

Дискуссионная площадка  
06 октября 2020 года

**АГРОПРОДМАШ-2020**

---

# Переработка птицы и яйца

**Успех через  
эффективные  
решения**





Дискуссионная площадка. Успех через эффективные решения. 06.10.20г.

ПЕРЕРАБОТКА ПТИЦЫ и ЯЙЦА.  
УСПЕХ ЧЕРЕЗ ЭФФЕКТИВНЫЕ РЕШЕНИЯ – ПРАКТИЧЕСКИЙ ПОДХОД,  
НАУЧНЫЕ ИННОВАЦИИ, ПРАВОВОЕ РЕГУЛИРОВАНИЕ



Приглашаем руководителей и специалистов птицефабрик и птицеперерабатывающих предприятий принять участие и задать свой вопрос на Дискуссионной площадке 6 октября 2020г.



Дискуссионная площадка. Успех через эффективные решения. 06.10.20г.

Направление  
дискуссии:

Пищевая безопасность. Контроль качества

Эффективные решения производства  
Продукции из мяса птицы и яйца

Модераторы:

Бобылева Г.А. – генеральный директор Российского птицеводческого союза, д.э.н.  
Будрик В.Г – директор ВНИИПП, председатель ТК 116, к.т.н.

Информация на сайтах ВНИИПП – [www.vniipp.ru](http://www.vniipp.ru) и Росптицесоюза - [www.rps.ru](http://www.rps.ru)

Приглашаем в рамках работы выставки на стенд ВНИИПП

**АГРО  
ПРОД  
МАШ**

Выставка **№1\***

**25-Я ЮБИЛЕЙНАЯ  
МЕЖДУНАРОДНАЯ  
ВЫСТАВКА**

**25  
ЛЕТ**

Оборудование, технологии,  
сырье и ингредиенты для пищевой  
и перерабатывающей промышленности

**5–9.10.2020**

Россия, Москва, ЦВК «ЭКСПОЦЕНТР»

\*Согласно  
Общероссийскому  
рейтингу выставок.  
Подробнее –  
[www.exporating.ru](http://www.exporating.ru).

12+



# Отраслевой научно-производственный журнал «Птица и птицепродукты» - ведущее издание в птицепереработке



- входит в перечень журналов  
ВАК и РИНЦ  
(импакт-фактор РИНЦ 2018 - 0,418)

- распространяется 6 раз в год более чем  
на 500 предприятий России и стран СНГ,  
научные библиотеки, аграрные ВУЗы  
России



Научно-техническая информация  
в помощь руководителю:  
«Птица и её переработка: проблемы, опыт, решения»



В каждом сборнике представлена эксклюзивная информация по направлениям:

- птицеводство в мире и российский опыт;
- кормление и содержание птицы;
- продукты птицеводства – яйцо;
- ветеринария и зоогигиена;
- технология переработки;
- безопасность продуктов;
- селекция и генетика и многое другое



## Дискуссионная площадка. Успех через эффективные решения. 06.10.20г.

В работе примут участие специалисты Испытательного лабораторный центр "Всероссийский научно-исследовательский институт птицеперерабатывающей промышленности"

ИЛЦ ВНИИПП в 2020 году включен в национальную часть Единого реестра органов по сертификации и испытательных лабораторий (центров) Евразийского экономического союза

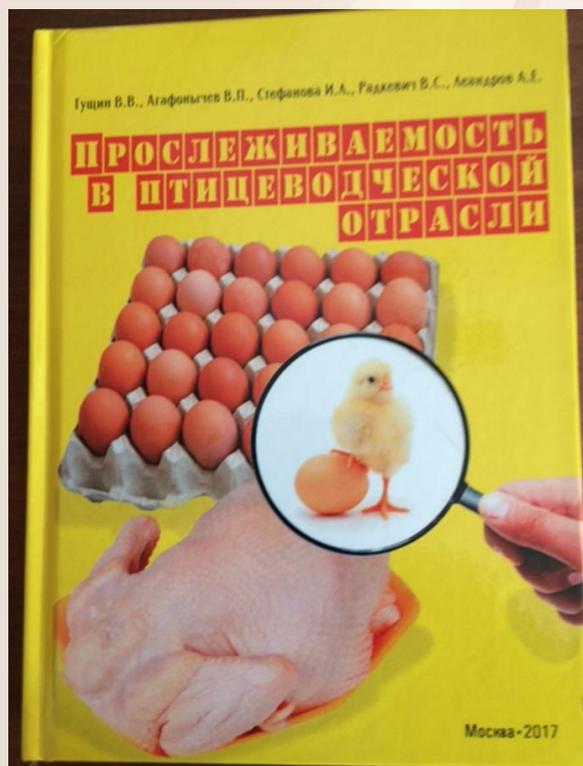
Лаборатория санитарно-гигиенической оценки сырья и продуктов, входящая в состав ИЛЦ ВНИИПП, лицензирована на работу с микроорганизмами III – IV групп патогенности.





