

МХП став другим, за обсягами, виробником курчат-бройлерів у Європі



Агроіндустріальний холдинг "Миронівський хлібопродукт" посідає друге місце серед компаній – виробників курятини в Європі. Про це свідчать дані рейтингу видання WattPoultry, пише прес-служба МХП.

Видання проаналізувало діяльність понад 330 компаній – виробників м'яса птиці з усього світу. Відповідно до опублікованого рейтингу, український агроіндустріальний холдинг МХП визнаний другим, за обсягами, виробником курятини в Європі.

"Україна може бути і є конкурентною країною на світових ринках, доведено МХП. Успішний український бізнес є успішним і у світі. Це підтверджується незалежними міжнародними виданнями, а головне – довірою мільйонів споживачів нашої продукції у світі. МХП і надалі буде працювати на розвиток національної економіки та успішно представляти Україну на міжнародних ринках", – прокоментував голова правління МХП Юрій Косюк.

Таким чином, у ТОП-5 виробників курчат-бройлерів у Європі увійшли: LDC (Lambert Dodard Chancereul, Франція) – 578,5 млн голів бройлерів у рік; МХП (Україна) – 478 млн голів бройлерів; Plukon Food Group (Нідерланди) – 426,4 млн голів бройлерів; Gruppo Veronesi (Італія) – 350 млн голів бройлерів; PHW Group (Німеччина) – 350 млн голів бройлерів.

За матеріалами: latifundist.com

Компанія "Овостар Юніон" знизилла експорт яєць на 40%

Компанія "Овостар Юніон" за 9 місяців 2020 р. скоротила експорт яєць на 40% (до 266 млн шт.) у порівнянні з аналогічним періодом минулого року (440 млн шт.), що становить 34% від загального обсягу продажів у яєчному сегменті (9 місяців 2019 року – 50%). Про це свідчать дані звіту на сайті Варшавської фондової біржі.

Обсяг виробництва яєць у звітному періоді склав 1 236 млн шт., що на 4% більше, порівняно з аналогічним періодом минулого року (9 місяців 2019 року – 1 191 млн шт.). При цьому обсяг реалізації в яєчному сегменті "Овостар Юніон" склав 795 млн шт., що на 10% нижче за аналогічний період 2019 року (888 млн шт.). У компанії пояснили, що скорочення обсягів реалізації обумовлено зниженням торгової активності у звітному періоді.

Обсяг перероблених яєць у компанії за 9 місяців 2020 р. незначно збільшився до 433 млн шт., у порівнянні з аналогічним періодом 2019 року – 432 млн шт.

Крім того, обсяг реалізації сухих яєчних продуктів склав 2,42 тис. т, з яких 1,71 тис. т, або 71%, були експортовані (9 місяців 2019 року – 1,24 тис. т, 71%). При цьому обсяг реалізації рідких яєчних продуктів склав 9,69 тис. т, з яких експортовано було 3,52 тис. т або 36% (9 місяців 2019 року – 5,07 тис. т, 48%).



Станом на 30 вересня 2020 року поголів'я птиці в компанії "Овостар Юніон" зросло на 3% і становило 6,9 млн голів курей-несучок (30 вересня 2019 року – 6,7 млн курей), загальне поголів'я – 8,1 млн (30 вересня 2019 року – 7,9 млн курей).

За матеріалами: latifundist.com

На Вінниччині вирощують найбільшу кількість птиці в Україні

В Україні поголів'я птиці цього року скоротилося на 4,5%, але Вінниччина досі у лідерах по вирощуванню. Про це свідчать дані Державної служби статистики. Зазначимо, що в сільськогосподарських підприємствах налічується 120,3 млн голів, що на 6,7% менше, ніж за аналогічний період минулого року. Крім того, у господарствах населення поголів'я птиці скоротилося на 2,2% (до 118,08 млн голів). "Станом на 1 жовтня найбільше поголів'я птиці утримується у таких областях: Вінницька – 39,13 млн голів; Київська – 31 млн голів; Черкаська – 28,3 млн голів; Дніпропетровська – 20,86 млн голів; Львівська – 13 млн голів", – інформує agrodaya.

За матеріалами: misto.vn.ua

Новини АПК

ТОП-5 областей з виробництва яєць в Україні

В українських аграрних підприємствах у період з січня по серпень 2020 р. вироблено 5938,8 млн штук яєць. Про це свідчать дані Державної служби статистики. Цей показник на 5% перевищує виробництво яєць у аналогічному періоді 2019 р.

