с потенциалом расширения до 6500 голов в час.

Источник: «Коммерсантъ»

Революция в птицеводстве

В Крестецком районе Новгородской области торжественно открыли цех по выращиванию бройлеров ООО «Белгранкорм – Великий Новгород»

Открытие нового цеха по выращиванию бройлеров ООО «Белгранкорм – Великий Новгород» началось с его осмотра. Губернатору Сергею Митину, заместителю министра сельского хозяйства РФ Александру Беляеву, генеральному директору Российского птицеводческого союза Галине Бобылевой, заместителю полномочного представителя президента РФ в СЗФО Евгению Лукьянову, депутату Госдумы Андрею Кнорру показали один из шести корпусов цеха. Он впечатлил не только своими размерами: в длину 120 метров и в ширину – 17, но и технологией, которая здесь применяется.

– Меня трудно чем-либо удивить, я на сотнях птицефабрик побывала, но то, что нам здесь показали, это фантастика, – говорит Галина Бобылева. – Молодцы новгородцы! Всю Россию этим производством удивили.

В чем уникальность новых технологий? Как пояснил председатель совета директоров агрохолдинга «БЭЗРК-Белгранкорм» Александр Орлов, на действующих птицефабриках в России и других странах бройлеров получают из яиц в инкубаторах, в так называемых выводных шкафах. Затем суточную птицу перевозят в цеха по ее выращиванию. В цехе, который пущен на Новгородчине, получение бройлеров из яиц и их выращивание совмещено.



Фото Владимира Малыгина

После 18-дневной инкубации яиц их помещают в тары в этих шести корпусах. В каждом из них – шесть ярусов. В одном корпусе одновременно размещается около 266 000 яиц. В помещении созданы идеальные климатические условия, и в течение трех дней из яиц вылупляются птенчики. Едва появившись на свет, они начинают двигаться на сухой подстилке из опилок, а спустя какое-то время тянутся к корму и поилкам.

– Обслуживать шесть корпусов этого цеха будут 18 птицеводов. По нашим расчетам, бройлеры до веса 2,2–2,5 кг будут выращиваться за 35–36 дней, что значительно меньше, чем при обычном выращивании.

Губернатор Сергей Минин отметил, что уже в 2011 году благодаря новому производству птицекомплекс даст 70 000 тонн курятины, и вручил коллективу ООО «Белгранкорм – Великий Новгород» Почетную грамоту Совета Федерации за большой вклад в социально-экономическое развитие Новгородской области. Александру Орлову и генеральному директору ООО «Белгранкорм-холдинг» Евгению Ноздрину Сергей Митин вручил Благодарности губернатора области, а генеральному директору ООО «Белгранкорм – Великий Новгород» Сергею Разаеву и его заместителю Алексею Некрутову – Благодарственные письма губернатора области.

– Мы в министерстве отмечаем большую динамику, которая достигнута за последние годы в развитии агропромышленного комплекса Новгородской области, – сказал Александр Беляев. – Ни в одном другом регионе Российской Федерации не был сделан такой большой рывок в подъеме животноводства, как у вас. А пуск этого цеха – революция в птицеводстве. Здесь вся Россия должна учиться и брать на вооружение ваш опыт.

Источник: газета «Новгородские ведомости»



Импортной птице закроют границы?

Премьер-министр РФ Владимир Путин считает, что с 2011 года Россия фактически сможет отказаться от импорта мяса птицы

Представители крупных птицеводческих хозяйств заявление главы правительства восприняли с энтузиазмом и уже готовят обращение с просьбой запретить импорт. Однако эксперты продовольственного рынка не советуют резко отказываться от зарубежного мяса.

«Я думаю, что в следующем и в последующие годы мы фактически сможем обходиться без импорта, тем более что частенько у наших санитарных врачей вызывает сомнение то, как производится, транспортируется и сохраняется эта продукция», — заявил накануне Владимир Путин на встрече с лидером ЛДПР Владимиром Жириновским. Премьер напомнил, что за последние несколько лет производство куриного мяса в РФ выросло более чем на 70%, а свинины — на 39%, подчеркнув, что это очень существенный рост для любой экономики.

Как сообщил «Интерфаксу» первый заместитель председателя Комитета Совета Федерации по аграрно-продовольственной политике и рыбохозяйственному комплексу Сергей Лисовский, ряд крупных производителей мяса птицы уже готовят открытое письмо премьеру, в котором будут настаивать на прекращении импорта этой продукции в страну.

«Речь идет о наших ведущих произ-



водителях, которые при сохранении импорта будут вынуждены останавливать собственное производство», — заявил он, уточнив, что это компании, на долю которых приходится до 70% производства мяса птицы в России.

По словам С. Лисовского, «в Россию уже было ввезено 30 000 тонн американской курятины, и цены у отечественных производителей сразу рухнули на 5%». «Сейчас идет еще 100 000 тонн этого мяса, представляете, что будет с ценами?» — поинтересовался он.

Уже сейчас в России перепроизводство мяса птицы превышает 3 млн тонн и его достаточно для удовлетворения потребностей страны, отмечает С. Лисовский. «Но чиновники говорят о емкости рынка в 3,5 млн тонн для того, чтобы «зарезервировать» импортную квоту», — считает он.



Сергей Лисовский

Впрочем, эксперты продовольственного рынка с полным запретом на поставки импортного мяса птицы в Россию спешить не советуют.

Так, генеральный директор Института аграрного маркетинга (ИАМ) Елена Тюрина полагает, что «квоту на ввоз мяса птицы надо сокращать, но необходимо учитывать и то, что импортная продукция относится к более дешевому сегменту, а это позволяет покупать мясо малообеспеченным слоям населения».

«Полностью отказавшись от импорта, мы, конечно, поддержим отечественных производителей, но это может привести к росту цен на колбасные изделия и полуфабрикаты», — заявила она, напомнив, что с 1 января 2011 года вводится норма, в соответствии с которой запрещается использовать замороженную курятину в переработке. А это в основном импортное мясо, добавила эксперт. По оценке Е. Тюриной,



Елена Тюрина

размер квоты не должен превышать 500 000 тонн.

В свою очередь генеральный директор Института конъюнктуры аграрного рынка (ИКАР) Дмитрий Рылько считает, что России необходимо активнее встраиваться в международное разделение труда, в ассортиментную торговлю. «Без импорта обойтись будет сложно, поскольку у нас на рынке есть структурная проблема — россияне предпочитают темное мясо, которое в большей части импортируется, и не очень любят белое», — заявил он.

Поэтому, добавил глава ИКАР, надо по опыту многих стран «продолжать в необходимом количестве импорт куриных ножек и выводить на экспорт грудок». При этом Д. Рылько сослался на опыт ЕС, который «и импортирует, и экспортирует курятину».

Источник: FINMARKET.RU



Дмитрий Рылько

Зубков и Скрынник поспорили об остатках зерна

Первый вице-премьер РФ Виктор Зубков и глава Минсельхоза РФ Елена Скрынник на сельскохозяйственной выставке «Золотая осень — 2010» не сошлись в оценке размере переходящего остатка зерна.

В пятницу выставку посетил премьер-министр Владимир Путин, и Скрынник с Зубковым давали ему пояснения у аналитического портала Минсельхоза.

Глава правительства попросил озвучить цифры переходящих остатков зерна вместе с резервом в 2010 году.

«С начала года — 26,3 миллиона», — доложила Скрынник.

С этой оценкой не согласился Зубков, заявив, что «это надо еще смотреть».

«Статистика дает 21,4 [миллиона тонн], — подчеркнул первый вице-премьер.

Тем не менее глава Минсельхоза настаивала на своей точке зрения.

«Да нет, Владимир Владимирович, ну я извиняюсь, у нас всегда спор», — сказала министр и рассмеялась.

Источник: РИА «Новости»





Новая птицефабрика в Курской области



В Курской области строится птицефабрика производственной мощностью 100 000 тонн в год. Инвестором является ЗАО «Белая птица» из Белгородской области, проектная стоимость – около 10 млрд руб. «Белая птица» стала одним из крупнейших инвесторов в Курской области за последние несколько лет.

Игорь Барщук, директор ЗАО «Белая птица», сообщает, что комплексы расположены в Касторенском и Горшеченском районе Курской области. Строительство птицефабрики будет осуществляться в два этапа. Сначала в эксплуатацию будут введены семь площадок для откорма, инкубатор и комбинат по переработке мяса птицы. Затем будет осуществлено строительство репродукторов и комбикормового завода.



Игорь Барщук

Также он сообщает, что финансовые средства уже направлены на покупку технологического оборудования, а также начато строительство площадок по откорму бройлеров. Насколько велико будет участие банка

в финансировании данного проекта, директор не указал. Поэтому специалисты предположили классическую схему финансирования.

Источник: agromolstroy.ru

Справка

Ранее холдинг ЗАО «Белая птица» носил название «Кочетковъ». В его состав входят зерновая компания, обладающая площадью сельхозугодий около 30 000 га, репродукторы на 59 млн яиц в год, комбикормовый завод производственной мощностью 240 000 тонн, инкубатор на 69 млн цыплят, комплекс по убою мощностью 10 500 голов в час и переработке мощностью 130 000 тонн, восемь птицекомплексов общей производственной мощностью 100 000 тонн живого веса и торговый дом, который в год реализуется более 84 000 тонн продукции птицеводства. В 2009 году прибыль компании составила 5,22 млрд руб., в 2010-м ожидается ее рост до 5,64 млрд руб. Всего доля холдинга в производстве мяса птицы в Белгородской области составляет около 20%.

Инкубаторий «Авиаген»

Губернатор Тульской области Вячеслав Дудка принял участие в открытии инкубатория родительских пар бройлеров компании «Авиаген» в Ясногорском районе.

Выступая перед собравшимися, губернатор Вячеслав Дудка отметил, что открытие инкубатория – значимое событие не только для Тульской области, но и для всей Российской Федерации.

«Сегодня мы открываем современный и крупнейший в России инкубаторий с объемом поголовья бройлеров 32 млн штук цыплят в год», – сказал глава региона. – Открытие этого производства позволит обеспечить 60% потребности рынка России в родительском поголовье бройлеров».

Стоимость инвестиционного проекта составила 400 млн руб. В дальнейших планах компании возведение новых площадок для содержания племенных бройлеров. Ввод в эксплуатацию предприятия, модернизация производства – это дальнейший рост мясного птицеводства на территории Тульской области, создание конкурентоспособной экономики.

Губернатор В.Д. Дудка выразил благодарность руководству

компании «Авиаген» за принятие решения по созданию инновационного современного предприятия на тульской земле и пообещал в дальнейшем оказывать поддержку в реализации проекта.

Президент компании Aviagen Брайан Уиттл выразил слова благодарности губернатору Тульской области, местным властям, всем участникам проекта за помощь и поддержку в его осуществлении.