# Quality

## Прослеживаемость: «от фермы до вилки»



- **Содержание птицы:** для птицы - раннее выявление и контроль нежелательных микробиологических загрязнений и остатков ветеринарных препаратов, для кормов – на микотоксины.
- **В процессе переработки:** производственный контроль - содержание патогенных микроорганизмов (сальмонеллы, кампилобактерии, листерии и т.д.).
- **Продукция:** тяжелые металлы, радионуклиды, патогены, пестициды, антибиотики и ветпрепараты.



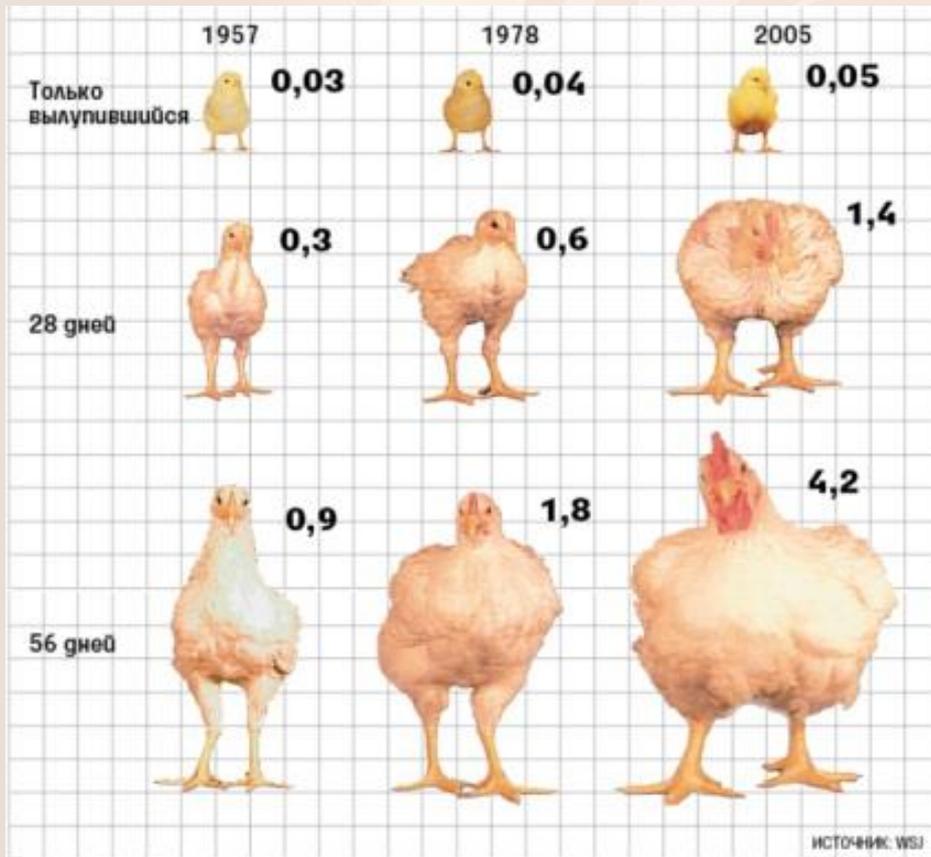
## Принципы надлежащей с/х практики:

- Благополучие животного (свобода от голода и жажды, свобода от дискомфорта, свобода от боли, травм или болезни, свобода выражать нормальное поведение, и свобода от страха и страданий, нетерапевтических увечий, хирургических или инвазивных процедур (дебикирование));
- Минимизация нетерапевтического использования антибиотиков или гормонов
- Избегание кормления животных отходами животного происхождения (снижение риска чужеродных вирусных или трансгенных генов, или прионов, таких как коровье бешенство),
- Минимизация перевозки живых животных (пешком, железнодорожным или автомобильным транспортом) (снижение риска эпидемий, например, ящур )
- Предотвращение отходов стоков, потери питательных веществ и выбросов парниковых газов
- Применение прослеживаемости процессов на всей производственной цепочке (разведение, корма, лечение и т.п.) для потребителей безопасности и возможность обратной связи в случае продовольственного кризиса (например, диоксин).



