

«КОСМИЧЕСКАЯ» ПРОДУКЦИЯ ДОСТУПНА КАЖДОМУ

ОАО «ХОЛДИНГОВАЯ КОМПАНИЯ «АК БАРС» — один из крупнейших диверсифицированных холдингов Республики Татарстан, активный участник приоритетного национального проекта «Развитие АПК», входящий в число крупнейших инвесторов региона. Ключевое место в структуре холдинга занимает комплекс из 20 агропромышленных предприятий, расположенных не только в Республике, но и в Нижегородской области. В нем трудятся более 12 000 человек. В его рамках сформирован замкнутый цикл производства, объединяющий блоки предприятий, работающих по принципу «от поля до прилавка». Но сегодня мы расскажем только об одном из них — о птицеводческом блоке, возглавляемом Ильхамом Кашаповым, кандидатом сельскохозяйственных наук, заслуженным работником сельского хозяйства Республики Татарстан.

В птицеводческий блок ХК «Ак Барс» входят две птицефабрики: ОАО «Птицефабрика Казанская» (с 1 января фабрика называется Зеленодольский филиал ООО «Птицеводческий комплекс Ак Барс») и ООО «Птицеводческий комплекс «Ак Барс». Это один из крупнейших региональных игроков отрасли, на долю которого приходится около трети продукции мяса птицы, производимой в Татарстане. Суммарное среднегодовое поголовье обеих птицефабрик насчитывает 2,5 млн бройлеров. Объем производства мяса птицы в живом весе — 35 тыс. т в год. Реализует его ООО «Пестречинка» — специализированное предприятие торговли в составе ХК «Ак Барс».

Продукция холдинга — свыше ста наименований: сырое мясо и полуфабрикаты из него, большой перечень колбасных, копченых и полукопченых изделий, в том числе халяль — славится отменным качеством. Подтверждением тому служат золотые и серебряные медали российских и международных выставок за высокое качество, дипломы конкурсов «100 лучших товаров России», «Лучшие товары Татарстана», очень популярна продукция под единой торговой маркой «Пестречинка» у населения не только Поволжья, но и других регионов. Конечно, все это не просто дается коллективам птицефабрик и холдинговой компании в целом. На самом деле за этими успехами стоит колоссальный труд. И вот что в целом послужило успеху.

Модернизация производства и внедрение новейших технологий. ХК «Ак Барс» инвестировала большие средства в масштабные проекты по модернизации основных производственных фондов птицефабрик. Это реконструкция птичников на основе оборудования интернациональной компании Valco, запуск новых убойных комплексов Stork (Голландия) и Linko (Дания) с применением вакуумотсосов и воздушно-капельного метода охлаждения, одного из важнейших этапов в технологии переработки птицы, серьезно влияющего на формирование качества конечного продукта, а именно на его безопасность и срок хранения. Эти меры позволили оптимизировать процесс производства мяса птицы. Кроме того, в 2009 г. в ОАО «Птицефабрика Казанская» введен в эксплуатацию комбинат по глубокой переработке мяса птицы мощностью 13 тыс. т готовой продукции в год. Именно его многофункциональное оборудование позволило расширить ассортимент выпускаемой продукции. Не можем не отметить и современную техническую базу ООО «Пестречинка». Общая площадь его складских помещений более 4 тыс. кв. м, оснащенных холодильными камерами, в которых поддерживается температура от 0°C до -22°C, а также камерой «шоковой» заморозки с температурой -33°C.

Нельзя сказать, что модернизация здесь закончена. Сегодня на птицефабриках продолжается процесс технического переоснащения, вводятся в действие современные



энергосберегающие технологии, внедряются новые формы содержания и кормления птицы, ведется целенаправленная работа по улучшению генетического потенциала и повышению продуктивности стада. Особенно если учесть, что специалисты обеих птицефабрик в курсе всех новейших технологий и всеми силами стараются внедрить их на своем производстве. Например, птица кросса Иза постепенно переводится на напольное содержание. Цыплята при этом содержатся в просторных птичниках, оснащенных автоматическими системами управления кормлением и микроклиматом, что обеспечивает комфортные условия для их питания и роста. По рекомендации ведущих специалистов отрасли в птичниках применяется nipple-поение. Это благоприятно влияет на здоровье птицы, так как исключает, в отличие от проточного поения, контакт между бройлерами через воду. В процессе выращивания поголовья на птицефабриках строго соблюдаются ветеринарно-санитарные требования, обеспечиваются профилактические мероприятия. Предприятия действуют в режиме «закрытого типа». В результате использования современных технологий повышается экологичность и качество продукции, растет сохранность птицы.