По словам Брайана Уиттла, в будущем компанией планируется проводить дальнейшие инвестиции в создание инфраструктуры прародительских ферм, которые будут производить яйцо для инкубатория.

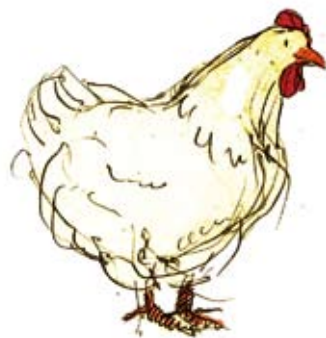
На открытии также выступили генеральный директор ООО «Авиаген» В.В. Стародубцев, главный эксперт Российского птицеводческого союза Л.С. Карпенко.

Губернатор В.Д. Дудка и почетные гости осмотрели помещения инкубатория, где ознакомились с производственными процессами выведения цыплят и контролем качества яиц в инкубаторе.

Фото Е.М. Латышева («Тульские известия»)



Евросоюзу подрезают крылья



Курятина может попасть под антидемпинговое расследование

В распоряжении «РБК daily» оказалось письмо зампреда Комитета Совета Федерации по аграрно-продовольственной политике Сергея Лисовского, отправленное Виктору Зубкову. Из документа следует, что отечественные птицеводы, неуклонно наращивающие производство, не могут конкурировать с импортной продукцией. Европейское мясо благодаря протекционистским мерам оказывается более конкурентоспособным на нашем рынке, жалуются г-н Лисовский.

В настоящий момент в странах Евросоюза применяется механизм компенсаций, которые выплачиваются европейским производителям мяса птицы из расчета €32,5 за 100 кг экспортированного мяса птицы. Эти субсидии распространяются на девять позиций, в том числе шесть видов живой птицы и три позиции целых тушек курицы.

Г-н Лисовский предлагает разобраться в этой ситуации и принять минимальные защитные меры – ввести дополнительную пошлину в сумме, равной экспортной субсидии. «Это общемировая практика: если какая-либо страна вводит экспортные субсидии, то

первое, что делает страна, куда идет субсидированный импорт, – поднимает пошлину на размер субсидии», – объясняет сенатор. Помимо этого страна-импортер вправе ограничивать свой рынок для страны-поставщика.

Ранее с аналогичным предложением г-н Лисовский обращался в Минпромторг, но ведомство посчитало это нецелесообразным. В ответном письме министерство отказало сенатору, указав на отсутствие специального органа для проведения антидемпинговых расследований. Ответа от Виктора Зубкова г-н Лисовский еще не получал.

Согласно постановлению правительства, объем квоты на поставки импортного мяса птицы в 2010 году составляет 780 000 тонн, причем на Евросоюз приходится лишь 144 300 тонн из них. Объем квоты на 2011 год – 600 000 тонн (111 000 тонн), в 2012 году – 550 000 тонн (101 750 тонн).

До начала 2010 года Евросоюз являлся вторым поставщиком мяса птицы после США. Но после ограничения оборота и продажи мяса, обработанного хлором, и фактического запрета поставок курятины из США, а также изменения



Виктор Зубков



Сергей Лисовский

курса евро Европа стала лидером по поставкам мяса птицы в Россию. Согласно данным таможенной статистики, в первом полугодии 2010 года импорт мяса птицы в Россию снизился на 70%, до 101 600 тонн, но поставки из стран Евросоюза за тот же период выросли на 27%, до 61 400 тонн.

По данным Росптицесоюза, за 2010 год прирост составит около 300 000 тонн, а общий объем производства достигнет 2,9 млн тонн. Внутреннее потребление мяса птицы отраслевой союз оценивает в 3,45 млн тонн.



Сергей Юшин

Руководитель исполнительного комитета Национальной мясной ассоциации Сергей Юшин в целом поддерживает введение компенсационной пошлины в случае, когда другие страны применяют субсидирование экспорта. «В то же время, если правительство поддержит этот механизм, надо быть готовым к тому, что в случае субсидирования нашего экспорта против российского мяса могут применяться такие же меры», – отмечает эксперт.

Источник: РБК



В Тамбовской области появится новый птицекомплекс

Губернатор Тамбовской области Олег Бетин и гендиректор управляющей компании «Приосколье» Геннадий Бобрицкий провели в райцентре Инжавино совещание по вопросу реконструкции местной птицефабрики. Стоимость инвестиционного проекта – 8,5 млрд руб., завершить его планируется в течение года. Проектная мощность птицефабрики – 90 000 тонн мяса птицы в живом весе в год.

По словам Олега Бетина, сегодня в области всего вместе с подворьем производится около 100 000 тонн мяса птицы, поэтому реализация проекта фактически означает удвоение объемов в масштабах региона. Губернатор подчеркнул, что проект поддержан государством: за счет бюджета будут построены подъездные пути

к птичникам, обеспечено энерго- и газоснабжение. Геннадий Бобрицкий отметил, что у компании уже есть опыт строительства подобных объектов.

Птицекомплекс будет предприятием замкнутого цикла. В его состав войдут шесть птичников на 8 млн посадочных мест. Самый крупный из них будет построен в райцентре на месте бывшей птицефабрики, а пять – в близлежащих селах. Кроме того, планируется запустить убойное и комбикормовое производства, элеватор, предприятие по переработке помета, склады-холодильники. В проект заложено возведение по голландской технологии очистных сооружений, соответствующих самым высоким экологическим стандартам.

Источник: ИА REGNUM



Геннадий Бобрицкий



Олег Бетин



Cargill угнездится под Тулой



Справка

Cargill — один из крупнейших агротрейдеров и поставщиков продуктов питания в мире. По данным компании, Cargill Beef занимает 2-е место по производству говядины в Северной Америке. Ежегодно выращивает около 8 млн голов скота и производит более 7,7 млрд фунтов (около 3,49 млрд тонн) брикетированной говядины и субпродуктов. Cargill Pork располагает двумя свиногомplexами в США. Объемы производства не раскрываются. По данным Reuters, доля Cargill на рынке говядины в США — 22%, свинины — 9%. Данные по доле компании на рынке мяса птицы и объемам производства Cargill не публикует.

Cargill, один из крупнейших агротрейдеров в мире, начинает в России мясной бизнес. Компания построит в Тульской области завод по производству куриных полуфабрикатов. Крупнейшим покупателем станет «Макдоналдс».

Cargill вложит в строительство завода по переработке мяса птицы в городе Ефремове Тульской области около \$30 млн. Мощность производства — 18 000 тонн готовой продукции в год. К концу 2011 года новый завод будет введен в эксплуатацию. Собственную птицефабрику Cargill строить не планирует.

Завод Cargill будет третьим в России по проектной мощности после «Золотого петушка» и «Коннора», говорит вице-президент Международной программы развития птицеводства Альберт Давлеев. По его оценке, он позволит практически полностью удовлетворить потребность



Альберт Давлеев

сетей питания в мясе птицы. Российский завод войдет в структуру индустриального комплекса в Тульской области, включающего производство растительных масел, глюкозно-паточной продукции, солода и кормов для животных.

Предполагается, что основным покупателем продукции нового завода станет «Макдоналдс», рассказал представитель Cargill. Строительство связано с решением «Макдоналдса» продолжать расширение базы местных поставщиков. До сих пор компания поставляла основную часть куриных продуктов для «Макдоналдса» в России со своего завода во французском Орлеане.

«Макдоналдс» ведет работу по расширению базы российских поставщиков, подтвердила представитель компании Светлана Полякова.

По ее словам, сейчас 80% продукции, необходимой для деятельности компании «Макдоналдс», поставляют 130 российских производителей.

Куриные полуфабрикаты «Макдоналдс» получает с завода компании «Конкордия» в Калининграде и с завода Cargill из Франции. По словам Поляковой, в 2009 году компания закупила примерно 9000 тонн полуфабрикатов, но 2010-м объем закупок увеличился, так как «Макдоналдс» открыл около 40 новых ресторанов (сейчас в России их почти 250).

Источник: vedomosti.ru



Группа «Черкизово» за \$5,2 млн покупает 100% акций ООО «Птицефабрика «Заречная» в Пензенской области

ООО «Птицефабрика «Заречная» состоит из 41 птичника, рассчитанного на содержание 1,6 млн голов бройлеров. Планируется, что производство будет запущено в IV квартале 2011 года, а к моменту выхода на пиковую мощность его производство составит 22 500 тонн птицы в год в живом весе.

Пензенский блок птицеводства компании включает в себя строительство современного убойного цеха на 8000 голов в час в дополнение к уже существующему цеху на 6000 голов в час, а также инкубатория на 105 млн яиц в год, комбикормового завода мощностью порядка 300 000 тонн комбикормов в год и птичников, возводимых на действующих и новых площадках Васильевской птицефабрики.

Исходя из плановой мощности птицефабрики, а также прогнозных цен на курятину (около \$3,47/кг в 2012 году), дополнительная выручка «Черкизово» составит порядка \$78 млн, что при чистой рентабельности птицеводческого бизнеса в 16% соответствует дополнительной чистой прибыли в \$12,5 млн (около 6,2% прогнозной чистой прибыли компании за 2012 год).

Источник: Mergers.ru

Общая стоимость сделки по приобретению ООО Птицефабрика «Заречная» составила 160 млн рублей (приблизительно \$5,2 млн). В реализацию проекта по восстановлению площадки планируется инвестировать около 560 млн руб. (приблизительно \$18 млн).

Сергей Михайлов, генеральный директор Группы «Черкизово», отметил: «В связи с тем, что наша страна остается крупным импортером мяса, правительство России поставило цель достичь самообеспеченности по мясу птицы к 2014 году. Группа «Черкизово» полностью поддерживает государство и стремится внести свой вклад в реализацию программы импортозамещения, действуя в долгосрочной перспективе развития на 3–5 лет».

Источник: ОАО «Группа Черкизово»



Сергей Михайлов



Россия – путешествие куриных лапок

Вот и «первые ласточки», точнее лапки, в отечественном экспорте курятины. По данным ИКАР, в 2008 году экспорт куриных лапок осуществлял исключительно белгородский холдинг «Приосколье» – за весь год им было вывезено почти 300 тонн для потребителей Вьетнама. Однако уже в 2009 году «Приосколье» потеснила Группа «Черкизово», экспортировавшая свыше 1500 тонн лапок, в то время как «Приосколье» – около 1400 тонн.

Кроме того, на экспортный рынок вышли такие компании, как «Белая птица» и «Белгранкорм», «Челны-Бройлер», «Лиско-Бройлер» и другие. В целом суммарный экспорт вырос в 13 раз, составив почти 4000 тонн, а географию продаж расширил Гонконг. В 2010-м экспорт куриных лапок дважды превысил показатель прошлого года, а к списку экспортеров добавились такие крупные отечественные производители, как «Продо», «Моссельпром» и «Оптифуд».



Теоретически Россия могла бы поставлять на мировой рынок до 100 000 тонн куриных лапок. Реально, с учетом многих факторов, – 25 000 тонн. Так что резервы еще есть.