У ТОП-5 областей з виробництва яєць за 8 місяців поточного року увійшли:

- Київська область – **1738,9** млн штук;
- Хмельницька область – **533,9** млн штук;
- Донецька область – **448,1** млн штук;
- Дніпропетровська область – **344,6** млн штук;
- Черкаська область – **307,8** млн штук.

Джерело: marketing-ua.com

На Харківщині створюють птахівничий кластер навколо виробника кормів

Створення птахівничого кластера навколо виробника кормів планується в Харківській області з подальшим розширенням на інші регіони України. Про це розповів генеральний директор Міжрегіонального союзу птахівників і кормовиків України Вадим Шиян.

"В Україні не існує чистих кластерів у сфері птахівництва, особливо в сегменті малого і середнього бізнесу. Ми хочемо об'єднати в інноваційному проєкті виробників кормів, фермерів, місцеві громади, науковців та споживачів", – поділився він. В. Шиян зазначив, що розглядається модель кластера за аналогією шотландської: з центральним ядром – великою компанією або кількома компаніями. "У нашому розумінні, це – виробник кормів, який географічно, логістично, маркетингово, адміністративно, фінансово і т.д. має своїх споживачів і зацікавлений у розширенні своєї клієнтської бази. Саме навколо виробника кормів ми пропонуємо об'єднати дрібнотоварні ферми", – уточнив експерт. За його словами, зараз тривають перемовини з виробниками кормів і міжнародними донорами щодо підтримки проєкту. "Варто пам'ятати, що велика частина дрібних птахівничих господарств, господарств населення не зареєстрована і знаходиться у "сірій" зоні. Тому дуже складно точно прорахувати ємність ринку, обсяг продукції птахівництва, товари в цьому сегменті", – уточнив В. Шиян.

Він прогнозує, що коли буде досягнута домовленість з виробником кормів на участь у кластері і підтверджено підтримку з боку міжнародних донорів, наступним етапом стане створення міжрегіонального сервісно-консультаційного центру вирощування, передпродажної підготовки, забою та збуту домашньої птиці населенню – з центром у Харкові, а також покриття інших областей.

"Впровадження проєкту планується в кілька етапів. Так, на першому етапі буде громадське обговорення успішних практик розвитку птахівництва, вивчення досвіду і вибір конкретної схеми з конкретним виробником кормів у певному регіоні. На другому етапі передбачається власне виробництво моделі кластера на базі кормовиробників у пілотних регіонах – Харківській області, і не тільки там. Третій етап – масштабування моделі кластера в інших регіонах країни", – розповів експерт.

Учасникам кластера буде забезпечено юридичний захист у таких питаннях, як протистояння рейдерству, перевірки, екологія та ін. А також сприяння в розвитку бізнесу: забій, переробка, зберігання, збут продукції, податковий і бухгалтерський облік, сертифікація.

За матеріалами: agroportal.ua

Географія експорту курятини в МХП перемістилася з Європи в Азію

Під час пандемії в Україні відбулася значна трансформація відношення до бізнесу, світу і можливостей. "Сьогоднішня криза – не шанс, не виклик, не проблема. Це реальність. Або ми будемо мінятися досить швидко і адаптуватися до цієї реальності – набувати нових навичок, все робити по-новому – або ми просто будемо викинутими на "смітник історії". Багато професій зникнуть через 10 років, через 15 років зникнуть близько 60% професій. Нам всім потрібно готуватися. В цілому, я на офіс подивився по-іншому, на бізнес подивився по-іншому. Запуск "М'ясомаркетів", трансформація нашої роботи з партнерами – відповідь на виклики, які у нас виникли", – таку думку висловив голова правління агрохолдингу МХП Юрій Косюк.

За його словами, побачивши, що зараз відбувається з сегментом HoReCa, коли він практично почав закриватися, і багато закладів харчування вже не відкриваються, МХП почав ставати поступово кулінарною компанією, яка буде безпосередньо розвивати свої ресторани, фаст-фуди.

"З сировинної компанії ми конвертуємося в ту компанію, яка буде годувати людей безпосередньо", – пояснив голова правління МХП.

"Відносно експорту продукції у період карантину, – розповів він, – глобально нічого не змінилося". "Трохи просіла Європа через зниження споживання, хоча всі наші підприємства, розташовані там, працюють. Виросли арабські ринки. Японія прикрита, але найближчим часом, я думаю, все знову відкриється. Загалом, якщо говорити в цілому, картинка без змін. Єдине – географія картини тільки зрушила з боку Європи в бік Азії", – уточнив Юрій Косюк.