# Качество и безопасность мяса птицы

## Селекция и генетика



## Выращивание:

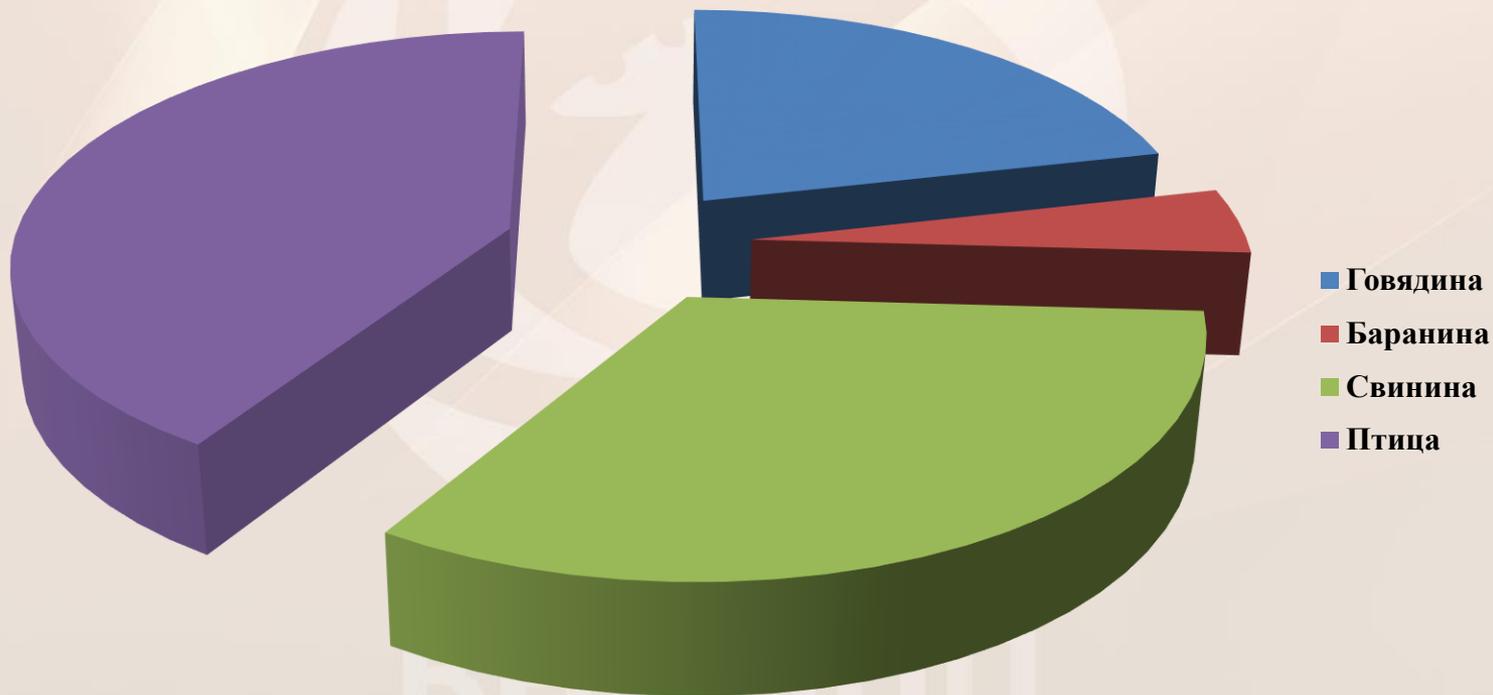
- Условия содержания
- Корм

## Послеубойные факторы:

- Отлов
- Доставка
- Переработка
- Хранение

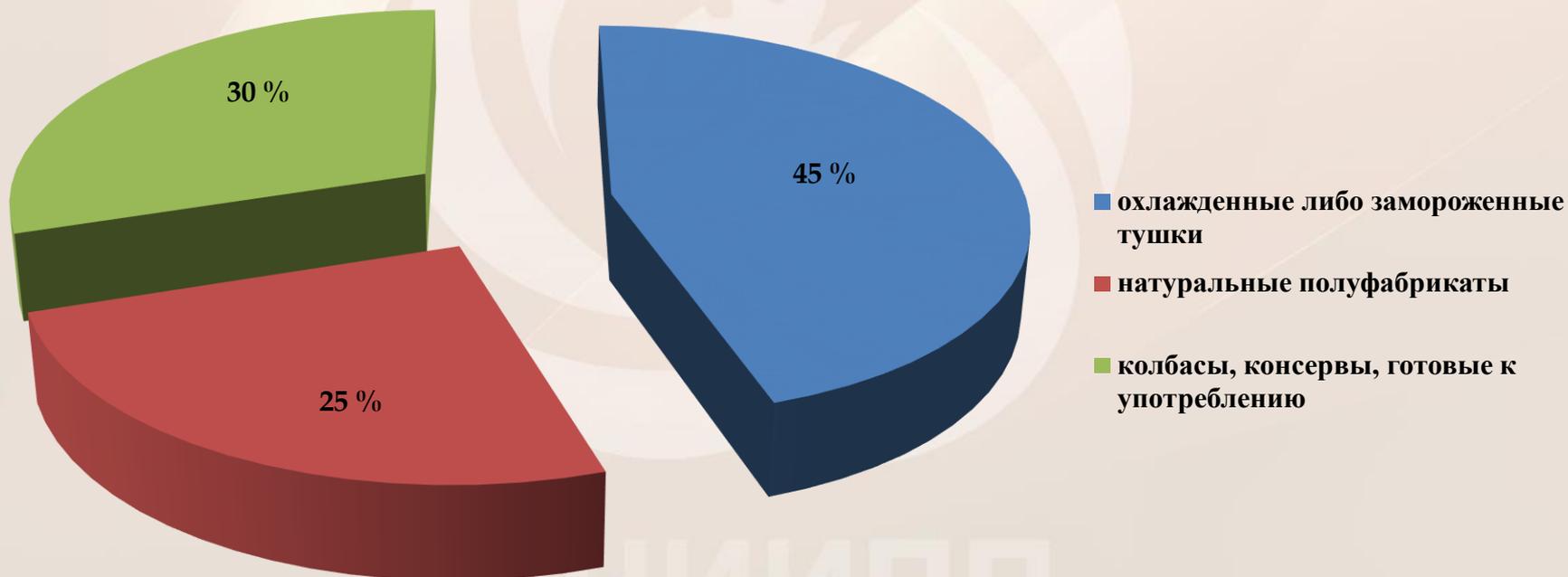