Источник: ИКАР

Справка

Куриные лапки традиционно пользуются спросом в странах Юго-Восточной Азии. Крупнейшим импортером куриных лапок является Китай. Куриные лапки считаются там деликатесом и используются в различных национальных блюдах, в том числе для супа, студня, жаркого и просто как закуска. Раньше Китай закупал куриные лапки в США. Из-за американского эмбарго на ввоз китайской курятины и ответного запрета Китая на импорт курятины из США у России появился шанс занять эту нишу.

Импорт лапок из США в Китай в 2008 году составил 421 000 тонн, а в стоимостном выражении – \$280 млн. Китайцы также покупают за океаном куриные крылышки и темное мясо с куриных ножек. Всего Китай приобрел в США в 2008 году 745 000 тон курятины на \$676 млн, сообщает Reuters.

Кур вернули в морозильные камеры

Кампания по запрету обращения на российском рынке замороженного мяса птицы, инициированная Роспотребнадзором, ЗАПРЕЩЕНА. С 2011 года новая версия санитарных норм запретит лишь выдавать замороженную птицу за охлажденную – запрета на импорт для целей переработки, которого опасались переработчики, не предусмотрено. Инициативы главного санитарного врача Геннадия Онищенко ставили под угрозу переговоры России по присоединению к ВТО.

Участникам рынка мяса птицы удалось добиться успеха в смягчении запрета Роспотребнадзора на производство полуфабрикатов из замороженного сырья.

Напомним, Геннадий Онищенко анонсировал введение запрета на обращение на российском рынке замороженной птицы в целом – как в переработке, так и в рознице. Участники рынка выражают сдержанное удовлетворение победой.

Однако в противостоянии Роспотребнадзора и производителей птицы осталось неснятое противоречие между документом Роспотребнадзора и соглашениями Таможенного союза о запрете на переработку «заморозки» на территории стран – участниц союза для производства продуктов детского и диетического питания и специализированных продуктов для беременных и кормящих женщин. Это создаст конкурентное преимущество на территории РФ производителям из Белоруссии и Казахстана, где такие ограничения не действуют. «По регламенту Роспотребнадзора должна быть направлена официальная информация белорусской и казахстанской сторонам, и если они сочтут такое предложение приемлемым, могут



Геннадий Онищенко



быть внесены соответствующие поправки в документы ТС», – пояснили в комиссии.

Судя по всему, запрет снят под угрозой новых проблем со стороны ЕС на переговорах по присоединению России к ВТО. Большинство вопросов, связанных с регуляторной деятельностью Роспотребнадзора и фитосанитарного надзора в РФ, уже снято на многосторонних переговорах в сентябре – октябре 2010 года, и возобновление дискуссий в Женеве на эту тему правительству России было бы совсем некстати. Впрочем, вопрос о политике импорта продовольствия, в том числе о квотах на импорт мяса, до сих пор является темой переговоров РФ в ВТО в 2010–2011 годах.

Источник: «Коммерсант»



Группа компаний ВИК



www.vicgroup.ru

www.vetmarket.ru

www.vicah.ru

www.tdvic.ru

www.victours.ru

ЮБИЛЕЙ ГРУППЫ КОМПАНИЙ ВИК — 20 ЛЕТ ПОБЕД И УСПЕХОВ В ВЕТЕРИНАРИИ РОССИИ

Как становятся лидерами? Как создавался ВИК?

1990 год.

- Приняты принципиальные направления для будущего бизнес-проекта «Создание производства высококачественных ветеринарных препаратов».
- Издание журнала, который сможет широко представлять новинки ветеринарной фармацевтики.
- Создание коллектива высококвалифицированных ветеринарных специалистов для продвижения всего передового, что существует в мировой ветеринарной практике.

1991 год.

ВИК сразу же заявил о себе — вышел в свет первый номер журнала «Ветинформ». Сотрудники ВИК: ученые, практики, опытные ветеринарные специалисты стали организаторами научно-практических конференций, доказывали преимущества своей продукции на российских птицефабриках, в животноводческих хозяйствах страны.

Сегодня без специалистов из ВИК не проходит ни один авторитетный ветеринарный форум.

1992 год.

Малое предприятие ВИК преобразовано в Научно-производственную фирму ВИК. Известность фирмы вышла за пределы России. Компания наладила сотрудничество с мировыми лидерами фармацевтического рынка: «ЦианамидАмерикэнКомпани» (США) и «Биохеми-Сандоз» (Австрия). Вопреки установившейся практике, начальный капитал фирмы был создан не в торговле, а в маркетинговой работе!

Все заработанные средства вкладывались только в развитие главного капиталоемкого направления — создания ветеринарного фармацевтического производства.

1993 год.

Зарегистрирован первый препарат, разработанный компанией ВИК. — Гентамицин 4% и 5% раствор для инъекций. Начало производство на арендованной промышленной площадке.

1994 год.

Это особенный год в судьбе ВИК! В Казахстане объявлен тендер на закупку ветеринарных препаратов под кредит Всемирного Банка. Острая конкурентная борьба с признанными лидерами — «Лек» (Словения), «Фармахим» (Болгария) и др. Совершенно неизвестные принципы подготовки тендерной документации в международном фармацевтическом бизнесе, внешнеторговые операции — для большинства отечественных компаний и сегодня это непостижимые процессы — ВИК освоил и выполнил все требования Тендера, проводимого международным агентом Всемирного Банка — английской компанией «Сrown agency».

В этой абсолютно открытой, честной, конкурентной борьбе победу одержал препарат Гентамицин 4% раствор для инъекций, предложенный на Тендер российской фирмой ВИК! ВИК с честью выполнил все обязательства по выигранному контракту. И снова все средства были вложены в развитие! Почти десять новых препаратов были зарегистрированы в 1994–1995 году! А логотип ВИК стал аналогом «Знака качества».

Руководство компании ВИК приняло решение инвестировать значительные средства не только в развитие производственного направления, но и в организацию собственной товаропроводящей сети. Сегодня результат налицо: **современный центральный складской комплекс в Подмоскowie, 16 филиалов в экономически значимых животноводческих регионах России и Беларуси.**

Изменился профиль и в издательской деятельности компании ВИК. Сегодня — это журнал «Аграрная наука», издающийся под эгидой РАСХН. Решением ВАК Министерства образования РФ журнал включен в перечень изданий, рекомендованных для публикаций на соискание степени доктора наук по всем видам сельскохозяйственных специальностей.

В направлении торговли ветеринарными препаратами также реализован успешный проект — оптово-розничное предприятие «BETMARKET», обслуживающее потребителей, не «укладывающихся» в клиентскую базу Торгового дома ВИК.

Производство ветеринарных лекарственных средств «ВИК — здоровье животных» отвечает всем мировым фармацевтическим стандартам. Ответственную позицию в производстве предприятие подтверждает сертификатами международных стандартов:

ИСО 9001-2009

ИСО 14001-2005

ИСО 18001-2009

GMP (ИСО 144644-2009)

Территория производственного комплекса «ВИК — здоровье животных» — это флаги, развевающиеся над современными промышленными корпусами, подтверждающие **«Территория ВИК — территория здоровья!»**.

Группа компаний ВИК по праву гордится такими реализованными уникальными проектами, как ежегодный форум **ВЕТКОРМ**, собирающий ведущих сельхозпроизводителей. За двадцать лет общественное признание успехов ВИК — в почетных грамотах, в завоеванных званиях, лауреатствах, доставшихся компании по праву.

Социальная ответственность ГК ВИК — за этими словами стоят любовь, сострадание и понимание того, что помощь предприятия ВИК — и на постоянной основе, и одновременно, но всегда «адресно» необходима тем, кто так или иначе оказался в беде.

Наши поздравления и самые добрые пожелания Юбилею — ГК ВИК, предприятию, сегодня создающему славу нашему Отечеству — России!





АГРОСПРОМ

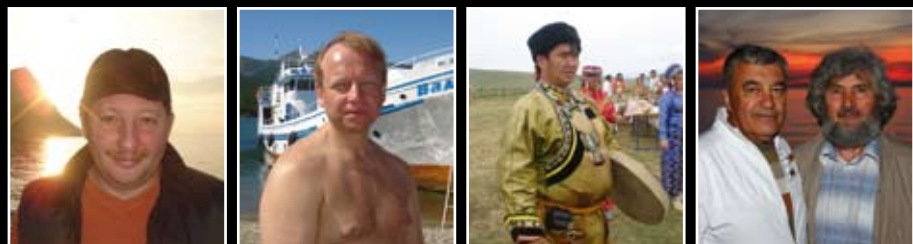
крупнейший в России поставщик
импортного инкубационного яйца
(495) 730-4828, 730-4829, 730-4830
(915) 186-4526
agrosprom@mail.ru



Ждём Ваших заявок!

Президент АГРОСПРОМ

С. Шабалев



Халяль

Приближающееся к двум миллиардам мусульманское население мира сегодня нуждается в халяль-индустрии

Ислам является второй по численности религией в мире, а также самой быстро расширяющейся религией планеты. Мусульман можно встретить в любой стране мира, и, по различным данным, их количество составляет от 1,3 до 1,8 млрд человек. И все они – потенциальные клиенты халяльной продукции.

Одной из основополагающих догм ислама является соответствие любой деятельности нормам исламского законодательства (шариата). В связи с увеличением количества мусульман в Европе за счет миграционных процессов и того, что все большее количество людей выбирает для себя ислам, там, где раньше даже и не слышали слово «халяль», появляется необходимость в развитии целой индустрии. Новообращенные мусульмане, которые еще вчера ни в чем себе не отказывали, сегодня, приняв ислам, уже не могут в соседнем гастрономе купить мясо и продукты, не соответствующие стандарту халяль.

Больницы и медицинские центры. Только врач-женщина принимает участие в процедурах лечения женщин, а мужчин лечат врачи-мужчины.

Пляжи, бассейны и спортивные залы. Мужчины и женщины должны посещать раздельные пляжи.

Кафе и рестораны и продукты питания. Хорошие халяльные кафе и рестораны посещают с большой радостью не только мусульмане, но и многие изысканные гурманы – немусульмане. Они предпочитают халяльные рестораны, потому что знают, в какой чистоте готовятся там блюда.

В России у халяль-индустрии большие перспективы. Самое главное, в России есть спрос на халяль – и он будет только расти.



«Ставропольский бройлер» запустил линию «Халяль»

«Производство продуктов халяль – достаточно сложный процесс, – отмечает директор по переработке ЗАО «Ставропольский бройлер» Светлана Кузнецова. – Вопрос стоял о соблюдении всех необходимых требований. Дело в том, что по традициям ислама убой животных совершается мусульманами, причем вручную. Во время процесса убоя обязательно читаются молитвы. Птица должна быть полностью обескровлена, при переработке не должна соприкасаться с другими продуктами, а храниться в специально отведенных зонах. Контроль соответствия продуктов нормам шариата и проведение необходимых культовых действий может осуществлять только представитель Духовного управления мусульман или Совета муфтиев России. Когда производство было только в проекте, мы решили: либо соблюдаем все необходимые требования, либо вообще не беремся за проект. Нам все удалось! Процесс производства мяса птицы халяль, базой для которого стал филиал ПК «Пятигорский», полностью отлажен и отвечает всем традициям ислама».

