

ПРОДУКТЫ ГЛУБОКОЙ ПЕРЕРАБОТКИ МЯСА ПТИЦЫ И ЯИЦ

ОБЗОР ПО МАТЕРИАЛАМ МОНИТОРИНГА ОТРАСЛЕВОЙ ИНФОРМАЦИИ

ВСЕРОССИЙСКИЙ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ
ИНСТИТУТ
ПТИЦЕПЕРЕРАБАТЫВАЮЩЕЙ
ПРОМЫШЛЕННОСТИ
Филиал
ФНЦ "ВНИИП" РАН



ВНИИП

РЖАВКИ
2020

21-04314

poultry International

2019 Poultry Nutrition
& Feed Survey

Antibiotic reductions, eliminations
pose ongoing challenges

PLUS
What's happening in the
Asian poultry market?
United's OF low seas concern
with antibiotic-free linkages
Light sources of coronavirus threat

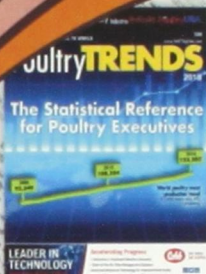
FLEISCHWIRTSCHAFT



VERLEBENSSTIL 197
Maschinen, Material, Menschen

POULTRY WORLD

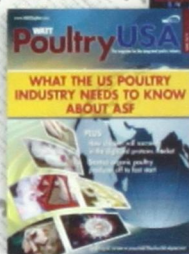
SUPERBREED
FROM RUSSIA



LEADER IN
TECHNOLOGY

Academy Program

AM



MEAT+P





**«Всероссийский научно-исследовательский институт
птицеперерабатывающей промышленности» – филиал
Федерального государственного бюджетного научного учреждения
Федерального научного центра «Всероссийский
научно-исследовательский и технологический институт птицеводства»
Российской академии наук
(ВНИИПП)**

ПРОДУКТЫ ГЛУБОКОЙ ПЕРЕРАБОТКИ МЯСА ПТИЦЫ И ЯИЦ

**ОБЗОР ПО МАТЕРИАЛАМ МОНИТОРИНГА
ОТРАСЛЕВОЙ ИНФОРМАЦИИ**

Ржавки, 2020

Информационно-аналитический сборник подготовлен в соответствии с планом научно-исследовательской работы «Всероссийского научно-исследовательского института птицеперерабатывающей промышленности» – филиала Федерального государственного бюджетного научного учреждения Федерального научного центра «Всероссийский научно-исследовательский и технологический институт птицеводства» Российской академии наук на 2020 год по теме «Провести мониторинг последних достижений в области производства мяса птицы и яиц, их промышленной переработки и выпуска птицеводческой продукции с целью обновления отраслевой информационной базы».

Продукты глубокой переработки мяса птицы и яиц (Обзор по материалам мониторинга отраслевой информации) – Ржавки: 2020. – 52 с.

Информационно-аналитический сборник подготовлен авторским коллективом в составе:

Гущин Виктор Владимирович – заслуженный работник пищевой индустрии РФ, член-корр. РАН, д-р с.-х. наук

Русанова Галина Евгеньевна – канд. с.-х. наук

Мартынова Екатерина Игоревна – ст. научный сотрудник

Бладыко Надежда Алексеевна – главный специалист

Крутов Сергей Викторович – специалист по рекламе

Для руководителей и специалистов предприятий птицеводческого комплекса, научных сотрудников, преподавателей, студентов высших учебных заведений, аспирантов, а также всех, интересующихся данными проблемами.

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	4
ПРОИЗВОДСТВО И ПЕРЕРАБОТКА МЯСА ПТИЦЫ	7
Производство и потребление мяса птицы в мире	7
Производство сырья для переработки мяса птицы.....	13
Первичная переработка птицы	17
Разделка и обвалка тушек птицы	20
Производство полуфабрикатов из мяса птицы	21
Производство продуктов, готовых к употреблению.....	21
Упаковка готовых продуктов из мяса птицы.....	23
ПРОИЗВОДСТВО И ПЕРЕРАБОТКА ЯИЦ	24
Производство и потребление яиц в мире, регионах и странах.....	24
Факторы, влияющие на яйценоскость и качество яиц.....	27
Биологически активные компоненты яиц	29
Производство и качество яйцепродуктов.....	30
Производство и использование заменителей яиц	31
ВОПРОСЫ, КАСАЮЩИЕСЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПТИЦЕПРОДУКТОВ	32
УТИЛИЗАЦИЯ ОТХОДОВ ПТИЦЕПРОМЫШЛЕННОСТИ.....	36
ЗАКЛЮЧЕНИЕ	38
СПИСОК ЛИТЕРАТУРНЫХ ИСТОЧНИКОВ	39