

ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ БЕЗ АНТИБИОТИКОВ

В США законодательные ограничения на использование антибиотиков при выращивании животных для пищевых целей вступят в силу 1 января 2017 г. Общественность, а также животноводы и птицеводы всегда выражали озабоченность по этому поводу. Специалисты отрасли считают, что движение за «чистую» пищу открывает новую страницу в индустрии животноводства.

Новые стандарты будут значительно отличаться от используемых в последние несколько десятилетий, когда ввод низких доз антибиотиков в корма считался нормальной практикой для профилактики и лечения заболеваний, улучшения здоровья желудочно-кишечного тракта, увеличения скорости роста, снижения затрат на корма. Сегодня новый регламент по контролю за использованием антибиотиков в качестве кормовых добавок для животных и птицы стал предметом тщательного изучения.

В 1969 г. по заданию британского правительства были проведены независимые исследования, известные как отчет Свана. В них продемонстрирована вероятная связь между выращиванием животных с использованием антибиотиков, употреблением в пищу их мяса и возникновением у людей резистентности (Swann MM, Baxter KL, Field HI и соавт. *Report of the Joint Committee on the use of Antibiotics in Animal Husbandry and Veterinary Medicine*. HMSO; London: 1969). Ученые установили, что уничтожение слабых патогенных микробов с помощью антибиотиков приводит к появлению более устойчивых форм, что создает условия для формирования «супермикробов», способных наносить вред людям. Хотя существуют и другие причины появления невосприимчивости.

Продукты без антибиотиков — это продукты, полученные от животных, выращенных без применения антибиотиков, то есть они не добавлялись в их рационы и не служили средством профилактики болезней. Рестораны и розничные сети тут же решили

воспользоваться ситуацией, заявляя, что их продукты выработаны из мяса животных и птицы, не получавших ни одной дозы антибиотиков. Однако данная позиция стала объектом критики со стороны экспертов и ветеринарных специалистов, считающих, что без антибиотиков нельзя вырастить здоровое животное, а больные должны подвергаться лечению хотя бы из соображений гуманности.

Новые законодательные ограничения, действие которых начнется с января 2017 г., включают в себя полный запрет на использование антибиотиков в качестве стимуляторов роста и для профилактики болезней. Но в случаях, если животное заболело, потребуется назначение от ветеринара, что позволит снизить бесконтрольное потребление препаратов. По мере ввода ограничений возрастает потребность в натуральных альтернативных продуктах, способных поддержать здоровье и продуктивность. Проводимые в течение многих лет исследования широко освещались в прессе, что привело к повышению потребительского спроса на продукты питания без антибиотиков, и он не ослабевает.

Производители сейчас стоят перед непростым выбором: изменить технологическую систему в соответствии с новыми реалиями или ничего не делать, в то время как другие уже начинают осуществлять перемены, — отмечает Эйдан Конноли, вице-президент по инновациям компании «Оллтек», одного из мировых лидеров в области здоровья и кормления животных, расположенного в Николасвилле штата Кентукки.

История отказа от вредного мяса

В мае 2015 г. прошла международная конференция «Оллтек». В ее работе принял участие Карл Доусон, руководитель научного отдела «Оллтек», профессор микробиологии кормления Университета Кентукки. Он заметил, что перемены, которые произойдут в ближайшие два года, коснутся каждого. Уже сейчас многие птицеводческие предприятия отказались от использования антибиотиков. Рестораны тоже не остались в стороне: в меню появляется все больше блюд, для приготовления которых применяется «чистое» мясо КРС, овец и коз, свиней и птицы, не «ттягощенное» препаратами. В 2001 г. Chipotle Mexican Grill стала первой сетью ресторанов, заявившей о том, что часть используемого мяса получена от скота, выращенного без антибиотиков. Эстафету переняли PaneraBread — в 2004 г., Wholefoods — в 2010 г. Другие ресторанные сети и производители пообещали увеличить выпуск «чистой» продукции с 2015 г.: Chick-fil-A, Foster Farms, McDonald's, Papa John's, Perdue, Pilgrim's pride, Subway, Tyson, Walmart, Wendy's и Wholefoods.

Тем не менее нет единого мнения о том, что в действительности означает фраза «без антибиотиков». Строго говоря, все продукты питания, реализуемые в США на законных основаниях, не содержат их в своем составе, поскольку это категорически запрещено. Вызывает настороженность технология производства, а именно: имело ли место постоянное применение антибиотиков при выращивании

животных, из которых произведены потребляемые продукты.