Корма только натурального растительного происхождения. «Экологически чистым во всем мире принято считать продукт с естественным сроком хранения, произведенным без использования каких-либо запрещенных химических добавок — пестицидов, нитратов, гормонов, антибиотиков, — говорит И. Кашапов. — Мы гарантируем покупателям высокое качество мяса птицы и безопасность его потребления. Уверенно говорю об этом, поскольку на наших фабриках применяются корма только натурального растительного происхождения. Каждый день ведется ветеринарный контроль, а собственные лаборатории следят за качеством конечной продукции».

Основу рациона птицы составляют пшеница 4 класса, соевый шрот, растительное масло, горох, ячмень шелушенный и другие зерновые культуры, выращенные на полях агрофирм ХК «Ак Барс».

Современное комбикормовое производство. Комбикорма для птицы до недавних пор вырабатывались в цехах птицефабрик производительностью 20 т в час. Собственная кормовая база — мощный фактор укрепления экономики предприятия, регулирующий себестоимость продукции.



Но эти цеха свое уже отслужили, их мощностей не хватает для постоянно расширяющегося производства птицы. Теперь птицефабрики «кормит» ОАО «Казаньзернопродукт», входящее в состав ХК «Ак Барс», так же как и птицефабрики. Комбикормовый завод комбината установленной мощностью 315 т рассыпных комбикормов в сутки, построенный в 1974 г., несколько лет назад был технически перевооружен для роста объемов продукции, ну и, конечно, для выработки более качественных кормовых продуктов, удовлетворения различных запросов потребителей.

Администрация ОАО «Казаньзернопродукт» во главе с директором Сергеем Четыркиным поставила перед поставщиком основного технологического оборудования такую задачу, которая могла быть решена только с ис-



пользованием современной технологии производства и высококачественного оборудования. Именно такое оборудование в сочетании с автоматизированной системой управления предложило ЗАО «Технэкс».

Технологические схемы основных производственных линий были усовершенствованы в соответствии с эксплуатационными требованиями. Уже на стадии дозирования в автоматическом режиме происходит взвешивание и регистрация основных компонентов комбикорма, закладывается фундамент для стабильно высокого качества готовой продукции в соответствии с заданным рецептом. Линия дозирования и смешивания производительностью 20 т в час была полностью реконструирована. Заменены многокомпонентные весы и питатели; смонтированы смеситель, модуль микродозирования добавок и установка для ввода масла. Сегодня на предприятии задействованы уже два смесителя. Благодаря специальной форме лопастей смесителей достигается высокая однородность смеси за ко-

роткий промежуток времени. Во время смешивания теперь можно добавить до 7% жидких компонентов, в том числе масла. Производительность линии дозирования и смешивания — 30 т в час. С помощью модуля микродозирования в комбикорм вводятся такие компоненты, как поваренная соль, фосфаты, аминокислоты, премикс (до 0,2%), минеральные вещества, лекарственные препараты, ферменты и др. В этом модуле продуманно все — от устройства виброобрушения, работающего с различными трудносыпучими материалами, до специальной конструкции весов при максимальной точности взвешивания. Для измельчения сырья используется вертикальная молотковая дробилка, реализующая схему дробления высокого качества до необходимого гранулометрического состава.

В 2010 г. под руководством ХК «Ак Барс» в лице ее генерального директора И.М. Егорова и при финансовой поддержке АИКБ «Татфондбанк» на комбикормовом заводе установлены новые линии «Технэкс», в том числе линия гранулирования комбикорма производительностью 20 т в час, финишного напыления и ввода целого зерна в гранулированный комбикорм. По словам Игоря Корсинского, главного инженера ОАО «Казаньзернопродукт», термообработке подвергается рассыпной комбикорм в кондиционере длительной выдержки, в котором прогревается каждая частица продукта в течение заданного времени и с соблюдением необходимой температуры. При такой технологии уничтожаются вредоносные бактерии и патогенные микроорганизмы, но в отличие от высокотемпературных видов обработки сохраняется активность витаминов и ферментов. На линии финишного напыления на гранулы и крупку равномерно наносится нужное количество витаминов, ферментов, растительного масла. В результате получается безопасный высокоэнергетический корм с улучшенными питательными свойствами. Ввод цельного зерна в гранулированный комбикорм снижает его стоимость на последнем этапе кормления.

