

НАША МИССИЯ — ПРОИЗВОДИТЬ ИДЕАЛЬНЫЙ КОРМ



СЕГОДНЯ БОЛЬШАЯ ЧАСТЬ СОИ ВЫРАЩИВАЕТСЯ В США, НО ЕЕ ПРОИЗВОДСТВО УВЕЛИЧИВАЮТ ИНДИЯ, АРГЕНТИНА, БРАЗИЛИЯ И РОССИЯ. У НАС БОЛЬШЕ ВСЕГО ЭТОЙ КУЛЬТУРЫ ПОЛУЧАЮТ НА ДАЛЬНЕМ ВОСТОКЕ — 86% ВАЛОВОГО СБОРА. О СВОЕМ ПРЕДПРИЯТИИ И ПРОДУКЦИИ РАССКАЗЫВАЕТ **АННА МУСИНА**, ГЕНЕРАЛЬНЫЙ ДИРЕКТОР ЗАО «СОЯ» — ОБ ОДНОМ ИЗ ЛИДЕРОВ ПО ПЕРЕРАБОТКЕ СОЕВЫХ БОБОВ В РОССИИ И ЕДИНСТВЕННОГО ПРОИЗВОДИТЕЛЯ ПОЛНОЖИРНОЙ ЭКСТРУДИРОВАННОЙ СОИ В ХАБАРОВСКОМ КРАЕ. ПРЕИМУЩЕСТВО ЭТОЙ ПРОДУКЦИИ В ТОМ, ЧТО ОНА ПРОИЗВОДИТСЯ ИЗ СОЕВЫХ БОБОВ, ВЫРАЩЕННЫХ НА ДАЛЬНЕМ ВОСТОКЕ, ГДЕ ПОГОДНЫЕ УСЛОВИЯ СПОСОБСТВУЮТ ПОЛУЧЕНИЮ ЭКОЛОГИЧЕСКИ ЧИСТОЙ ПРОДУКЦИИ С ВЫСОКИМИ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИМИ ПОКАЗАТЕЛЯМИ.

Деятельность нашей компании началась более 13 лет назад. На тот момент в распоряжении руководства был один станок (давильный пресс) и пара рабочих рук. Тогда перерабатывалось около 300 т сои в месяц, а реализовывалась продукция только в Хабаровске.

Все изменилось, когда на выставке «Зерно-Комбикорма» в 1999 г. мы закупили оборудование американской компании Insta-Pro для производства нового продукта — полножирной экструдированной сои, эффективность использования которой в 8–8,5 раза выше, чем пшеницы. Это универсальный высокопротеиновый корм, идеальный для кормления животных всех видов. Обладая высокой кормовой ценностью, соя восполняет дефицит белка и аминокислот в их рационе, нехватка которых становится одной из основных причин их низкой продуктивности. Экструдированная полножирная соя обладает такими преимуществами, как хорошая усвояемость масла, в частности жирных кислот, и протеина (более 90%); высокое содержание лецитина, необходимого для жирового метаболизма (0,7%); способность гранулироваться (по сравнению с другими маслосодержащими компонентами); минимальные потери питательных веществ в процессе переработки сои, а антипитательных веществ (соин, уреазы, липоксидазы и др.), ингибирующих действие ферментов, наоборот, — практически полное разрушение. Кроме того, этот продукт хорошо хранится в течение длительного времени (6 мес.).

Производство продуктов из сои на современном оборудовании — сложный технологический процесс. На первом этапе производится приемка сои, затем ее двойная очистка (удаление крупной и мелкой примеси: органической примеси, камешков, комочков земли, семян сорных растений и др.). На следующем этапе — экструдирование, протекающее при избытке тепла, которое вырабатывается при прохождении сои через ствол экструдера, и давления. Этот процесс занимает менее 30 с. За это время температура в стволе экструдера повышается до 110–130°C, чего достаточно, чтобы нейтрализовать антипитательные вещества, а поскольку максимальная температура поддерживается всего 5–6 с, аминокислоты остаются полноценными. Под давлением и при размалывании в стволе экструдера клетки

продукта частично разрушаются, а из-за перепада давления при выходе его из экструдера стенки клеток окончательно разрываются, что повышает перевариваемость питательных веществ, в том числе жира, при этом высвобождаются токоферолы — естественные антиоксиданты и лецитины — фосфатиды, необходимые для нормального функционирования нервной системы и усвоения жира. После охлаждения полножирная экструдированная соя готова к употреблению.

