

Perfect AGRICULTURE

www.perfectagro.ru

№4 (136) | ИЮЛЬ – АВГУСТ 2024

СОВЕРШЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В РОССИИ И ЗА РУБЕЖОМ

ТЕМА НОМЕРА: «МОЛОКО ОТ ПОЛЯ ДО ПРИЛАВКА»



АЛМАЗ

АЛТАЙСКИЕ МАШИНОСТРОИТЕЛЬНЫЕ ЗАВОДЫ

реклама

SVAROG

ЧИЗЕЛЬНЫЕ
ПЛУГИ



ПОДПИСЫВАЙТЕСЬ
НА НАШ TELEGRAM КАНАЛ!
ПЕРВЫМИ УЗНАВАЙТЕ
О НОВОСТЯХ, АКЦИЯХ
И ДРУГОЙ АКТУАЛЬНОЙ
ИНФОРМАЦИИ ЗАВОДОВ АЛМАЗ!



Федеральное государственное бюджетное учреждение
«ФЕДЕРАЛЬНЫЙ ЦЕНТР ОХРАНЫ ЗДОРОВЬЯ ЖИВОТНЫХ»
(ФГБУ «ВНИИЗЖ»)

ОСНОВНЫЕ УСЛУГИ:

- разработка и производство лекарственных средств
- диагностика заболеваний животных
- маркировка биопрепаратов
- центр доклинических исследований
- лабораторные исследования продуктов питания, зерна и почвы
- фумигация и карантинное фитосанитарное обеззараживание, земельные отношения
- сертификация и декларирование продукции, ХАССП, МСИ
- метрологическая служба, учебный центр
- специальная оценка условий труда

МЕЖДУНАРОДНОЕ КАЧЕСТВО
И НАУЧНЫЙ ПОДХОД
В ОДНОМ ОКНЕ



Тел.: **8-800-600-52-36**



Официальный представитель ФГБУ «ВНИИЗЖ» в Республике Казахстан: ТОО «БИОВЕТ СБ»
г. Актобе, тел.: +77078840126, эл. почта: biovetsb@mail.ru

реклама

ВНИИЗЖ

Федеральное государственное бюджетное учреждение
«Федеральный центр охраны здоровья животных»

ВНИИЗЖ

65
Лет

реклама

СОДЕРЖАНИЕ

02 НОВОСТИ

04 ЭКОНОМИКА

- Зерновая опора державы: рекорды и прогнозы

08 ДИАГНОСТИКА ЗАБОЛЕВАНИЙ ЖИВОТНЫХ

- На страже ветеринарного благополучия страны
- Исследование молочной продукции: почему это выгодно производителям

12 ВЕТЕРИНАРИЯ

- Рубцовые дрожжи – ключ к молочной продуктивности коров
- Применение комплексных витаминных препаратов для профилактики заболеваний КРС в новотельный период

22 КОРМА И КОРМЛЕНИЕ

- Микроэлементный премикс Хелавит® в животноводстве. Результаты. Перспективы
- Лизунцы «ФЕЛУЦЕН» для КРС: минеральный баланс для здоровья и продуктивности

26 МОЛОЧНЫЙ РЫНОК

- Как готовят настоящий голландский сыр «Гауда»: окно в мир нидерландского сыроварения
- Из каких видов молока производят сыры: гастротур по миру сыроварения
- Текущее состояние рынка кумыса в России (и не только): производство, перспективы и новые направления
- А что по сырам: как в России обстоят дела с сыроварением?
- TDNT Engineering: традиции лидерства и партнерства

54 МЯСНОЙ РЫНОК

- Рынок мяса в Китае: свинина и мясо бройлеров

62 СЕЛЬХОЗТЕХНИКА

- «Алмаз» – союз науки и сельхозмашиностроения
- Дмитрий Любимов: «Алмаз» – стабильный поставщик, и для аграриев это важнее прочих аргументов»

CONTENTS

02 NEWS

04 ECONOMICS

- Grain support of the state: records and forecasts

08 DIAGNOSTICS OF ANIMAL DISEASES

- On guard of veterinary well-being of the country
- Dairy research: why it benefits producers

12 VETERINARY

- Rumen yeast is the key to milk yield of cows
- The use of complex vitamin preparations for the prevention of cattle diseases in the new calving period

22 FOOD AND FEEDING

- Microelement premix Helavit® in animal husbandry. Results. Prospects
- FELUTSEN licks for cattle: mineral balance for health and productivity

26 DAIRY MARKET

- How real Dutch Gouda cheese is prepared: a window into the world of Dutch cheese making
- What kinds of milk are used to make cheese: a gastronomic tour of the world of cheese making
- Current state of the kumys market in Russia (and elsewhere): production, prospects and new directions
- What about the cheese: how things are going with cheese making in Russia?
- TDNT Engineering: traditions of leadership and partnership

54 MEAT MARKET

- Meat market in China: pork and broiler meat

62 AGRICULTURAL MACHINERY

- Almaz is a union of science and agricultural engineering
- Dmitry Lyubimov: Almaz is a stable supplier, and for farmers this is more important than other arguments'

ИЗДАТЕЛЬ И УЧРЕДИТЕЛЬ
ООО «Агентство
«Современные технологии»

Экспертный совет:

Алексей Красильников
исполнительный директор
Картофельного союзаАркадий Злочевский
президент Российского
зернового союзаТатьяна Нагаева
генеральный директор
«Институт молока»Главный редактор
Ольга РябыхШеф-редактор
Вячеслав РябыхСпециалист
по продвижению журнала
Екатерина ЦареваКорректор, редактор
Ольга НатальинаДизайн, верстка
Елена ПарехинаСтарший менеджер проекта
Екатерина ПалашинаМаксим Бакуменко
региональный представитель
в Краснодарском краеАнгелина Газизова
представитель
в Республике Казахстан
arangreenhouse@gmail.com
+7 (705) 599-60-00Ольга Четин
представитель в Турции
olga_&_06@mail.ru

Адрес редакции и издателя:

109377, Москва
Рязанский проспект, д.36
этаж 1, офис 1-3
Тел.: 8 (800) 201-15-08
E-mail:
olgaryabykh@mail.ru,
agrokaban@gmail.com
Сайт: www.perfectagro.ru

Номер подписан в печать:

2 августа 2024 г.
Тираж 10 000 экз.
Цена свободная.Журнал зарегистрирован в Федеральной
службе по надзору в сфере связи,
информационных технологий и массовых
коммуникаций (Роскомнадзор). Свидетель-
ство о регистрации средства массовой
информации ПИ№ФС77-42901 от 6 декабря
2010 г.Точка зрения редакции может не совпадать с
мнением авторов статей. Редакция не несет
ответственности за содержание рекламных
материалов.Любое воспроизведение материалов и их
фрагментов на любом языке возможно только
с письменного разрешения

ООО «Агентство «Современные технологии».

Российские ученые создали устройство для оценки состояния почвы

Ученые Северо-Кавказского федерального университета (СКФУ) запатентовали **устройство для оценки состояния почвы**, которое позволяет повысить эффективность точного земледелия, сообщили в пресс-службе вуза.

«Для повышения урожайности используются компьютерные технологии, включая беспилотные летательные и космические аппараты. Задача точного земледелия состоит в управлении качеством всхожести семян и повышении на этой основе урожайности», – отметили в пресс-службе, добавив, что используемые сейчас аграриями лабораторные и полевые методы не являются оперативными.

Группа ученых СКФУ разработала **радиолокационный метод анализа физико-химических свойств почвы ниже границы «воздух – поверхность»**, что позволяет с меньшими экономическими и временными затратами определять влажность и электропроводность почвы в районе кор-

невой системы растений. Эта информация важна для контроля за плодородием, а также она позволяет своевременно планировать требуемые агротехнические мероприятия и предотвращающие деградацию сельскохозяйственных земель, что особенно актуально в засушливых и заболоченных районах.

«Запатентованный нами метод и устройство для анализа подповерхностных горизонтов почвы основаны на создании радиолокационной системы, состоящей из двух БПЛА, обеспечивающей наклонное облучение земной поверхности с использованием эффекта Брюстера и уравнений Френеля. Адекватность методики была не только экспериментально доказана, но и опробована в нескольких крупных агропредприятиях нашего региона», – подчеркнул один из разработчиков Геннадий Линец.

Еще одно преимущество метода – это возможность своевременного расчета требуемого объема внесения необходимых удобрений. Так, почвенная влага является основой для создания питательных растворов, которые повышают рост и продуктивность растений.

поле.рф

Аграрии Подмосковья ввели в оборот почти 7 тысяч гектаров неиспользуемых земель

Порядка 7 тысяч гектаров ранее неиспользуемых земель ввели в сельскохозяйственный оборот в Московской области с начала года. Это составляет 27 процентов от годового плана по вводу территорий в оборот, сообщила пресс-служба Министерства сельского хозяйства и продовольствия Подмосковья.

«За прошедший период введе-

но в оборот 6,7 тысячи гектаров ранее неиспользуемых земель. План, поставленный на этот год, выполнен на 27 процентов. Всего в 2024 году планируется ввести в оборот около 25 тысяч гектаров», – говорится в сообщении.

В пресс-службе добавили, что лидерами среди муниципалитетов по вводу сельхозземель стали Можайск, Шаховская, Лотошино, Сту-

За первое полугодие производство тракторов в России снизилось более чем на 19%

За январь-июнь текущего года производство тракторов российскими сельхозмашиностроительными заводами снизилось на 19,2 процента от того же периода минувшего года – до 3,9 тысячи штук.

Последний месяц полугодия оказался не очень удачным. Тогда выпуск этой техники сократился на 9,2 процента год к году. Однако это на 15,7 процента выше мая 2024 года.

Также, по данным статистического ведомства, в стране за первое полугодие год к году серьезно снизилось производство сеялок – на 30,1 процента, до 4,9 тысячи единиц. В июне оно сократилось на 29,7 процента от того же месяца прошлого года, а по отношению к уровню мая этого года показатель упал еще сильнее – на 60,6 процента.

rosng.ru

пино и Волоколамск.

В министерстве подчеркнули, что **эффективное управление землями позволяет решать важнейшие задачи по обеспечению продовольственной безопасности региона, а также росту экспортного потенциала.**

TACC

ВЕНЕРА-ВЕТ



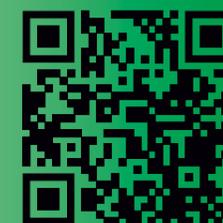
venera-vet.ru

ООО «ВЕНЕРА ВЕТ ИНТ.»
ведущий производитель
инструментов
и приспособлений
для искусственного
осеменения и мечения
сельскохозяйственных
животных



+7 (495) 640-77-27

contact@venera-vet.ru



**СНАБЖЕНИЕ КРИОГЕННЫМ ОБОРУДОВАНИЕМ
КОМПЛЕКСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ЛАБОРАТОРИЙ,
ПУНКТОВ ИСКУССТВЕННОГО ОСЕМЕНЕНИЯ.
ВНЕДРЕНИЕ СОВРЕМЕННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ
В ОБЛАСТИ ЖИВОТНОВОДСТВА**



Представитель IMV Technologies в России

реклама

Зерновая опора державы: рекорды и прогнозы

Вячеслав Рябых

В феврале в Москве состоялась международная бизнес-конференция «Элеваторы России – 2024». Ее участники обсудили перспективы развития отрасли, а также возможности проектирования, строительства и технического оснащения предприятий по хранению зерна.

От поля до терминала

Заместитель директора департамента регулирования рынков АПК ведомства Ольга Полозюкова назвала главные проблемы отрасли элеваторов: **недостаточные мощности по приемке и отгрузке зерна, а также отсутствие у некоторых предприятий развитой железнодорожной инфраструктуры.**

Она подчеркнула, что это особенно важно для удаленных регионов. В Сибири, например, единственным способом доставки до основных портов Российской Федерации является железная дорога. И элеваторы, которые не обладают мощностями по отгрузке отправительскими маршрутами, вынуждены наполнять по 10–15 вагонов у себя, далее перевозить их до путей общего пользования и формировать уже общие партии в местах перегрузки. Это удлиняет сроки доставки до конечных потребителей и экспортных терминалов, увеличивает ее стоимость.

Поэтому, по мнению чиновника, сегодня необходимы современные элеваторы, полностью обеспеченные собственной инфраструктурой.

«В настоящее время на рынке эту тенденцию понимают. И в последние годы мы видим, что выстраивается единая логистика от поля до терминала. Участники рынка не просто строят элеваторы с железнодорожными отгрузками, но и пополняют свой подвижной состав, а некоторые могут позволить себе выстраивать еще и терминалы», – добавила Полозюкова.

В то же время, по ее словам, остро стоит задача не только поддержания темпов производства зерна, но и его сохранности.

«Согласно данным, которые предоставляют нам регионы в системе мониторинга продовольственной безопасности, текущие мощности составляют более 166 млн тонн. С учетом валового производства и потребления в каждом регионе и запасов для обеспечения внутреннего потребления профицит мощностей оценивается более чем в 23% от необходимого», – пояснила Полозюкова.

Она напомнила, что Минсельхоз России разработал меры государственной поддержки в виде льготных инвестиционных кредитов.

Открывая конференцию, президент Международной промышленной академии Вячеслав Бутковский отметил, что элеваторам на нынешнем этапе необходимы глубокая реконструкция и техническое перевооружение, отвечающее требованиям уже не сегодняшнего, а завтрашнего дня.

«Мы все уверены: Россия всегда была, есть и будет великой зерновой державой»

заявил он и пожелал участникам конференции успехов в деле обеспечения продовольственной безопасности страны.

Кто получит господдержку?

«У нас есть общероссийская программа льготного инвестиционного кредитования для внутреннего потребления, предусмотрена возможность строительства, модернизации, реконструкции и технического перевооружения элеваторов, что позволяет в том числе приобрести необходимое оборудование для подработки, перевалки и переработки зерновых и масличных культур», – отметила Полозюкова.

Заместитель начальника отдела машиностроения для пищевых и перерабатывающих производств Минпромторга России Алена Николаева рассказала об оснащении зернохранилищ современным оборудованием, технологиями и господдержке.

«В целях создания новых видов оборудования Минпромторгом реализуется мера поддержки научно-исследовательских и опытно-конструкторских работ (НИОКР), которая позволяет компенсировать производителем до 70% затрат на научно-исследовательские работы. Также с 2022 года у нас запущен новый механизм компенсации затрат на НИОКР, уплату лизинговых платежей и приобретение технологического оборудования для производства продукции. Кроме того, как правило, покупателям интересно приобрести оборудование на льготных условиях», – пояснила чиновник.



«Механизм данного постановления – приобретение техники и оборудования со скидкой порядка 10% от стоимости техники при уплате авансового платежа. Кроме того, в 2023 году внесены изменения в программу льготного лизинга Росагролизинга по постановлению № 1135. Согласно изменениям, стало возможным приобрести пищевое оборудование по льготным программам Росагролизинга», – отметила Алена Николаева.

Также в целях повышения эффективности взаимодействия поставщиков и потребителей создан сервис «Импортозамещение», с помощью которого можно найти товары как российских производителей, так и зарубежных.

Одно из обязательных условий участия в данной программе – наличие у производителя продукции подтверждения – заключения о производстве на территории РФ. Ключевым механизмом поддержки является постановление № 823, которое позволяет приобретать оборудование со скидкой до 15%. Федеральным бюджетом в прошлом году на это было предусмотрено 1 млрд рублей, 300 тысяч выделено из резервного фонда.

Минпромторгом России также реализуется программа льготного лизинга специализированной техники, в том числе оборудования для мукомольно-крупяной промышленности и сельхозтехники, согласно постановлению № 811.



Генеральный директор АНО «Евразийская Агрологистика» Алевтина Кириллова рассказала об оценках состояния железнодорожных перевозок зерна в России, перспективах развития и открытия новых МТК и логистики в свете реализации транспортной стратегии РФ до 2030 года.

«Завершившийся сельхоз-год ознаменовался рекордными объемами экспорта российского зерна – 60 млн тонн, по данным Минсельхоза России», – проинформировала она. Казахстан за прошлый год нарастил экспорт зерна на 24%, за январь – октябрь им поставлено на внешние рынки более 3 млн тонн пшеницы и меслина. В настоящее время география аграрного экспорта ЕАЭС охватывает более 55 стран. Для поставок зерновых наиболее перспективны рынки Китая, Иордании, ОАЭ, Марокко, Туниса, Турции и другие.

На первом месте Египет (11,9 млн тонн, или 22,5% от всего объема экспорта), на втором – Турция (10,2 млн тонн, или 19,3%). Из России поставки в Алжир выросли почти в 6 раз, до 3,26 млн тонн; в Саудовскую Аравию – в 3,2 раза, до 3,14 млн тонн. В прошлом году по железнодорожной сети было перевезено 32,8 млн тонн зерна. Это на 37% выше показателя предыдущего года и рекордное значение за 20 лет существования ОАО «РЖД». Более двух третей перевезенного по железным дорогам зерна – 23,6 млн тонн – отправлялось на экспорт, причем основная часть этого объема (14,6 млн тонн) – через морские терминалы.

В сравнении с 2022 годом указанные объемы отгрузки выросли в 1,9 раза.

Для поддержания цен принято решение расширить парк вагонов-хопперов, для чего Минсельхоз России прорабатывает возможность увеличения лимита на льготное кредитование для их покупки. Компания «РЖД» и оператор «РЖД Логистика» продолжают развивать сервис по отправке грузов ускоренными контейнерными поездами по расписанию с возможностью сокращения сроков доставки зерновых с 12 до 6 суток.

А что же с качеством?

Директор ВНИИ зерна и продуктов его переработки Елена Мелешкина в своем выступлении сделала акцент на качество и безопасность при хранении зерна и зернопродуктов. В последние десятилетия вопрос дефицита емкостей для хранения решается путем строительства металлических силосов. Исследователи ВНИИЗ выяснили, что в силосах с нерегулируемыми потоками воздуха происходит произвольное перераспределение влаги и дополнительное увлажнение поверхностного слоя – это приводит к потерям до 2% зерна от общей массы.

«Обеспечить безопасную сохранность зерна на элеваторах можно только при наличии систем термометрии и активной вентиляции. Чаще всего металлические силосы строят при зерноперерабатывающих комплексах, а также при крупных зерновых хозяйствах, предпочитая не сдавать сразу зерно на элеваторы, оставляя в своих хозяйствах и ожидая выгодную ценовую политику. В результате при сохранении количества качество зерна, заложенного как 3-й или 4-й класс, может существенно снизиться», – предупредила эксперт.

Больше всего вопросов от предприятий по изменению качества зерна в процессе хранения возникает летом, при закладке зерновых. Установлено, что после созревания зерна процессы, влияющие на его качество, продолжают, однако их направленность меняется со знака плюс на минус.

«В течение одного месяца хранения вследствие процессов послеуборочного созревания качество зерна обычно улучшается за счет увеличения содержания клейковины, однако при дальнейшем хранении происходит его снижение. При этом скорость снижения при одной и той же температуре у каждой партии зерна своя, практически постоянная на протяжении всего периода хранения», – заявила эксперт.



Коммерческий директор АО «РИА» Николай Ковалев рассказал о практическом опыте эксплуатации металлических зернохранилищ.

«Что такое элеваторы? Они обеспечивают длительную сохранность зерна и сравнительно высокую степень механизации работ. К их общим недостаткам следует отнести сложность и материалоемкость конструкции, а также сложную систему движущихся механизмов, таких как роллер, транспортер для перемещения зерна и оборудование для обработки. Они зачастую требуют многочисленного технического персонала для обслуживания и потребляют много электроэнергии, имеют длительные пути и высокую скорость перемещения», – рассказал он.

В последнее время все большее распространение получают зернохранилища, состоящие из металлических силосов, которые связаны между собой поверху транспортными галереями и опираются на центральные стойки и стенки. Их основным недостатком является трудоемкость обработки зерна для обеспечения его длительной сохранности.

«Указанные зернохранилища не приспособлены для приема и обработки сырого зерна. Хранить в них можно только предварительно обработанное сухое очищенное зерно в течение ограниченного времени», – отметил эксперт.

Сколько нужно зерновозов и элеваторов?

Управляющий директор «Русагротранса» Алексей Барбарюш сообщил, что железнодорожные перевозки аграрных грузов в РФ в 2024 году могут вырасти на 5% за счет увеличения экспортных поставок и составят более 40 млн тонн.

«В 2023 году перевозки аграрных грузов по железной дороге составили более 38 млн тонн против 31 млн тонн в 2022 году. В 2024 году мы ожидаем, что объем перевозок достигнет более 40 млн тонн, в первую очередь за счет роста экспортных перевозок», – сказал Барбарюш. При этом он указал на ухудшение ситуации с оборачиваемостью вагонов-зерновозов, в особенности на массовых направлениях экспорта российского зерна.

«Наряду с ростом грузовой базы на фоне рекордного урожая можно выделить перераспределение грузопотоков, ранее шедших в направлении стран Евросоюза на юг и восток, увеличение перевозок грузов специального назначения на южном и центральном направлениях, а также рост пассажиропотока железнодорожным транспортом в условиях закрытия части аэропортов южных регионов», – добавил Барбарюш.

Руководитель направления по внедрению ФГИС «Зерно» ФГБУ «Центр Агроаналитики» Михаил Копейкин представил анализ работы данной системы на практике и проинформировал о нововведениях в ней. Подтверждая активность пользователей ФГИС «Зерно», он сообщил, что в среднем ежемесячно оформляется 220 тысяч СДИЗ на зерно и 470 тысяч СДИЗ на продукты его переработки. Докладчик рассмотрел обязанности участников системы по внесению информации, порядок их действий при работе с им-



портируемым и экспортируемым зерном, с продуктами переработки. Ознакомил с изменениями, которые касаются урожая 2024 года, и объяснил, в чем особенности формирования партий пшеницы и других культур. Эксперт подчеркнул, что с 17 января 2024 года функционал «Госмониторинг» остался только у организаций, которые имеют признак «Сельскохозяйственное предприятие».