## Мировой баланс мяса по видам, млн. тонн (данные ФАО)





## Ассортимент продукции из мяса птицы в РФ



ВНИИПП



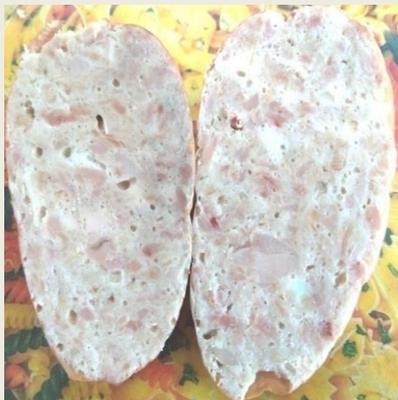
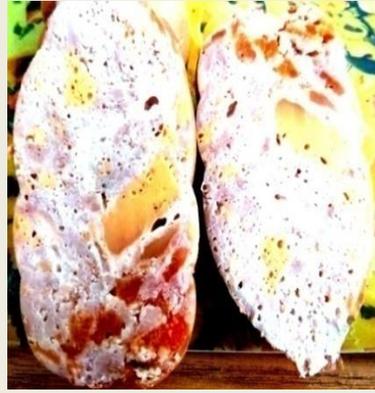
## РАСШИРЕНИЕ АССОРТИМЕНТА И ВИДОВ ВЫПУСКАЕМОЙ ПРОДУКЦИИ

Новый вид мясокостных полуфабрикатов из отдельных частей тушек цыпленка-бройлера типа «ТЮЛЬПАН».



