

Для мировых тенденций нет границ

Владимир ФИСИНИН,
первый вице-президент РАСХН,
директор ВНИТИП



Фото Н. Федоровой

ЯЙЦО: переработка и обогащение

В 1973 г., когда резко возросли цены на электроэнергию, не уродились соя и кукуруза, газеты США пестрели заголовками: «Бройлерный бум заканчивается», «Бройлерная индустрия на грани развала». В то время страна производила 93% мяса птицы в виде тушек. Именно тогда зародилась мировая тенденция развития глубокой переработки продукции птицеводства. Сегодня в США трудно найти фабрику, не владеющую такими технологиями, ведь именно за счет них предприятия получают оборотные средства.

Россия производит в год 37–38 млрд яиц, а к 2012 г. запланировано увеличить этот показатель до 47 млрд. Однако в нашей стране глубокая переработка яйца развита крайне слабо, хотя отечественные предприятия ежегодно сталкиваются с проблемой его реализации, а отправлять на экспорт яйцо в скорлупе невозможно. Поэтому глубокая переработка яйца просто необходима с точки зрения логистики. Известно, что она повышает рентабельность на 20–25%.

По производству бесскорлупного яйца среди отечественных предприятий ли-

Как бы ни была велика Россия, она не может не учитывать мировые тенденции, которые, однажды зародившись, рано или поздно перешагивают любые границы. Этот процесс невозможно остановить, но четко его отслеживать совершенно необходимо. Государство должно вовремя определять, положительный или отрицательный характер носит новое веяние, и вырабатывать механизм его гашения или распространения. Каковы же на сегодняшний день основные тенденции в мировом птицеводстве?

дируют «Боровская птицефабрика» (Тюменская область), «Роскар» (Ленинградская область), «Волжанин» (Ярославская область), СХАО «Белореченское» (Иркутская область). В Мордовии на предприятии «Авангард» осуществляется проект «Центурон», который предусматривает переработку 1 млн яиц в день. За месяц здесь будут получать 200 т яичного порошка, 95 т белка, но это только первый этап. Проект предполагает производство в широком ассортименте как порошкообразной, так и жидкой продукции: яичного белка повышенной взбиваемости, ферментированного желтка, продуктов с добавлением соли, сахара, специй, стандартного и перепелиного меланжа, жидких омлетов в потребительской таре, функциональных яичных напитков, сушеной скорлупы для удобрения, кормовых и пищевых добавок.

Сегодня многие говорят о необходимости внедрения ресурсосберегающих технологий. Между тем такой продукт птицеводства, как скорлупа, обычно просто выбрасывают. А ведь она богата органическим кальцием, который человек усваивает на 92%, тогда как распространенные кальциевые таблетки — лишь на 18%.

Большой интерес представляет и получение из яйца полезных веществ путем экстракции. Например, лизоцима (прекрасный консервант для сыров, вин, пива), без которого, кстати, не обходится ни одна кардиологическая операция. Россия полностью зависит от

импорта этого вещества, закупая его по 100 долл. за 1 г, хотя сырьё для выпуска лизоцима у нас достаточно.

Содержащийся в яйце лецитин востребован пищевой, фармацевтической и косметической промышленностью. Кроме того, недавние исследования показали, что он влияет на умственную деятельность человека, особенно ребенка.

Понятие «функциональная пища», означающее лечебно-профилактические продукты питания, обогащенные витаминами, минералами, аминокислотами и другими полезными веществами, впервые сформулировано в 1989 г. Однако мир уже переживает настоящий бум функциональных продуктов. За границей производство яйца, насыщенного витамином E, йодом, селеном, жирными кислотами Омега-3, стремительно развивается. Несмотря на то что цены на такое



яйцо в несколько раз превосходят стоимость обычного, люди охотно его покупают, следуя распространенной мировой тенденции к здоровому питанию.

При обогащении яйца важно использовать микроэлементы в органической форме. В нашей стране эта идея только начинает воплощаться в жизнь, хотя исследований, подтверждающих ее целесообразность, проведено достаточно. Известно, например, что добавление в корма для птицы природного соединения — селенометионина — значительно повышает содержание селена в яйце, чего нельзя сказать о селените натрия. После варки в яйце остается только 10% неорганического йода, тогда как его органическая форма сохраняется на 70%.