Все продукты халяль от «Ставропольского бройлера» выпускаются под двумя брендами – «Благояр» (охлажденная продукция) и «Ставропольские зори» (замороженная) начальными партиями по 14–15 тонн в неделю. Скоро объемы производства увеличатся в десятки раз. Продукты халяль уже отправляются во все республики Северного Кавказа.

Источник: Unipack.Ru

В столице Республики Казахстан – Астане прошла выставка Kazakhstan International Halal Expo

В выставке приняли участие российские компании – «Сафа» и «Царицыно», продукция которых пользовалась интересом казахстанских потребителей халяль из-за высокого качества. Рушан Хазрат Аббасов рассказал о современных тенденциях развития халяль-индустрии в России и пригласил к сотрудничеству в рамках проведения Второй Московской международной выставки Moscow Halal Expo 2011.

Проверка ООО «Лиско-бройлер»

Центр стандартизации и сертификации «Халяль» Совета муфтиев России провел аудит халяль производства ООО «Лиско-бройлер», в рамках которого проверялась обоснованность роста цен, отметившегося в последнее время.

Представители Центра сочли объяснение «Лиско-бройлера» – рост стоимости кормов из-за засушливого лета 2010 года – вполне оправдывающим рост цен на продукцию. В среднем продукция подорожала на 1 руб. и в настоящее время ее стоимость достигла 79–80 руб. за килограмм. Проектная мощность ООО «Лиско-бройлер» – 50 000 тонн мяса птицы в год. Срок реализации – 2015 год. Стоимость проекта оценивается в 4,5 млрд руб. Основным кредитором выступает банк ВТБ.

Источник: www.abireg.ru

Консервы халяль из мяса птицы

Троицкий консервный комбинат летом запустил линейку мясных консервов, изготовленных в соответствии со стандартами халяль. После того как производственную площадку посетили представители Духовного управления мусульман, а комбинат прошел технологический и документальный контроль, предприятие получило разрешение на изготовление халяльной консервной продукции из мяса индейки и курицы – птица в собственном соку, птица в желе, паштеты, ветчина.

ООО «Челны-Бройлер» признано лидером производства халяльной продукции в России

В «Крокус-ЭКСПО» состоялась первая Московская международная выставка халяль – Moscow Halal Expo 2010. Организатором выставки выступил Совет муфтиев России при поддержке Министерства иностранных дел и Министерства сельского хозяйства Российской Федерации.

В рамках выставки также состоялись бизнес-встречи с представителями крупных российских оптово-розничных сетей – «Азбука вкуса», «Ашан», «Перекресток».

В выставке приняли участие 62 компании из России, Палестины, ОАЭ, Индонезии, Белоруссии, представившие продукты питания, технологии, общепит, мясо- и птицепереработку.

Выставку посетило около 2000 человек. Чрезвычайный и полномочный посол Индонезии д-р Хамид Авалуддин в своем приветствии отметил: «При употреблении чего-либо в пищу истинное наслаждение можно получить не только при условии, что еда является вкусной, но и при наличии внутренней убежденности в том, что она является дозволенной, т.е. халяль».

Лидером производства халяльной продукции в России признано ООО «Челны-Бройлер», представившее 34 наименования продукции под маркой «Халяль».

В 2004 году ООО «Челны-Бройлер» по инициативе и под контролем Набережночелнинского мухтасибата начало выпуск продукции «Халяль». Объем производства мяса «Халяль» на тот период составлял 82,5 тонны, в 2009 году – 2753,85 тонны, а в 2010-м вырос до 3991 тонны.

Источник: ADVIS.ru



МЕЖДУНАРОДНЫЙ
ФОРУМ
ПТИЦЕВодов



ПРЕДСТАВИТЕЛЬ РОССИИ
В МЕЖДУНАРОДНОМ ПТИЦЕВОДЧЕСКОМ СОВЕТЕ
INTERNATIONAL POULTRY COUNCIL

ПРЕДСТАВИТЕЛЬ РОССИИ
В МЕЖДУНАРОДНОМ ПТИЦЕВОДЧЕСКОМ СОВЕТЕ
INTERNATIONAL POULTRY COUNCIL



INTERNATIONAL
POULTRY
FORUM



Мировой экспорт мяса бройлеров в 2011 году вырастет на 3,3%

В 2011 году объем экспорта мяса бройлеров основными поставщиками составит 8,954 млн тонн, что на 3,3% выше показателя, прогнозируемого на 2010 год (8,666 млн тонн). Этот показатель станет рекордным.

Ожидается, что ведущим экспортером этой продукции в 2011 году станет Бразилия. Она поставит за рубеж 3,45 млн тонн (38,5% от общего мирового объема экспорта мяса бройлеров). Ожидается, что США в 2011-м экспортирует 3,016 млн тонн мяса бройлеров (33,7% мирового объема).

В 2011 году мировой объем производства мяса бройлеров, по прогнозу FAS, должен составить 76,209 млн тонн, что на 2,4% выше показателя, ожидаемого в 2010 г., – 74,406 млн тонн.

США являются лидером производства мяса бройлеров в мире, при этом их доля от мирового объема производства составляет 21,8%. Прогнозируется, что в 2011 году выпуск этой продукции в стране достигнет 16,637 млн тонн.

Ожидается, что в 2011 году Китай произведет 13 млн тонн мяса бройлеров (17,1% от общего мирового объема), Бразилия – 11,75 млн тонн (15,4%), Евросоюз – 9 млн тонн (11,8%), а Россия – 2,9 млн тонн (3,8%).

Источник: Meatinfo

С 2012 года Россия может начать экспорт мяса птицы

«Последние годы российское птицеводство постоянно наращивает объемы производства, и с 2012 года мы можем выходить на полноценный экспорт мяса птицы», – заявила генеральный директор Росптицесоюза Галина Бобылева. По ее словам, за последние пять лет в отрасль вложили 200 млрд руб. Это государственные и частные средства, уточнила Бобылева.

Вложения направлены на усовершенствование действующих предприятий, а также на строительство 370 новых. «Это позволило за последние годы обеспечить ежегодный прирост производства мяса птицы на 16%», – подчеркнула Бобылева.

По ее словам, в 2010 году производство возрастет до 2,9 млн тонн мяса птицы. «А потребности составляют 3,4 млн тонн в год. Таким образом, 85% потребностей страны в мясе птицы обеспечивается за счет отечественного птицеводства», – подчеркнула Бобылева.

Увеличение в ближайшие два-три года производства мяса птицы на 300 000 тонн в год позволит не только полностью обеспечить потребности страны, но и поставлять продукцию на экспорт.

Российские птицеводы уже экспортируют свою продукцию. Но поставки пока ограничиваются в основном таким продуктом, как куриные лапки, которые пользуются спросом в странах Юго-Восточной Азии, заключила Бобылева.

Источник: «Вести.Ru»

Дефицита яиц и роста цен на них из-за засухи не будет

Такой прогноз дала генеральный директор Росптицесоюза Галина Бобылева в эфире радиостанции «Вести FM»: «Засуха не оказала никакого влияния и не может в данный момент оказать никакого влияния, потому что производство яиц заложено с начала года». Она отметила, что производство яиц растет. «Поэтому дефицита нет и быть не может», – подчеркнула Г. Бобылева.

По ее словам, «яйца сегодня больше, чем требуется на рынке», а повышение цен, которое можно было наблюдать в августе, сезонное и «связано с хранением, и с уровнем потребления». «Цену на такую продукцию, как яйцо, надо рассматривать по месяцам. Еще раз подчеркиваю – мы еще не достигли уровня прошлого года. И хочу заверить наше население, что будут приняты все меры, чтобы цены на яйцо, на мясо птицы не были повышены. И сегодня практически так оно и есть», – отметила она.

Источник: «Вести FM»



Галина Бобылева

В числе приоритетных объектов для инвестиций в ПФО – птицефабрика «Челны-Бройлер»

Экспертный совет по региональной инвестиционной политике при Минрегионе России в числе 34 объектов, признанных приоритетными для инвестиций в Приволжском федеральном округе, одобрил проект реконструкции птицефабрики «Челны-Бройлер» в Набережных Челнах. Совет одобрил его для включения в Стратегию социально-экономического развития ПФО до 2020 года. Стоимость проекта – 4,35 млрд руб., 639 рабочих мест.

СПРАВКА: В 2010 году компания ООО «Челны-Бройлер» произведет 70 000 тонн мяса птицы. Запущен племпредупродуктор второго порядка «Тукаевский» по производству яиц для инкубации бройлерных цыплят мощностью 64,3 млн яиц в год. В 2011 году ООО «Челны-Бройлер» увеличит объем производства продукции до 90 000 тонн.

Источники: ИА «REGNUM Новости», www.chelny-broiler.ru

Правительство Марий Эл

Президент Республики Марий Эл Леонид Маркелов принял генерального директора ООО «Птицефабрика «Акашевская» Николая Кривоша.

Директор доложил президенту о ходе работ по реконструкции птицефабрики. В ходе модернизации здесь будут внедрены новые технологии, которые в России еще нигде не применяются. Кроме строительства самой птицефабрики предусматриваются развитие своей сырьевой базы, производство комбикормов и племенного яйца для производства мяса бройлеров.

Президент поставил задачу к 2012 году увеличить объем производства мяса птицы до 100 000 тонн в год. В 2010 году начали работу завод по переработке мяса птицы компании «Сторк» и инкубатор «Питер-сайд» – мирового лидера на рынке инкубационных машин.

Источник: правительство Республики Марий Эл

Всероссийская научно-производственная конференция по птицеводству

Состоялась Всероссийская научно-производственная конференция «Научное обеспечение инновационного развития птицеводства Российской Федерации: опыт, проблемы и пути решения». Мероприятие прошло под эгидой Минсельхоза РФ, Татарстана, Росптицесоюза на базе Казанской государственной академии ветеринарной медицины им. Н. Баумана.

Открыл мероприятие С.В. Шабаев, представитель России в Международном птицеводческом совете, президент АГРОСПРОМ, с докладом: «Птицеводство России и мира». Он по просьбе владельцев и руководителей птицефабрик обратился к студентам академии с предложением пройти стажировку с перспективой дальнейшей работы в компаниях «Челны-Бройлер», «АК Барс», «Акашевская» и других.