ВНИИПП разработал аппаратное обеспечение для организация производства такого вида полуфабриката с голенной или бедренной части окорочков и плечевой части крыла.

# МЯСО-ЯИЧНЫЕ КОЛБАСЫ - рисунки фаршей на разрезе вареных батонов



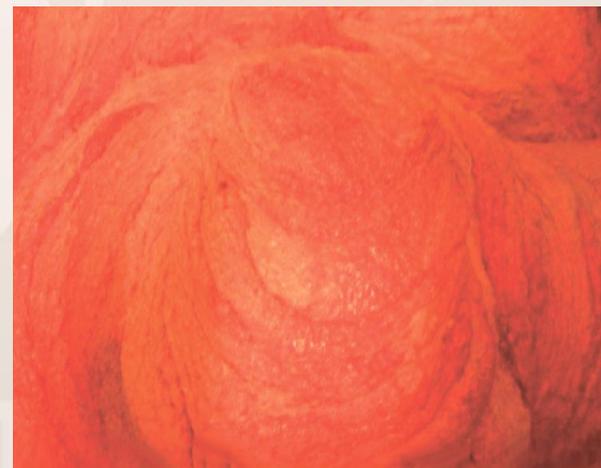


**ММО птицы низкого давления**

**Применение двузонного фильтра позволяет получать:**

**Мясо механической обвалки низкого давления (ММО<sub>1</sub>) с дисперсностью 3,0-3,5 мм (структурное мясо), соответствующее по качеству куриному фаршу ручной обвалки**

**Мясо механической обвалки высокого давления (ММО<sub>2</sub>) с дисперсностью 0,1-1,0 мм (сепарированное мясо), соответствующее требованиям межгосударственного стандарта ГОСТ 31490-2012.**



**ММО птицы высокого давления**



# Переработка вторичного пищевого сырья

**Традиционная технология:**  
мясо-костный остаток перерабатывается  
в кормовую муку



**Новые технологии (высокотемпературная кратковременная обработка и биотехнология):**  
получение высококачественного белкового концентрата – из 1 тонны сырья 100 кг белка или 1 тонна белковой пасты.  
Всего 190,0 тыс. т /год