Как считает заведующий кафедрой зерна и продуктов его переработки Международной промышленной академии, профессор, доктор технических наук Владимир Фейденгольд, имеющийся статистических данных недостаточно для целостного понимания ситуации с элеваторами. Профессор рассказал о методике, которая позволяет более точно рассчитать потребности в зернохранилищах и их потенциальной вместимости. Подход учитывает следующее: прогноз роста валового сбора зерна злаковых и бобовых культур, семян масличных, допуская колебание урожая по годам и регионам; соотношение культур с различным натурным весом; необходимость иметь

дополнительные емкости для профилактических работ с зерном и отдельного размещения партий в зависимости от качества; переходящие остатки. Ориентировочные расчеты по приведенной методике показывают, что, например, при объеме 161 млн тонн зерна необходимо иметь 260 млн тонн зерновой емкости. Исходя из этого подсчета, к 2035 году ее дефицит может составить 80–90 млн тонн.

«Однако эти цифры не учитывают замену выбывших из эксплуатации емкостей, отгрузку зерна на экспорт, внутренние перемещения зерна по регионам и другое. Вопрос обоснования потребностей в зерновой емкости с распределением зерна по назначению требует более глубокой аналитической проработки», – заключил ученый.

Благодаря насыщенной программе конференции ее участники получили исчерпывающую информацию по основным вопросам стратегически важной отрасли, которая поможет им более взвешенно подходить к организации работы элеваторного хозяйства.

НА СТРАЖЕ ВЕТЕРИНАРНОГО БЛАГОПОЛУЧИЯ СТРАНЫ



ФГБУ «ВНИИЗЖ» – ведущее учреждение по разработке и производству ветеринарных препаратов для специфической профилактики и диагностики инфекционных заболеваний животных, а также по научному сопровождению ветеринарных мероприятий. Учреждение прошло путь от небольшого института по ящуру до всероссийского научно-исследовательского центра, статус которого признан во всем мире, а в декабре 2023 года отметило свое 65-летие.

В 2023 году центр сохранил тенденцию предыдущих лет по увеличению числа разрабатываемых ветеринарных вакцин и препаратов, развитию международного сотрудничества и наращиванию своего научного и исследовательского потенциала. Согласно итогам прошлого года, было разработано 5 диагностикумов и 13 новых вакцин, произведено и сдано на склад готовой продукции порядка 5 млрд доз вакцин против различных болезней животных и птиц, выпущено более 9 тыс. диагностических наборов.

Важно, что продукция ФГБУ «ВНИИЗЖ» продолжает пользоваться большим спросом не только в России, но и в странах Персидского залива, Кореи, Пакистане, Афганистане, Сирии, Таджикистане, Узбекистане, Казахстане и Белоруссии.

Только за истекший год на экспорт было отправлено более 2,1 млн доз вакцин для профилактики ящура, оспы овец и заразного узелкового дерматита и для профилактики вирусных заболеваний птиц. Напомним, что Всемирная организация здравоохранения животных (МЭБ) присвоила ФГБУ «ВНИИЗЖ» три международных статуса: «Региональная референтная лаборатория МЭБ по ящуру», «Центр МЭБ по сотрудничеству в

области диагностики и контроля болезней животных для стран Восточной Европы, Центральной Азии и Закавказья», «Региональная референтная лаборатория МЭБ по высокопатогенному, низкопатогенному гриппу птиц и болезни Ньюкасла». Также статусы «Референтный центр FAO по ящуру для стран Центральной Азии и



Западной Евразии» и «Референтный центр FAO по ящуру» присвоены Продовольственной и сельскохозяйственной организацией Объединенных Наций (FAO).

Ежегодно масштабная работа проводится испытательным центром ФГБУ «ВНИИЗЖ», ключевая задача которого – исследование продукции на соответствие санитарно-гигиеническим требованиям и нормам законодательства, а также диагностика различных заболеваний животных, птиц, рыб и др. В 2023 году специалисты в



рамках государственного задания и на коммерческой основе провели более 10 млн исследований.



Сейчас в ФГБУ «ВНИИЗЖ» работают более 4000 высококвалифицированных сотрудников, в том числе кандидаты и доктора наук. Традиционно центр уделяет большое внимание развитию ветеринарной науки и вовлечению в нее молодежи, также в учреждении действует совет молодых ученых при Россельхознадзоре, общая численность молодых ученых научных учреждений, подведомственных Россельхознадзору, составляет сегодня 235 человек. Для подготовки научных работников в сфере ветеринарии есть аспирантура ФГБУ «ВНИИЗЖ», всего с момента организации аспирантуры подготовку в ней прошли более 600 высококвалифицированных кадров. В созданном при ФГБУ «ВНИИЗЖ» учебном центре свою квалификацию повышают государственные гражданские служащие Федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору, сотрудники ветеринарных лабораторий и предприятий пищевой промышленности, специалисты сферы АПК.

В 2024 году ФГБУ «ВНИИЗЖ» продолжает масштабную и разностороннюю работу по обеспечению ветеринарного благополучия страны.



Исследование молочной продукции: почему это выгодно производителям



Одно из направлений деятельности ФГБУ «Федеральный центр охраны здоровья животных» – исследования молока и молочной продукции. Цель таких исследований в лаборатории ВНИИЗЖ – обеспечение соответствия продукции требованиям безопасности, установленным Техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции». В этой статье мы расскажем, какие виды исследований молока проводят специалисты учреждения и почему производителям молочной продукции выгодно обращаться во ВНИИЗЖ.

Исследования молока и молочной продукции, проводимые в Федеральном центре охраны здоровья животных, включают в себя микробиологические анализы, определение физико-химических показателей, а также проверку на наличие вредных веществ и примесей. Первое из этих направлений – микробиологические исследования – ориентировано на выявление и подсчет количества микроорганизмов, которые могут влиять на безопасность и качество продукции.

Второе направление – физико-химические исследования – помогает определить такие показатели, как кислотность, плотность, содержание жира и белка, что важно для подтверждения натурально-

сти и пищевой ценности молочной продукции.

Наконец, исследования на наличие вредных веществ включают проверку на антибиотики, пестициды, тяжелые металлы и другие потенциально опасные компоненты, которые могут попасть в продукцию из окружающей среды или по причине использования некачественного сырья.

Результаты исследований используются не только для защиты потребителей от приобретения продукции, не соответствующей стандартам качества и безопасности, но и для информирования производителей о необходимости принятия корректирующих мер. В случае выявления несоответствий лаборатория предоставляет реко-

мендации по устранению проблем и проводит повторные проверки с целью убедиться в исправлении ситуации. А значит, каждый ответственный производитель, который стремится поставлять на рынок конкурентоспособную молочную продукцию, заинтересован в прохождении исследований в ВНИИЗЖ. Следует иметь в виду, что **при текущем уровне конкуренции только качество и безопасность продукции позволяют производителю занять устойчивую и долгосрочную нишу на молочном рынке!**



Не менее важно достичь требуемого уровня безопасности при экспорте продукции: поставки за рубеж предполагают выполнение многочисленных требований стран-импортеров. И в этом тоже могут помочь специалисты ВНИИЗЖ: учреждение проводит испытания не только молочной, но и другой пищевой продукции, продовольственного сырья, кормов и так далее в целях подтверждения их соответствия требованиям законодательной и нормативно-технической документации. **Если экспортеру нужна гарантия соответствия его продукции ветеринарным нормам стран-импортеров, такую гарантию могут дать в ФГБУ «ВНИИЗЖ».**

ФГБУ «ВНИИЗЖ»

Фактический и почтовый адрес:

111622, г. Москва,
ул. Оранжерейная, д. 23,
стр. 3

Лаборатория:
+7 (495) 700-51-32

Приемная директора:
+7 (495) 700-01-3

Почта: cnmvl@fsvps.gov.ru

г. Владимир, микрорайон
Институтский Городок, 33

Приемная директора:
8 (4922) 26-06-14

Почта:
arriah@fsvps.gov.ru

Деятельность учреждения включает и важный социальный аспект: результаты исследований могут быть использованы для информирования общественности и властей о текущем состоянии безопасности пищевых продуктов на рынке. Это позволит принять срочные меры по исправлению неблагоприятной ситуации.



Рубцовые дрожжи – ключ к молочной продуктивности коров

Владимир Кумарин, заместитель директора департамента продвижения животноводства Группы компаний ВИК

В связи с интенсивным ростом продуктивности животных в условиях современных молочных комплексов стратегии кормления направлены на удовлетворение их энергетических потребностей путем увеличения потребления высокоэнергетических рационов с высоким содержанием быстроферментируемых углеводов [1].

Такой тип кормления оказывает немедленное положительное влияние на надой молока. Но в среднесрочной и долгосрочной перспективе сосредоточение на концентратном типе кормления грозит множеством негативных последствий для здоровья, благополучия и продуктивности дойных коров [2]. Включение быстроферментируемых углеводов способствует образованию большого количества короткоцепочечных жирных кислот, дальнейший метаболизм которых ведет к потере буферной способности рубца и снижению pH [3]. Длительное и



частое снижение pH рубца оказывает негативное воздействие на здоровье животного, приводящее к состоянию, называемому подострым ацидозом рубца [3].

Диагностика ацидоза рубца в условиях фермы затруднительна, поскольку клинические признаки болезни малозаметны и проявляются по мере развития патологического состояния. Специалисты могут связывать снижение про-

дуктивности животных с другими факторами риска на ферме. Клинические данные коров, которые могут заинтересовать ветеринарных врачей при диагностике ацидоза, включают плохое состояние животных, снижение иммунного ответа, рост случаев инфекционных заболеваний и заболеваний копыт [4]. При патологоанатомическом вскрытии животных обнаруживается механическое повреждение слизистой рубца, а также абсцессы в печени, распространенность которых может достигать более 30% от выбракованных коров [5].

Таким образом, в области кормления крупного рогатого скота ведется постоянный поиск эффективных решений для нивелирования проблем с ацидозом без потери продуктивности, полученной за счет применения высокоэнергетических рационов. Одним из самых современных и простых решений является использование живых дрожжей в качестве кормовой добавки [6].



Живые дрожжи могут изменить среду рубца, используя в своей жизнедеятельности доступный кислород [7]. Образование анаэробной среды в рубце способствует увеличению количества и активности целлюлозолитических бактерий, поддержанию pH рубца [8] и улучшению пищеварительной функции [9].

Команда ученых из Франции провела анализ более чем 150 производственных опытов с применением живых дрожжей *Saccharomyces cerevisiae*, штамма I-1077 для различных видов жвачных животных по всему миру. Тщательная обработка данных показала, что живые дрожжи оказывают положительное влияние на pH рубца и продуктивность. Исследователи указывают на вариабельность получаемых данных в зависимости от внешних факторов, влияющих на крупный рогатый скот во время эксперимента [10]. В связи с этим эксперты команды ВИК поставили перед собой задачу оценить влияние и эффективность применения кормовой добавки «Левисел SC Титан Плюс», содержащей в составе живые дрожжи штамма

Saccharomyces cerevisiae I-1077, в условиях производственного опыта на одном из племенных животноводческих предприятий Центрального региона РФ.

Несмотря на вышеприведенную информацию, задача заключалась в подтверждении положительного опыта применения живых дрожжей на стаде крупного рогатого скота в России.

Для определения эффективности кормовой добавки «Левисел SC Титан Плюс» было отобрано две группы коров голштинской породы по принципу аналогов. Общее количество животных составило 136 голов (опытная группа – 67 голов; контрольная – 69). Отбор в опытную и контрольную группы проводился с соблюдением принципа соответствия по среднему дню доения, который составил на начало эксперимента 83 (опытная группа) и 88 (контрольная группа) дней. Животные находились в идентичных условиях привязного содержания на одном дворе. Рационы опытной и контрольной групп были одинаковыми, за исключением применения в составе кормосмеси кормовой добавки «Левисел SC Титан



Плюс» для опытной группы в количестве 20 г/голову в день. Опыт проводился в осенний период для исключения влияния на результат теплового стресса. Продолжительность опыта составила 54 дня.

В качестве контрольных измерений для оценки результатов опыта была проведена оценка изменений в уровне молочной продуктивности коров с использованием данных программного обеспечения для управления стадом DairyPlan C21.

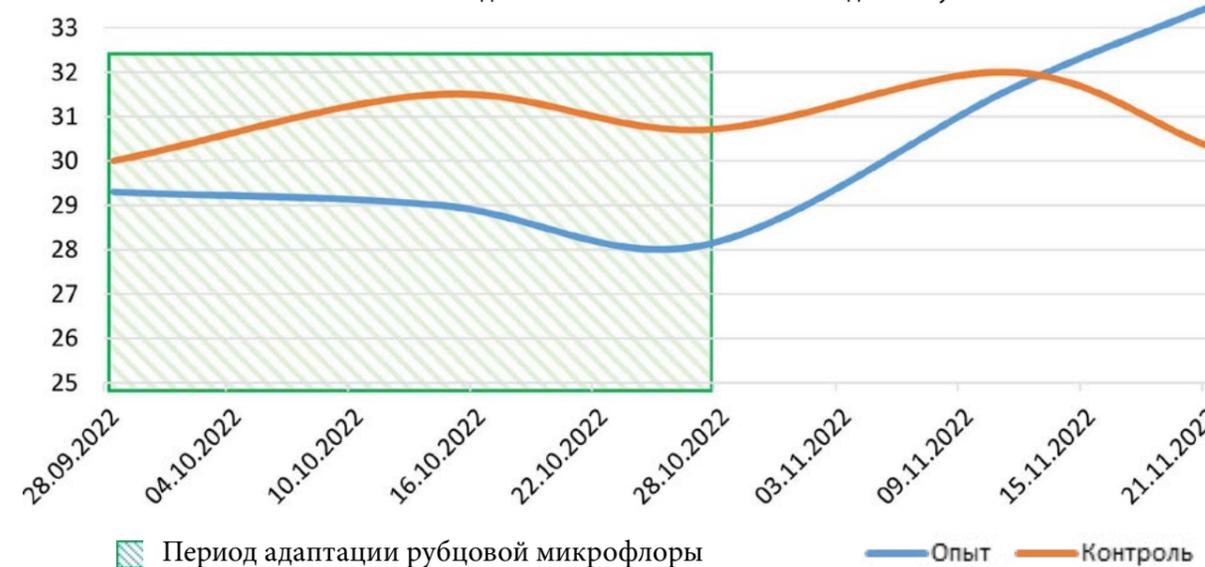


Рис. 1. Динамика продуктивности, кг/голову/день

Адаптивность микробиоты рубца является ключевой особенностью физиологии и стратегии выживания жвачных животных [11]. Общепринято, что каждый раз, когда коровам меняют рацион, микробиоте рубца требуется от трех недель и более до полной стабилизации и адаптации в зависимости от группы бактерий, архей, грибов, простейших и степени изменения рациона [12]. Множеством исследований доказано, что добавление живых дрожжей в рацион дойного стада приводит к увеличению количества разнообразной микрофлоры рубца, утилизирующей излишки молочной кислоты, и целлюлозолитической микрофлоры, повышающей скорость разложения клетчатки [13, 14, 15, 16, 17].

Таким образом, микробиоте рубца требуется период адаптации к новому рациону с добавлением живых дрожжей, который занял, в рамках опыта, около четырех недель. В этот период обе группы животных демонстрировали синхронные колебания в продуктивности, обусловленные

внешними факторами среды (рис. 1).

На момент начала производственного опыта продуктивность контрольной группы коров составляла 30,0 кг/голову/день, продуктивность опытной группы соответственно 29,3 кг/голову/день. По результатам опыта был получен значительный прирост продуктивности в опытной группе, получавшей «Левисел SC Титан Плюс». Таким образом, на момент окончания производственного опыта продуктивность контрольной группы коров составила 30,3 кг/голову/день, а опытной группы – 33,5 кг/голову/день. Прирост молочной продуктивности с начала постановки производственного опыта в опытной группе достиг 4,2 кг в день, или 12,6% (рис. 1).

В подтверждение взаимосвязи роста целлюлозолитической микробиоты и молочной продуктивности коров под влиянием живых дрожжей была проведена оценка перевариваемости клетчатки объемистых кормов в рубце при помощи двухступенчатого

калового сепаратора.

Нормой при промывке каловых масс является количество остатка на обоих ситах меньше 10% от общей массы пробы, то есть перевариваемость кормов должна составлять 90% и выше. На начало опыта этот показатель в контрольной группе был 60,6%, в опытной – 63,7%. Таким образом, при введении в рацион молочным коровам кормовой добавки, содержащей *Saccharomyces cerevisiae*, после прохождения 4-недельного периода адаптации и роста целлюлозолитической микробиоты, опытная группа показала стабильный рост перевариваемости кормов. Так, к шестой неделе применения живых дрожжей она достигла пика в 88%, что отразилось на росте молочной продуктивности в последующем. Падение уровня перевариваемости кормов по окончании производственного опыта обусловлено стрессом, вызванным плановой обработкой копыт, проводимой в обеих группах (рис. 2).



Рис. 3. Расчет экономической эффективности, руб.

	Контроль	«Левисел SC Титан Плюс»
Стоимость «Левисел SC Титан Плюс», 20 г/сутки	-	15,2
Стоимость рациона, руб./сутки	350	365,2
Цена на 1 кг молока	29	29
Выручка за молоко, гол./сутки	878,7	971,5
Прибыль сверх расходов на корма (IOFC)	528,7	606,3
Итого разница IOFC		77,6
Дополнительная прибыль на голову в день		62,4
Окупаемость затрат (ROI)		1:4

Применение кормовой добавки «Левисел SC Титан Плюс» обеспечило значительный рост продуктивности у животных опытной группы. С экономической точки зрения при рыночной цене на молоко в 29 рублей прирост прибыли на голову в день составил 62,4 рубля. Коэффициент рентабельности инвестиций (ROI), отражающий окупаемость вложений в проект, достиг 411%, или

возврат 4 рублей с каждого вложенного рубля (рис. 3).

Исходя из полученных в ходе производственного опыта данных, продуктивность животных напрямую зависит от состава и количества микробиоты рубца. Как следствие, рост молочной продуктивности можно обеспечить добавлением в рацион живой дрожжевой культуры *Saccharomyces cerevisiae* в

качестве пробиотика. Подводя итог проведенного опыта, можно сделать вывод, что применение кормовой добавки «Левисел SC Титан Плюс», содержащей живые дрожжи *Saccharomyces cerevisiae* I-1077, в условиях молочного производства РФ повышает перевариваемость клетчатки основных кормов и дает ощутимую прибавку молочной продуктивности.

Рис. 2. Динамика перевариваемости, %



Литература:

1. Marden, J. P., C. Julien, V. Monteils, E. Auclair, R. Moncoulon, and C. Bayourthe. 2008. How does live yeast differ from sodium bicarbonate to stabilize ruminal pH in high-yielding dairy cows? *J. Dairy Sci.* 91:3528–3535.
2. Zebeli, Q., M. Tafaj, I. Weber, J. Dijkstra, H. Steingass, and W. Drochner. 2007. Effects of varying dietary forage particle size in two concentrate levels on chewing activity, ruminal mat characteristics, and passage in dairy cow. *J. Dairy Sci.* 90:1929–1942.
3. Aschenbach, J. R., Penner, G. B., Stumpff, F., & Gäbel, G. (2011). Ruminant nutrition symposium: Role of fermentation acid absorption in the regulation of ruminal pH. *Journal of Animal Science*, 89, 1092–1107.
4. Oetzel, G. R. (2017). Diagnosis and management of subacute ruminal acidosis in dairy herds. *Veterinary Clinics of North America: Food Animal Practice*, 33, 463–480.
5. Rezac, D. J., Thomson, D. U., Siemens, M. G., Prouty, F. L., Reinhardt, C. D., & Bartle, S. J. (2014). A survey of gross pathologic conditions in cull cows at slaughter in the Great Lakes region of the United States. *Journal of Dairy Science*, 97, 4227–4235.
6. Fonty, G., and F. Chaucheyras-Durand. 2006. Effects and modes of action of live yeasts in the rumen. *Biologia (Bratisl.)* 61:741–750.
7. Newbold, C. J., R. J. Wallace, and F. M. McIntosh. 1996. Mode of action of the yeast *Saccharomyces cerevisiae* as a feed additive for ruminants. *Br. J. Nutr.* 76:249–261.
8. Marden, J. P., C. Julien, V. Monteils, E. Auclair, R. Moncoulon, and C. Bayourthe. 2008. How does live yeast differ from sodium bicarbonate to stabilize ruminal pH in high-yielding dairy cows? *J. Dairy Sci.* 91:3528–3535.
9. Chaucheyras-Durand, F., N. D. Walker, and A. Bach. 2008. Effects of active dry yeasts on the rumen microbial ecosystem: Past, present and future. *Anim. Feed Sci. Technol.* 145:5–26.
10. Desnoyers, M., S. Giger-Reverdin, G. Bertin, C. Duvaux-Ponter, and D. Sauvant. 2009. Meta-analysis of the influence of *Saccharomyces cerevisiae* supplementation on ruminal parameters and milk production of ruminants. *J. Dairy Sci.* 92:1620–1632.
11. Russell, J. B., and Rychlik, J. L. (2001). Factors that alter rumen microbial ecology. *Science* 292, 1119–1122.
12. Hackmann, T. (2015). Time required for adaptation of rumen fermentation and the rumen microbiome. Meeting Abstracts ADSA-ASAS Joint Annual Meeting. *J. Dairy Sci.* 98(Suppl. 2), 312.
13. Bennett S.L., Arce-Cordero J.A., Brandao V.L.N., Vinyard J.R., Agostinho B.C., Monteiro H.F., Lobo R.R., Tomaz L., Faciola A.P. Effects of bacterial cultures, enzymes, and yeast-based feed additive combinations on ruminal fermentation in a dual-flow continuous culture system. *Transl. Anim. Sci.* 2021; 5.
14. Ding G., Chang Y., Zhao L., Zhou Z., Ren L., Meng Q. Effect of *Saccharomyces cerevisiae* on alfalfa nutrient degradation characteristics and rumen microbial populations of steers fed diets with different concentrate-to-forage ratios. *J. Anim. Sci. Biotechnol.* 2014; 5–24.
15. Chaucheyras-Durand F., Ameilbonne A., Bichat A., Mosoni P., Ossa F., Forano E. Live yeasts enhance fibre degradation in the cow rumen through an increase in plant substrate colonization by fibrolytic bacteria and fungi. *J. Appl. Microbiol.* 2016; 120: 560–570.
16. Han G., Gao X., Duan J., Zhang H., Zheng Y., He J., Huo N., Pei C., Li H., Gu S. Effects of yeasts on rumen bacterial flora, abnormal metabolites, and blood gas in sheep with induced subacute ruminal acidosis. *Anim. Feed Sci. Technol.* 2021; 280.
17. Sousa D.O., Oliveira C.A., Velasquez A.V., Souza J.M., Chevaux E., Mari L.J., Silva L.F.P. Live Yeast supplementation improves rumen fibre degradation in cattle grazing tropical pastures throughout the year. *Anim. Feed Sci. Technol.* 2018; 236: 149–158.