В работе конференции приняли участие В.И. Фисинин – первый вице-президент Российской академии сельскохозяйственных наук, президент Росптицесоюза, директор ВНИТИП, академик РАСХН; Г.А. Бобылева – генеральный директор Росптицесоюза; М.Г. Нуртдинов – первый заместитель министра сельского хозяйства и продовольствия РТ, а также руководители птицеводческих хозяйств России. Обсуждались вопросы птицеводства, экономические аспекты, темпы развития и достижения отрасли.

Участники конференции посетили агрохолдинг «АК Барс», где прошло заседание совета директоров Росптицесоюза, и 14-ю Международную выставку «АГРОКОМПЛЕКС: ИНТЕР-АГРО. АНИМЕД. ФЕРМЕР ПОВОЛЖЬЯ».

Источник: АГРОСПРОМ



Птицефабрика «Боровская» начинает поставки в Казахстан

Птицефабрика «Боровская» подготовила пищевые яйца для отправки в Казахстан. Инспекторы управления Россельхознадзора по Тюменской области, ХМАО и ЯНАО осмотрели продукцию, проверили ветеринарные сопроводительные документы, гарантирующие качество и безопасность продукции, и дали добро на экспорт грузов.

Источник: «Тюменская Линия»

В Брянской области построят еще одно предприятие по производству мяса птицы

Администрация Брянской области успешно завершила переговоры с крупнейшим агропромышленным холдингом страны – компанией «Мираторг». В регионе будет построено еще одно предприятие по производству мяса птицы.

Как сообщил на брифинге вице-губернатор Брянской области Александр Касацкий, совет акционеров компании «Мираторг» принял решение приступить к реализации в Брянской области инвестиционного проекта по производству мяса птицы.

Компания планирует производить 100 000 тонн мяса птицы в год. Предполагаются инвестиции в размере 15–16 млрд руб.

Источник: agro-investor.ru

«Ставропольский бройлер» заключил контракт на поставку полуфабрикатов сети «Ростик'с-KFC»

ЗАО «Ставропольский бройлер» (входит в «АПК Агрос» холдинга «Интеррос») заключило контракт на поставку полуфабрикатов в сеть ресторанов «Ростик'с-KFC». Договор заключен на 4 года и предусматривает поставки продукции «Ставропольского бройлера» в имеющиеся и вновь открываемые рестораны сети «Ростик'с-KFC». Объемы планируемых поставок составляют не менее 15–20 тонн мяса в месяц. Стоимость контракта, по оценкам экспертов, составляет не менее 150 млн руб.

Источник: «Интерфакс»

В Смоленской области построят птицефабрику мощностью 50 000 тонн

Губернатор Смоленской области Сергей Антуфьев и представитель компании «Серволюкс» (Servolux) Евгений Баскин подписали соглашение о намерениях. Стороны выражают взаимную заинтересованность в реализации инвестиционного проекта – строительства птицефабрики по выращиванию цыплят-бройлеров мощностью 50 000 тонн в год.

Планируемый объем инвестиций в строительство объекта составит 2 млрд руб. На полную производственную мощность птицефабрика выйдет в 2013 году.

Источник: ИА «REGNUM Новости»

Совет директоров решил продать птицефабрику «Северная»

Совет директоров «Птицефабрики «Северная» рекомендовал акционерам предприятия принять добровольное предложение о приобретении всех его акций, поступившее от «Агро-Инвест Бринки Б.В.».

«Агро-Инвест Бринки Б.В.» выдвинуло предложение о приобретении ценных бумаг «Северной». Компания предложила за одну обыкновенную именную акцию птицефабрики 3 рубля 90 копеек – выше номинальной стоимости бумаги. Обязательство «Агро-Инвест Бринки Б.В.» оплатить акции обеспечено банковской гарантией ЗАО «Сити Инвест Банк» на 147,266 млн руб. Совет директоров посчитал эту цену приемлемой.

СПРАВКА: Группа компаний (Ленинградская обл.). Основная специализация – мясное птицеводство. Объединяет фабрики «Северная», «Ломоносовская» и «Войсковицы».



Виллеке ван ден Бринк – генеральный директор птицефабрики «Северная»

Производство мяса – 100 000 тонн в год. Выручка в 2008 году – 5,9 млрд руб., прибыль – 200 млн руб. Группа принадлежит компании «Агро Инвест Бринки Б.В.», последняя (в равных долях) – структурам семьи ван ден Бринк и российскому партнеру, имя которого не раскрывается.

Источник: «Деловой Петербург»

«Куриное царство – Брянск» в 2011 году удвоит производство мяса птицы

ООО «Куриное царство – Брянск» (входит в ОАО «Группа Черкизово») вводит в строй птицефабрику в Почепском районе на 52 птичника и инкубатор на 66 млн штук яиц в год. В птичниках установлено самое современное оборудование, все процессы автоматизированы. Ввод новой фабрики уже в этом году позволит Брянской области выйти на производство 75 000 тонн мяса птицы.

Источник: «Интерфакс»

Новосибирской птицефабрике – 25 лет

Она закончила первый этап модернизации, который позволил ей удвоить выпуск продукции. Сегодня это предприятие занимает свыше 40% новосибирского рынка, обеспечивая работой более 1000 человек.

СПРАВКА: ОАО «Новосибирская птицефабрика» входит в группу компаний «Сибирский премьер», включающую также Межениновскую



птицефабрику (Томская область), Каменскую птицефабрику (Алтайский край), Евсинский комбинат хлебопродуктов и зерновое хозяйство ОАО «Быстровское». В 2010 году на Новосибирской птицефабрике запущена убойно-разделочная линия, позволяющая перерабатывать до 48 000 бройлеров в смену, или 25 000 тонн продукции в год.

В 2009 году фабрика произвела 13 000 тонн, в 2010-м – 16 000 тонн, после завершения реконструкции в 2011 году планирует произвести 23 000 тонн.

Источник: «НГС.Бизнес»

Астраханские бройлеры вышли на российский рынок

В 2009 году по инициативе губернатора Александра Жилкина на базе бывшей птицефабрики создано предприятие «Астраханский продукт» с уставным капиталом 2 млн руб. Под государственную гарантию области «Астраханский продукт» получил кредиты на сумму 143 млн руб.

В 2010 году на птицефабрике в селе Ильинка Икрянинского района предполагается ввод эксплуатации 12 птичников с напольным содержанием птицы и шести птичников с клеточным содержанием. Кроме того, на предприятии имеется еще 10 пустующих ныне помещений. Глава области поставил задачу – после реконструкции всего комплекса выйти на объем производства 10 000 тонн бройлерного мяса в год в живом весе.

Источник: astrobl.ru

Французских уток Пекинской породы выращивают на Алтае

В алтайском хозяйстве «Чикен-Дак» вывелись более 20 000 утят. Совсем скоро кросс Благоварский сменят на утку Пекинскую «тяжелого» мясного кросса французской селекции. Племенное стадо (так называют первое поколение уток, выращенных из привезенных яиц), конечно, никто не будет сразу забивать на мясо – оно даст потомство, которое уже пойдет в производство.

Источник: «Амител»



Семейные птицефермы войдут в кооператив

В Ленинградской области отобраны 16 потенциальных участников программы строительства семейных птицеводческих ферм. К 2012 году семейные фермы региона будут производить до 4000 тонн мяса птицы – утки, индейки, гуся. Типовой проект фермы предполагает содержание на одной площадке 10 000 голов кур. Ветеринарное и технологическое обслуживание, поставки кормов и прочих расходных материалов, а также убой, переработка и реализация продукции будут осуществляться через единую кооперативную структуру.

Источник: ИА «REGNUM Новости»

Бурятия: новая птицефабрика на берегах Байкала

Республика Бурятия рассматривает проект строительства на берегах Байкала птицефабрики «Великое озеро» в Кабанском районе. Общая стоимость проекта АПК «Великое

озеро» – 2,75 млрд руб. Комплекс будет включать в себя собственно птицефабрику мощностью в 8500 тонн мяса и 60 млн яиц в год, тепличное хозяйство производительностью до 3500 тонн в год, мясоперерабатывающий комплекс мощностью 7500 тонн в год и зернохозяйство с площадью посевных 10 000 га.

Источник: АГРОСПРОМ

ОБЪЯВЛЕНИЕ:

ПРОДАЕТСЯ ПТИЦЕФАБРИКА

в Центрально-Чернозёмном районе

Тел.: 8 (926) 291-1224

8 (916) 505-3730



Всемирный день яйца

14 октября 2011 года



История и празднование Всемирного дня яйца

В 1996 году в австрийской столице – городе Вене состоялась очередная конференция Международной яичной комиссии (International Egg Commission). Делегаты конференции сочли необходимым создать для яйца и его кулинарных производных собственный праздник. Тогда же был выбран день для этого праздника – 2-я пятница октября.

Международная яичная комиссия утверждает, что существует более десятка причин для празднования Дня яйца. Немало стран, особенно те, где птицеводство находится на подъеме, с готовностью поддержали эту идею. С той поры новый праздник стал по-настоящему всемирным.

Всемирный день яйца традиционно празднуется во вторую пятницу октября. Этот праздник известен во всем мире и дает возможность рассказать потребителям о пользе яиц.



В этот день яичные ассоциации, компании-производители, розничные продавцы и представители смежных отраслей со всего мира радуются тому, что они предлагают людям натуральные и универсальные продукты питания, удобство, экономичность и здоровье в виде яиц и изделий из них.

Как же празднуют Всемирный день яйца в различных странах?

Россия

10 октября ДЕНЬ ЯЙЦА дружно отметили АГРОСПРОМ, ВНИТИП, ППЗ «Свердловский» и специалисты яичных птицефабрик. **Впредь МЕЖДУНАРОДНЫЙ ФОРУМ ПТИЦЕВОДОВ будет проводить ежегодный Форум «ЯЙЦО».**

Австрия

Всю неделю по телевидению шли передачи о пользе яиц. Кульминацией праздника стал официальный запуск воздушного шара-яйца.

Маврикий

Были приготовлены два гигантских омлета из 10 000 яиц (диаметр сковороды при этом составлял 4 метра).

Новая Зеландия

Знаменитый повар Ян Томас продемонстрировал свое мастерство, создав омлет всего за 60 секунд! Повара всей страны приняли участие в весьма оригинальном соревновании – необходимо было приготовить две порции яиц Бенедикт за 15 минут.

США

Сотни газет и публикаций по всей стране осветили празднование Всемирного дня яйца. Американская яичная палата разработала специальную маркетинговую кампанию «Святое яйцо» о различных способах приготовления яиц.

Венгрия

Фестиваль яиц на озеро Балатон с музыкой, танцами и дегустацией блюд из яиц привлек тысячи посетителей.



Подделка яиц в Китае

В ходе одного из рейдов по оптовым центрам в Гуанчжоу было изъято большое количество поддельных яиц. Их оптовая цена составляет 0,15 юаня (0,75 рубля), то есть половину стоимости реального яйца. Каждое второе яйцо оказалось фальшивым!