Проблема не решится сама собой, тем более что ожидается мировой рост населения и, соответственно, спрос на молоко и мясо. По данным Продовольственной и сельскохозяйственной организации ООН следует, что только потребление мяса увеличится на 73% в сравнении с уровнем 2011 г. Более всего переменам будет подвержена бройлерная индустрия, поскольку в ней наблюдается рост производства. «Выращивание без антибиотиков станет новой парадигмой в производстве бройлеров и индеек», — говорит Джон Кери, редактор журнала «Прикладные исследования птицеводства». Вслед за этой отраслью наращивание производства ожидается в свиноводстве и мясном скотоводстве.

Инновационные решения

— Мы ставим своей целью обеспечить производителей необходимыми инструментами и ресурсами для максимально безопасного и прибыльного перехода при сохранении объемов продаж и предоставлении потребителям качественных продуктов, — заявляет Эйдан Конноли.

Интересное мнение по этому поводу сложилось у Карла Доусона. Он

считает, что отказ от использования антибиотиков в животноводстве не решит проблему резистентности к микроорганизмам. Для этого необходимо смотреть в будущее, разрабатывать и внедрять технологии, позволяющие поддерживать здоровье животных при меньшем потреблении антибиотиков. Эти микроорганизмы присутствуют в окружающей среде, а там уже нарушено равновесие. Пришло время бить тревогу.

Новые технологии начнутся с таких простых шагов, как ужесточение ветеринарно-санитарного надзора на ферме и повышение биологической безопасности при содержании животных. Однако не следует забывать, что даже на самых «чистых» предприятиях возможно возникновение заболеваний. Поэтому современной стратегией стала разработка новых программ кормления. Антибиотикам представляют альтернативу микробные препараты, пребиотики и растительные экстракты. В 1980 г. «Оллтек» начал разрабатывать новые производственные технологии. Сегодня компания является мировым лидером в этой отрасли. В результате исследований достигнут значительный прогресс, созданы инновационные ноу-хау, опубликовано более 733 научных работ.

В программе «Оллтек» под названием «Производство без антибиотиков» используются только натуральные компоненты и их составляющие. Начинается она с укрепления иммунной и пищеварительной систем, предусматривает периоды адаптации и плавные переходы между ними. При переходе на следующий рацион применяется соответствующий подход к обеспечению нормального функционирования кишечника. Подход заключается в заселении полезной микрофлорой кишечника, подкормку полезных бактерий и поддержание благоприятной для них внутренней среды, а также ликвидацию нежелательных микроорганизмов. Все эти мероприятия поддерживают деятельность иммунной системы и укрепляют ее. Следующим шагом является выполнение других пунктов, в которых реализуется комплекс мер, направленных на получение высокой продуктивности животных. Это: технологические приемы, кормление и грамотная техническая поддержка консультантами. Благодаря использованию всего спектра разработанных «Оллтек» технологий данная программа гарантирует высокую сохранность животных и полную реализацию генетического потенциала. ■

Компания ALLTECH

ИНФОРМАЦИЯ



Бактерии из куриного помета могут стать ценным источником пробиотиков для комбикормов. Лактобациллы, выделенные из помета домашней птицы, эффективны для создания пробиотиков для последующего использования в комбикормах, отмечается в исследовании, опубликованном группой специалистов из ряда университетов Пакистана.

Предварительные тесты продемонстрировали, что данная категория микроорганизмов стимулирует выработку пищеварительных ферментов, таких как фитаза, а также способствует нейтрализации энтеротоксинов и стимуляции иммунного ответа организма. В перспективе набор этих функций даст шанс стать лактобациллам эффективной альтернативой кормовым антибиотикам, убеждены специалисты.

Комбикорм для птицы следует обрабатывать для противодействия птичьему гриппу, особенно в странах, где есть риск его распространения. Комбикорм для птицы нуж-

но в обязательном порядке подвергать термической либо химической обработке, поскольку именно через питание вирус чаще всего попадает в их организм, отмечалось в докладе американских специалистов, опубликованном в рамках проходившей недавно птицеводческой конференции IPPE в Атланте. Подчеркивается, что вирус птичьего гриппа сегодня распространяется между странами и континентами, вероятнее всего, с перелетными птицами.

Известны случаи, когда вспышка птичьего гриппа наблюдалась после того, как дикие птицы попадали на кукурузное поле, продукцию с которого впоследствии использовали в качестве компонента для производства комбикормов.

В результате животноводы не могут чувствовать себя в полной безопасности от данного заболевания практически ни на одном континенте.

All About Feed