ЛЕВИСЕЛ SC Титан Плюс

кормовая добавка

Ключ к молочной продуктивности

Ускоряет процессы формирования рубцового пищеварения у молодняка

Поддерживает оптимальный pH рубца и стимулирует рост полезной микрофлоры

Препятствует развитию ацидоза

Повышает продуктивность

Уникальный для КРС штамм дрожжей *Saccharomyces cerevisiae* CNCM I-1077
Запатентованная технология защиты дрожжей «Титан»

реклама

Применение комплексных витаминных препаратов для профилактики заболеваний КРС в новотельный период

А. Ю. Алиев, д-р ветеринарных наук, директор Прикаспийского зонального НИВИ (филиал ФГБНУ «ФАНЦ РД») и А. И. Куракина, ветеринарный врач-консультант департамента животноводства ГК ВИК



Современное животноводство играет ключевую роль в обеспечении населения страны продуктами питания. Это одна из важнейших отраслей сельского хозяйства, оказывающая значительное влияние на его экономику. Свыше 50% всех доходов приходится в данной отрасли на скотоводство, которое является источником получения молока и мяса. Высокая питательная ценность молока обусловлена со-

держанием в нем белков, жиров, углеводов, минеральных солей в оптимальном соотношении. Для того чтобы получить молоко хорошего качества в достаточном объеме, необходимы высокопродуктивные коровы, здоровые на всем протяжении лактации – от отела до запуска в сухостой.

В условиях современных животноводческих предприятий группа второго сухостоя является одной из наиболее важных. Этим

животным уделяется особое внимание, ведь от того, как мы подготовим коров к отелу, зависит их дальнейшая продуктивность. Недостаток питательных веществ в рационе, а также его несбалансированность по витаминно-минеральному составу в совокупности с отсутствием моциона нарушают физиологические процессы в организме сухостойных коров, отрицательно сказываясь на их здоровье. В результате в новотельный период увеличивается риск возникновения таких заболеваний, как кетоз, задержание последа, послеродовой парез, смещение сычуга. Отсутствие профилактических (а при необходимости и лечебных) мероприятий может привести к развитию ряда акушерско-гинекологических заболеваний, которые способны удлинить процесс инволюции органов размножения, а в дальнейшем увеличить межотельный период. Это приводит к значительным экономическим потерям, складывающимся из снижения молочной продуктивности, ухудшению качественных показателей молока, а также затрат на лечение и увеличению выбытия животных. Так что остается актуальным вопрос эффективной профилактики

заболеваний крупного рогатого скота в новотельный период при сохранении высокой продуктивности.

Для профилактики заболеваний в послетельный период наиболее важны работа со структурой стада, учет количества лактации, сроки стельности, наполненность групп и другие показатели, которые принимаются во внимание на ферме. Особое значение имеют качество кормов, структура рациона, наличие всех необходимых микро- и макроэлементов и их соотношение, регулярный анализ качества смешивания кормов перед раздачей, соответствие нормативным показателям фронта кормления и поения, поедаемость кормов животными.

Среди ветеринарных специалистов для профилактики заболеваний крупного рогатого скота в новотельный период все большей популярностью пользуются комплексные инъекционные препараты на основе витаминов и органического производного фосфора. К последним разработкам в этом направлении можно отнести **комплексный препарат «Активитон»**.

Выпускаемый в форме раствора для инъекций, «Активитон» содержит в качестве действующих веществ **бутафосфан, карнитин, никотинамид, токоферола ацетат, пиридоксин, декспантенол, фолиевую кислоту, цианокобаламин**.

Бутафосфан, входящий в состав препарата, – органическое соединение фосфора. Улучшает утилизацию глюкозы в крови, что способствует стимуляции энергетического обмена, ускоряет процессы метаболизма за счет стимуляции АДФ-АТФ-цикла; активизирует все функции печени, по-

вышает неспецифическую резистентность организма.

Карнитин – природное вещество, родственное витаминам группы В. Способствует проникновению через мембраны митохондрий и расщеплению длинноцепочечных жирных кислот с образованием ацетил-КоА (необходим для обеспечения активности пируваткарбоксилазы в процессе глюконеогенеза, образования кетоновых тел, синтеза холина и его эфиров, окислительного фосфорилирования и образования АТФ).

Никотинамид (витамин РР) стимулирует синтез никотинадениндинуклеотида (НАД) и никотинадениндинуклеотидфосфата (НАДФ), обеспечивая нормальный ход многих видов обмена, в том числе энергетического.

Токоферола ацетат (витамин Е) является активным антиоксидантом, тормозит перекисное окисление липидов, усиливающееся при многих заболеваниях, предупреждает повреждение клеточных структур свободными радикалами. Принимает участие в процессах тканевого дыхания, обмене жиров и углеводов, пролиферации клеток и в других метаболических процессах.

Пиридоксин (витамин В6) фосфорилируется и в виде пиридоксальфосфата входит в состав ферментов, катализирующих декрбокислирование и переаминирование. Играет важную роль в метаболизме триптофана, глутаминовой кислоты, цистеина, метионина, в транспорте аминокислот через клеточную мембрану. Участвует в обмене витамина В12, фолиевой кислоты, синтезе порфиринов, обмене ненасы-

щенных жирных кислот.

Декспантенол относится к витаминам группы В, является производным пантотеновой кислоты. Влияет на процессы ацетилирования и окисления, участвует в углеводном и жировом обмене, синтезе ацетилхолина, кортикостероидов, порфиринов. Оказывает выраженное влияние на образование и функцию эпителиальной ткани, обладает некоторой противовоспалительной активностью.

Фолиевая кислота (витамин В9) необходима для нормального созревания мегалобластов и образования нормобластов. Стимулирует эритропоэз, участвует в синтезе аминокислот (в том числе метионина, серина), нуклеиновых кислот, пуринов и пиримидинов, в обмене холина.

Цианокобаламин (витамин В12) относится к группе водорастворимых витаминов. Обладает высокой биологической активностью. Необходим для нормального кроветворения. Участвует в процессах трансметилирования, в переносе водорода, образовании метионина, нуклеиновых кислот, холина, креатина. Оказывает благоприятное влияние на функции печени и нервной системы. Активизирует свертывающую систему крови.

«Активитон» используется как тонизирующее средство при родах у коров, для профилактики послеродовых осложнений (тетании, послеродового пареза), как дополнительное средство для лечения заболеваний, обусловленных недостаточностью в организме кальция и магния, и для повышения мышечной активности.

Цель работы – изучение профилактической эффективности комбинированного витаминного комплекса «Активитон» при акушерско-гинекологической патологии.

Исследования по изучению профилактической эффективности препарата проводились в условиях животноводческого комплекса КХ «Агрофирма Чох» (Гунибский район, Республика Дагестан). Препарат применялся на группе глубокопородных коров 4–6-летнего возраста красно-степной породы.

В ходе исследования профилактической эффективности «Активитона» были сформированы две группы – опытная (25 голов) и контрольная (20 голов). Животным обеих групп проводились стандартные обработки согласно утвержденной на предприятии схеме лечебно-профилактических мероприятий. Коровам опытной группы (дополнительно) предварительно за 10 дней до ожидаемого отела вводили внутримышечно инъекционный препарат «Активитон» в дозе 20 мл на голову в течение пяти дней один раз в сутки.

Животные контрольной группы не получали комплексных и витаминных препаратов, стимуляторов обмена веществ и тонизирующих средств.

Диагноз «послеродовой парез» ставили на основании клинических признаков: понижение температуры тела, отсутствие чувствительности кожного покрова, искривление позвоночного столба, парез конечностей.

Диагноз «кетоз» ставили на основании измерения уровня кетоновых тел на 7-й день после отела. Исследование на уровень кетоновых тел проводили с использованием кетометра Optium Xseed.

Диагноз «задержание последа» ставили на основании клинических признаков: наличия частично или полностью не отделенного последа спустя 12 часов после отела.

В течение 10 дней производственного опыта за животными опытной и контрольной групп вели ежедневное клиническое на-

блюдение, при этом учитывали их общее состояние, проявление аллергических реакций, кратность введения, выбытие, задержание последа, уровень кетоновых тел, в конце опыта определяли профилактическую эффективность «Активитона».

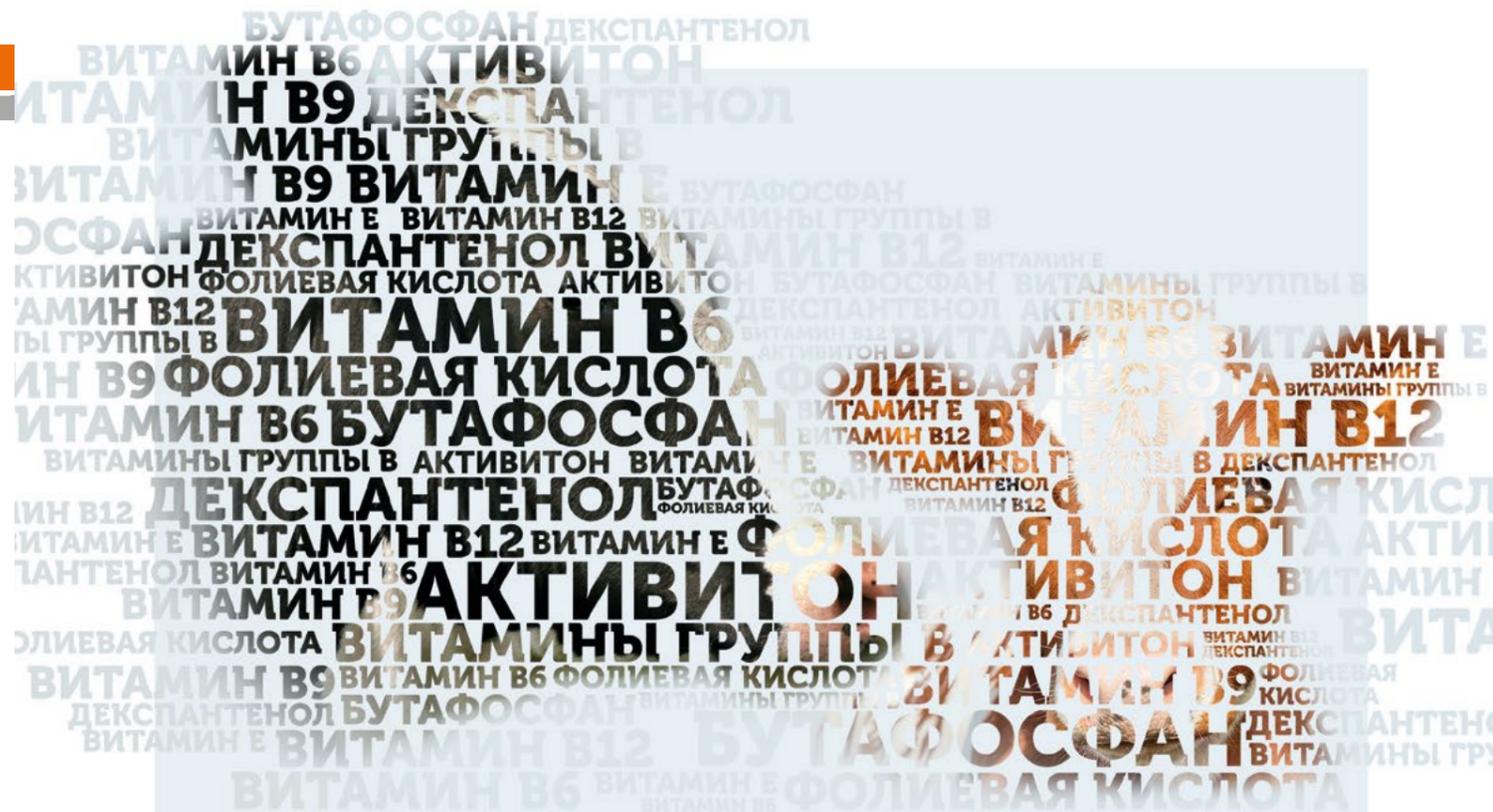
Полученные результаты исследования представлены в таблице 1.

Таблица 1. Показатели профилактической эффективности применения «Активитона»

Исследуемый показатель	Опытная группа («Активитон®»)	Контрольная группа
Количество обработанных животных, гол.	25	20
Послеродовой парез, %	0	2
Задержание последа, %	0	3
Уровень кетоновых тел, мм/л	0,85	1,4
Кетоз, гол.	0	1
Выбраковано, гол.	0	1

Как следует из данных (табл. 1), при использовании комбинированного витаминного комплекса «Активитон» побочных эффектов у животных опытной группы не выявлено. Эффективность препарата в профилактике послеродового пареза, кетоза и задержания последа для опытной группы составила 100%, в контрольной группе послеродовый парез был зарегистрирован у двух коров, задержание последа – у трех. При профилактике кетоза уровень кетоновых тел в опытной группе составил 0,85 ммоль/л, что на 0,55 ммоль/л меньше в сравнении с контрольной.

Таким образом, можно сделать вывод, что комбинированный витаминный комплекс «Активитон» является эффективным средством для профилактики послеродовых осложнений у коров и может быть широко использован в ветеринарной практике.



АКТИВИТОН

ВИТАМИННЫЙ КОМПЛЕКС

реклама

Сбалансированное сочетание витаминов и органического производного фосфора

- Эффективная профилактика послеродовых патологий
- Повышение иммунитета молодняка
 - ✓ стимуляция неспецифической резистентности организма
 - ✓ антиоксидантная защита



ГРУППА КОМПАНИЙ
ВИК

+7 (495) 777-67-67

vicgroup.ru

Микроэлементный премикс Хелавит® в животноводстве. Результаты. Перспективы

Как свидетельствуют многолетние исследования ученых в области животноводства, одной из главных причин расстройств обмена веществ и, соответственно, здоровья продуктивных животных является хронический комплексный дефицит микроэлементов: железа, меди, цинка, кобальта, селена, йода и марганца.

Минеральная составляющая корма в виде неорганических солей, традиционно используемая в составе кормов, не является оптимальной для обеспечения жизнедеятельности животных ввиду возможного антагонизма между микроэлементами, их низкой биодоступности, инактивации витаминов.

Высокой биодоступностью обладают т. н. хелатные формы микроэлементов в форме комплексов с аминокислотами. Как правило, эти формы хорошо растворимы, легко дозируются непосредственно в корм или воду (молоко и др.).

В России разработана новая минеральная кормовая добавка «Хелавит», содержащая растворимый комплекс Fe, Mn, Zn, Cu, Co, Se и I с производными аминокислот в виде раствора и порошка.

Специалисты хорошо знают, что молочная продуктивность крупного рогатого скота и количество лактаций, а также получение здорового молодняка напрямую связаны с репродуктивной функцией.

На фоне несбалансированного кормления и дефицита ряда микроэлементов у крупного рогатого скота часто возникает риск патологических отелов, резко уменьшается количество лактаций, снижается количество и качество молока. Как правило, это

влечет за собой дополнительные расходы на ветеринарную помощь, вынужденное увеличение поголовья ремонтного молодняка, что значительно снижает рентабельность производства молока.

Практика применения препарата «Хелавит» показывает, что вышеописанные проблемы у КРС в большинстве случаев решаемы.

КРС. Результаты

ЗАО «Калининское» Тверской области. В летний сезон 2010 года получены следующие результаты на высокопродуктивном стаде КРС: зафиксировано увеличение массовой доли жира и белка в молоке, уменьшение содержания соматических клеток в молоке с 320 до 104 тыс./мл, отмечено снижение патологий родовой деятельности в 4 раза, несмотря на аномально высокие летние температуры. По итогам сентября отмечено увеличение осеменяемости коров на экспериментальном поголовье (200 голов) на 50%.

ООО «Приволье» Краснодарского края. 1200 голов дойного стада крупного рогатого скота породы голштино-фризская со средним удоем 6000 кг в год. Препарат задавался с кормом 1 мес. до и 1 мес. после отела в дозе 20–40 г порошка в сутки. До приема препарата в хозяйстве наблюдались следующие патологии при отелах: эндометриты, дисплазия желуд-

ка, послеродовой парез и др. Для установления эффективности препарата при получении привесов у молодняка были сформированы 2 группы телят в возрасте 4 мес. по 40 голов. Препарат задавали телятам опытной группы в рекомендуемой дозе в течение 1 мес.

Получены результаты:

- отелы: по результатам опыта в хозяйстве отмечено снижение патологических отелов с 40 до 17%;
- привесы: ежесуточные привесы у телят в контрольной группе составили 780 г, в опытной – 873 г (+12%);
- осеменяемость: отмечено увеличение осеменяемости коров с 1-го раза. В контрольной группе (без применения препарата) из 93 голов осеменилось 54 (58%), в опытной группе из 130 голов осеменилось 112 (86%).

Перспективы

Замена микроэлементных премиксов в виде минеральных солей в комбикормах, ЗЦМ и ЗОМ на хелаты, входящие в препарат «Хелавит», позволит увеличить эффективность животноводства, снизить затраты на ремонтный молодняк, ветеринарные мероприятия, получить более качественное молоко, оздоровить поголовье, увеличить срок эксплуатации молочного стада и вырастить здоровых животных.

Россия

ООО «ЮПИТЕР»,

Телефон: 8-910-647-57-71

E-mail: delta.52@mail.ru



реклама



Хелавит®

микроэлементная кормовая добавка
для с/х животных

содержит
Fe, Mn, Cu, Zn, Co, Se, J
в форме хелатов

Cu 29
63,546
Медь

Co 27
58,9332
Кобальт

Se 34
78,96
Селен

Zn 30
65,38
Цинк

Fe 26
55,847
Железо

I 53
126,9045
Йод

Mn 25
54,9380
Марганец



ООО «ЮПИТЕР»
Россия, 170005, г. Тверь,
тел.: (4822) 47-57-71
E-mail: delta.52@mail.ru, info@helavit-jupiter.ru
http://helavit-jupiter.ru

ЛИЗУНЦЫ «ФЕЛУЦЕН» ДЛЯ КРС: МИНЕРАЛЬНЫЙ БАЛАНС ДЛЯ ЗДОРОВЬЯ И ПРОДУКТИВНОСТИ



От грамотной организации солевых подкормок зависят здоровье молочного и мясного скота, показатели продуктивности, решение проблем воспроизводства. Особенно актуальны они в пастбищный период, при переходе на травяные корма, для поддержания минерального баланса рациона.

Соль (хлорид натрия) – важнейший электролит, растворенный во всех жидкостях организма и выполняющий ряд ключевых обменных функций.

Регуляция водного обмена

Для организма животных существует физиологическая норма концентрации соли в жидкостях – 0,9%. Если концентрация соли повышается внутри клетки, то через мембрану внутрь всасывается вода и клетка набухает. Если концентрация соли повышается в межклеточной жидкости, то вода из клетки выходит, а клетка уменьшается в размере. Соль регулирует осмотическое давление, стимулирует коров пить достаточное количество воды для образования слюны, молозива, молока.

Участие в обмене калия

Калий – основной элемент внутриклеточной жидкости, **натрий** содержится в межклеточном пространстве. Растительная клетка имеет твердую оболочку, межклеточной жидкости в ней мало, следовательно, **мало натрия**. Поэтому при потреблении растительной пищи в организм коров поступает **избыток калия**.

Содержание натрия в траве недостаточно, поэтому в условиях

выпаса еще в 60–70-х годах было рекомендовано использование солевых лизунцов.

Переход молочного животноводства на кормление бедным по хлору кукурузным силосом повысил важность введения в рационы **источников хлора**. Следовательно, потребление соли зависит не только от калия, но и от хлора, что еще раз подтверждает важность этой базовой кормовой добавки.

Результаты исследования потребления лизунцов коровами с разным содержанием соли в рационе

Параметр	Низкое содержание соли	Нормальное содержание соли
Потребление СВ в день	22,3	23,1
Суточная молочная продуктивность	32,5	32,7
Жир молока (%)	4,34	4,35
Протеин молока (%)	3,43	3,36
Концентрация соли в рационе	1 г/кг СВ	1,7 г/кг СВ
Среднее потребление солевого лизунца в день	28,5 г/сутки	16,5 г/сутки
Количество подходов к лизунцу 1 коровы в день	1,7 (1,2–2,4)	1 (0,5–2,1)

Позже соль стали вводить в состав комбикормов по норме 0,5–1%. Однако с увеличением молочной продуктивности возросла и потребность организма животных в соли, несмотря на соответствие рационов норме.

Возбудимость клеточных мембран и передача нервного импульса

На мембране возбудимых клеток накапливается заряд. Благодаря **калий-натриевому насосу** из клетки выводится 3 молекулы натрия в обмен на 2 молекулы калия. Дефицит катионов внутри клетки отрицательно заряжает внутреннюю поверхность мембраны. Снаружи заряд стано-

вится положительным. В момент действия раздражителя накопленный заряд расходуется, и клетка совершает работу: сокращаются мышцы, выделяется секрет (молоко, гормоны и др.), проходит нервный импульс.