Трехдневный курс по технологии производства искусственных яиц стоит в Китае 35 000 рублей. Репортер из Гонконга посетил такие курсы. Вот что он написал.

Для создания яичного белка используются различные ингредиенты – такие, как желатин, неизвестный порошок, бензойная кислота, коагулирующие материалы и даже алюминий, который обычно применяется в промышленных процессах.

Для изготовления желтка лимонно-желтый порошок смешивается с жидкостью. Эту массу затем выливают в круглые пластиковые формы и смешивают с так называемой «волшебной водой», которая содержит хлорид кальция. Получается «желток» с тонкой наружной мембраной. Затем яйцо с помощью парафина и гипсового порошка придают форму и высушивают.



Поддельные яйца: мнение потребителя

Китай славится подделками. Я не был слишком потрясен, когда услышал о поддельных яйцах. Но я был удивлен тем, что создание яйца стоит так дешево. На самом деле – здесь даже не нужна курица. Хотя куры здесь бродят по улицам, как стаи диких собак, выискивая корм среди мусора и заставляя автомобили сворачивать со своего пути.

Все, что вам нужно для создания искусственного яйца, – это рецептура, немного желатина и различные химические вещества. Производитель может продавать таких яиц на \$70–100 в день, что составляет

среднемесячный доход человека, живущего в Шанхае. Это жизнеспособный бизнес и очень хорошие деньги!

Я спрашивал людей на улице: «Да, это реально». Оказывается, большинство людей знают, что едят поддельные яйца! Один мой друг даже сказал, что сам кидал «оживленный шарик» в кипящую воду.



Готовые яйца жарят, варят и готовят на пару. Те, кто пробовал эти яйца, говорят, что поддельные яйца вкусные, а главное – в них нет холестерина. При этом совсем не нужна курица!

Эксперты предупреждают об опасности употребления поддельных яиц. Они не содержат никаких питательных веществ, а профессор Гонконгского университета предупреждает, что длительное употребление алюминия может вызывать слабоумие.

Все это показывает, какой дьявольской изощренности достигают некоторые китайские производители, чтобы заработать деньги. Соответственно, необходимы более строгие проверки импортируемых продуктов питания.



В самом деле, яйца является тем продуктом, который я регулярно покупаю. Но даже в дорогих супермаркетах, где продаются «НАТУРАЛЬНЫЕ» яйца с частичками сена, помета и перьями, попадают поддельные яйца. А в магазинах для студентов их можно увидеть гораздо чаще.

Даже когда я ел в китайском ресторане, то на 99% был уверен, что мне подали поддельное яйцо. Желток и белок были смешаны и абсолютно безвкусны, а яичная скорлупа оказалась довольно неправильной формы. Я думаю, что поддельные яйца стали реальными.

Мне удалось узнать некоторые способы, как опознать поддельные яйца.

Встряхните яйцо. Настоящие яйца не шумят. Поддельное яйцо не заполнено жидкостью и при колебании издает водянистый шум.

Разбейте яйцо. В подделках желток и белок сделаны из одного химического вещества и перемешиваются до помещения в кастрюлю.

Проверьте желток. Если вы сварили яйцо и очистили – проверьте желток. Поддельные желтки отскакивают.

Зачем подделывать яйца? Из-за денег. Стоимость поддельных яиц – всего лишь 0,55 юаня (почти 3 руб.) за килограмм или 1,65 руб. за десяток. Тогда как рыночная цена настоящих яиц составляет 5,6 юаня (28 руб.) за килограмм или 17 руб. за десяток.

Источник: www.beckyances.ne



Самое вкусное яйцо!

Тысячелетнее яйцо

Эти яйца я впервые попробовал в Китае. И теперь заказываю их в китайских ресторанах. Как оказалось, это большая редкость. Более оригинального вкуса я не встречал!

Шабает С.В.,
президент АГРОСПРОМ

Тысячелетние яйца. Можно подумать, что курице, которая их снесла, – 1000 лет.

На самом деле все гораздо проще. Тысячелетние яйца готовятся за 100 дней. Свежие яйца обмазывают смесью из чайной заварки, извести, соли, пепла и глины и закатывают в рисовую шелуху и солому.

Потом по традиции их нужно закопать в землю. В итоге белок преобразуется в плотное янтарно-красное желе, а желток – в кремовую массу с серо-зеленоватым оттенком.

А вкус!!! Белок безвкусен, но красив!

А вот желток приобретает интересный пикантный вкус с легким запахом аммиака!

Да, это яйцо на любителя. Но, попробовав его один раз, вы запомните этот вкус навсегда!



Сунхуадань (松花蛋, sōnghuādàn)

Популярный китайский деликатес, более известный под названием «столетние» или «тысячелетние яйца». Первое письменное упоминание о сунхуадань датируется 1633 годом, однако считается, что китайцы стали консервировать яйца подобным способом гораздо раньше.



Яйца-пашот

См. на сайте:
www.mirkur.ru



Во времена Пушкина яичницу не жарили, а варили. На самом деле яйца-пашот – это традиционное французское блюдо на завтрак из разбитых яиц, помещенных в горячую воду. Иными словами – яйца, сваренные без скорлупы. При таком способе приготовления получается мягкий кремообразный желток, окутанный лепестками белка.



Секрет приготовления яиц-пашот – вода все время должна едва кипеть. Поставьте подходящую кастрюлю на медленный огонь и добавьте 2,5 см кипящей воды из чайника. Держите кастрюлю на медленном огне, и скоро вы увидите маленькие пузырьки, поднимающиеся со дна кастрюли.

Аккуратно разбейте яйца по одному в воду или в мисочку. Можно предварительно ложкой устроить в кастрюле водоворот и разбить яйцо над самой воронкой. Оставьте яйца при медленном кипении на 1 минуту.



Затем снимите кастрюлю с огня и оставьте яйца на 5–10 минут в горячей воде. Вы приготовили яйца-пашот с прекрасно схватившимся белком и мягким, свежим кремовым горячим желтком.

Достаньте яйца шумовкой. Их можно аккуратно положить ложкой на несколько секунд на бумажные кухонные полотенца. Некоторые добавляют яйца-пашот в суп или бульон. Подавать яйца сразу же.

Приятного аппетита!



МЕЖДУНАРОДНЫЙ
ФОРУМ
ПТИЦЕВодов



ПРЕДСТАВИТЕЛЬ РОССИИ
В МЕЖДУНАРОДНОМ ПТИЦЕВОДЧЕСКОМ СОВЕТЕ
INTERNATIONAL POULTRY COUNCIL

ПРЕДСТАВИТЕЛЬ РОССИИ
В МЕЖДУНАРОДНОМ ПТИЦЕВОДЧЕСКОМ СОВЕТЕ
INTERNATIONAL POULTRY COUNCIL



INTERNATIONAL
POULTRY
FORUM



Яйцо – загадка мироздания

Форма яйца

Эти формулы вывел англичанин Т.К. Картер. Он математически описал обычное куриное яйцо.

Но формулы объясняют форму яйца. Причем у птиц яйца разные. Так, яйцо филина сферическое, а у кулика – ближе к конусу. Мало того, с возрастом яйца становятся все более круглыми.

Современные дизайнеры говорят, что яйцо – идеальная тара, максимально приспособленная для своего содержимого. Яйцо имеет форму, наиболее благоприятную для выживания в окружающих условиях. Яйцо птиц, гнездящихся на уступах скал, не покажется по прямой, а опишет круг и не упадет со скалы!

Немецкий орнитолог Гюнтер в 1772 году рассчитал, что контур яйца является результатом давления, оказываемого на него мышцами яйцевода. Яйцо вначале существует в форме овоцита – зачатка яйца, который затем станет желтком. У кур-несушек созревает один овоцит в день. Когда созревает два овоцита – в яйце два желтка.

Овоцит попадает в воронку-яйцевод, где происходит его оплодотворение. Слой белковой оболочки, о к р у ж а ю щ и й желток – овоцит, образует спирально извитые тяжи-халазы. Они поддерживают желток в центре яйца. Стенки яйцевода вырабатывают альбумин, из которого



состоит белок яйца. Этот процесс длится примерно 4 часа.

Яйцо, снабженное белком, продолжает свой путь. Вокруг белка образуются две оболочки. Наконец яйцо попадает в матку. Следующие 5 часов сквозь оболочки проникают воды и соли, они растягиваются, и яйцо «вздувается». В течение последующих 15–16 часов происходит процесс кальцинирования скорлупы.

Скорлупа трехслойная. Внутренний слой состоит из конических кристаллов кальция (карбоната кальция), скрепленных белковыми мостиками. Следующий слой состоит из тесно прижатых друг к другу столбчатых кристаллов карбоната кальция. Все это покрыто тонкой кожей (кутикулой), которая образуется непосредственно перед откладыванием яйца.

Стенки яйцевода имеют два слоя мышц. Внутренний – с кругообразными мышцами – проталкивает яйцо к яйцеводу. Наружный – из продольных мышц – служит для облегчения прохождения яйца. Яйцо, пока оно еще эластично, тяготеет к сферической форме. В зависимости от длины яйцевода яйцо будет более или менее продолговатым. Яйцо движется и выходит наружу тупым концом вперед.

Как окраска яиц влияет на гнездование птиц?

Окраска скорлупы яиц оказывает влияние на выживаемость вида и способы гнездования у птиц.



У многих видов птиц, благодаря отложению пигментов в скорлупе, яйца окрашены. В популярной литературе бытует ошибочное мнение, что скрытые от посторонних глаз в дуплах или норах яйца не нуждаются в покровительственной окраске. То есть меняются местами причина (окраска скорлупы) и следствие (способ гнездования). В силу объективных причин птицы не могут влиять на окраску скорлупы своих яиц, но способны посредством проб и ошибок разместить или сконструировать свое гнездо таким образом, чтобы успешно оставить потомство.

Откуда птицы берут кальций для скорлупы?

Скорлупа куриного яйца весит 5 граммов. Из них 2 грамма приходится на кальций. Формирование скорлупы длится 16 часов. Таким образом, организм курицы должен вырабатывать 125 миллиграммов кальция в час. Но общее количество кальция, циркулирующего в крови

курицы, примерно равно 25 миллиграммам. Где же курица берет остальной необходимый ей кальций?

Видимо, из пищи. Но курица не способна в таком быстром темпе переместить такое количество кальция из пищеварительного аппарата в кровь, а оттуда к формирующемуся яйцу. Значит, она использует кальций непосредственно из скелета своего организма. Тонкие осколки костей, развивающиеся в полостях ее костей, рассасываются. Они высвобождают кальций, идущий на строительство скорлупы, и фосфаты, которые выбрасываются с мочой. Курица может мобилизовать до 10% своего костного вещества. Это явление удивительное!

Как эмбрион дышит сквозь скорлупу?

Эмбрион получает кислород и выбрасывает углекислый газ и водяные пары. Газообмен происходит сквозь микроскопические поры между кристаллами кальция, образующи-



ми скорлупу. Они не соединены между собой идеально плотно. Интенсивность газового обмена зависит от количества пор, их средней величины, толщины скорлупы и длительности инкубации.