Особо следует отметить и лабораторный корпус, оснащенный современным оборудованием, позволяющим анализировать входное сырье и готовую продукцию на



только стандартными, но и экспресс-методами, что экономит время и облегчает труд лаборантов. Кроме того, расчет оптимальных рецептов комбикормов, премиксов, кормовых концентратов проводится с помощью компьютерной программы ВНИИКП, периодически обновляющейся с учетом растущих требований птицеводов к качеству кормов. Комбикормовый завод постоянно развивается, совершенствует оборудование и технологию. Другими словами, у птицефабрик, выпускающих продукцию под торговой маркой «Пестречинка», надежный партнер по выработке высококачественного корма для птицы.

Управление качеством. Недавно ООО «Птицеводческий комплекс «Ак Барс» и его Зеленодольский филиал сделали важный шаг к повышению качества своей продукции, получив сертификат ХАССП. Необычна история появления этого международного стандарта качества. В 60-е годы прошлого века, когда люди начали осваивать космос, неизведанная среда потребовала большой осторожности. Наши ученые разработали уникальные продукты питания для космонавтов, а американские — систему строжайшего контроля качества космических обедов.

Теперь каждый покупатель продукции под торговой маркой «Пестречинка» становится как бы космонавтом. Ведь ему на выбор предлагается продукция, сделанная с учетом строжайшего «космического» контроля. Напомним, в широком ассортиментном ряду предприятия — цыплята, в том числе «табака», окорочка, рулеты из мяса цыпленка, колбасы вареные и полукопченые из мяса птицы, ветчина, сардельки и сосиски. Всегда в наличии и продукция халяль из мяса птицы, приготовленная традиционно вкусно в строгом соответствии с мусульманскими нормами.

«Конечно, с внедрением ХАССП ответственность наших работников возросла, — отмечает Рустем Миникаев, главный технолог Зеленодольского филиала. — Ведь благодаря этой системе, например, по номеру партии можно проконтролировать всю цепочку производства продукта, в том числе на каком участке произвели куриный рулет, кто его непосредственно делал, из какого сырья, даже в какое время. Так что ХАССП — это еще и весь путь про-

дукта к потребителю, своего рода гарантийный паспорт, фиксирующий его с максимальной точностью».

Что дает новая система сертификации потребителям? Приобретая продукцию под торговой маркой «Пестречинка», имеющую сертификат ХАССП, покупатель может быть уверен, что это не только вкусный, но и безопасный качественный продукт.

На пути к выпуску продукции мировых стандартов ХК «Ак Барс» сделала еще один шаг — сертифицировала птицефабрику на соответствие требованиям международных стандартов менеджмента и безопасности продукции ISO 22000, который подтверждает, что на предприятиях соблюдаются все международные требования, регламентирующие его деятельность как участника пищевой цепочки. «Изложенные в стандарте ISO 22000 требования дополняют, но не подменяют законодательные положения и принятые в нашей стране национальные нормативы, — поясняет Р. Миникаев. — Мы рассматриваем его как часть комплексных мер по обеспечению безупречного качества пищевой продукции на любом из этапов ее продвижения к конечному потребителю».

«Вооружившись» таким образом, обе птицефабрики даже от вступления России в ВТО ожидают только положительных перемен. «Присоединение к этой организации делает более выгодными условия для доступа нашей продукции на иностранные рынки, вводится более жесткий контроль ее качества, — подчеркивает генеральный директор птицеводческого блока ХК «Ак Барс» И. Кашапов. — Мы к этому готовы, да и наш потребитель только выиграет от всех этих нововведений».

А получит покупатель действительно много, когда ХК «Ак Барс» завершит свой инвестиционный проект интеграции двух птицефабрик, в результате которой годовой объем производства достигнет 50 тыс. т мяса птицы в живом весе. Сейчас холдинг для этого реализует важнейшую задачу — разделяет все производство на ветеринарные зоны, что повысит его эффективность и сохранность птицы. Свою роль сыграет и централизация управления — снизятся затраты и улучшится качество управленческих решений. ■