Таким образом, сбалансированный уровень калия, натрия и хлора в организме животного определяет основные процессы, обеспечивающие жизнедеятельность и продуктивность.

Как выбрать оптимальный способ ввода соли в рацион КРС?

Эффект солевых подкормок возрастает в несколько раз, когда животные не просто едят подсолненные корма, а лижут твердую соль. Механизм слизывания у коров эволюционно запрограммирован, поскольку природные источники соли – камни-солончаки. При использовании в рационах КРС твердой каменной соли ее необходимо предварительно раскалывать на куски, чтобы они помещались в кормушки. Это не технологично, трудозатратно и усложняет работу персонала по раздаче кормов.

Производственно-торговый холдинг «Агровит» – «Капитал-Прок» предлагает наиболее удобный и эффективный способ солевых подкормок – **лизунцы-полисоли «ФЕЛУЦЕН» стандартизированной формы**. Их можно размещать в кормушках любого размера без предварительной подготовки и дозирования. В среднем одного лизунца хватает одной корове на месяц.

В зависимости от необходимости решения определенных задач хозяйства предлагаем оптимальные кормовые решения для молочного и мясного скота:

1. Экономичные лизунцы-солеблоки для улучшения аппетита, слюновыделения, усвоения протеина из грубых кормов, повышения показателей продуктивности.
2. Минерально-солевые лизунцы с микроэлементами для решения проблем микроэлементозов, воспроизводства, повышения суточных удоев и привесов.
3. Минерально-солевые лизунцы направленного действия: «Янтарный», «Мультисорбент», «Бронхофит», «pH-баланс», «Антигельминтный» – для профилактики и комплексного лечения заболеваний КРС.



Телефон бесплатной линии: 8-800-200-38-88

agrovit87.ru | prok.ru

СОЛЬ ИЛИ ЛИЗУНЕЦ?

СДЕЛАЙ ГРАМОТНЫЙ ВЫБОР!



Минерально-солевые лизунцы «ФЕЛУЦЕН»:
выгодное вложение в ежедневный рацион вашей коровы!

Телефон бесплатной линии: 8-800-200-3-888 www.agrovit87.ru www.prok.ru реклама

Как готовят настоящий голландский сыр «Гауда»: окно в мир нидерландского сыроварения

Анна Боровкова



Несколько лет назад наш корреспондент побывал во Фрисландии, живописной северной провинции Нидерландов. Это мероприятие являлось едва ли не обязательной точкой в календаре для начинающих фермеров и представителей крупных российских молокозаводов, заинтересованных в тонкостях приготовления аутентичного твердого сыра «Гауда». В рамках тематической презентации и интересных экскурсий мы вместе с ними получили возможность погрузиться в мир нидерландского сыроделия.

Местный подход к изготовлению «Гауды»

Голландские фермы, как правило, невелики по своим масштабам. Даже самые крупные хозяйства, такие как ферма Van Emst, управляют стадом всего из 300 дойных коров. Производство сыра «Гауда» является почти обязательным занятием для всех местных фермеров, и большинство из них используют собственные уникальные рецепты. Владелец фермы Van Emst не стал исключением и поделился своим фирменным рецептом, который семья разрабо-

тала еще в 2007 году. Их сорт «Гауда», получивший название The Tynjetaler, за это время стал невероятно популярным в родных Нидерландах.

Впервые «Гауда» упоминается в 1184 году, что делает его одним из старейших сыров в мире.



Одна из ключевых особенностей настоящей «Гауды» заключается в ее жирности, которая

должна составлять минимум 48%. Сыры с более низким содержанием жира могут утрачивать свои вкусовые качества, поэтому производители добавляют в них ароматные травы и пикантные пряности, чтобы компенсировать этот недостаток. Для изготовления «Гауды» чаще всего используется сырое молоко, которое и придает этому сыру его уникальный вкус и текстуру. Обработка молока проходит практически без пастеризации, поскольку голландские фермеры уверены в его высоком качестве и соблюдении всех санитарных норм. Такую уверенность они приобретают благодаря применению специальных роботов для кормления коров и их доения. Эти высокотехнологичные помощники сегодня установлены на большинстве голландских ферм.

Местные фермеры также уверены в том, что высокие температуры негативно влияют на структуру и вкусовые качества молока. В тех случаях, когда пастеризация все же проводится, молоко нагревают лишь до +70–72°C. При этом оно должно оставаться нагретым всего 15–20 секунд, после чего его нужно быстро охладить до +30°C. Именно при этой температуре молоко сворачивается и позволяет сохранить все свои полезные вещества и органолептические свойства.

При посещении фермы Overbeek приятно радует система кормления, управляемая через смартфон. При этом корма закладывают в ямы тонкими слоями и тщательно утрамбовывают, что значительно влияет на качество молока, ведь ключ к получению идеальной «Гауды» лежит в высококачественных кормах и строжайшей чистоте всего производственного процесса.

Еще одна из ферм, расположенная неподалеку от Амстердама, известна тем, что полностью

В Нидерландах «Гаудой» часто перекусывают с голландской горчицей, а выдержанные сорта любят покрывать яблочным сиропом или сахаром.

перерабатывает все молоко в сыр. Качество молока контролируется автоматически при помощи системы, которая интегрирована с доильными установками. Эта техника позволяет фермеру отслеживать все важные параметры непосредственно на месте, без необходимости отправлять пробы в лаборатории.

Алхимия приготовления «Гауды»

Процесс приготовления «Гауды» начинается с отбора самого свежего молока, которое заливают в большие металлические чаны. В них добавляют закваску и интенсивно перемешивают, чтобы создать идеальные условия для формирования сырного сгустка. В состав закваски обязательно входят ферменты ренин или химозин. Во время свертывания казеин, основной белок молока, взаимодействует с химозином, после чего распадается на отдельные компоненты, представляющие собой смесь продуктов, оставшихся после расщепления белка.

Закваска играет важную роль не только в формировании структуры сыра и оттенков его аромата. Она ингибирует рост нежелательных микроорганизмов, включая патогенные бактерии кишечной группы. Благодаря ферментативной активности закваски быстро падает уровень pH, что обусловлено преобразованием лактозы в молочную кислоту и углекислый газ.

Закваска также влияет на качество корки сыра и процесс его созревания. Дозировка фермента для производства «Гауды» варьируется в пределах 18–25 мл на каждые 100 литров молока. Важ-

но отметить, что ферменты всегда должны иметь растительное или микробиологическое происхождение, чтобы обеспечить идеальное качество продукта.

Что по добавкам?

Иногда для улучшения и ускорения процесса свертываемости молока в смесь добавляют хлорид кальция. Он помогает избежать появления некрасивых трещин в созревшем сыре, способствуя не только качественному свертыванию, но и укреплению структуры продукта. Для этого в каждые 100 литров молока фермеры добавляют 15–60 мл раствора 35% CaCl₂.

Сегодня «Гауду» можно купить в виде больших колес весом от 4,5 до 11,5 кг. Также продаются «бэби-гауды» – они весят от 310 до 620 граммов.



В процессе производства «Гауды» также очень важно использование консервантов, которые обеспечивают безопасность и длительный срок хранения сыра. Для этих целей обычно используют лизоцим, который эффективно разрушает клеточные стенки патогенных бактерий и предотвращает прорастание спор. Для консервации 100 кг молока достаточно всего 1–2 граммов или 10 мл лизоцима.

Еще одним важным компонентом в данном случае является селитра, которая применяется для подавления роста кишечных палочек и бактерий масляной кислоты. На 100 кг молока обычно добавляется 10–20 мл натриевой селитры, что обеспечивает безопасность продукта и предотвращает развитие нежелательной микрофлоры.

Что касается цвета голландской «Гауды», то он играет важную эстетическую роль и достигается благодаря использованию исключительно натуральных красителей, добытых из природных источников. Красноватый оттенок сыра достигается с помощью экстракта под названием «аннато» – его получают из семян орлеанового дерева. Желтые и оранжевые



тона сыру обеспечивают пигменты каротина, которые извлекают из моркови и других корнеплодов соответствующего цвета.

Натуральные красители не только безопасны для здоровья, но и придают готовому продукту более заманчивый и аппетитный вид.

Для придания «Гауде» насыщенного и разнообразного вкуса используются различные травы и специи. Перед тем как добавить их в сыр, фермеры подвергают эти добавки кипячению или кратковременному погружению в кипяток. Наиболее популярные ингредиенты в данном случае включают:

- гвоздику;
- тмин;
- петрушку;
- сельдерей;
- чеснок;
- перец;
- красный перец;
- розмарин;
- шалфей;
- побеги молодой крапивы.

Все эти компоненты не только обогащают аромат «Гауды», но и создают уникальные вкусовые вариации, позволяя каждому найти сыр по душе.

Производственные тайны

Процесс производства голландской «Гауды» начинается с тщательного вымешивания подготовленной сырной массы. Затем полученная сыворотка сливается через кран, предусмотренный на дне каждого чана. Оставшийся творог основательно промывается в том же чане, чтобы удалить излишнюю сыворотку и улучшить текстуру будущего сыра.

После промывки творог заполняет округлые, слегка сплюсну-

тые формы различных размеров. Затем начинается процесс прессования, который длится от 1,5 до 2 часов. Сила давления постепенно увеличивается, чтобы создать идеально плотные и ровные головки сыра. В течение первого часа сила давления превышает вес сыра в 4–5 раз. На втором часу это давление возрастает до 5–7 раз превышения веса головок, что обеспечивает формирование твердости и формы будущего деликатеса.

После процесса прессования сырные головки оказываются в специальных рассольных ваннах для дальнейшего вымачивания. Минимум через 6 часов после формирования сыр отправляют в рассол, концентрация которого варьирует от 18 до 23 по шкале Бауме (1 деление равняется добавлению 1 кг соли на 100 литров раствора). Чтобы процесс прошел безупречно, кислотность раствора поддерживается на уровне ниже 5,0 pH, а температура режим – в пределах 12–15°C. В процессе вымачивания сыр впитывает соль, поэтому концентрацию рассола приходится регулярно восстанавливать путем добавления новой соли.

Занимательный факт: рассол для вымачивания сыра никогда не готовится с нуля – его привозят с других ферм и перерабатывающих заводов, где он ранее уже использовался и насытился необходимыми веществами.



Время вымачивания зависит от различных факторов, таких как концентрация и температура рассола, а также размер и влажность сырных головок. Нидерландские фермеры приводят следующие примерные временные интервалы вымачивания:

- для головок весом в 0,5 кг процесс вымачивания занимает около 6 часов;
- сырные головки весом 1 кг проводят в рассоле примерно 12 часов;
- если вес головки достигает 2 кг, то время вымачивания увеличивается до 24 часов;
- крупные головки весом до 8 кг должны вымачиваться в течение 72 часов.

После того как сырные головки прошли этап засолки, они отправляются в прохладные помещения для созревания. Чтобы минимизировать рост плесени, предотвратить дефекты поверхности и сократить потери влаги, их покрывают специальным восковым слоем. Это решение помогает также упростить уход за полками, на которых хранятся сыры.

Что касается степени зрелости, то молодой сыр «Гауда», который выдерживается около 3 недель, имеет свежий и нежный вкус. Сыры средней выдержки, созревающие от 2 до 4 месяцев, обладают более насыщенным ароматом и текстурой. Выдержанный сыр, созревающий от 4 до 7 месяцев, обретает богатые вкусовые качества. Если продукт выдерживается от 7 до 10 месяцев, его аромат будет сложным, богатым и глубоким. Старый «Гауда», созревший от 10 до 12 месяцев, отличается интенсивным вкусом и плотной текстурой. И, наконец, самые зрелые сыры, выдержанные более года, имеют уникальную остроту и специфику, которые ценятся знатоками и гурманами.

Секреты от производителей

В процессе созревания сыр «Гауда» требует постоянного внимания и ухода. На начальных этапах, в первые две недели, сырные головки переворачиваются ежедневно. Эта частота обеспечивается для равномерного распределения влаги и внутреннего ферментативного процесса. По мере того как сыр созревает, частота переворачиваний постепенно уменьшается: с третьей до двенадцатой недели их переворачивают раз в два дня. После этого начальную регулярность снижают, доводя частоту переворачивания до двух раз в месяц. Такое тщательное внимание к процессу достигается для того, чтобы каждый кусочек сыра «Гауда» приобрел свой уникальный вкус и структуру.

Наилучшим вкусом, по мнению знатоков, отличается сыр, который выдерживался 4 недели. Такой продукт стоит дороже по сравнению с молодым сыром двухнедельной выдержки, ведь более продолжительный процесс созревания добавляет ему богатые и выразительные нюансы вкуса.

Примечательно, что крупные головки сыра (особенно их середина) считаются еще более вкусными благодаря медленному и равномерному процессу вызревания. Маленькие головки имеют свой недостаток – они высыхают значительно быстрее, чем их более массивные аналоги.

Складское помещение для хранения «Гауды» должно соответствовать ряду строгих требований. Оно обязательно должно быть чистым и изолированным от прямых ультрафиолетовых лучей. Полки, на которых лежат головки, регулярно очищаются, а при необходимости поверхности сыра протираются тканью, смоченной в уксусе, что предотвращает развитие нежелательных микроорганизмов.



Температура в кладовой поддерживается на уровне +12...+15°C, что способствует идеальному процессу созревания.



Важен и уровень влажности: головки с восковым покрытием хранятся при относительной влажности воздуха 85%, а без покрытия – при влажности 75–80%. Эти условия создают идеальную среду для равномерного созревания сыра, сохраняя его лучшие органолептические качества.



молочный рынок

dairy market

Как отличить оригинальный сыр от подделки?

На каждой головке сыра «Гауда» устанавливается маркировка «48+», отражающая соответствующий уровень жирности продукта. Помимо этого, ставится знак **Rauwe milk**, подтверждающий использование исключительно сырого молока для его изготовления. Клеймо также включает **регистрационный номер фермы**, гарантируя, что сыр был произведен именно там.



Права на подобные клейма получают лишь те производители, которые соответствуют строгим государственным требованиям к выпасу, кормлению и доению коров. Всех животных доят исключительно с использованием автоматизированных систем, что позволяет гарантировать высочайшее качество молока, соответствующее понятию «органический продукт» по российским стандартам.

Насладиться вкусом настоящей голландской «Гауды» можно не только в крупных супермаркетах, но и в уютных небольших магазинчиках, расположенных возле каждой голландской фермы. Они дарят уникальную возможность попробовать сыр, изготовленный по древним традициям, и убедиться в том, что голландская «Гауда» является воплощением вкусового и кулинарного совершенства.



КормВет экспо Грэйн 2024

МЕЖДУНАРОДНАЯ СПЕЦИАЛИЗИРОВАННАЯ
ВЫСТАВКА КОРМОВ, КОРМОВЫХ ДОБАВОК,
ВЕТЕРИНАРИИ И ОБОРУДОВАНИЯ

22-24 ОКТЯБРЯ

МОСКВА, МВЦ «КРОКУС ЭКСПО», ПАВИЛЬОН 2

ПРОВОДИТСЯ ПРИ ПОДДЕРЖКЕ И УЧАСТИИ



свиноводство | птицеводство | животноводство | аквакультура
производство комбикормов | хранение и переработка зерна



FEEDVET-EXPO.RU

НАС ВЫБИРАЮТ ПРОФЕССИОНАЛЫ!

ТЕЛ.: +7 (499) 649-50-20
E-MAIL: INFO@FEEDVET-EXPO.RU

ОРГАНИЗАТОР ВЫСТАВКИ ООО "ДЕКАРТС СИСТЕМ"
119049, Г. МОСКВА, ЛЕНИНСКИЙ ПРОСПЕКТ, 2/2А, ОФИС 326

Из каких видов молока производят сыры: гастротур по миру сыроварения

Анна Боровкова

Сыр – это не просто продукт питания, а настоящее гастрономическое искусство, вобравшее в себя многовековую историю и культурные традиции народов всего мира. Современное сыроделие, в его различных проявлениях, давно стало неотъемлемой частью наших холодильников, быстрых перекусов и праздничных столов. Хороший сыр способен украсить любой ужин, стать основным ингредиентом изысканных блюд и даже заменить десерт.



История сыроварения насчитывает тысячи лет. Считается, что первое производство сыра началось еще в доисторическом периоде, когда люди впервые научились сохранять и обрабатывать молоко. В античных культурах Египта и Древней Греции сыр был очень важным элементом рациона. С течением времени каждый регион разра-

батывал свои уникальные методы производства и в результате создал свои характерные виды сыра.

Когда мы говорим о сырах, на ум сразу приходят такие классические виды, как чеддер, пармезан или камбер, которые признаны и любимы по всему миру. Они производятся преимущественно из коровьего, козьего и овечьего молока. Одна-

ко мир сыроварения гораздо шире и интереснее, чем кажется на первый взгляд. Экзотические и редкие виды сыров, производимые из молока буйволов, верблюдов, лосей и даже ослиц, открывают перед гурманами новые горизонты вкусов и ощущений. Рассмотрим их подробнее.

Коровье молоко

Коровье молоко – самое доступное в мире, что, конечно же, делает его главным источником молока для производства сыра. В зависимости от способа производства и региона сыры из коровьего молока могут иметь широкий диапазон вкусов: от мягких и сливочных до острых и пикантных. Кроме того, коровье молоко богато кальцием и белками, что делает его чрезвычайно питательным продуктом.

Тем не менее люди с непереносимостью лактозы могут испытывать трудности с перевариванием сыров из коровьего молока. Также оно является достаточно сильным аллергеном.

Самые известные сыры из коровьего молока:



Чеддер: один из самых популярных сыров в мире, известен своим острым вкусом и плотной текстурой. Производится в разных странах, включая США и Великобританию.



Пармезан: итальянский сыр, который выдерживают несколько лет. Обладает твердым, зернистым характером и богатым вкусом.



Бри: французский мягкий сыр с белой плесенью, известен своим нежным и кремовым вкусом.



Козье молоко

Козье молоко легче усваивается, чем коровье, и содержит меньше лактозы, что делает его отличным выбором для людей с ее непереносимостью. В козьем молоке больше витаминов А и D, а также других полезных микроэлементов. И, что немаловажно, сыры из козьего молока имеют специфический пикантный вкус, который нравится гурманам.

Что касается недостатков, то козье молоко и продукты из него, как правило, дороже коровьих. Это связано с тем, что оно менее доступно, особенно в городских районах.

Известные сыры из козьего молока:



Шевр: французский сыр, который может быть как мягким и сливочным, так и твердым и сухим – в зависимости от времени выдержки.



Бюш де Шевр: опять-таки французский сыр в виде маленьких цилиндров, покрытых плесенью. Отличается сливочным, слегка кислотным вкусом.



Caprice des Dieux: мягкий сыр с плесенью и кремовой текстурой, который производят как во Франции, так и в других странах.



Овечье молоко

Овечье молоко содержит больше жира и белка, что делает сыры из него более насыщенными и вкусными. Они обладают интенсивным, богатым вкусом, который не похож ни на что другое. При этом сыры из овечьего молока богаты кальцием и фосфором, а также содержат больше витаминов А, В и Е.

К минусам можно отнести то, что такое молоко и сыры из него часто стоят гораздо дороже из-за низкой молочной продуктивности овец по сравнению с коровами и козами.



Известные сыры:



Пекорино: итальянский твердый сыр, который выдерживают от нескольких месяцев до нескольких лет. Обладает выраженным соленым вкусом, повышающим аппетит.



Фета: греческий сыр, который первоначально производился из овечьего молока (сейчас часто смешивают с козьим). Обладает мягкой, слегка крошащейся текстурой и приятным соленым вкусом.



Рокфор: французский голубой сыр с насыщенным вкусом и ароматом. Изготавливается из овечьего молока с использованием специальной плесени.

Экзотические сыры мира

Мир сыроварения – это удивительная сфера, в которой на первый план выходят не только традиционные коровьи, козьи и овечьи сырные продукты, но и экзотические сыры, произведенные из молока буйволов, верблюдов, лосей и ослиц. Эти непривычные простому обывателю деликатесы обладают неповторимыми вкусами и текстурами, а также уникальными питательными свойствами и производятся в ограниченных объемах. Давайте рассмотрим все особенности, плюсы и минусы этих экзотических продуктов.

Буйволиное молоко

Буйволиное молоко, пожалуй, наиболее распространено в Италии и Индии. Оно содержит более высокий процент жира (до 8%), что способствует насыщенному кремовому вкусу сыров.

Молоко буйволиц богато кальцием, белками и другими важными микроэлементами, но, несмотря на высокое содержание жира, имеет низкий уровень холестерина.

К сожалению, буйволиное молоко и сыры из него трудно найти за пределами регионов их производства. Плюс, как правило, из-за сложности производства и ограниченного предложения такие сыры стоят дороже.

Известные сыры:



Моцарелла ди Буффало: этот итальянский сыр – настоящий гурманский деликатес. Он мягкий, свежий и обладает богатым молочным вкусом.



Буррата: похожа на моцареллу, но имеет кремовую сердцевину. Производится в основном в Италии и является настоящим гурманским наслаждением для любителей сыра.



Мизитра: производится преимущественно в Греции, часто используется в качестве натертого сыра для пасты и салатов.



Верблюжье молоко

Верблюжье молоко по большей части пользуется популярностью в засушливых регионах (страны Ближнего Востока и Северной Африки). Оно богато витаминами В и С, а также насыщено железом, при этом подходит людям с аллергией на коровье молоко. Также считается, что верблюжье молоко помогает в борьбе с диабетом и сердечно-сосудистыми заболеваниями.

Недостатки: некоторые находят вкус верблюжьего молока и производных из него продуктов специфическим. И, естественно, верблюжье молоко сложно найти на мировом рынке, что также отражается на цене.