Эмбрион поглощает жиры желтка – из них образуется вода. Часть этой воды выводиться через скорлупу. Любопытно, что у всех птиц количество потерянной в процессе инкубации воды всегда равно примерно 15% начальной массы яйца. А ведь яйца у различных птиц чрезвычайно разнообразны и по своим размерам,





и по содержанию белка и желтка, неодинакова также и продолжительность инкубации.

Масса яиц может варьировать от 300 миллиграммов (колибри) до 9 килограммов (исчезнувший не так давно мадагаскарский эпиорнис). Период инкубации может длиться от 11 до 80 дней. Пропорция желтка в яйце может составлять от 14 до 67%. И при всем этом «правило 15%» всегда остается в силе.

Как птицы регулирует влажность гнезда?

Например, яйца буревестника похожи на куриные. Но период инкубации у буревестника – 52 дня, а у курицы – 21. Казалось бы, потеря воды у буревестника должна быть больше. Однако этого не происходит: количество пор в скорлупе значительно меньше – 3700 против 12 400 у кур. Птицы, живущие на больших высотах, где потеря воды должна быть большей из-за низкого атмосферного давления, откладывают яйца, скорлупа которых имеет меньше пор, чем у тех, что живут на уровне моря.

Регуляция потери воды за период инкубации зависит также от влажности гнезда. Эксперименты показали, что относительная влажность гнезда всегда выше влажности окружающего воздуха.

Это означает, что птицы обладают «гигрометром» и умеют вентилировать гнездо. Они постоянно поддерживают в нем необходимый микроклимат, какова бы ни была температура и влажность снаружи.

Биологи еще не раскрыли всех загадок простого яйца птицы – загадки мироздания.

Источник: balatsky.ru

Раньше была курица!

Исследователи из Великобритании Марк Роджер и Дэвид Квигли использовали методы компьютерной химии для того, чтобы выяснить, как происходит образование яичной скорлупы. Результаты их работы могут отчасти ответить на старый вопрос: «Что было раньше – курица или яйцо?»

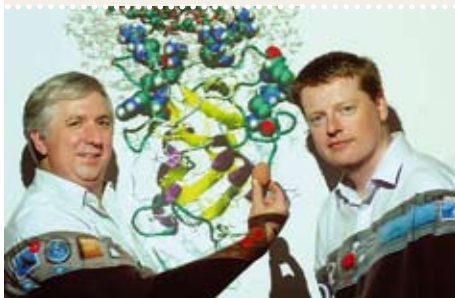
Раньше была курица! А точнее, белок ОС-17, вырабатываемый организмом курицы. Этот белок способствует росту кристаллов, образующих яичную скорлупу.

Компьютер решил проблему образования яичной скорлупы. Хитрый химический «трюк» белка ОС-17, расшифрованный учеными, позволяет по-новому взглянуть на образование скорлупы яйца.

Ученые уже давно знают, что белок скорлупы куриного яйца ОС-17 (овоклеидин-17 – ovocleidin-17) играет важную роль в ее образовании.

Оказалось, что белок ОС-17 эффективно функционирует в качестве катализатора. Высвободившись, он катализирует дальнейшую кристаллизацию, способствуя быстрому, буквально мгновенному, образованию скорлупы яйца.

Источник: Researchers apply computing power to crack egg shell problem



В начале было яйцо! Мы все вышли из яйцеклетки

В любой культуре есть мифы, объясняющие происхождение Вселенной и человека.

Один из наиболее древних мифов повествует о том, что мир возник из космического яйца. Он распространен в древнегреческой, индоиранской, китайской и других традициях.

У восточных славян творцом Вселенной является водоплавающая птица и яйцо. Мотив яйца лежит в основе русских народных сказок о курочке Рябе, Кашее Бессмертном и Змее Горыныче. Основой жизни и смерти Кошечья Бессмертного является игла в яйце, находящемся в утке, и т.д.

Христианская церковь вынуждена была смириться с этим языческим обычаем, тем более что одним из символов воскресения Христа является яйцо, – и с IV века она ввела ритуал освящения пасхальных яиц. Да и народная матрешка – это тоже подобие яйца.

Мифы Индии, Греции, Карелии, Китая, Полинезии, Месопотамии говорят о яйце, снесенном змеем, который обитал в первозданном океане. Яйцо раскололось пополам, одна его половина стала землей, другая – небом.

В «Калевале» небесный орел приносит шесть золотых и одно железное яйцо, из которых вышли предки финнов.

Якуты произошли из железного яйца, которое принес небесный орел.



У древних шаманов Мексики Вселенная состоит из бесконечного количества светящихся яиц.

Дети Зевса родились из яйца, снесенного Ледой. Это уже греческий миф.

Согласно древнекитайскому мифу, первопредок людей Паньгу в незапамятные времена проснулся в огромном небесном яйце.

Древние арии во втором тысячелетии до н.э. трансформировали «Учение о яйце» в «Умозрение о Вселенной», возникшей из космического яйца.

Древнеиндийский аналог Адама – Праджапати – появился из небесного золотого яйца.

В древнеегипетской космогонии из земли и воды был создан Изначальный Холм – вселенская Мировая Гора. На ней космотворящая птица Белый Гусь снес Космическое яйцо, которое было разбито и пробуждено к космической жизни криком Гуся. Сначала из него вылупился Бог Солнца, а затем весь остальной мир богов, стихий, людей и вещей.

В древних учениях все структурировано и движется по спирали, в том числе развитие жизни, человека, Космоса, а Вселенная первоначально представляла собой яйцо.

Что это значит? Это значит, что прародителем всего было яйцо, ооцита, яйцеклетка!

Источник: МЕЖДУНАРОДНЫЙ ФОРУМ ПТИЦЕВодов



Яйцо в натуре

Пищепрому еще долго придется импортировать яичные ингредиенты



Россия производит больше яйца, чем может потребить! Однако на импорт яичных b2b-продуктов для пищевых предприятий приходится 50–70% рынка. Отечественные ингредиенты дорогие либо некачественные, сетуют в продовольственных компаниях. Но птицефабрикам невыгодно инвестировать в глубокую переработку сырья, тем более в кризис. Вложения до €10 млн окупаются в срок до 10 лет, рентабельность всего 3–7%

По данным Росптицесоюза, **сейчас перерабатывается 10–12% из производимых ежегодно в стране 40 млрд яиц.** В последние годы данный показатель почти не меняется. То есть **на переработку приходится примерно 4,5 млрд яиц.** Но это с учетом некондиционного яйца и продукции с насечкой, с которой работают в основном небольшие фабрики (производство – 70–100 млн шт./год). Из 4,5 млрд на крупных предприятиях может перерабатываться около 1,5 млрд яиц в год, прикидывает гендиректор компании – поставщика оборудования для птицефабрик. Оптимальна переработка 20–25% яйца, уверен президент Росптицесоюза Владимир Фисинин.

Спрос

Но рассчитывать на заметный рост переработки не приходится. По прогнозу ИКАРа, благодаря увеличению спроса на недорогой белок потребление яйца и приготовленных из него переработанных продуктов будет расти, но медленно – в среднем

на 2% в год. Сейчас рынок стагнирует. В этом году производство яиц прибавит не более 1 млрд, прогнозируют в «Ленптицепроме». В 2012-м, по оптимистичному сценарию ИКАРа, потребление яйца не превысит 275 шт. на человека против 256 шт. в год сейчас.

В кризис инвестиционная привлекательность бизнеса по переработке яйца резко снизилась: сокращается потребление пищевых продуктов, где оно используется, а значит, и их производство. По подсчетам коммерческого директора ленинградского «Роскара» Сергея Шведкова, производство майонеза в стране сократилось на 25–30%, кондитерских изделий – на 10–15%. Максимум, что



Владимир Фисинин

возможно, – возвращение к докризисному объему потребления, думает он. Но существенного роста спроса на переработанную продукцию Шведков в ближайшие годы не ждет.

Впрочем, дело не только в объемах – b2b-потребители яичной продукции жалуются не на ее нехватку, а на высокие цены и низкое качество. **Пример – яичный порошок.** Большую часть отечественные фабрики делают из насечки, а не из качественных товарных яиц. В сентябре поставщики в размещенных в Интернете прайсах предлагали такой продукт дешево – от 43 руб./кг. Но пищевым компаниям требуется порошок с высокими потребительскими характеристиками (в том числе с растворимостью не менее 91%). А его можно купить в три раза дороже – минимум за 115 руб./кг. При нехватке качественных российских аналогов яичные ингредиенты приходится импортировать.

У отечественных производителей закупается в основном сырое яйцо, рассказывает президент Российской гильдии пекарей и кондитеров Юрий Кацнельсон. Ранее при изготовлении пастил, мармеладов, зефиrow и безе добавляли сухой белок, но только импортный, вспоминает он: отечественный белковый порошок обладал низкими пенообразующими качествами. После девальвации рубля в конце 2008 – начале 2009 года импорт подорожал. Теперь кондитеры и хлебопеки переходят на российскую продукцию, говорит Кацнельсон. Однако вместо порошка и других готовых полуфабрикатов они покупают натуральное яйцо, предпочитая перерабатывать его самостоятельно. **Стоимость отечественных и импортных ингредиентов, если они качественные, почти идентична,** добавляет Надежда Казакова, директор центра техрегулирования Нижегородского масложиркомбината.

Импортные ингредиенты закупают все потребители продуктов переработки яйца,

опрошенные «Агроинвестором». При почти отсутствующем ввозе в страну столовых яиц (по данным ИКАРа – 538,9 млн, или 1,4% от российского производства) в перерабатывающих сегментах импорт доминирует. В натуральном выражении сухой желток занимает около 70%, сухой белок – более 50% внутреннего потребления.

Участники рынка говорят и о нехватке обработанного яйца. HoReCa (отели, рестораны и кафе) потребляет небольшое количество яиц – по данным консалтинговой компании «Грифон», примерно 2%. В переработанном яйце предприятия сектора не нуждаются, объясняет совладелец сети стейк-хаусов «Торро Гриль» Кирилл Мартыненко, но хотели бы покупать натуральное вымытое. Мыть самим накладно, сетует он: по действующим нормативам, закупающие сырое яйцо компании общепита должны оборудовать помещения для его мойки. А содержать любые дополнительные площади дорого, поясняет Мартыненко. Дешевле доплатить за мойку поставщикам: одному ресторану, в меню которого нет завтраков с омлетами, требуется 30–50 яиц в день. Однако о птицефабриках, оказывающих такую услугу, Мартыненко не слышал. Приходится организовывать обработку самим, разводит он руками.