Общественное значение производства функциональной продукции трудно переоценить. По последним данным, 83% россиян испытывают нехватку селена. Между тем доказано, что без этого микроэлемента невозможно нормальное функционирование половой, иммунной, сердечно-сосудистой систем организма человека, а совсем недавно ученые выяснили, что недостаток селена серьезно повышает риск развития онкологических заболеваний. Это проблема государственного и даже мирового масштаба.

МЯСО ПТИЦЫ: генетика и среда

Сегодня в мировом производстве мяса на первом месте — свинина (38,5%), на втором — мясо птицы (31,8%). По прогнозам, к 2022 г. оно будет занимать лидирующую позицию. Однако, если проанализировать динамику среднегодовых приростов производства за последние 50 лет, становится очевидным,

что это произойдет намного раньше. Такая тенденция обусловлена в первую очередь экономическими причинами. Известно, что на синтез 1 г жира расходуется в два раза больше питательных веществ, чем на формирование мышечной ткани. Вот почему по конверсии корма свиноводство всегда будет уступать птицеводству.

Другая причина — стремление населения к здоровому диетическому питанию. И хотя сложно представить себе свинину без сала, в последние годы тенденция к получению постного мяса прослеживается и в ее производстве: селекционеры выводят породы свиней с низким содержанием жира, такие, как боди, дюрок, ландрас.

По статистике ФАО, за последние 10 лет США увеличили производство мяса птицы на 60%, Китай удвоил его, а Бразилия почти утроила. Что объединяет эти совершенно разные с экономической и политической точки зрения страны? Выращивание кукурузы и сои в больших объемах. В России условия для их произрастания неблагоприятны, поэтому мы закупаем в больших объемах эти культуры за рубежом. Однако цены на них зачастую очень высоки, поэтому отечественным птицеводам важно повышать эффективность использования традиционных для России кормов — пшеницы, овса, ячменя, гороха и др. Проведенные специалистами ВНИТИП масштабные исследования показали, что этого можно добиться, применяя различные ферменты. Институт издал методические рекомендации «Биологически активные и кормовые добавки в птицеводстве», где изложены нормы ввода различных кормовых ингредиентов в рацион при использовании определенных ферментных препаратов.

Достичь наивысшего результата в птицеводстве можно, только соблюдая закон зоотехнии, по которому генотип и среда — основополагающие факторы в реализации генетического потенциала птицы. Многие российские птицеводы отдают предпочтение зарубежным кроссам, а ведь, закупая их, они рискуют занести на предприятие инфекции. Между тем отечественная птица не уступает импортной по генетическому потенциалу. Но полная его реализация возможна только при создании оптимальных условий среды. В нашей стране довольно много предприятий, успешно использующих отечественные кроссы «Смена-7», «СК Русь-6», «Степняк», «Сибиряк» и др. По некоторым показателям они даже превосходят зарубежные.

Конечно, в России еще не хватает репродукторов 1-го и 2-го порядка, чтобы прекратить ввоз импортного гибридного яйца. Их строительство сегодня — важная государственная задача.

Еще одна из распространенных мировых тенденций — внедрение ресурсосберегающих технологий, без которых невозможно развитие отечественного мясного птицеводства. Дополнительный резерв повышения конкурентоспособности и эффективности производства мяса птицы — выращивание молодняка в клеточных батареях. В последние годы подавляющее большинство предприятий практикует напольное содержание. Однако новые исследования доказывают эффективность клеточной технологии, позволяющей увеличить выход мяса с 1 м² птичника, снизить расход корма, сократить срок выращивания птицы, улучшить санитарно-ветеринарные условия и существенно повысить рентабельность предприятия. Такие результаты демонстрируют Рефтинская и Среднеуральская птицефабрики (Свердловская область), «Равис — птицефабрика Соновская» (Челябинская область) и многие другие.

Резервов для повышения эффективности отечественного птицеводства сегодня достаточно. В чем-то это уникальная отрасль: в мире нет ни одной страны, ни одной религии или организации, которая запрещала бы употреблять в пищу яйцо и мясо птицы из идейных соображений. Производителям нужно только вовремя улавливать мировые тенденции, соотносить с ними свои действия и корректировать их в соответствии с требованиями времени.

ЖР