Известные сыры:



Курт: этот сыр может быть как соленым, так и кислым или сладким. Производители и домашние хозяйки добавляют в него разные пряности, чтобы придать ему пикантность и богатые вкусовые оттенки.

Лосиное молоко

Абсолютно уникальное сырье, которое производят только в нескольких местах на Земле, в том числе на фермах в Швеции. Оно ценится за чрезвычайно высокое содержание белка, минералов и витаминов, включая высокий уровень кальция и фосфора. Но для многих оно в первую очередь ценно своей эксклюзивностью и труднодоступностью.

Поскольку лосиное молоко трудно получить, его производство ограничено, а высокая стоимость делает такие сыры доступными лишь для узкого круга потребителей. Кроме того, у него маленький срок годности, что также не делает его выгодным продуктом.



Известные сыры:



«ДикоЕд»: твердый российский сыр, выпущенный ограниченной партией. Помимо замороженного лосиного молока в его состав включили молоко джерсийской коровы.



Elk House: производится на «Элькхаус Фарм» в Швеции. Это дорогой сыр с мягкой кремовой текстурой и уникальным вкусом.

Ослиное молоко

Ослиное молоко известно с древности, но его коммерческое производство всегда существовало в ограниченных масштабах. Сегодня сыр из ослиного молока также является одним из самых редких и дорогих в мире.

Само по себе ослиное молоко богато витаминами и минералами, особенно витамином С. Оно подходит для людей с аллергией на другие виды молока и даже обладает иммуномодулирующими свойствами.

К его недостаткам относят то, что производство сыра из ослиного молока очень трудоемкое, так как ослицы дают крайне мало молока. Как следствие, сыр из него очень трудно найти на рынке.

Известные сыры:



Пулэ: производится в Сербии и является самым дорогим сыром в мире. У него уникальный, утонченный вкус и мягкая текстура, тающая во рту, а не в руках.



Заключение

После нашего небольшого путешествия по миру сыров из различных видов молока становится очевидным, что сыроварение – это не просто банальный производственный процесс, а настоящее искусство, каждая деталь которого влияет на итоговые вкусовые и питательные качества продукта. Традиционные сыры, изготовленные из коровьего молока, остаются одними из самых популярных среди потребителей по всему миру. Универсальность и доступность делают их неотъемлемой частью повседневного рациона и основой множества блюд. Козьи сыры тоже име-

ют большое количество почитателей благодаря их пикантному вкусу и полезным свойствам, включая высокое содержание витаминов и низкую калорийность.

Однако мир экзотических сыров открывает нам новые гастрономические горизонты и ощущения. Моцарелла ди Буффало из буйволиного молока завоевала сердца гурманов богатым сливочным вкусом. Сыры из верблюжьего молока поражают питательностью и нежной текстурой, а сыры из молока лосих представляют редкий и элитный товар, доступный только избранным. На вершине списка по стоимости находится сыр из ослиного молока, производимый в Сербии – его цена

прозрачно отражает редкость исходного сырья и сложность производства.

Тем не менее, несмотря на высокий ценовой барьер, польза экзотических сыров для здоровья является неоспоримой: они содержат больше питательных веществ и более «нежные» для пищеварения, чем их традиционные аналоги. Объединяя в себе богатство вкусов и уникальные полезные свойства, они дарят гурманам не только гастрономическое наслаждение, но и возможность прикоснуться к культурным традициям и достижениям мира сыроварения.



Agros 2025 expo

МЕЖДУНАРОДНАЯ ВЫСТАВКА ТЕХНОЛОГИЙ
ДЛЯ ПРОФЕССИОНАЛОВ АПК

Птицеводство | Свиноводство | Корма | Ветеринария
Молочное и мясное животноводство | Племенное дело
Полевое кормопроизводство | Кормозаготовка
Комбикормовая промышленность | Хранение зерна

22-24 ЯНВАРЯ | МОСКВА | КРОКУС ЭКСПО

ВЕДУЩИЕ ОТЕЧЕСТВЕННЫЕ И МИРОВЫЕ ПРОИЗВОДИТЕЛИ И ПОСТАВЩИКИ:

- ТЕХНИКА, ОБОРУДОВАНИЕ, ТЕХНОЛОГИИ
- СОВРЕМЕННАЯ ГЕНЕТИКА
- КОРМА, КОРМОВЫЕ ДОБАВКИ, ПРЕМИКСЫ
- ВЕТЕРИНАРНЫЕ ПРЕПАРАТЫ И ИНСТРУМЕНТЫ

НАСЫЩЕННАЯ ДЕЛОВАЯ ПРОГРАММА – СВЫШЕ 350 СПИКЕРОВ:

- БОЛЕЕ 60 КОНФЕРЕНЦИЙ, СЕМИНАРОВ, КРУГЛЫХ СТОЛОВ
- ВСЕГДА АКТУАЛЬНЫЙ, ПОЛЕЗНЫЙ КОНТЕНТ БЕЗ РЕКЛАМЫ
- ВСЕРОССИЙСКИЕ СЪЕЗДЫ И СОВЕЩАНИЯ
- ФЕДЕРАЛЬНЫЙ ФОРУМ ФЕРМЕРОВ – ЗИМНЯЯ ТОЧКА ПРИТЯЖЕНИЯ ФЕРМЕРСКОГО СООБЩЕСТВА

НОВОЕ
В 2025г.

ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ
МЯСОПЕРЕРАБОТКИ

МУКОМОЛЬНОЕ
ОБОРУДОВАНИЕ



«Выставка Агрос - №1 в животноводстве в России и, самое главное, она сделана для специалистов, представителей отрасли, аналитиков и экспертов»

Алексей Гордеев, заместитель Председателя Государственной Думы Федерального Собрания РФ

СОВМЕСТНО С
PotatoHorti
2025 agritechexpo

800+ ПРОИЗВОДИТЕЛЕЙ И ПОСТАВЩИКОВ
21 000+ ПОСЕТИТЕЛЕЙ
80+ МЕРОПРИЯТИЙ ПРОГРАММЫ
600+ ЭКСПЕРТОВ



РЕКЛАМА

Больше информации об участии в наших выставках:
Тел./WhatsApp: +7 (495) 128 29 59
E-Mail: agros@agros-expo.com
Организатор: ООО «Агрос Экспо Групп»



САМАЯ
АКТУАЛЬНАЯ
ИНФОРМАЦИЯ
О ВЫСТАВКЕ

Текущее состояние рынка кумыса в России (и не только): производство, перспективы и новые направления

Анна Боровкова

Кумыс, традиционный напиток кочевых народов Средней Азии, Башкирии и Казахстана, постепенно завоевывает популярность в разных уголках России. Этот молочный продукт, получаемый из кислого молока кобылиц, славится не только своим уникальным вкусом, но и целебными свойствами. В последние годы рынок кумыса в России демонстрирует устойчивый рост, свидетельствуя о возрастающем интересе к этнической кухне и здоровому образу жизни.

Кумыс известен своими многочисленными **полезными свойствами**. Этот напиток богат витаминами (А, В, С, D), содержит большое количество минеральных веществ (калий, кальций, магний) и обладает выраженными пробиотическими свойствами. Он благотворно влияет на пищеварительную систему, укрепляет иммунитет, улучшает состояние кожи и волос.

Кроме того, кумыс часто рекомендуют в качестве диетического продукта для людей, страдающих от различных заболеваний желудочно-кишечного тракта, туберкулеза, анемии и даже психоэмоциональных расстройств. Его употребление способствует нормализации обмена веществ и ускоряет процессы регенерации.

Производство в наши дни

На сегодняшний день производство кумыса сосредоточено в регионах с сохраняющимися традициями – **Якутии, Башкирии, Татарстане**, а также в дружественном

Казахстане. Многие фермерские хозяйства активно работают над повышением качества своей продукции и расширением ассортимента. По данным аналитиков, рынок кумыса в России показывает ежегодный рост около 10–15%. Спрос на этот напиток есть как в регионах традиционного производства, так и в крупных городах, где он становится популярным среди людей, придерживающихся здорового образа жизни.

Интерес к кумысу растет не только внутри страны, но и за рубежом. Российские производители начинают осваивать международные рынки, заключая контракты на поставки кумыса в страны Европы и Азии. Это направление действительно перспективно, учитывая уникальность продукта и его растущую популярность в глобальном масштабе.

Развитие технологий и совершенствование агротехнических методов также могут значительно повлиять на ситуацию. Уже сегодня

ведутся исследования по созданию высокоэффективных кормов и новых генетических линий кобыл, что может увеличить объемы молока и продлить сезон производства.

Кроме того, информированность населения о полезных свойствах кумыса и его культурном значении помогает привлечь новых потребителей. Организация дегустаций, маркетинговые кампании, и активное участие в выставках и ярмарках также способствуют росту популярности этого уникального напитка.

История кумысолечения в нашей стране

Кумыс с давних времен пользовался славой напитка с лечебными свойствами, которые приносят немалую пользу в санаторно-курортной практике. На вкус кумыс сладковатый, без характерного молочного запаха, что делает его приятным для потребления. Кобылье молоко, из которого готовят этот напиток, по своему составу весьма

схоже с грудным молоком. Оно богато витаминами, минеральными веществами, белками и лактозой, что делает его не только вкусным, но и чрезвычайно полезным продуктом питания.

В настоящее время в Крыму, являющемся популярной здравницей, производством кумыса занимаются всего в одной локации – в селе Зеленогорском (Белогорский район). Сезон производства этого целебного напитка начинается в мае и длится до ноября. В это время ежегодно производится около 20 тонн кумыса – этого пока достаточно для реализации на рынке. Тем не менее эти объемы кажутся незначительными в сравнении со временами Советского Союза. В те годы, когда программа кумысолечения только начиналась, объемы производства кобылье молоко в Крыму достигали 150 тонн ежегодно. Пик производства пришелся на начало 1950-х годов, когда кумыс стал неотъемлемой частью программы восстановления здоровья населения.

В 1945 году, когда Вторая мировая война еще не завершилась, Центральный комитет принял программу, направленную на внедрение кумысолечения. Власти понимали, что после войны потребуются обширные действия по реабилитации не только разрушенной инфраструктуры, но и самого общества, пострадавшего от ужасов войны. На тот момент массовыми заболеваниями были туберкулез и различные болезни желудочно-кишечного тракта. Именно тогда было принято решено организовать сеть санаториев и здравниц в Крыму, где кумыс стал основой для лечения и реабилитации. Этот напиток сыграл важную роль в восстановлении здоровья советских граждан в тяжелые послевоенные годы, помогая улучшить состояние людей с серьезными болезнями.

Целебные свойства кумыса

Кумыс обладает множеством полезных свойств, которые делают его незаменимым средством в санаторно-курортном лечении. К ним относят следующие факторы:

- **высокое содержание витаминов и минералов способствует улучшению защитных функций организма;**
- **пробиотические свойства кумыса благотворно влияют на микрофлору кишечника, нормализуют пищеварительные процессы;**
- **кумыс обладает противовоспалительными свойствами, что делает его полезным при лечении заболеваний желудочно-кишечного тракта;**
- **благодаря наличию аминокислот и других активных компонентов кумыс помогает улучшить настроение и нормализовать сон;**
- **регулярное употребление кумыса способствует улучшению общего состояния организма, повышает жизненный тонус.**

Особого внимания заслуживает восстановление и обновление технологий производства кумыса, что позволит применять его в санаторно-курортной практике более эффективно. Усиление маркетинговой активности и информирование населения о полезных свойствах этого напитка, в свою очередь, могут значительно увеличить его востребованность как среди россиян, так и за рубежом.

Производство кумыса в Башкирии и Татарстане





Производство кумыса имеет глубокую историческую и культурную связь с **Башкирией и Татарстаном**. В последние годы оба региона активно развивают проекты по разведению лошадей и увеличению объемов производства кумыса, что является частью широкой государственной программы по импортозамещению и развитию сельского хозяйства. Так, Министерство земельных и имущественных отношений Башкортостана недавно поддержало важный проект в Иглинском районе. С местным фермером заключили договор аренды земельного участка общей площадью 169,4 гектара. Этот участок был предоставлен для развития фермерского хозяйства, в частности для сохранения и разведения башкирской породы лошадей.

Инвестиции в проект составляют около 33,5 млн рублей – эти средства будут направлены на создание кормовой базы, способной обеспечить содержание до 500 голов лошадей. Данный проект представляет собой ключевой элемент региональной программы по импортозамещению, что позволило предоставить участок фермеру без проведения торгов. Основная его цель – увеличение производства кумыса и других аналогичных про-

дуктов, которые будут востребованы как внутри региона, так и за его пределами.

Не менее значимыми являются и достижения в области производства кумыса в **Татарстане**. Особое внимание привлекает проект предпринимателя Рафаэля Фасахова, который выиграл грант «Агростарт-ап». Полученные им 3 млн рублей были направлены на строительство ангара для содержания лошадей и приобретение нового поголовья. Первоначальный табун из 20 голов в дальнейшем будет увеличен до 100, что существенно расширит возможности по производству кумыса.

История Рафаэля Фасахова – пример успешного перехода городского жителя в сельское хозяйство. Вдохновившись работой в теплицах, он начал свой бизнес с подаренной скаковой лошади. Теперь Фасахов вместе с семьей строит конюшню, арендует землю для выращивания кормовых и зерновых культур, необходимых для кормления лошадей и производства кумыса.

Производство кумыса в Башкирии и Татарстане имеет огромное значение для сохранения культурных традиций и обеспечения продовольственной безопасности. Оба

региона нацелены на стабильное развитие этой отрасли, что подтверждается поддержкой фермеров на государственном уровне и успешной реализацией крупных сельскохозяйственных проектов. Большие инвестиции и предоставление грантов способствуют не только увеличению объемов производства кумыса, но и созданию рабочих мест, улучшению инфраструктуры и формированию устойчивых местных экономик.

Косметика и мороженое из... кумыса?

Развитие **косметической индустрии** в мире все больше склоняется к экологическим и натуральным решениям, что способствует появлению нестандартных инициатив – например, использование кобылье-го молока в составе косметических средств и десертов. Один из таких проектов принадлежит немецкой компании Zollmann Stutenmilch GmbH, которая намерена включить в свою линейку продуктов косметику на основе кобылье-го молока из Казахстана.

Так, в сентябре 2023 года казахстанская компания S-Agro-Vorovskoe запустила ферму по производству сухого кобылье-го молока в Костанайской области. Сейчас на этой ферме работают 150 человек, занятых во всех этапах производства и обеспечения качества молока. Zollmann Stutenmilch GmbH, имеющая историю выращивания лошадей и производства кобылье-го молока с 1970-х годов, недавно выразила глубокую заинтересованность в продукции казахстанского партнера. В результате переговоров обе компании уже подписали договор о сотрудничестве. Казахстанское предприятие получит стабильный рынок сбыта, а немцы – возможность удовлетворять растущий спрос на экологически чистые и натуральные косметические средства.

Кобылье молоко известно своими уникальными свойствами, которые делают его идеальным компонентом для натуральной косметики. Оно богато витаминами, минералами и аминокислотами, что способствует увлажнению и питанию кожи, улучшает ее упругость и общую текстуру. Кроме того, антибактериальные свойства кумыса помогают в борьбе с кожными проблемами, включая акне и раздражения.

Ключевым фактором успеха в данном случае является отличная технологическая оснащенность казахстанского предприятия. На ферме используется передовая автоматическая доильная система, которая позволяет эффективно и гигиенично собирать молоко. Она охлаждает его в специальных емкостях, избегая попадания воздуха и, следовательно, предотвращая развитие вредных бактерий. После сбора молоко проходит пастеризацию, процесс охлаждения и замораживания, что позволяет получить сухой кумыс. Он может храниться до двух лет, не теряя своих полезных свойств.

Что касается производства мороженого, то данный проект будет реализован в Абайском районе, где расположено хозяйство «Жарылгасын». Это предприятие известно своим подходом к производству кумыса, которое началось три года назад. Благодаря самоотверженной работе команды и внедрению современных технологий они добились стабильного производства объемом 100 литров кумыса ежедневно. Эти цифры демонстрируют не только потенциал предприятия, но также его способность к масштабированию, что является важным шагом для будущих проектов.

При этом производитель кумыса не намерен останавливаться на достигнутом и активно работает над увеличением объемов. В настоящее

время ведется разработка проекта по розливу кумыса в специализированную тару, что должно облегчить его продажу и транспортировку. Одним из основных рынков сбыта будет местный, но планы предприятия выходят далеко за его пределы. При увеличении объемов производства до 5 тонн в сутки «Жарылгасын» сможет выйти на общереспубликанский рынок, что значительно увеличит узнаваемость и популярность их продукции. Руководитель хозяйства убежден, что с такими по-



казателями можно успешно конкурировать на рынке и удовлетворять растущий спрос.

Одной из наиболее интересных инициатив является план по производству **мороженого** из сухого порошкообразного кумыса. Такой продукт обещает быть не только вкусным, но и чрезвычайно полезным. Кумыс известен своими целебными свойствами, богат витаминами, минералами и пробиотиками, которые благотворно влияют на пищеварительную и иммунную системы. Поэтому мороженое на основе кумыса обещает стать натуральным и питательным десертом, способным привлечь внимание как местных жителей, так и туристов.

Анализ текущего состояния рынка кумыса в России

В последние годы интерес к кумысу растет, и не без оснований. Спрос на натуральные и полезные продукты питания постоянно увеличивается, что создает благоприятные условия для развития рынка кобылье-го молока. Несмотря на существующие сложности, перспективы у этого направления огромны. Показательный пример позитив-

ных изменений в его производстве мы видим в Казахстане. За 12 месяцев прошлого года объем произведенного кумыса в этой стране увеличился на 10,6%, достигнув 2463 тонн. Это значительное увеличение составляет 236 тонн по сравнению с предыдущим годом.

Важно отметить, что новые производственные мощности также появились, например, в Актогайском районе Карагандинской области, где открыли предприятие, способное ежедневно производить 1200 литров кумыса. Эти примеры демонстрируют, что данный рынок постепенно укрепляется и расширяется, а значит, имеет хорошие перспективы и в России.

К сожалению, развитию рынка кумыса сопутствуют и определенные трудности. Основной проблемой является относительно **низкая узнаваемость продукта за пределами его традиционных областей производства.** Исторически кумыс производился и употреблялся в основном в регионах с развитым кочевым хозяйством, к которым относятся Башкортостан, Калмыкия и некоторые республики Северного Кавказа. Но для выхода на широкий российский рынок необходимо повысить информированность россиян об этом замечательном продукте и его социальный рейтинг.

Еще одной сложностью является сезонность сырья. Кумыс производится из молока кобылиц, которые дают его лишь в определенный период. Этот фактор усложняет процесс обеспечения стабильной поставки продукта в течение всего

года. Также стоит отметить необходимость соблюдения строгих санитарных норм при производстве, чтобы сохранить полезные свойства продукта и обеспечить его безопасность для потребителя.

Подведем итог. Сфера применения кумыса сегодня расширяется, прежде всего благодаря его лечебным свойствам. Кумыс известен как натуральный пробиотик, который благотворно влияет на пищеварительную систему и укрепляет иммунитет. Он также применяется в лечении заболеваний дыхательных путей, печени и желудочно-кишечного тракта.

В последние годы кумыс находит применение и в косметологии. Его добавляют в разнообразные косметические средства: кремы, маски, шампуни. Обладая уникальными увлажняющими и питательными свойствами кумыс можно

использовать для улучшения состояния кожи и волос.

Кроме того, кумыс идеален в производстве еды. Натуральные йогурты, мороженое и сыры с добавлением кумыса становятся все более популярными на рынке функциональных продуктов питания. Это создает дополнительные возможности для производителей, расширяя рынок сбыта и ассортимент продукции.

Анализируя текущую ситуацию, можно с уверенностью сказать, что рынок кумыса в России имеет огромный, но пока что не полностью раскрытый потенциал. Спрос на натуральные и полезные продукты, стремление к здоровому образу жизни – все это создает предпосылки для активного развития данного направления. Однако необходимы государственные инвестиции в развитие инфраструктуры, а также проведение маркетинговых кампаний и информационных акций, которые позволят повысить узнаваемость и популярность кумыса на общенациональном уровне.



16+
реклама

XI ОТКРЫТЫЙ ЧЕМПИОНАТ РОССИИ ПО ПАХОТЕ

САРАТОВСКАЯ ОБЛАСТЬ

ВХОД СВОБОДНЫЙ

16-18.08.2024

Гагаринский район, на пересечении СКАД и Усть-Курдюмского шоссе вблизи рынка «Фудпорт»

- Выставка и тест-драйвы сельхоз и автомобильной техники
- Экстремальные гонки тракторов. «Трактор-шоу»
- Фермерская ярмарка. Гастро-фестивали
- Детский городок. Шоу-программы
- Звездный концерт
- Бесплатный паркинг

Открытый чемпионат России по пахоте – победитель Гран-при в номинации «Национальное событие 2023 года» – XII Международной премии в области событийного туризма Russian Event Awards.

Участники: Саратовская область, Министерство сельского хозяйства РФ, Министерство туризма РФ, Министерство культуры РФ, Министерство спорта РФ, Министерство просвещения РФ, Министерство природных ресурсов и экологии РФ, Министерство промышленности и торговли РФ, Министерство обороны РФ, Министерство внутренних дел РФ, Министерство юстиции РФ, Министерство иностранных дел РФ, Министерство связи и массовых коммуникаций РФ, Министерство труда и социальной защиты РФ, Министерство здравоохранения РФ, Министерство образования и науки РФ, Министерство регионального развития РФ, Министерство экономического развития РФ, Министерство финансов РФ, Министерство энергетики РФ, Министерство транспорта РФ, Министерство строительства РФ, Министерство жилищно-коммунального хозяйства РФ, Министерство культуры РФ, Министерство спорта РФ, Министерство просвещения РФ, Министерство природных ресурсов и экологии РФ, Министерство промышленности и торговли РФ, Министерство обороны РФ, Министерство внутренних дел РФ, Министерство юстиции РФ, Министерство иностранных дел РФ, Министерство связи и массовых коммуникаций РФ, Министерство труда и социальной защиты РФ, Министерство здравоохранения РФ, Министерство образования и науки РФ, Министерство регионального развития РФ, Министерство экономического развития РФ, Министерство финансов РФ, Министерство энергетики РФ, Министерство транспорта РФ, Министерство строительства РФ, Министерство жилищно-коммунального хозяйства РФ.