**Установка для  
высокотемпературной  
кратковременной обработки  
мясокостного сырья**

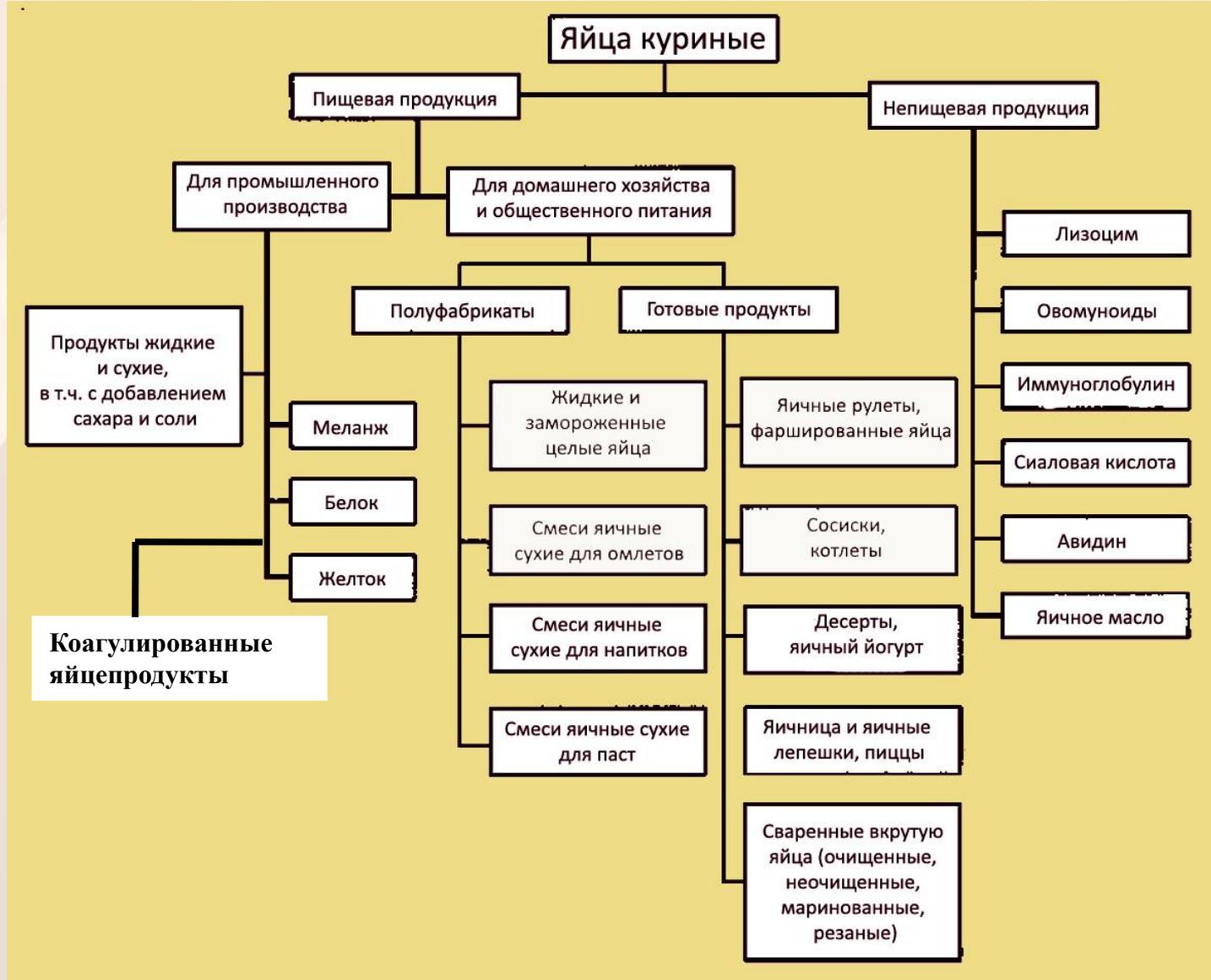
**Гидролизованная мука из пера**



ВНИИП



# Дискуссионная площадка. Успех через эффективные решения. 06.10.20г.



**Коагулированные яичные продукты**



**Общий вид промышленно-экспериментальной установки**



**Вид получаемого коагулированного меланжа**





## Промышленная переработка яиц в мире (по ряду лидеров) и России, % от объема производства

<b>Япония</b>	– до 40%
<b>США</b>	– до 30%
<b>страны ЕС</b>	– до 25%
<b>Россия</b>	– до 13%





# Влияние COVID-19 на потребление пищевой продукции

## Глобальный экономический мировой спад

- спрос на более дешевые, жизненно важные продукты,
- рост потребления птицы внутри стран

## Изменение пищевых привычек

- здоровье как образ жизни
- сбалансированное питание и профилактика заболеваний
- спрос на продукты высокой степени готовности
- рост продаж непортящихся продуктов



# Дезинфекционные средства при Гриппе птиц

(вторая группа устойчивости)

*согласно «Правилам проведения дезинфекции и дезинвазии объектов государственного ветеринарного надзора», 2002 г*

- Натр едкий - 4,0 %
- Формальдегид, параформальдегид - 2,0 %
- Хлорная известь - 3,0 %
- Нейтральный гипохлорит кальция - 3,0 %
- Глутаровый альдегид - 1,0 %
- ДП-2 - 2,0 %
- Однохлористый йод – 5,0 %
- Свежегашеная известь -20 %
- Кальцинированная сода – не применяется
- Препараты на основе надуксусной кислоты - 0,5 %
- Перекись водорода – 4,0 %
- Йодез -1,0 % (контроль по St. aureus)

ПРАКТИКА БЕЗ НАУКИ СЛЕПА,

НАУКА БЕЗ ПРАКТИКИ МЕРТВА

*Ломоносов М.В.*

ВНИИПП



**ВНИИПП –  
филиал ФНЦ «ВНИТИП» РАН**

**Адрес: 141552,  
Московская область,  
Солнечногорский район,  
п. Ржавки**

**www.vniipp.ru  
E-mail: info@vniipp.ru  
Тел. (495) 944 6403  
Факс (495) 944 6352**

**Приглашаем на обучение!**

**<http://www.vniipp.ru/obuchenie/kpk/>**