Как и ко всему новому, к полножирной экструдированной сое местные сельхозпроизводители отнеслись поначалу скептически и настороженно, поэтому в первое время большая ее часть уходила в западные регионы страны, где она уже была хорошо известна.

Но мы не теряли надежды привить к ней вкус и у местных животноводов. Для этого провели огромную работу с научно-исследовательскими институтами. Так, при участии Дальневосточного института сельского хозяйства была изучена эффективность применения нашей продукции в кормлении сельскохозяйственных животных. После получения положительных результатов мы выдали рекомендации по кормлению, и они начали постепенно включать полножирную экструдированную сою в рационы КРС, свиней и птицы.

Много усилий мы вкладывали в маркетинг и в работу с клиентами, так как требовалось сформировать спрос на продукцию. Проводили много мероприятий, чтобы завоевать доверие сельхозпроизводителей, например, испытывали свою продукцию в местном птицепроме, в ОАО «СК «Агро-энерго», крупнейшем производителе свинины в ФО с собственным комбикормовым заводом, и везде получали положительные результаты. Так постепенно, шаг за шагом, ЗАО «СоЯ» завоевывала местный и российский рынок. Полножирная экструдированная соя прекрасно «работала», обладая массой положительных характеристик, и рынок ее востребовал.

Конечно, были и финансовые трудности, и экономические проблемы, но компания устояла и продолжает развиваться, увеличивая объемы производства, расширяя географию сбыта, устанавливая тесные партнерские отношения с сельхозпроизводителями. Каким образом? Например, проанализировав себестоимость продукции, мы пришли к выводу, что наибольшую часть в ней занимают транспортные рас-



ходы и затраты на электроэнергию. И тогда ЗАО «Со́я» пошло навстречу своим партнерам, приняв решение открыть подразделения в непосредственной близости к сырьевой базе (в Биробиджане и в Ленинске), что позволило снизить транспортную составляющую в ее стоимости.

Сегодня ЗАО «Со́я» — экономически состоявшееся предприятие, плотно влившееся в ряды кормопереработчиков. В нашем сплоченном коллективе трудятся 100 человек, каждый из которых высокий профессионал, постоянно повышающий уровень квалификации на различных семинарах и курсах. Поэтому и востребована наша продукция, более 3000 т которой ежемесячно получают хозяйства, выращивающие птицу, КРС, свиней и рыбу. Прочные деловые связи налажены с животноводческими и птицеводческими предприятиями как Хабаровского, так и Красноярского, Пермского краев, Новосибирской, Челябинской, Тюменской, Кемеровской, Томской, Новгородской областей, Республики Бурятия и др. Среди наших постоянных партнеров ООО «Богдановичский комбикормовый завод», ЗАО «Хабаровский бройлер», ООО «Равис-птицефабрика Сосновская», ОАО «Пти-

цефабрика Пермская», ООО «Межениновская птицефабрика», ОАО «Ярославский бройлер», ОАО «Шушенская птицефабрика», ОАО «Тюменский бройлер», ОАО «Пермский свиноплекс» и другие предприятия.

По отзывам птицеводов, экономически разумные пределы ввода в комбикорм полножирной экструдированной сои составляют 10–25%, хотя для бройлеров в хозяйствах вводили и до 60%. Включение ее в рацион индеек и другой крупной птицы также показывает очень хорошие результаты, решая проблемы, связанные с нагулом живой массы и жи-

ра. Экструдированная соя в рационе молодок и кур-несушек улучшает качество скорлупы, снижает расход корма (на 7%) на десяток яиц, повышает продуктивность несушек (до 4%), правильно настраивает обменные процессы. Высокое содержание в ней линолевой кислоты особенно благоприятно сказывается на увеличении размера яиц.