33-Я МЕЖДУНАРОДНАЯ АГРОПРОМЫШЛЕННАЯ ВЫСТАВКА

АГРОРУСЬ

28-30 АВГУСТА 2024

МЕЖДУНАРОДНЫЕ И РЕГИОНАЛЬНЫЕ ЭКСПОЗИЦИИ

ЦЕНТР ДЕЛОВЫХ КОНТАКТОВ

ДЕЛОВАЯ, ФЕСТИВАЛЬНАЯ И КОНКУРСНАЯ ПРОГРАММА

АГРОРУСЬ

AGRORUS.EXPOFORUM.RU

ТЕЛ.: +7 (812) 240-40-40, ДОб. 2980, 2427

0+

AGROSALON 8-11.10.2024

МОСКВА, РОССИЯ, КРОКУС ЭКСПО

МЕЖДУНАРОДНАЯ СПЕЦИАЛИЗИРОВАННАЯ ВЫСТАВКА СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ТЕХНИКИ И ОБОРУДОВАНИЯ

ПРОМЫШЛЕННОСТЬ - СЕЛЬСКОМУ ХОЗЯЙСТВУ!

МАЛО НЕ ПОКАЖЕМ ВСТРЕЧАЕМСЯ И ПАШЕМ

23-25 ОКТЯБРЯ 2024 г

ФЕДЕРАЛЬНАЯ ТЕРРИТОРИЯ «СИРИУС»

ASIA EXPO | 2024

II Международный сельскохозяйственный конгресс ASIAEXPO

Международный сельскохозяйственный конгресс

Мероприятие организовано при государственной поддержке в интересах российского аграрного бизнеса

50 стран-участниц

76 000 м2 выставочного пространства

350 ведущих компаний отрасли

300 экспертов-практиков

10 000 целевой аудитории

Комьюнити гарантов продовольственной безопасности – стань одним из нас!

АЗИЯЭКСПО – открываем мир возможностей!

А что по сырам: как в России обстоят дела с сыроварением?

Анна Боровкова

Говоря про «сырные страны», первым делом вспоминают Голландию, Францию и Италию, но и среди россиян немало любителей молочного продукта. В 2022 году, по данным ООН, в России произвели 475 тысяч тонн сыра и еще 280 тысяч тонн пришлось на импорт. В пересчете на количество жителей это по 3 и 2 кг сыра на каждого россиянина. Большая часть рынка занята полутвердыми сортами: российским и разными видами голландского.

А как обстоят дела сейчас, в условиях санкций?

Ведь для сыроварения нужно не только молоко, но и закваски, ферменты, формы и другие товары, большую часть которых российские сыровары много лет заказывали за границей. К сожалению, зависимость от импортных заквасок сложилась исторически. В 90-х на российский рынок пришли мировые гиганты с налаженным производством собственных заквасок. Они предлагали сопутствующие товары по сравнительно невысоким ценам, в то время как для модернизации производства отечественных аналогов требовались огромные затраты. Неудивительно, что большинство молочных комбинатов перешли на импортные закваски. Грустная статистика: к 2022 году доля российских заквасок на нашем рынке составляла всего 10%. Конечно, после введения санкций многим пришлось срочно искать замену. Производители рассматривали два варианта: закупаться у азиатских поставщиков или у российских. К счастью, большинство выбрали второй. Активный спрос и вливание денег привели к бурному развитию российского производства заквасок и

сопутствующих товаров. Появились собственные торговые марки (СТМ), которые предлагают широкий ассортимент.

Какие закваски предлагают производители

Сегодня на отечественном рынке можно найти практически любую закваску. Они продаются в разных фасовках: от варианта для домашнего производства (на 5 литров молока) до промышленных масштабов (до 5 тонн молока).

- Мезофильные закваски, которые развиваются при низких и средних температурах (от +20 до +38 градусов). Их используют для производства мягких сыров, сыров с плесенью, полумягких и твердых. В мире промышленного сыроделия это самая популярная закваска.
- Термофильные закваски: выдерживают температуру до +45 градусов. Их выбирают при производстве эмменталя, грюйера, маасдама.
- Смешанные закваски: в них входят бактерии мезофильных и термофильных заквасок. Также используют защитные и ароматообразующие закваски. Первые выполняют защитные функции: подавляют патогенные

бактерии и микроорганизмы, плесень и дрожжевое брожение, сокращают время созревания. На вкус и текстуру продукта они не влияют.

Ароматообразующие закваски, напротив, добавляют для улучшения или усиления вкуса, придания аромата. Некоторые даже помогают формировать красивые крупные дырочки в головках.

На каких производителях стоит обратить внимание

Поскольку на рынке появляется все больше СТМ, количество предложений также растет. Компании стремятся не просто производить универсальные товары, а создавать что-то особенное, уникальное, привлекать внимание новыми разработками. Это выгодно всем сторонам: производители заквасок развивают рынок и заполняют пустоту, которая осталась после ухода иностранцев, производители сыров делают оригинальный и вкусный продукт, а покупатели наслаждаются качественными сырами.

Углич

Федеральное государственное предприятие «Эксперименталь-

ная биофабрика» города Углич, или попросту «Биофабрика Углич» – один из старейших производителей заквасок для сыров и сопутствующей продукции в России. Фабрика была основана более 70 лет назад при Всероссийском научно-исследовательском институте сыроделия. Институт постоянно сотрудничает с крупными производителями сыров в России, СНГ и в Европе, с которыми обменивается опытом.

Стоит отметить, что при разработке заквасок специалисты «Биофабрики Углич» учитывают условия российской молочной промышленности. Их закваски и ферменты больше подходят отечественным сыроварам, чем иностранные аналоги, причем качество продукции остается на высоте.

Огромный ассортимент товаров – вторая отличительная особенность предприятия. Они продают термофильные и мезофильные закваски для сыров всех видов и типов: с йогуртовыми бактериями для пармезана, без газообразующих бактерий для чеддера и пошехонского, закваски для красивого рисунка и сливочного вкуса, для козьего молока, для производства творога и домашнего сыра, усилители вкуса, ускорители созревания и многое другое.

Фасовка тоже радует: от небольших пакетиков на 5 литров молока до промышленных объемов (до 5 тонн молока). Покупатель может попробовать закваски на небольшом объеме и решить, какая ему больше нравится.

Affimage

Об этой итальянской компании стоит рассказать подробно, так как она разработала закваски специально для российских сыроделов. Биологический состав заквасок уникален: они имеют статус autotomo, добавки произведены из регионального молока с

аутентичным набором бактерий. То есть закваски для приготовления эдама или маасдама содержат те же штаммы, которые используют сыроделы в Голландии. Итальянские корни дают о себе знать. Affimage предлагают огромный выбор заквасок для различных видов сыров: моцареллы, тоскано, пекорино, страчателлы, бурраты, качокавалло и многих других. Есть более универсальные добавки, например для сверхтвердых сыров, для богатого ароматического профиля, для сыров с плесенью. Фирма также может создавать уникальные рецепты. Например, у них есть закваска Matrioska Affimage для авторского сыра Matrioska.

Предложения от иностранцев

Конечно, на рынке остались и иностранные производители, хоть и в меньшем количестве.

- **Danisco.** Датская компания, с которой сотрудничают тысячи сыроделов по всему миру. Производит универсальные и специализированные закваски с большим запасом срока годности.
- **Lactoferm-Biochem.** Итальянский производитель почти полвека посвятил исследованиям в области биохимии молочных продуктов. Производство проходит на современных заводах. Предлагает не только общие закваски, но и варианты для сыров длительной выдержки, элитных сортов, сыров из козьего молока.
- **Chr. Hansen.** Один из старейших производителей заквасок для сыров и кисломолочной продукции. Фирма была основана еще в 1874 году и уже отметила полуторавековой юбилей.

Многие российские сыровары стараются выбирать отечественных производителей заквасок и сопутствующих товаров. Это про-

ще и выгоднее, а предложения не уступают в качестве. Сегодня на рынке появляется все больше небольших СТМ, которые предлагают необычные решения.

Молокосвертывающие ферменты: переход на российские

Производство сыров сложно представить без мококосвертывающего, или сычужного фермента. Вещество представляет собой смесь энзимов, которые способствуют свертыванию молока и образованию сыра.

В этой части сыропроизводящего рынка ситуация такая же, как с заквасками: отечественных производителей мало, но они стараются. У нас по-прежнему больше иностранных компаний, в основном из Дании, Франции, Италии и Испании, также встречаются представители из Новой Зеландии и Турции.

Но наши соотечественники не теряют оптимизм и неуклонно отвоевывают позиции. За последние пару лет их присутствие на рынке заметно увеличилось, сыровары постепенно переходят на российские ферменты, например, на продукцию компании «ШАКО».

С 2000 года она занимается производством мококосвертывающих ферментов при поддержке ведущих российских институтов мясной и молочной промышленности. В 2007 года «ШАКО» зарегистрировала собственную уникальную разработку – сывороточный пепсин.

Еще один достойный представитель – **Московский завод сычужного фермента**, профильное предприятие которого занимается производством с 1931 года. Почти за сотню лет работы сычужный фермент этого производителя стал эталонным продуктом для многих сыроваров и заслужил признание не только в нашей стране.

Встречают по одежке...

Если вы успели расстроиться, что российское производство только набирает темп и разгоняется, то спешим обрадовать. В сфере вспомогательных покрытий у нас все прекрасно: отечественные компании производят такое огромное количество различных покрытий (воск, латекс, экокроут), что покрывают все потребности сыроваров и даже могут продавать соседям.

Многим сырам необходимо **покрытие**, которое будет защищать от пыли и внешнего воздействия, а также помогать созреванию. Это необходимо не всем сырам: у некоторых корка образуется естественным образом, сыры с плесенью в ней вовсе не нуждаются. А вот твердые и полутвердые сорта требуют защиты. Для внешнего слоя используют воск, латекс или съедобную пленку – экокроут.

- Воск или парафиновый сплав наносят на сыр через месяц после приготовления, когда головка просохнет. Парафин – универсальный вариант, который часто используют при производстве твердых сортов. Выпускается в различных видах, формах и цветах, а также в разных фасовках.

- Латексное покрытие («сырный латекс») прекрасно защищает от любых внешних воздействий. Оно прочное и гибкое, может растягиваться, поэтому его используют для сыров, которые увеличиваются в размерах в процессе созревания. Латекс обладает обеззараживающими свойствами и препятствует росту плесени. Представлен в разных цветовых решениях, в том числе необычных: апельсиновом или серебряном.

- Экокроут, или «съедобная защита» оправдывает название. Бесцветная пленка сделана на основе природного полисахарида, ее используют для мягких, твердых и полутвердых сортов. Сама пленка практически незаметна на головке, она не имеет запаха и никак не влияет на вкусовые качества сыра. Экокроут защищает от бактерий и грибков не хуже латекса и препятствует потере влаги.



тили рынок, отечественным компаниям пришлось непросто. А дальше пошло по привычному маршруту: мало кто из российских сыроваров пробовал новые формулы и закупался у соотечественников, ведь есть проверенные производители из Дании и Италии.

Когда санкции перекрыли многие торговые пути, сыроварам пришлось обратить внимание на российских производителей. И оказалось, что в нашей стране есть собственные торговые марки, которые производят не менее качественные товары для сыроварения и предлагают оригиналь-

ные варианты. Некоторые компании создают закваски именно для российского рынка, учитывая особенности сырья и производства. Это помогает максимально использовать возможности и получать вкусный продукт. Конечно, жаль, что такого бурного развития не произошло несколько лет назад, но хорошо, что оно началось. Надеемся, что уже через несколько лет наши производители займут большую часть рынка товаров для сыроварения.



Подведем итоги

В условиях санкций сыроварение в России не только не затормозилось, но и постепенно разгоняется. С 90-х годов, когда в страну хлынули мировые крупные бренды и захва-

12-14 ноября 2024 г., Санкт - Петербург

VI АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ ФОРУМ МОЛОКО РОССИИ

ОРГАНИЗАТОР МЕРОПРИЯТИЯ: ИНСТИТУТ МОЛОКА

ГЕНЕРАЛЬНЫЙ ПАРТНЕР: АГРОЛС, СОВРЕМЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ ЖИВОТНОВОДСТВА, SIMBIO, МУСТАНГ

ПРИ ПОДДЕРЖКЕ: Торгово-промышленная палата Российской Федерации, Российский союз предприятий молочной отрасли

20 декабря 2024 г., Москва

Аграрный бал

ОРГАНИЗАТОР МЕРОПРИЯТИЯ: ИНСТИТУТ МОЛОКА

ГЕНЕРАЛЬНЫЙ ПАРТНЕР: Lifestock Group, АГРОЛС, СОВРЕМЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ ЖИВОТНОВОДСТВА

Подробная информация о событиях ИНСТИТУТА МОЛОКА на сайте организатора **imol.club**, по телефону **+7 (495) 668-39-28**





TDNT Engineering:

традиции лидерства и партнерства



Потребители во всем мире неуклонно делают выбор в пользу сыров. Фактором выбора выступают разнообразные диетические потребности, соображения здоровья и меняющиеся вкусовые предпочтения. По оценкам innovamarketinsights, порядка 60% потребителей в мире еженедельно покупают сыры. Значительную долю в потреблении начинают занимать свежие творожные сыры. Интерес к их производству не угасает, поскольку продукты пользуются стабильным спросом со стороны покупателя.

По оценке ФАО и ОЭСР, представленной в оперативном отчете от июля 2024 года, до 2033 года производство сыров в крупнейших регионах-производителях продолжит расти. Обусловлено это, прежде всего, стабильным спросом на продукцию, в том числе в странах Ближнего Востока, Юго-Восточной Азии и Африки. Рост численности населения и углубление среднего класса в этих регионах останутся стимулами потребления сыров всех видов, как и масла, которое становится особенно популярно в странах ЮВА. Наибольшая доля общего потребления сыра, второго по популярности молочного продукта, приходится на Европу и Северную Америку, где потребление на душу населения, как ожидается, будет расти до 2033 года. Наблюдаемый рост потребления сливочного масла в Северной Америке и Юго-Восточной Азии связан с новыми потребительскими пред-

почтениями и многочисленными исследованиями, которые опровергли вред потребления масла.

Потребительские тренды непосредственно влияют на интерес производителей к новым решениям. Например, в рамках экскурсии на завод Berberoglu Dairy Company и завод компании Türköz, которая состоялась в мае для участников XV Молочной Олимпиады в столице Турции Анкаре, гости задали немало интересных вопросов, ответы на которые мы постарались отразить в данной статье.

Компания Türköz Makina Sanayi ve Ticaret A. Ş. – поставщик решений для заводов – переработчиков молока, – производит линии для выпуска свежих сыров и сливочного масла. С 2022 года продукция Türköz доступна в России благодаря компании TDNT Engineering – официальному дилеру турецкого бренда и российскому производителю теплооб-

менного оборудования, лидеру в реновации и модернизации оборудования для стерильного розлива.

Türköz – современные технологии в сыроделии

Berberoglu Dairy Company – один из ведущих молокоперерабатывающих заводов в турецком регионе Конья. Предприятие известно своей приверженностью инновациям и традициям качества.

Участники и гости Молочной Олимпиады посетили производственную площадку, запущенную в 2020 году. На ней установлено оборудование компании Türköz Makina Sanayi ve Ticaret A. Ş. Ежедневный объем переработки молока составляет 200 тонн, однако мощности позволяют нарастить этот показатель до 500 тонн в сутки. Сумма инвестиций в площадку на момент запуска составляла

порядка 30 млн турецких лир, или приблизительно 80,5 млн рублей.

Завод специализируется на выпуске свежих сыров, прежде всего моцареллы, качокавалло, чечил, и рикотты, а также производит плавленные, веганские и имитированные сыры для сетевой торговли и сектора HoReCa. По данным предприятия, он является поставщиком порядка 80% сыров для пиццы в Турции.

Участники экскурсии отметили высокий уровень автоматизации предприятия – лучший вариант для реализации современных технологий в сыроделии.

«Автоматическая линия наполнения, выравнивания и охлаждения, исключая участие человека, гарантирует максимальную гигиеничность продукта и предотвращает его обсеменение. Разнообразие моделей котлов-плавителей позволяет выпускать от 100 кг до 1,5 тонны сыров в сутки. Продолжительность плавления в зависимости от состава загруженного сырья составляет 15–30 минут»

рассказывает об оборудовании Роман Кондратенко, инженер технических продаж TDNT Engineering.

Для производителей важным является и тот факт, что функционал оборудования рассчитан на выработку широкого ассортимента продукции. Например, конструкция котла-плавителя включает четыре форсунки для впрыска пара, которые вместе со шнеками деликатно обрабатывают продукт, придавая ему однородную консистенцию и сокращая время изготовления. Это особенно важно в производстве имитационных сыров, где используются менее термостойкие растительные компоненты. При выработке натуральных сыров применяется



другой режим – отключение подачи пара через форсунки и подключение рубашки охлаждения и нагревания.

Как пояснила экскурсантам принимающая сторона в лице представителей Türköz (Ахмет Сумен (AHMET SÜMMEN) – руководитель отдела экспорта, и Хусейн Бююктекин (HÜSEYİN BÜYÜKTEKİN) – коммерческий директор), в комплекте поставляется передающий механизм экструдера, который отправляет продукт на формование в виде кубиков, колбасок, нитей и т. д. Это позволяет предприятию производить продукт в любом востребованном потребителем формате – от готового к использованию в виде нитей и кубиков до колбасок к перекусу, при этом сырье для изготовления сыров может быть различным. В том числе и кальята – готовое сырное зерно, полуфабрикат, применяемый для повышения уровня эффективности производства и оптимизации поставок сырья.

«Оборудование оснащено блоком управления с сенсорной панелью, куда предварительно вносятся рецептуры продуктов – после отработки они запоминаются устройством. Далее процесс протекает в полностью автоматизированном режиме. Так умень-

шается влияние человеческого фактора», – отмечает Роман Кондратенко.

Компания Türköz имеет производственную площадку с высоким уровнем технического оснащения, большой инженерный штат и успешный опыт работы. Именно ее специалисты создали первую в Турции систему пастеризации, затем, в связи с ростом спроса на современное и надежное оборудование, линейка решений стала расширяться.

«Сегодня продукция Türköz не уступает по качеству немецкому, итальянскому и иному европейскому оборудованию, а география поставок охватывает 65 стран мира. С 2022 года в их число входит и Россия. Компания TDNT на правах официального дилера Türköz Makina Sanayi ve Ticaret A. Ş. предоставляет технологическое оборудование для изготовления творожной и сырной продукции российским и белорусским предприятиям», – комментирует Артём Березуцкий, коммерческий директор TDNT Engineering.

Путь к сотрудничеству

Путь к сотрудничеству был длительным и обстоятельным. Руководство TDNT Engineering скрупулезно изучало каждого потенциального партнера. В том числе

в ходе нескольких визитов в Турцию.

В этой стране потребители отдают предпочтение таким продуктам, как йогурт и свежие сыры: моцарелла, фета, лабне. Это основной источник молочного белка и жира для покупателя. Кроме того, кисломолочная продукция и сыры являются основой кулинарных традиций, присутствуя почти в каждом приеме пищи. Турецкий потребитель обращает пристальное внимание на вкус и качество приобретаемой продукции, поэтому для молочных заводов так важно подобрать правильное оборудование, не только эффективно производящее продукцию, но и сохраняющее нужный вкус согласно технологии и рецептурам.

Во время поездок специалисты TDNT Engineering изучали производственные базы различных компаний, выпускающих оборудование для сыроварения, побывали на молокоперерабатывающих предприятиях, где оно установлено. И воочию убедились, что компания Türköz обладает всем необходимым для

производства линий европейского уровня – от полного спектра токарно-фрезерного и иного станочного оборудования до современных роботов для высокоточной сварки.

«Свежие сыры востребованы и в России. Несмотря на то, что политические и экономические факторы привели к незначительному сокращению объемов потребления таких продуктов, тренд в целом сохранился. Соответственно, есть запросы на оборудование для производства»

подчеркивает Артём Березуцкий.

Для российских предприятий TDNT Engineering уже поставила отдельные виды оборудования компании Türköz, в частности котлы-плавители производительностью 100 и 300 кг. Объем выхода готовой продукции – от 100 до 1500 кг.

Сегодня TDNT Engineering совместно с Türköz реализует масштабный проект в Калининграде.

Там строится под ключ завод по производству сыров «Пицца-Чиз» и чеддер, молочных коктейлей и мороженого с использованием автоматизированных систем управления и SCADA-систем для сбора, обработки и архивирования информации об объекте в режиме реального времени. По завершении строительства, которое намечено на конец 2024 года, завод будет производить продукцию для предприятий общественного питания.

«Актуальным для российских предприятий является выбор альтернативы поставщикам решений, ушедшим с рынка. На наш взгляд, есть несколько способов решения этой задачи: например, путем реверс-инжиниринга производить запчасти. Иными словами, взять имеющуюся деталь, определить материал, восстановить конструкторскую документацию, подобрать метод производства и изготовить нужную деталь. Второй вариант – выбрать надежных партнеров из нового перечня. Турция показала себя поставщиком качественных решений. Рекомендую начать проработку смелых идей с нашей компанией, а после этого уже идти в направлении реализации проекта. Как итог, рынок получит новые продукты, а заказчик – имя и развитие предприятия»

поясняет Артём Березуцкий.

10 лет развития на благо страны

Выстраивая деловые отношения с турецким партнером, компания TDNT продолжает развивать направления, в которых она добилась значительных успехов за 10 лет работы на российском рынке.