Юрий Кацнельсон

Не хотят перерабатывать

«Можно прогнозировать рост доли продукции глубокой переработки [на российском рынке] – в первую очередь жидкой: белка, желтка, меланжа и др.», – писали в мае 2008 года в исследовании рынка яйца аналитики Института аграрного маркетинга. К 2012 году, предполагали они, в переработанном виде будет реализовываться до 17% производимых в стране яиц вместо 10–12% в 2008-м.

Однако кризис многое изменил: участники рынка предпочитают не вкладываться в переработку яйца. Крупных стартапов в последний год не было, говорит Шведков: «Незачем наращивать объемы на снижающемся рынке». В Ленинградской области не вводят новые перерабатывающие мощности, подтверждает генеральный директор «Ленптицепрома» Юрий Трусов. По его словам, дело не только в кризисе: при нынешнем спросе достаточно действующих, которые в области рассчитаны



на 600–700 млн яиц в год. Яйцо в регионе перерабатывают «Роскар», «Синявинская» и «Приморская». Они делают яичный порошок, жидкие меланж, желток и белок.

Птицеводы других регионов тоже не заинтересованы в переработке. Енисейская фабрика Алтайского края производит 90 млн яиц в год. Ее директор Виталий Савилов почти весь этот объем реализует в скорлупе. Несколько лет назад он установил оборудование за 500 000 руб., чтобы делать из некатегорийного яйца и насечки сухой порошок. Его покупают мясокомбинаты и масложировые заводы Алтая и Кемеровской области. Другие птицефабрики края тоже не производят продукцию переработки, кроме яичного порошка, утверждает Савилов.

Для чего вкладываться в переработку, если натуральное яйцо может быть рентабельнее яичных продуктов, не понимают участники рынка. По оценке «Роскара», **рентабельность переработки яйца составляет не более 3–7%.** Удмуртская фабрика «Воткинская» (80 млн яиц в год, входит в «Комос групп») реализует дистрибьюторам яйцо по 21,5 руб./дес., рентабельность – 10%. Десяток яиц, обогащенных йодом или селеном, продается на 1 руб. дороже. Яйцо «Роскара» еще дороже – 37 руб./дес.

Долго окупать

Чтобы окупить перерабатывающую линию, нужно производить не менее 1 млн яиц в день, подсчитывает Шведков из «Роскара». По данным Ленптицепрома, средняя стоимость оборудования для полного цикла переработки сырья (жидкие и сухие белок, желток, меланж) – \$5 млн. Сергей Черепанов, представитель в СНГ группы Sanovo-Staalkat (производит оборудование для сортировки, упаковки и переработки яиц), оценивает стоимость одной перерабатывающей линии минимум в €70 000.

Если компания намерена делать жидкие яичные продукты, то она должна вложить



Юрий Трусов

в оборудование от €1 млн, сухие – от €3 млн, рассказывает другой его поставщик. Для производства продукции «повышенного качества» – обладающей высокой растворимостью, пенообразованием и с дополнительными ингредиентами – €3 млн придется умножить на три, прикидывает топ-менеджер компании Praxis Engineering. «Линия пастеризации белка, «горячая» комната для мойки яиц, переработка с двумя сушками – эти мощности обходятся в €6–7 млн, – перечисляет он. – Добавьте стоимость зданий, инфраструктуру. Получится €10 млн».



Инвесторов, желающих потратить такие деньги, сейчас немного, делает вывод он: проще установить в старом помещении дешевую меланжевую линию и производить низкобюджетный продукт, конкурируя с другими компаниями только по одному показателю – цене. Неудивительно: **проекты переработки яйца, в отличие от его производства, не входят в программы льготного кредитования. Инвестиции окупаются долго – по оценкам опрошенных производителей и поставщиков яйца и оборудования, 7–10 лет.** И все же наличие на внутреннем рынке больших объемов сырья «естественным образом» приведет к развитию перерабатывающих проектов, верит Черепанов из Sanovo. По расчетам одного из поставщиков оборудования, **годовая емкость рынка оборудования для переработки яйца составляла \$10 млн.**

Наталья Сохина

Источник: журнал «Агроинвестор»,
29.10.2009; agro-investor.ru

МЕЖДУНАРОДНЫЙ ФОРУМ ПТИЦЕВОДОВ

КАК ПРОДАТЬ ЯЙЦО

Участники Форума:
руководители и специалисты
птицефабрик и фирм,
генетические компании,
руководители МСХ,
сетевые компании,
покупатели яиц,
аналитики,
ученые

Если Вам не все равно,
насколько эффективным будет Ваш яичный бизнес,
да и будет ли смысл завтра вести этот бизнес, –
до встречи на Форуме
КАК ПРОДАТЬ ЯЙЦО!

С. Шабаев

Шабаев С.В.

Президент АГРОСПРОМ

Председатель
МЕЖДУНАРОДНОГО ФОРУМА ПТИЦЕВОДОВ

Представитель России
в Международном птицеводческом совете



**Форум – это круглосуточное общение специалистов,
технологии, переработка яиц, торговля и обучение**



МЕЖДУНАРОДНЫЙ
ФОРУМ
ПТИЦЕВОДОВ



ПРЕДСТАВИТЕЛЬ РОССИИ
В МЕЖДУНАРОДНОМ ПТИЦЕВОДЧЕСКОМ СОВЕТЕ
INTERNATIONAL POULTRY COUNCIL

Москва, Рязанский проспект, 8А, АГРОСПРОМ, МЕЖДУНАРОДНЫЙ ФОРУМ ПТИЦЕВОДОВ

Тел.: (495) 730-4828, 730-4829, 730-4830, 730-4730

E-mail: ipforum@list.ru

МЕЖДУНАРОДНЫЙ ФОРУМ ПТИЦЕВОДОВ

Москва, Рязанский проспект, 8А, АГРОСПРОМ, МЕЖДУНАРОДНЫЙ ФОРУМ ПТИЦЕВОДОВ
Тел.: (495) 730-4828, 730-4829, 730-4830, 730-4730 E-mail: ipforum@list.ru

БРОЙЛЕР 2011

Москва, отель Космос
1-3 февраля 2011

ЧТО ХОЧЕТ БРОЙЛЕР

При поддержке Международного птицеводческого совета
и совместно с выставкой ЗЕРНО-КОМБИКОРМА-ВЕТЕРИНАРИЯ



ШЕСТНАДЦАТАЯ МЕЖДУНАРОДНАЯ СПЕЦИАЛИЗИРОВАННАЯ ТОРГОВО-ПРОМЫШЛЕННАЯ ВЫСТАВКА

ЗЕРНО-КОМБИКОРМА-ВЕТЕРИНАРИЯ-2011

СПЕЦИАЛЬНАЯ ПОДДЕРЖКА:

- РОССИЙСКИЙ ЗЕРНОВЫЙ СОЮЗ
- СОЮЗ КОМБИКОРМИЩИКОВ
- РОССИЙСКИЙ СОЕВЫЙ СОЮЗ
- СОЮЗ РОССИЙСКИХ ПРОИЗВОДИТЕЛЕЙ СВИНИНЫ
- НАЦИОНАЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ДЕЗИНФЕКЦИОНИСТОВ
- СПЗ СОЮЗ ПРЕДПРИЯТИЙ ЗООБИЗНЕСА
- РОСПТИЦЕСОЮЗ
- СОЮЗРОССАХАР
- ГКО "РОСРЫБХОЗ"

ИНФОРМАЦИОННАЯ ПОДДЕРЖКА:

- Ценовик
- АГРОСНАБ
- КВЕТОВОДСТВО РОССИИ
- МОЛОЧНОЕ И МЯСНОЕ СКОТОВОДСТВО
- ВЕТСТАДИОН
- Сельский округ СЕГОДНЯ
- Р.В.В. Информ
- ВЕТЕРИНАРИЯ
- ВЕТЕРИНАР
- ТУНДРА
- АгроРынок
- Perfect Agro Technologies
- птицепром
- БИО

ОРГАНИЗАТОР ВЫСТАВКИ — ЦЕНТР МАРКЕТИНГА "ЭКСПОХЛЕБ"

Член Всемирной Ассоциации Выставочной Индустрии (UFI)
Член Российского Зернового Союза
Член Союза Комбикормщиков
РОССИЯ, 129223, МОСКВА, ВВЦ, ПАВИЛЬОН "ХЛЕБОПРОДУКТЫ" (№ 40)
ТЕЛЕФОН: (495) 755-50-35, 755-50-38. ФАКС: (495) 755-67-69, 974-00-61
E-MAIL: INFO@EXPOKHLEB.COM. INTERNET: WWW.BREADBUSINESS.RU

1-4 ФЕВРАЛЯ
МОСКВА, ВВЦ,
ПАВИЛЬОН № 57

МЕЖДУНАРОДНЫЙ ФОРУМ ПТИЦЕВОДОВ на выставке



Международная выставка
VIV RUSSIA



Международная выставка
КУРИНЫЙ КОРОЛЬ



Международная выставка
МЯСНАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ



Международная выставка
ИНДУСТРИЯ ХОЛОДА

Международный форум
инновационных технологий
и перспективных разработок
«ОТ ПОЛЯ ДО ПРИЛАВКА»
для мясной и молочной индустрии

17-19
мая
2011 года
Москва, Крокус Экспо

FEED to MEAT



- VIV Латинская Америка / FIGAP
21-23 октября 2010, Мехико, Мексика
- VIV Азия 2011
9-11 марта 2011, Бангкок, Таиланд
- VIV Россия 2011
17-19 мая 2011, Москва, Россия
- VIV Турция 2011
9-11 июня 2011, Стамбул, Турция

Организатор: Тел.: +7 (495) 797-6914 • Факс: +7 (495) 797-6915 Organized by:



E-mail: info@meatindustry.ru
www.meatindustry.ru • www.viv.net



**17-й МЕЖДУНАРОДНЫЙ
ФОРУМ
ПТИЦЕВОДОВ**

БАЙКАЛ

**INTERNATIONAL
POULTRY
FORUM**

2011

Ежегодно на озере Байкал проводится
МЕЖДУНАРОДНЫЙ ФОРУМ ПТИЦЕВОДОВ.

Популярность его объясняется тем, что за 17 лет на Байкале
встречались более 1000 директоров и специалистов
птицефабрик России и мира с руководителями
международных и российских фирм.
В итоге этих встреч на Байкале, по общему мнению,
как нигде лучше завязываются дружеские и деловые отношения.

Ждем вас на Байкале!

Программа ФОРУМА:

5 июля	ПТИЦЕФАБРИКИ РОССИИ, СНГ И МИРА
6 июля	УПРАВЛЕНИЕ, ЭКОНОМИКА И МАРКЕТИНГ
7 июля	КОРМЛЕНИЕ, ЛЕЧЕНИЕ И СОДЕРЖАНИЕ
8-9 июля	КООРДИНАЦИОННЫЙ СОВЕТ IPF

АГРОСПРОМ

Тел.: (495) 730-4730, 730-4830

www.pticegrad.ru

agroprom@list.ru



ПТИЦЕГРАД