Неплохих результатов добиваются животноводы, свиноводы и рыбоводы, вводя в рацион своих подопечных этот продукт. Так, скармливание коровам полножирной сои в составе рациона способствует увеличению надоя и жирности молока. При этом соя, повышая на 1% содержание общего жира в рационе, стимулирует дополнительно выработку 0,9 кг молока на корову, особенно в первые три месяца лактации. Хорошие показатели получаются при кормлении ею телят-отъемышей, молодняка и ремонтных телочек. Телята быстро привыкают к подкормке с соевым экструдатом, поэтому отпадает необходимость использования ЗЦМ. Экономически целесообразны даже небольшие (до 10%) включения экструдированной сои в рационы бычков-кастратов и быков мясных пород, которые особенно нуждаются в энергонасыщенных и высокопитательных рационах для сохранения высоких темпов прироста на заключительном этапе откорма, когда может снизиться потребление корма.

Питательные соевые корма позволяют хозяйствам, специализирующимся на производстве свинины, вдвое увеличить среднесуточный прирост живой массы животных, а затраты на 1 кг прироста сократить до 4,5 кормовых единиц и менее. В рационах поросят важно обеспечить необходимый уровень энергии в легкоусвояемом виде, поскольку эффективность усвоения углеводов на раннем этапе развития очень низка. Полножирная соя с высоким содержанием протеина и растительного жира — идеальный вариант для кормления поросят (рост молодняка увеличивается на 12–25%). Также полножирная соя полезна свиноматкам в последней стадии супоросности и в рационах периода лактации для повышения жизнеспособности молодняка.

Кормление рыбы экструдированной соей способствует повышению рыбопродуктивности и снижению затрат кормов на прирост ее массы. Высокое содержание масла в соевом экструдате особенно ценно для кормления холодоводных видов рыбы, которая эффективно его переваривает. Кроме того, экструдированные гранулы отличаются плавучестью — длительное время они находятся на поверхности воды и сохраняют свои свойства 24 ч. При этом количество пылевидных частиц, попадающих в воду при кормлении, уменьшается до 75%, и вода не сильно загрязняется. При выработке рыбных комбикормов с соевым экструдатом важно помнить об ограничении ввода в них жира, необходимо соблюдать установленные параметры для каждой группы рыбы.

Еще одним преимуществом применения полножирной экструдированной сои в хозяйствах считают то, что она улучшает вкусовые свойства и внешний вид кормовых смесей и комбикормов, на 90% устраняет их распыляемость. Кроме того, потребление животными сои хорошо влияет на качество получаемой от них продукции — сметаны, сыров, масла, яиц, мяса. Применение экструдированной сои также существенно повышает рентабельность не только промышленного животноводства, но и малых фермерских хозяйств.

ЗАО «Соя» не стоит на месте, а продолжает постоянно развиваться — модернизирует производство, внедряет новые технологии, расширяет ассортимент выпускаемой продукции, ищет новые рынки сбыта. В настоящее время мы планируем интегрироваться в пищевую промышленность по выпуску соевого масла, майонеза, кетчупа и других продуктов из сои. Первый шаг на этом пути уже сделан — построен цех по производству соевого растительного масла, установлена линия розлива и бутылирования. Масло образуется путем отжима, затем оно поэтапно нейтрализуется, отстаивается, отбеливается, фильтруется, дезодорируется, охлаждается и разливается в бутылки. Масло сертифицировано, под брендом «Народное» оно появилось на прилавках местных магазинов. Кроме того, в наших планах увеличение собственных посевных площадей сои, что позволит в значительной степени снизить стоимость выпускаемой продукции. А это поможет решить еще одну задачу, стоящую перед компанией — увеличить ее рыночную долю. Есть у нас и стратегическая задача — углубление переработки сои, так как это практически безотходное производство. Также мы удвоим усилия по выполнению своей миссии — обеспечению идеальным кормом всех видов животных. ■