Это, прежде всего, выпуск нового технологического оборудования: уникальных для России

установок ультрапастеризации (УНТ) с трубчатыми теплообменниками собственного производства, СIP-моек, **модулей ультрапастеризации**, модулей приемки молока и асептических танков. И, конечно, комплексная реновация и модернизация оборудования для асептического розлива и упаковки жидких пищевых продуктов – сфера, где TDNT Engineering уверенно сохраняет лидерские позиции.

Важная стратегическая задача – локализация производства отечественной асептической линии розлива.

«Сегодня мы видим агрессивную экспансию китайских асептических линий розлива, при этом наблюдаем в них большие недостатки: отсутствие запасных частей, квалифицированного местного персонала для поддержки и сервисного обслуживания, быстрого отклика. У китайских производителей нет такого же системного подхода, как у мировых брендов, когда на территории РФ были общие консигнационные склады запасных частей, сервисное обслуживание и прочее. Мы видим в этом риски для наших заказчиков, поэтому идем по пути разработки собственной линии розлива. Уже сейчас мы готовы производить большую часть механических запасных частей и компонентов, что позволит нам не зависеть ни от каких иностранных поставщиков»

комментирует Артём Березуцкий.

Для всей команды TDNT Engineering остается важнейшей целью комплексная реализация проектов под запросы заказчика. Будучи приверженцами успешного развития промышленности как основы благополучия экономики, компания продолжит активно работать на благо каждого из заказчиков.



info@tdnewtech.ru
tdnewtech.ru



КОМПЛЕКСНЫЙ ИНЖИНИРИНГ ДЛЯ ПРЕДПРИЯТИЙ МОЛОЧНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

- ПРОЕКТИРОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ И ИНЖИНИРИНГ
- ПРОИЗВОДСТВО НОВОГО ОБОРУДОВАНИЯ
- ПРОГРАММИРОВАНИЕ И АВТОМАТИЗАЦИЯ
- ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ АСЕПТИЧЕСКОГО РОЗЛИВА
- МОДЕРНИЗАЦИЯ, РЕНОВАЦИЯ, СЕРВИС



реклама

TÜRKÖZ MAKİNA SANAYİ ve TİC. A.
ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ
ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА СЫРА И ТВОРОГА



Рынок мяса в Китае: свинина и мясо бройлеров



Екатерина Броун, редактор информационно-аналитического агентства «ИМИТ»

Китай считается крупнейшим мировым производителем и импортером свинины, а по объему потребления на внутреннем рынке является бесспорным лидером. На втором месте по популярности – мясо бройлеров, причем в последние годы птицеводческий сектор в Поднебесной стабильно растет. Свою оценку ключевых показателей на рынках свинины и мяса птицы в I квартале 2024 года привели эксперты ИАА «ИМИТ».

Больше всего в Китае производят свинины – порядка 66% в структуре производства основных видов мяса, по оценке ИАА «ИМИТ». И хотя отрасль восстановилась после масштабной вспышки АЧС в 2020–2021 годах, за последние 6 лет объемы выпуска снизились на 1%.

Птицеводческий сектор за последние 6 лет вырос почти на 40%, доля мяса бройлеров увеличилась до 13%. Росту потребления мяса птицы способствовали вспышки АЧС, которые серьезно затронули сегмент свиноводства, изменение потребительских предпочтений, а также увеличение промышленного выпуска мяса кур в Китае, считают эксперты ФГБУ «Агроэкспорт». Наиболее востребованным является мясо белоперых бройлеров, что связано с их более низкой стоимостью и популярностью в сегменте общественного питания.

«В 2023 году потребление ключевых видов мяса в Поднебесной превысило 91 млн тонн, за 6 лет оно увеличилось на 8%. Что касается импортной продукции, то ее доля на рынке составляет также около 8%, – отмечает

Любовь Савкина, генеральный директор ИАА «ИМИТ». – Среднедушевое потребление мяса в Китае достигло 64 кг на человека в год. Россия сегодня занимает 25-ю строчку в мировом потреблении мяса на душу населения, а Китай – на 55-й. Порядка 56 млн тонн приходится на потребление свинины, 12 млн тонн – на мясо бройлера, для говядины данный показатель равен 10 млн тонн, для баранины – 6 млн тонн, а на прочие виды мяса (мясо утки, индейки, кролика) – 14 млн тонн в год.

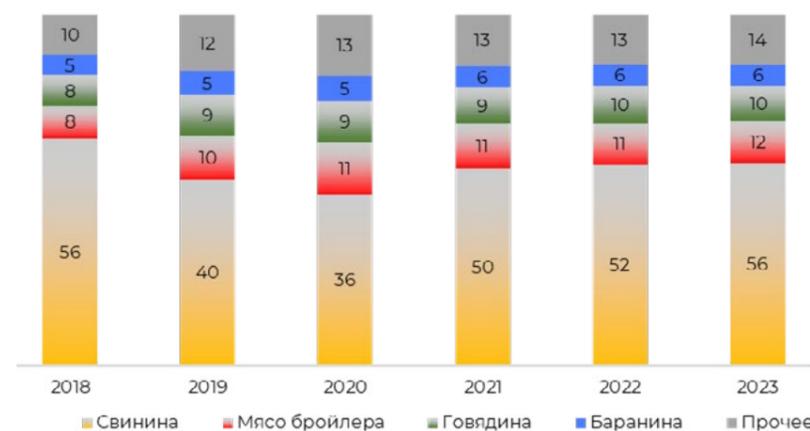


Рис. 1. Динамика потребления мяса в Китае, млн тонн



Производство свинины сокращается

По данным Минсельхоза КНР, производство живых свиней в I квартале 2024 года составило 158,3 млн голов. По сравнению с IV кварталом 2023-го выпуск снизился на 2%, а за год показатель сократился на 2,6%.

В первые 3 месяца текущего года было произведено 13,2 млн тонн свинины, что на 2,9% меньше, чем в предыдущем квартале, а за год выпуск снизился на 3,9%.

Численность свиноматок упала на 9,8% по отношению к тому же периоду прошлого года, до 113,7 млн голов. поголовье репродуктивных свиноматок насчитывало 37,9 млн голов, за месяц оно почти не изменилось, а за год сократилось на 9,4%.

Как отмечают участники рынка, потребление свинины в конце января и начале февраля достигло максимума, а после празднования китайского Нового года резко сократилось. В марте свинофермы снизили продажи живых свиней, и в результате в I квартале предложение превышало спрос.



Рис. 2. поголовье свиней и репродуктивных свиноматок в Китае, млн голов



Рис. 3. Производство свиней и свинины в Китае, млн голов, млн тонн



Рис. 4. Импорт свинины в январе-феврале 2024 г. по странам

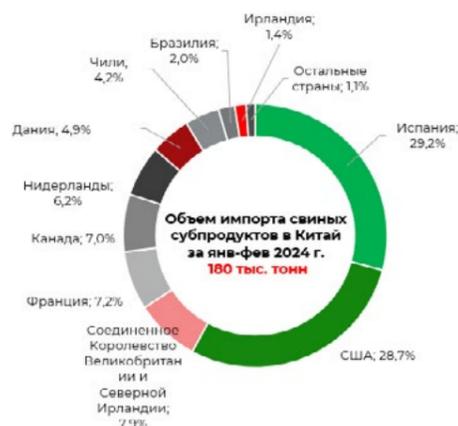


Рис. 5. Импорт свиных субпродуктов в январе-феврале 2024 г. по странам

Цены на свинину остаются низкими

В январе-марте текущего года расценки на свиную продукцию в Китае в основном снижались, отмечают аналитики «ИМИТ». Так, средние цены на живых свиней находились на отметке 2,00 USD/кг – за квартал они сократились на 1,9%, а за год – на 8,8%. Туши свиней в I квартале торговались по 2,7 USD/кг, что на 2,1% выше, чем в IV квартале 2023-го, но на 5,6% ниже показателя прошлого года.

В марте средние цены на свинину на кости и бескостную свинину выросли в месячном исчислении, но в годовом снизились (например, за год рулька на кости упала на 35%, до 1,69 USD/кг). В конце марта среднесуточная цена на товарную свинью достигла 2,22 USD/кг, большинство свиноферм начали получать прибыль.

Во II квартале из-за увеличения спроса со стороны потребителей цены на свинину стали понемногу укрепляться. По данным ИАА «ИМИТ», на 20 мая средний уровень цен на свиную продукцию составил 3,68 USD/кг, увеличившись на 0,8% за месяц (однако в годовом исчислении показатель снизился на 0,8%).

Увеличился импорт свиных субпродуктов

В январе-феврале 2024 года Китай импортировал 340 тыс. тонн свинины и свиных субпродуктов, за год внешние закупки упали на 38%, такие данные приводит Минсельхоз КНР. По отношению к аналогичному периоду прошлого года импорт свинины сократился на 58%, до 160 тыс. тонн, а субпродуктов – вырос на 5,9% (180 тыс. тонн).

Бразилия является основным поставщиком свинины в Китай (27%), в сегменте свиных субпродуктов лидерство принадлежит Испании (29%). Объемы импорта продукции свиноводства в страновом разрезе представлены на рис. 4 и рис. 5.

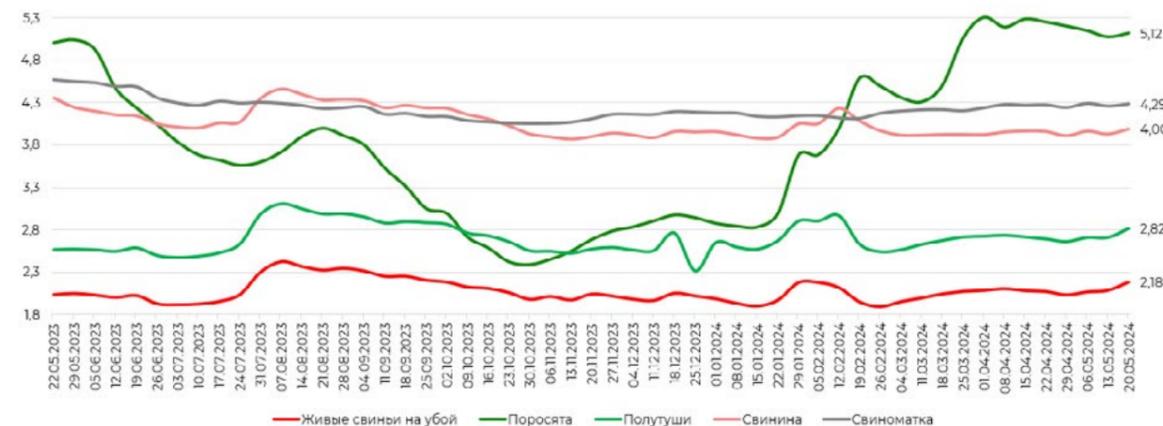


Рис. 6. Динамика цен на продукцию свиноводства в Китае, USD/кг

В птицеводстве показатели растут

Резкое падение цен на свинину в Поднебесной объясняется гиперкомпенсацией поголовья после масштабной вспышки АЧС в предыдущие годы. Негативные последствия проявились в 2023 году, когда производство свинины превысило рыночный спрос, а цены упали ниже 3 USD/кг, поясняют специалисты ФГБУ «Агроэкспорт».

В марте 2024 года объем производства белоперых бройлеров составил 550 млн голов, а по итогам I квартала – 1,45 млрд голов, такие данные приводит Минсельхоз КНР. По сравнению с аналогичным периодом 2023 года показатели увеличились на 7,5%. Но относительно IV квартала 2023 года выпуск снизился на 22%.

Сообщается, что производство племенных суточных цыплят (5,5 тыс. голов) выросло на 7,2% за ме-

сяц и на 33% – за год. По сравнению с IV кварталом показатели I квартала прибавили 10%, а в годовом исчислении увеличились на 18%. Участники рынка связывают рост с низким уровнем предложения импортного поголовья. Поскольку цена на племенных цыплят быстро возросла после окончания новогодних каникул в Китае, птицекомплексы нарастили объемы выпуска.



Рис. 7. Производство живых белоперых бройлеров в Китае, млн голов



Динамика цен на куриное мясо

В I квартале цена на мясо бройлеров составила 1355 USD за тонну, что на 1,6% выше, чем в IV квартале 2023 года, однако за год его стоимость снизилась на 20%. В марте показатель оценивался в 1333 USD за тонну, что на 2% меньше, чем в прошлом месяце, и

на 22% ниже, чем годом ранее, сообщается в аналитическом отчете ИАА «ИМИТ».

Живые бройлеры в I квартале торговались по 1,09 USD/кг, расценки увеличились на 5,3% за месяц, но упали на 24% в годовом исчислении. В марте бройлеры стоили 1,06 USD/кг, за месяц они подешевели на 4,5%, а за год – на 30%.

Цена суточных цыплят в январе-марте выросла на 64%, до 0,49 USD/кг за квартал, но за год снижение составило 20%. Стоимость цыплят значительно увеличилась перед весенними праздниками, а после – снизилась. При этом прибыль племенных птицеферм осталась положительной.

В марте голени подешевели на 0,8% в месячном исчислении, до 1,65 USD/кг, но за год цены на них упали на 30%. Замороженная грудка подешевела на 6,7%, до 1,36 USD/кг, крылья – на 5,1% (1,80 USD/кг).

Участники рынка отмечают, что спрос на замороженное куриное мясо в Китае был слабым после весенних праздников и цены пошли вниз, при этом уровень запасов замороженной курятины в I квартале был высоким.

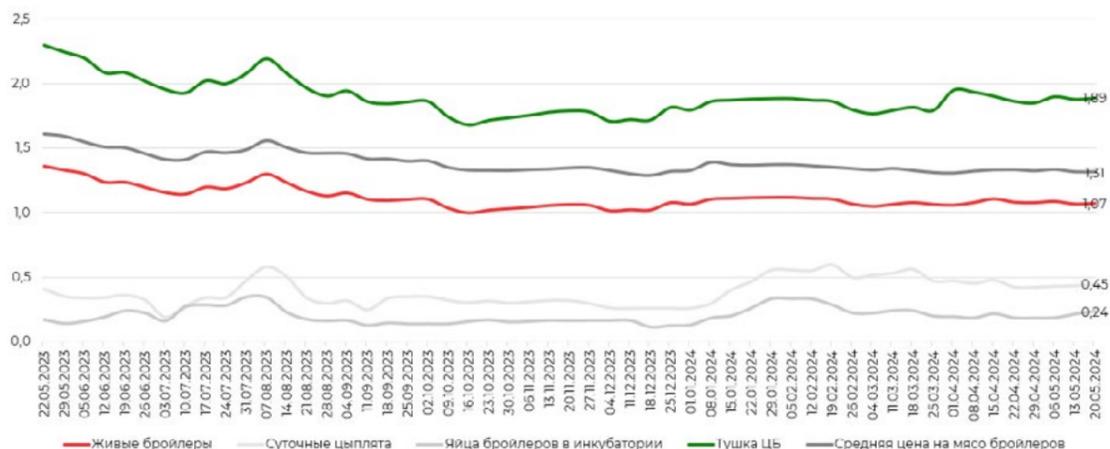


Рис. 8. Динамика цен на куриную продукцию в Китае, USD/кг

Во II квартале ценовая динамика в целом остается прежней. По данным ИАА «ИМИТ», к 20 мая средний уровень цен на куриное мясо в Китае составил 1,31 USD/кг, что на 1,3% ниже, чем месяц назад, за год расценки сократились на 18%. Суточных цыплят предлагали по 0,45 USD/кг, за месяц они подорожали на 5,2%, а за год – на 9%. Стоимость живых бройлеров снизилась до 1,07 USD/кг (-0,8%

за месяц, -21% за год). Ожидается, что цена живых бройлеров в целом останется стабильной, а стоимость суточных цыплят увеличится.



Импорт мяса птицы снизился

По данным Минсельхоза КНР, в январе-феврале 2024 года за рубежом было закуплено 129 тыс. тонн куриного мяса, за год показатель упал на 37%. В основном импортируются куриные лапы (47%), крылышки (30%) и голени на кости (11%).

Ключевым поставщиком курятины в Поднебесную по-прежнему является Бразилия (61%), за год отгрузки снизились на 15%, до 78,3 тыс. тонн. На втором месте Таиланд (13%), в годовом исчислении импорт сократился на 14% и составил 16,4 тыс. тонн. На 60% упали поставки из США, до 15,5 тыс. тонн, и теперь в общей структуре импорта на эту страну приходится 12%. В Китае сохраняются ограничения на импорт куриной продукции из Аргентины, Турции и Чили.

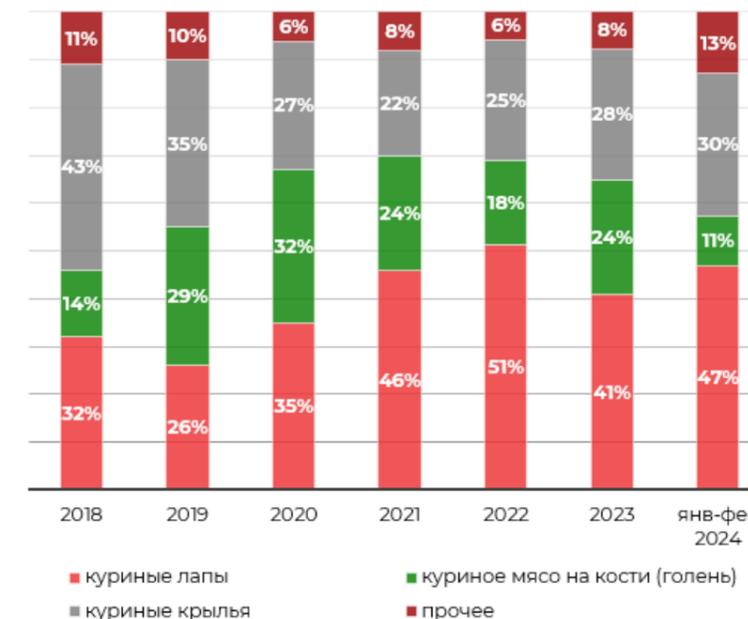


Рис. 9. Импорт куриного мяса в январе-феврале 2024 г. по виду продукции



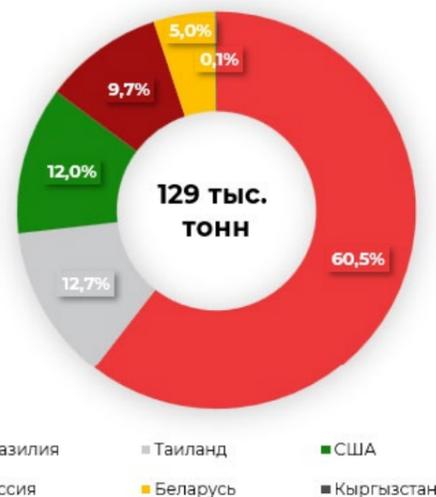


Рис. 10. Импорт куриного мяса в январе-феврале 2024 г. по странам

Тенденции и прогноз

По прогнозу Министерства сельского хозяйства США (FAS USDA), в 2024 году производство свиней в Китае сократится примерно на 3%, до 695 млн голов. Основные причины – ликвидация стада в результате падения цен на живых свиней и свинину, сложная эпизоотическая ситуация. Большую часть 2023 года свиноводческие хозяйства Китая работали с убытком. Ожидается, что снизится

и потребление свинины, эксперты рынка объясняют это низкой экономической активностью и слабым спросом в сегменте HoReCa в небольших городах.

Снижение показателей прогнозируется и в птицеводческом секторе Китая, это коснется как производства, так и потребления мяса бройлеров. Среди негативных факторов – ограничения на импорт, введенные КНР из-за высоких рисков по ВГП, а также закрытие традиционных рынков,

предлагающих живую птицу. Такая оценка приводится в одном из последних обзоров Глобальной сельскохозяйственной информационной сети (GAIN) при USDA. Снижение выпуска будет в какой-то мере компенсировано за счет импорта куриной продукции, который в 2024 году увеличится на 3%, до 14,1 млн тонн, отмечают отраслевые эксперты.



ИНФОРМАЦИОННЫЙ проводник на рынок **Китая**

реклама

- ➔ Предоставляем списки китайских компаний - получателей свинины и мяса птицы
- ➔ Еженедельно мониторим цены на кусковую свинину, полутуши, живых свиней и на мясо птицы в Китае
- ➔ Ежемесячно выпускаем обзоры китайского рынка мяса



ПОМОЖЕМ РАЗОБРАТЬСЯ В ОСОБЕННОСТЯХ КИТАЙСКОГО РЫНКА



- Более **10** лет на рынке
- Больше **150** крупных клиентов по всему миру
- Изучаем рынок Китая по мясу **курицы** и **свинине** более 5 лет



«Алмаз» – союз науки и сельхозмашиностроения

Вячеслав Рябых

В июле 2024 года Алтайские машиностроительные заводы («Алмаз») организовали пресс-тур в Барнаул для журналистов федеральных изданий и блогеров. Двухдневная программа включала посещение одного из заводов компании в столице региона и знакомство с техническими новинками производителя на форуме «День сибирского поля – 2024». Корреспондент РА внимательно наблюдал за происходящим.

В первый день участники пресс-тура отправились с экскурсией на производственную площадку Алтайского научно-исследовательского института технологии машиностроения (АО «АНИТИМ»).

К истокам бренда

Это подразделение компании имеет давнюю и славную историю. Основанный в 1957 году, с 1967-го АНИТИМ становится головной организацией отрасли тракторного и сельскохозяйственного машиностроения в области санитарной обработки деталей, консервации и упаковки. С 1974-го к этим процессам добавились сварка и холодная штамповка. В 1982 году на базе института было создано научно-производственное объединение.

С 2008 года АНИТИМ выпускает собственную почвообрабатывающую технику, а с 2017-го работает под брендом «Алмаз». К этому моменту в структуру Алтайских машиностроительных заводов уже входили три компании: Рубцовский проектно-конструкторский технологический институт, отвечающий за проектирование и запуск в серию моделей техники и запчастей «Алмаз», а также нестандартного оборудования по техническим требованиям заказчика; Рубцовский завод запасных частей (РЗЗ) и, наконец, торговый дом «Алмаз».

