

ДУБЛЕТ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ НАУЧНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ВСЕРОССИЙСКИЙ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ  
ИНСТИТУТ ПТИЦЕПЕРЕРАБАТЫВАЮЩЕЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ  
РОССИЙСКОЙ АКАДЕМИИ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫХ НАУК  
(ГНУ ВНИИПП РОССЕЛЬХОЗАКАДЕМИИ)

13-9054

**БЕЗОПАСНОСТЬ ПРОДУКТОВ  
ПИТАНИЯ - ОДНА ИЗ ОСНОВНЫХ  
ПРОБЛЕМ СОВРЕМЕННОЙ  
ПТИЦЕПРОМЫШЛЕННОСТИ**

13-09053

МАТЕРИАЛЫ МОНИТОРИНГА  
ЗАРУБЕЖНОЙ ПЕЧАТИ



Ржавки, 2013

*Информационно-аналитический сборник подготовлен в соответствии с планом научно-исследовательских и опытно-конструкторских работ по проблеме 07. «Разработать ресурсосберегающие, экологически безопасные технологии производства и переработки продукции птицеводства и создать новые конкурентоспособные породы и кроссы сельскохозяйственной птицы на основе совершенствования их селекционно-генетического потенциала продуктивных и воспроизводительных качеств» на 2012 год по теме № 07.04.01.11. «Осуществить мониторинг современных тенденций, в том числе в сфере безопасности мяса птицы и яиц, их производства, промышленной переработки и выпуска продукции с целью обновления отраслевой информационной базы».*

*Рассмотрен и одобрен методической комиссией по технологии производства яиц и мяса птицы при бюро отделения зоотехнии Россельхозакадемии (протокол № 3 от 21.10.12.).*

**Безопасность продуктов питания – одна из основных проблем современной птицепромышленности.** (Материалы мониторинга зарубежной печати) – Ржавки: 2013. – 184 с.

Информационно-аналитический сборник подготовлен авторским коллективом в составе:

**Гущин Виктор Владимирович** – заслуженный работник пищевой индустрии РФ, член-корр. Россельхозакадемии, д-р с.-х. наук

**Риза-Заде Назим Искендерович** – канд. с.-х. наук

**Русанова Галина Евгеньевна** – канд. с.-х. наук

Для руководителей и специалистов предприятий птицеводческого комплекса, научных сотрудников, преподавателей, студентов высших учебных заведений, аспирантов, а также всех, интересующихся данными проблемами.

## СОДЕРЖАНИЕ

I. ВВЕДЕНИЕ .....	3
1. Современная наука о рациональном питании человека. Роль мяса в питании человека. Значение мяса птицы для здорового питания .....	3
2. Некоторые статистические данные по производству, реализации и потреблению мяса птицы в мире, регионах и странах .....	8
<i>Производство, экспорт, потребление мяса птицы в мире .....</i>	8
<i>Данные о производстве, экспорте, потреблении мяса птицы в США .....</i>	11
<i>Место Бразилии и других стран Южной и Центральной Америки .....</i>	14
<i>Мясо птицы в странах ЕС .....</i>	16
<i>Страны Азиатско-Тихоокеанского региона: производство, экспорт и импорт, потребление мяса птицы .....</i>	19
<i>Зарубежные источники о птицепромышленности России, стран СНГ и Эстонии .....</i>	22
3. Проблемы дальнейшего развития птицепромышленности в странах мира .....	27
II. ОСНОВНАЯ ЧАСТЬ .....	28
1. Прижизненные факторы, влияющие на качество и безопасность птицепродуктов .....	28
<i>Генетика, селекция, инкубация .....</i>	28
<i>Кормление птицы в аспекте качества и безопасности птицепродуктов .....</i>	32
<i>Содержание птицы .....</i>	43
<i>Болезни птицы, их связь с безопасностью птицепродуктов .....</i>	48
2. Первичная переработка птицы и ее значение для качества и безопасности птичьего мяса и продуктов из него .....	53
<i>Предубойные факторы: отлов, транспортировка, голодная выдержка .....</i>	54
<i>Оглушение и убой, проблема благополучия при убое птицы .....</i>	56
<i>Шпарка и снятие оперения .....</i>	59
<i>Потрошение и мойка тушек .....</i>	60
<i>Охлаждение тушек .....</i>	61
<i>Значение очистки и дезинфекции на предприятиях для безопасности мяса птицы .....</i>	62
3. Глубокая переработка птицы .....	63
<i>Качество и безопасность мяса и влияющие на них факторы .....</i>	63
<i>Разделка тушек, обвалка тушек и их частей .....</i>	65
<i>Продукты глубокой переработки мяса птицы. «Здоровые» продукты .....</i>	66
<i>Новые ингредиенты продуктов из мяса птицы .....</i>	71
<i>Технологии и машины для глубокой переработки мяса птицы .....</i>	75

	<i>Упаковка птицы и продуктов из нее</i> .....	77
4.	Производство и переработка яиц.....	79
	<i>Значение яиц в питании человека</i> .....	79
	<i>Производство и реализация яиц по регионам и странам мира</i> .....	81
	<i>Кормление и содержание несушек, их влияние на качество яиц</i> .....	86
	<i>Сортировка, обработка, упаковка яиц в скорлупе</i> .....	88
	<i>Производство яйцепродуктов из целого яйца и его компонентов</i> ... ..	90
	<i>Получение и использование биологически активных веществ яйца</i> .....	93
5.	Безопасность птицепродуктов.....	93
	<i>Приоритет безопасности продуктов питания в современном мире</i> .....	93
	<i>Инородные включения в птицепродуктах</i> .....	96
	<i>Химическое загрязнение птицепродуктов</i> .....	97
	<i>Загрязнение птицепродуктов патогенными микроорганизмами</i> ... ..	100
	<i>Проблема отслеживания происхождения птицепродуктов</i> .....	114
	<i>Прочие проблемы, связанные с безопасностью птицепродуктов</i> .. ..	115
6.	Утилизация отходов птицепромышленности и малоценного сырья.....	118
	<i>Значение утилизации отходов и малоценного сырья</i> .....	118
	<i>Сбор, хранение и утилизация птичьего помета</i> .....	119
	<i>Субпродукты и отходы переработки птицы</i> .....	120
	<i>Переработка сточных вод</i> .....	121
	<i>Использование перовых отходов</i> .....	121
	<i>Переработка яичной скорлупы и инкубационных отходов</i> .....	122
III.	ЗАКЛЮЧЕНИЕ.....	123
	<i>Перспективы дальнейшего развития мировой птицепромышленности</i> .....	123
	СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ.....	127
	СОДЕРЖАНИЕ.....	182