За матеріалами: latifundist.com



Біодизель з відходів птахівництва

Бразильські дослідники розглядають можливість перетворення відходів птахівництва (кісток) в екологічний біодизель шляхом гідрування.

Дослідження Бразильської сільськогосподарської дослідної корпорації має на меті збільшити прибуток власників птахоферм і одночасно зменшити викиди парникових газів.

Проект, який реалізується у співпраці з компанією Naka Bioprocessos, буде визначати хімічні компоненти для початку попередньої обробки, гідрування і, нарешті, виробництва кінцевого продукту – біопалива з кісток птиці. Вчені планують працювати над проектом не менше двох років. У своїх дослідженнях науковці мають на меті використовувати процес гідрування для отримання парафінових вуглеводнів з властивостями, подібними до дизельного палива з викопних джерел, оскільки вони мають більшу стабільність і теплотворну здатність. Процес гідрування подібний до іншого проекту з пальмовою олією, який відомий своєю високою кислотністю.

Після успіху в Бразилії науковці розраховують запропонувати цю технологію основним виробникам тваринного білка, таким як Європа і США.

За матеріалами: ptichki.net



Половина курятини в ЄС обробляється антибіотиками

Масове використання антибіотиків у промисловому виробництві курятини на території ЄС не проходить без наслідків.

За дослідженнями Germanwatch, практично половина пташиного м'яса в ЄС отримана з використанням антибіотиків. Регулярний прийом такої курятини може завдати непоправної шкоди людському організму.

Щодо небезпеки стійкості до антибіотиків. При додаванні в корм антибіотиків тварини стають менш сприйнятливими до хвороб, що знижує витрати виробника. Одночасно, як усім добре відомо, антибіотики використовуються для лікування людини від інфекцій, що мають бактеріальне походження. Споживаючи м'ясо з антибіотиками, людина постійно отримує невелику порцію цього препарату; через його невеликі дози бактеріям "дарується" шанс виробити резистентність. У разі вже безпосередньо хвороби, використання антибіотиків, до яких бактерії виробили імунітет, стає малоефективним.

Німецька організація Germanwatch перевірила 165 зразків курячого м'яса виробництва трьох найбільших птахофабрик ЄС: німецької групи PHW, французької компанії LDC і нідерландської Plukon.

Результати дослідження вражають: кожен другий зразок (51%) показав стійкість до антибіотиків. Вищезгадані виробники закуповують курчат-бройлер у Німеччині, Франції, Нідерландах, Польщі та Іспанії.

Найвищий показник несприйнятливості до антибіотиків показала курятини PHW – 59%. На другому місці знаходиться продукція LDC – 57%, а на третьому – курятини Plukon з показником 36%.

Автори дослідження також зафіксували в курей високий рівень стійкості до резервних антибіотиків – у 45% випадків. Такі медикаменти застосовуються для боротьби з хворобами, коли всі інші антибіотики виявляються неефективними.

Стійкість курятини до резервних антибіотиків є вкрай тривожним сигналом. Про це говорить Рейнхільд Беннінг із Germanwatch. При постійному споживанні людський організм стає несприйнятливим навіть до тих антибіотиків, які раніше служили "планом Б".

Згідно Germanwatch, щорічно через стійкість до резервних антибіотиків у Європі помирає 33 тис. осіб. Щоб запобігти збільшенню статистики, організація закликає владу ЄС заборонити використання антибіотиків у виробництві курятини.

За матеріалами: business-swiss.ch

Корейські дизайнери зробили холодильник для зберігання яєць

Кілька корейських дизайнерів вперше у світі розробили холодильник для яєць, який забезпечує добре зберігання цього продукту.

Пристрій Eggbox, схожий на невеликий ящик на знімних ніжках, підтримує температуру 50° С і вологість 70%, а УФ-стерилізація здатна вбити будь-які мікроорганізми, які є на поверхні яєчної шкаралупи.

У холодильнику є два відсіки – в один з них поміщають яйця, в той час як інший служить так званим "міні-баром" для того, щоб їх можна було безпечно дістати з холодильника. Яйця лежать в металевій підставці, яка встановлена під кутом 70°, завдяки цьому вони плавно переміщуються і потрапляють в оброблений силіконом "міні-бар". У такому пристрої можна зберігати до 30 яєць.

Фахівці вважають, що курячі яйця можна зберігати як при кімнатній температурі, так і в холодильнику. При цьому яйця, які використовують для випічки, треба зберігати при кімнатній температурі.

За матеріалами: ptichki.net