



«Липсия» повышает качество

Компания «Липсия» вот уже 10 лет на рынке России занимается проектированием, изготовлением и монтажом оборудования для непрерывного транспорта, фасовки, заморозки и разделки мяса птицы.

Все эти годы компания продолжает повышать качество выпускаемого оборудования, используя новейшие современные технологии. Для системы автоматической шоковой заморозки – картонфризера,

были уменьшены потери на трение при горизонтальном продвижении кассет в стеллажной системе. Такое оборудование замораживает мясо птицы в таре. Крупные габариты картонфризера потребляют достаточно много электроэнергии, и эти нововведения позволили облегчить металлоконструкцию порталов и снизить энергопотребление.

Разработки компании позволяют соответствовать европейским стандартам качества и безопасности, отличаются высокой надежностью и долгим сроком службы. ■

ЗАО «ЛИПСИЯ»,

г. Санкт-Петербург,

Красногвардейский пер., д. 23, лит. В, Е,

тел./факс: +7 (812) 77-77-217

e-mail: info@lipsia.ru

www.lipsia-poultry.ru

Термопластмасса из птичьих перьев

Ученые добились значительного прогресса в разработке способа производства биопластика из куриных перьев.

Американская группа специалистов из Университета Небраски (University of Nebraska) представила ключевое решение, которое позволяет улучшить свойства термопластмасс, произведенных из перьев птицы. Оно позволяет материалам функционировать даже в мокром состоянии, чего раньше ученые не могли добиться.

Куриные перья в основном состоят из кератина – жесткого белка, который встречается в волосах, копытах, рогах и шерсти. Это вещество может придавать пластику жесткость и долговечность. Доктор Иики Янг (Yiqi Yang) из Института сельского хозяйства и природных ресурсов при Университете Небраски рассказал, что механические свойства пленок из перьев превосходят свойства других биопластиков, например, изготовленных из модифицированного крахмала или растительных белков. «Другие ученые уже пытались разработать биополимеры из перьев, – добавил он. – Но ни один из них не отличался эффективностью в мокром состоянии. Мы первыми продемонстрировали, что может производить термопластмассы, которые не изменяются в водной среде и сохраняют свои высокие механические характеристики».

Доктор Янг рассказал, что лабораторные работы над проектом закончены, и сейчас группа ищет коммерческих партнеров, которые готовы начать выпускать новый пластик в промышленных масштабах. Это открытие ученых позволяет выпускать термопластмассы из широко распространенного возобновляемого материала, считают

ученые. Куриные перья дешевы, доступны и многочисленны. Только в США ежегодно производится более 1,37 млрд. кг этого субпродукта.

Upakovano.ru

Достоверный контроль

Научно-исследовательский институт Fraunhofer Research Institution for Modular Solid State Technologies (EMFT) разработал особую сенсорную пленку, которая предупреждает потребителя об испорченных продуктах.

Пленка была создана в рамках проекта, профинансированного Немецким федеральным министерством образования и исследований.

Сенсорная пленка интегрируется внутрь упаковки, где она реагирует на биогенные амины. Напомним, что амины – это молекулы, которые появляются, когда продукты питания начинают портиться. Именно из-за них и появляется неприятный запах. Если амины выделяются в пространство внутри упаковки, то индикаторный краситель на сенсорной пленке вступает с ними в реакцию и меняет цвет с желтого на голубой. «Как только достигается определенный уровень концентрации аминов, изменение цвета становится отчетливым и выступает как предупреждение потребителю», – объяснила доктор Анна Хезингер (Anna Hezinger), ученый в EMFT.

Это открытие представляет интерес не только, когда речь идет о выявлении испортившихся продуктов. Многие люди восприимчивы к присутствию определенных аминов. «В отличие от срока годности, информация на сенсорной пленке основана не на приблизительной

оценке, а на действительном контроле за продуктом», – отметила Хезингер.

Между тем, система является достаточно недорогой. Это особенно важно при ее использовании в широком масштабе.

Upakovano.ru

Влияние условий инкубации на рост цыплят

Недавно ученые из Университета Сиднея провели исследование, целью которого было выяснить, как температура и влажность инкубатора, в котором находятся яйца в период созревания, влияют на силу ног быстрорастущих мясных цыплят-бройлеров.

Работа финансировалась Совместным научно-исследовательским центром по изучению домашней птицы. В исследовании рассматривалось влияние двух комплексов инкубационных условий на рост, структуру костей и слабость нижних конечностей мясных цыплят на раннем этапе развития в чистопородном выводке, притом что первичные результаты показали, что изменение температуры и влажности действительно влияет на эти показатели.

Так, например, исследователи выявили большое число случаев деформации нижних конечностей у цыплят из двух разных выводков, полученных от чистопородных кур в главном птичнике для содержания мясных цыплят. Оба выводка были выведены в одном инкубаторе, в котором было зафиксировано двухдневное падение температуры, и который, несмотря на попытки исправить неполадки, работал с более низкой относительной влажностью на протяжении всего инкубационного периода.

Этот случай дал ученым повод провести сравнительное исследование состояния кур в тестовых и контролируемых условиях инкубации. Но результаты не показали

таких деформаций, как в вышеописанном случае.

Однако исследования все-таки выявили более низкий уровень костной золь и более высокий уровень кальция и фосфора в крови цыплят, выведенных в тестовых условиях. Кроме того, бройлеры демонстрировали более высокую «склонность к лежанию», то есть предпочитали скорее сидеть, чем стоять. Этот факт, вероятнее всего, указывает, что таким птицам тяжело долго стоять, и дает ученым возможность предположить – тестовые условия инкубации, в которых они были выращены, привели к формированию у цыплят более слабых нижних конечностей.

ИАА «ИМИТ»

«Равис» открывает новую лабораторию

На птицефабрике «Равис» готовится к открытию новая ветеринарно-бактериологическая лаборатория.

Ее появление завершит создание на предприятии системы контроля качества, которая уже сегодня позволяет отслеживать все этапы производства. Открытие новой лаборатории – это очередной шаг в реализации масштабной программы модернизации «Рависа».

В прошлом году на предприятии началось строительство бройлерной площадки и ряда других объектов. Инновации, внедряемые на птицефабрике, позволили втрое увеличить производство мяса птицы. Рост объемов производства повлек за собой изменения в системе контроля.

В сентябре прошлого года на птицефабрике открылась физико-химическая лаборатория. По словам **заведующей лабораторией Татьяны Анаприенко**, созданы все условия для постоянного мониторинга производственных процессов. Новое оборудование дает возможность проводить и экспресс-анализы, и диагностику в соответствии с государственными стандартами. Особенность современной

Tate & Lyle приходит в Россию



Компания Tate & Lyle организовала службу поставок товаров на российский рынок – CORNPROTM (зерновая клейковина).

Tate & Lyle является производителем и продавцом продуктов питания из зерновых культур. Для того чтобы гарантировать гибкость и надежность поставок, четыре завода компании получили официальное разрешение экспортировать товар в Россию.

«Совсем недавно мы установили эластичный контейнер на нашем заводе в Словакии, – рассказал **Джен**

Сикора, менеджер по экспорту в Россию. – С биг-бэгами проще работать, и они значительно сокращают расходы. Мы постоянно ищем пути совершенствования обслуживания наших партнеров и в 2011 году планируем внедрить несколько нововведений в производство».

Jan.sykora@tateandlyle.com
www.feedthembetter.com