К решению поставленных задач специалисты АНИТИМ всегда подходили основательно, вдумчи-

во, с опорой на научные достижения, и это приносило свои плоды. Так, еще в 1985 году разработки института по сварке взрывом, трением и шлиценакатыванию были удостоены четырех золотых медалей международной Лейпцигской ярмарки. Выполняя госзаказ по техническому перевооружению заводов отрасли, коллектив спроектировал 46 автоматических линий для изготовления деталей комбайнов. Создана целая гамма технологий и оборудования по полугорячей посадке деталей, раскрою широкофулонного проката, очистке и термообработке отливок в расплавах солей. Такой багаж научных и практических работ обеспечивает лидерство заводов «Алмаз» и в нынешних непростых условиях.

Сегодня в ассортименте Алтайских машиностроительных заводов навесное, полунавесное и полуприцепное оборудование: бороны – зубовые, пружинные и тяжелые дисковые, культиваторы и запасные части для сельхозтехники.

В 2018 году серебряную медаль независимого профессионального конкурса инновационной техники «Агросалон» получили упрочненные рабочие

органы, разработанные специалистами АНИТИМ по технологии термоконтактного плакирования с направленной кристаллизацией. Стрельчатые лапы при этом зонально охлаждаются и нагреваются для образования оребренной структуры, и твердость их режущей кромки повышается до 60–65 HRC (для сравнения: у подшипников качения – 60 HRC).

В 2021 году ассоциация «Росспецмаш» признала АО «АНИТИМ» компанией года в сфере сельхозмашиностроения. Но главная ее цель все же не награды, а решение насущных проблем аграриев – прежде всего региона и России.

«День сибирского поля – 2024»

Земледельцы всегда делают выбор в пользу производителя надежной и долговечной техники, который обеспечит доступность запчастей и качественное сервисное обслуживание. Поскольку отраслевые выставки и мероприятия – самое подходящее место для знакомства с техническими новинками и общения с коллегами, участники пресс-тура на второй день отправились на один из самых масштабных форумов

Сибири – «День сибирского поля – 2024», участие в котором для заводов «Алмаз» стало традицией с 2011 года.

На своем стенде компания презентовала как новые агрегаты, так и модели, давно и успешно рекомендовавшие себя в работе.

В общей сложности заводы «Алмаз» представили двенадцать единиц техники, а также запасные части и комплектующие собственного производства (АО «РЗЗ»), в том числе уникальные запчасти в рамках импортозамещения. Часть этой техники можно было увидеть в деле на опытном поле во время демопоказа.

А посмотреть, безусловно, было на что! Например, лемешный **полуприцепной плуг FINIST ПЛП (9+2)х40** с двумя съемными корпусами для отвальной обработки почв под зерновые и технические культуры на глубину до 30 см. Орудие с шириной захвата 4,4 метра укомплектовано полувинтовыми отвалами, которые имеют более загнутый угол в сторону борозды, что позволяет эффективно переворачивать и разрыхлять почву. Наличие фермы на раме придает дополнительную жесткость конструкции, что обеспечивает ее долговечность. Плуги этой серии (ПЛП) агрегируются с тракторами, не имеющими трехточечной навески.

Особенностью оборотного **полунавесного плуга PERESVET ППО-(8+1)-35** является изменяемая ширина захвата – от 2,7 до 3,6 м. Используя регулировку, можно настроить работу плуга с учетом мощности трактора, типа почвы, погодных условий. Он предназначен для гладкой вспашки с оборотом пласта, любых типов почв, кроме каменистых, на глубину до 30 см.

Трактор с таким агрегатом доходит до края участка, совершает оборот плуга и проходит поле вторым комплектом рабочих ор-

ганов. За счет отсутствия холостых прогонов снижается расход ГСМ. К тому же оборотный плуг не оставляет после себя свальные гребни и разъемные борозды. Выровненная гладкой вспашкой поверхность облегчает работу комбайнов и косилок, что в итоге обеспечивает не только экономию времени и топлива, но и повышение урожайности.

Еще одна успешная разработка заводов «Алмаз» – бороны-мульчировщик **Pulsar БМ-7**. Она **используется для закрытия влаги, поверхностного рыхления почвы на глубину 6–12 см, выравнивания поверхности поля, заделки семян и удобрения, лущения стерны**.



Pulsar БМ-7 перемешивает верхний слой почвы, подрезая сорняки, стерню и создавая мульчирующий слой – необходимое условие технологии минимальной обработки почвы. Производительность мульчировщика – от 5,4 до 10,3 гектара в час, в зависимости от скорости и агрофона. Ширина захвата – 7,1 метра, масса – 5 тонн 160 кг.

В устройстве использованы диски диаметром 460 мм и толщиной 5 мм. Специальная термическая обработка увеличивает срок их службы. Также мульчировщики «АЛМАЗ» могут комплектоваться дисками диаметром 510 мм. Режущая кромка выполнена раскаткой, что тоже повышает износостойкость агрегата.

В числе новинок 2024 года – **сцепка кольчато-шпоровых**

катков гидрофицированная «АЛМАЗ СКГ-18». Основное ее назначение – предпосевное и послепосевное прикатывание.

Такой прием обработки почвы до посева способствует измельчению крупных комьев земли, уплотнению и частичному выравниванию поверхности поля. Дополнительно он позволяет уменьшить проскальзывание и углубление опорно-приводных колес сеялки, а также повышает равномерность внесения семян.

Послепосевное прикатывание обеспечивает оптимальное сохранение влаги и контакт семян с почвой. Это создает благоприятные условия для ранних и друж-

ных всходов. Ширина захвата агрегата – 18 метров, но в ассортименте заводов «Алмаз» есть и сцепки катков на 10 и 14 метров.

Преимуществом СКГ-18 является и шахматное расположение кольчато-шпоровых катков для качественного самоочищения орудия. Их секции перекрывают следы от колес, а рессорная подвеска обеспечивает отличное копирование рельефа и снижает ударные нагрузки. Повышает прочность и надежность конструкции основной профиль рамы – 200х200х10 мм.

Посетившие завод и День сибирского поля участники пресс-тура воочию убедились, что история бренда «Алмаз» – наглядный и проверенный временем пример достижений, на которые способна отечественная наука в союзе с сельхозмашиностроением.

Дмитрий Любимов: «Алмаз» – стабильный поставщик, и для аграриев это важнее прочих аргументов»



В 2023 году заводы «Алмаз» произвели более 2600 единиц техники и 8 миллионов запасных частей, заняв лидирующие позиции в России по этим показателям. Компания находится на первом месте по продажам чизельных плугов и глубоких лопаток. О продукции предприятий и их работе в 2024 году рассказал генеральный директор торгового дома «Алмаз» Дмитрий Любимов.

– Можно ли уже подвести предварительные экономические итоги первого полугодия 2024 года? С чем пришлось столкнуться производителям сельхозтехники?

– Прежде всего, рынок сегодня работает в условиях низких и нестабильных цен на зерно и сокращения экспорта. Соответственно, у фермеров сейчас меньший бюджет на приобретение новой техники. И даже в Ставропольском и Краснодарском краях, где цена и урожай хорошие, они не чувствуют уверенности в завтрашнем дне и не спешат делать покупки. Это отразилось и на экономических показателях, которые пока скромнее, чем в 2023 году: поставки техники дилерам снизились на 10–12%, запчастей – на 7–10%.

– Посылает ли рынок позитивные сигналы?

– Мы видим развитие политических отношений с несколькими странами Восточной Азии, араб-

ского мира. Для фермеров это означает открытие экспортных рынков, в первую очередь зерна. В условиях, когда мы добились высоких урожаев, превышающих внутреннее потребление, – это отличная возможность для фермеров развивать экспортные продажи.

– Является ли для «Алмаза» проблемой приход на рынок большого количества техники из Китая?

– Сейчас по почвообрабатывающей технике мы большого поступления китайских агрегатов не видим, но считаем это потенциальной угрозой. Пока не было случаев, чтобы наши клиенты переходили на китайскую технику.

– А если говорить о поставке запасных частей?

– Запчасти для сельхозмашин в основном завозятся из Турции, Ирана и Китая в том числе. Проблема для потребителя состоит в

том, что идентифицировать такую продукцию достаточно сложно, а сама она в разных партиях сильно отличается по качеству. И это наше конкурентное преимущество: «Алмаз» – стабильный поставщик, а для аграриев в разгар сезона это гораздо важнее прочих аргументов.

– В каких направлениях планирует дальше развиваться ваша компания?

– У нас два основных направления: производство запчастей (с этого начинали в 90-е годы) и непосредственно техники. Каждое из них существует и развивается самостоятельно. Для замены импортных запчастей, прежде активно поставлявшихся в Россию, мы осваиваем новую продукцию – диски, лапы. Сегодня их привозят из-за границы, но эти поставки нестабильны.

– Как вы решаете, какие запчасти производить?

– Деталей много, и специалисты компании смотрят весь их спектр, чтобы понять, что можно быстро адаптировать под нашу технологию. У нас есть техническая возможность взять образец, разрезать его и проанализировать. Затем, изучив полностью состав стали и использованные при изготовлении детали технологии, воспроизводим их на практике. По сравнению с импортными аналогами наша продукция на 20–30% дешевле. По износостойкости мы вписываемся в те же параметры, что и зарубежные детали, а в некоторых случаях и превосходим их.

– Помимо запчастей, вы активно занимаетесь прицепной техникой. Насколько успешно это направление?

– Мы входим в тройку крупнейших российских производителей основной прицепной техники: плугов, борон, культиваторов. Также регулярно представляем новинки: борону «Звезда», плуги FINIST и PERESVET, линейку культиваторов КСУ. При этом изучаем и другие сегменты техники, но пока не готовы говорить о расширении. На форуме «День сибирского поля» мы показали пневматическую сеялку точного высева «АЛМАЗ», предназначенную для семян кукурузы и подсолнечника с одновременным внесением минеральных удобрений и прикатыванием почвы в рядках. Это совместный проект с турецким производителем.

– Пока этой сеялки еще нет в продаже?

– В продаже была пробная партия. Естественно, выявились определенные недостатки. Почвы отличаются от страны к стране, как и объем работ, которые этот агрегат выполняет. Мы вместе с нашим турецким партнером все это учитываем, испытываем, дорабатываем

сеялку под наши условия и будем заниматься локализацией ее производства.

– Компания развивает технопарки в Рубцовске и Барнауле. На какой стадии реализации находятся эти проекты?

– В прошлом году мы открыли технопарк в Рубцовске, для него продолжается закупка оборудования. Там происходит плазменная и лазерная резка и металлообработка, а также работает сборочное производство. Технопарк в Барнауле построен, его запуск запланирован на конец 2024 года. На его территории разместится новая покрасочная линия для запчастей. Соответственно, улучшится их визуальное восприятие. В части производства оборудования мы идем по пути масштабной роботизации и сокращения доли ручного труда. Это поможет преодолеть кадровый голод, который мы, как и многие, ощущаем.

– Как строится сегодня кадровая работа предприятия?

– Понимая, что проблема с кадрами существует и никуда не уйдет, мы постоянно следим за уровнем зарплаты на других предприятиях и поддерживаем зарплату наших рабочих на рыночном уровне. Помимо этого, создаем комфортную обстановку для сотрудников. Есть свой медицинский кабинет, а обследования в рамках регулярной и дополнительной диспансеризации можно пройти прямо на заводе. Также уделяем пристальное внимание обучению новых кадров. Некоторых студентов местных вузов ведем, начиная со второго курса. Например, в конструкторском отделе и у технологов на производстве всегда есть 2–3 практиканта.

– Что предшествует появлению технических новинок?

– Мы анализируем показате-

ли продаж, слушаем мнения дилеров и пожелания клиентов. Оцениваем рынок конкурентов, и если видим, что для нас есть какая-то ниша в рамках наших компетенций, тут же подключаем конструкторов, чтобы понять, насколько оперативно мы можем взять тот или иной проект в работу и воплотить на практике.

– Сильно ли изменились запросы клиентов за последнее время?

– Кроме цены, российские аграрии обращают внимание, прежде всего, на эффективность и надежность работы приобретаемых сельхозмашин и оборудования. Высокую планку задали европейские бренды, имеющие огромный опыт создания передовой техники и технологий. Когда они ушли, рынок не был к этому готов, и всем его участникам пришлось в сжатые сроки перестраиваться. Сегодня нам необходимо делать много быстрых шагов, чтобы приблизиться к тому уровню качества, к которому привыкли фермеры. Подстроиться под запросы рынка – это как довести «Ниву» до уровня «Мерседеса»: уже немало сделано, но всегда есть к чему стремиться.

– Где больше всего продается техники?

– У заводов «Алмаз» широкая дилерская сеть, но тут принцип простой: чем ближе к Барнаулу, тем лучше продажи и доля рынка. По Алтайскому краю мы работаем сами, и наша рыночная доля здесь выше. В Сибирском федеральном округе мы тоже себя уверенно чувствуем. Однако чем дальше от Барнаула, тем активнее против нас работают конкуренты, логистика. В Краснодарском крае и Ростовской области есть свои производители, которые напрямую могут продавать фермерам, сокращая цепочку поставок.

– Помимо Казахстана, идет ли продукция на экспорт в другие страны?

– Мы отправляем ее также в Узбекистан и Монголию, некоторые страны СНГ. Ряд орудий для работы с тяжелыми почвами поставляем в Белоруссию, но расширению экспорта препятствует дорогая логистика из-за большого расстояния.

– Вы довольны уровнем господдержки в отрасли?

– Наверное, никто и нигде не скажет, что поддержки из бюджета достаточно и средств с избытком хватает на всех. Намного силь-

нее на отрасль влияет нестабильность правил. Почти до конца года никто не знает, что будет в следующем в плане господдержки. Поэтому производители сельхозтехники, как и фермеры, находятся в состоянии неопределенности: то ли подсократиться, то ли развиваться. Если бы бюджет прописывался не на один год, а на три, было бы гораздо лучше. Господдержка нужна не потому, что мы не умеем работать, а для уравновешивания сил в конкуренции с иностранными производителями, где действуют свои меры поддержки, начиная от процентных ставок и заканчивая логистикой.

– Есть ли какие-то экономические цели на 2025 год?

– Мы остаемся оптимистами, поэтому рассчитываем, что спрос начнет восстанавливаться, цены на зерно – увеличиваться и рост, пусть и в небольших процентах, обязательно будет. У техники «Алмаз» есть неоспоримые конкурентные преимущества – стабильность поставок и качество, над повышением которого трудятся высококвалифицированные профессионалы.

Беседу вел Вячеслав Рябых



Подписывайтесь на наш Telegram канал! Первыми узнавайте о новостях, акциях и другой актуальной информации Заводов АЛМАЗ!



SVAROG ЧИЗЕЛЬНЫЕ ПЛУГИ

ПЧ-2,5 | ПЧ-4,5 | ПЧП-4,5 | ПЧ-6

Предназначены для глубокой осенней безотвальной обработки почвы с углублением пахотного горизонта, разрушения плужной подошвы, сохранения влаги в почве.

Гарантия **2** года



Приобретайте технику АЛМАЗ через Росагролизинг

Преимущества плугов чизельных



Глубина обработки до 45 см.



Износостойкость рабочих органов. Все детали выполнены из высокопрочной стали.



Простота в эксплуатации. Благодаря функциональной конструкции.



Прочность и надёжность конструкции. Увеличенное сечение труб рамы – 150x150x8. Сталь 09Г2С.



Очистка катка в процессе работы с помощью чистиков.



Каждая ось ступиц прикатывающего катка закреплена на двух подшипниках. Каждый подшипник выдерживает нагрузку 1800 кг.



Комплектуются рыхляще-прикатывающими катками. Завершают обработку почвы, крошат комья и выравнивают поверхность поля.



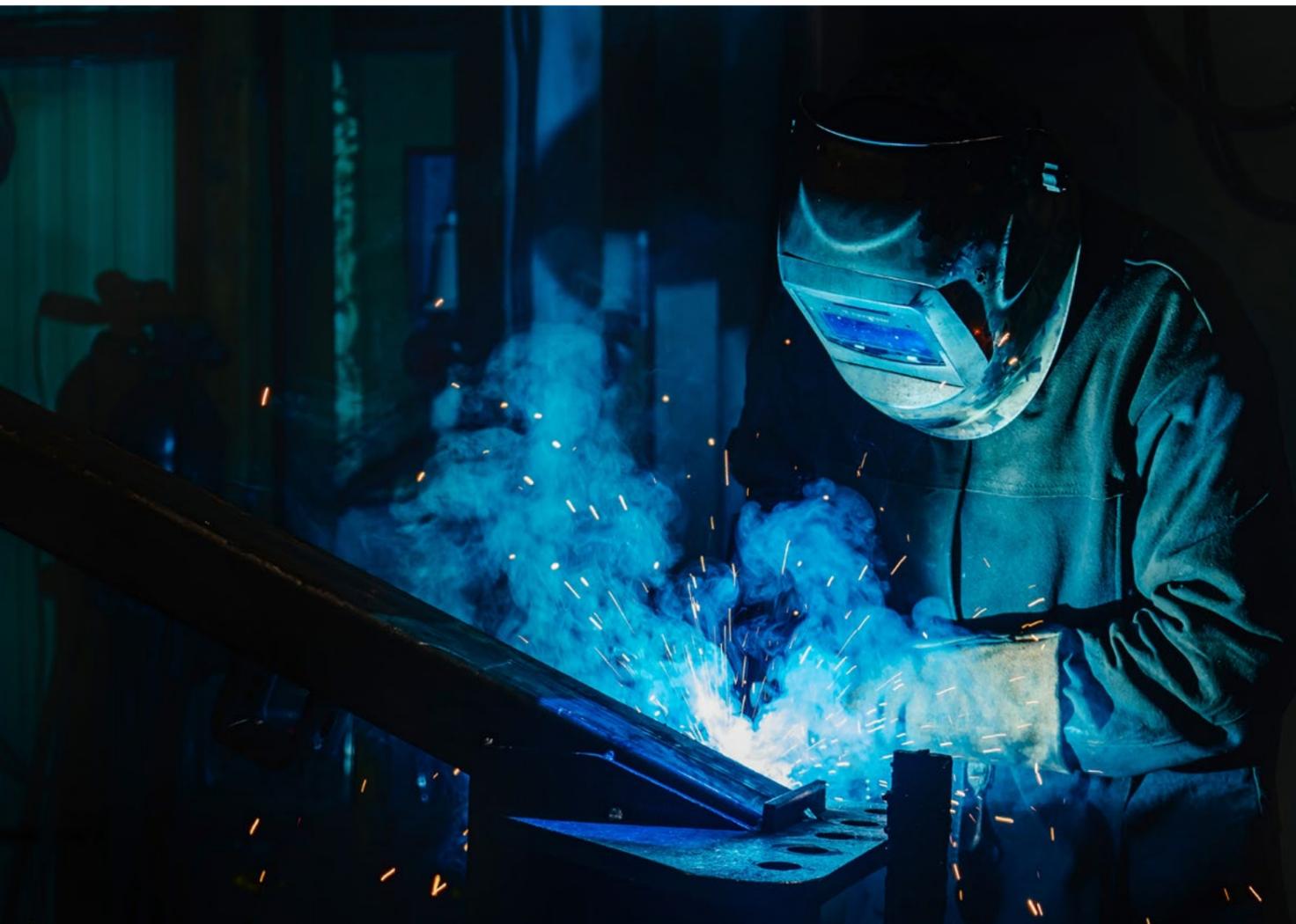
Сборная конструкция рабочих органов. Улучшенная конструкция обтекателя. Более высокий ресурс из-за возможности оборота долот.



Срезной болт защищает рабочие органы от повреждений.



Прочное и устойчивое к внешним воздействиям полимерное покрытие.



Надежная техника
Надежное партнерство

Алтайские машиностроительные заводы «Алмаз», 656037, Алтайский край, г. Барнаул, ул. Северо-Западная, 2А 8 (3852) 503-703 almaztd@almaztd.ru

Горячая линия – бесплатные звонки по РФ

8 800 700 500 8

almaztd.ru



ЧУВСТВУЕТЕ ЗАПАХ
СВЕЖЕСКОШЕННОЙ
ТРАВЫ?

#kroneagriculture

УЗНАЙТЕ
БОЛЬШЕ!

KRONE Swadro
с зубьями Lift



Стремясь к высочайшему качеству

Зубья KRONE Lift для Swadro – эффективность в новом формате. Зубья Lift для серии KRONE Swadro впечатляют качеством работы. Помимо снижения потерь корма, они позволяют **увеличить производительность на 27 %**, благодаря более высокой скорости движения по сравнению с традиционными системами. Кроме того, возможность установки зубьев в более высокое рабочее положение **снижает риск загрязнения корма**.
Готовы ли вы к максимальной эффективности и производительности?

Зубья KRONE Lift



Меньше
загрязнений в корме



До 27 % больше
производительность



1 см больше
расстояние до почвы

 **KRONE**

Выжми всё до последней капли



**Левисел® SC Титан Плюс, Левисел® SC 10 ME Титан
(*Saccharomyces cerevisiae* CNCM I-1077)
пробиотики для жвачных животных и лошадей**

- повышают переваримость клетчатки кормов
- снижают риск ацидоза
- повышают обменную энергию рациона
- улучшают конверсию корма
- повышают продуктивность животных

Одобрено ЕС (E1711/4b1711) для молочных коров и мясного скота, молочных коз, молочных овец и ягнят.

LALLEMAND ANIMAL NUTRITION ■ SPECIFIC FOR YOUR SUCCESS

г. Москва, ул. Красная Пресня, д. 28/2, оф. 203, тел. (499) 253-41-90
г. Санкт-Петербург, Дунайский пр-т, д. 13, тел./факс (812) 703-48-50

реклама

LALLEMAND

E-mail: russia@lallemand.com
www.lallemand.ru