

Easyload: бесстрессовое оглушение птицы

В конце мая подведены итоги конкурса инноваций, состоявшегося на Международной выставке «Мясная промышленность. Куриный Король/ VIV Russia-2013» и «Индустрия Холода для АПК». Было представлено 37 проектов.

Альтернатива электрическому оглушению птицы

Компания Anglia Autoflow (Англия) — официальный партнер ГК «АВИС» — стала одним из победителей конкурса, получив диплом I степени за разработку и внедрение Easyload — технологии бесстрессового газового оглушения птицы.

Газовое оглушение (анестезия) — метод, который стал прекрасной заменой часто используемого электрического оглушения, исключив все сопутствующие проблемы с качеством мяса.

Более чем десятилетний опыт англичан показал, что предлагаемая Anglia Autoflow технология — доступное и гуманное решение. Она повсеместно применяется в Европе и становится популярной в Северной Америке.

Запрос времени — гуманность и качество!

Основная задача сельского хозяйства — получение продуктов питания высокого качества в промышленных масштабах. Мощность мясоперерабатывающих заводов растет с каждым годом, и сегодня средний показатель — 6 тыс. голов птицы в час. Индустриализация отрасли ставит перед предприятиями ряд задач, связанных с постоянно увеличивающейся производительностью убойных линий, значит, с необходимостью транспортировки все большего поголовья от места выращивания на переработку, а также автомати-

зации оглушения и убоя. Процесс не должен наносить вред птице, потому что от него напрямую зависит качество мяса и его цена.

В то же время мировая общественность озабочена другим вопросом. Огромное количество организаций, борющихся за права животных, поднимают проблему гуманного отношения к ним во время перевозки и



непосредственно оглушения и убоя.

Демагогия об аспекте нравственности этих операций привела к тому, что мнение общественности и потребителей, подкрепленное исследованиями, напрямую влияет на законы и новые требования к производителю. Оглушение и убой считаются проблемными с социальной и правовой точек зрения. Основная задача социума и ученых — инициировать усовершенствование транспортировки, внедрение «гуманной технологии», что могло бы значительно повысить благополучие животных, а также облегчить работу человека и сделать ее более безопасной.

После продолжительных обсуждений, основываясь на научных данных, многие страны признали незаконным промышленный забой скота и птицы без их предварительного оглушения. Общественные органи-

зации оказывают давление, требуя запретить какие-либо технологические процедуры оглушения и убоя, проводят акции протеста, бойкотируют. Их деятельность на местном уровне значительно влияет на работу предприятий, поскольку способна всколыхнуть ряд проблем, связанных с потребителями, которые обращают на себя внимание производителей посредством изменения спроса на определенные мясные продукты. Организации по защите животных имеют право проводить кампании и лоббировать свою позицию с целью повышения уровня информирован-

ности общества и политических кругов относительно плохих условий перевозки скота, его содержания в предубойных помещениях, несовершенных методов оглушения (или убоя без него) и убоя.

Посредством программ, осуществляемых PETA (www.peta.org) в Индии или WSPA в Филиппинах и Тайване, организации по защите животных учат людей использовать гуманные методы забоя, принимать компетентные решения, связанные с благополучием скота и птицы, соотносить собственную деятельность с требованиями глобальных стандартов, а также с тенденциями в культурной отрасли и пищевой промышленности. Они также содействуют выделению ресурсов на эффективное проведение в жизнь существующего законодательства и его усовершенствование.

В своих научных и образовательных программах Бристольский университет обращает внимание на философский вопрос:

«Человек может чувствовать потребность в мясе. Это желание частично объясняется необходимостью поступления протеина в организм, к тому же человек, как и все животные, нуждается в аминокислотах. Как бы то ни было, люди многих культур, в том числе вегетарианцы, удовлетворяют эту потребность не с помощью белка животного происхождения. Желание есть мясо — явление культурное, основанное скорее на предпочтениях, чем на некоей безоговорочной нужде.»

У животных есть ряд фундаментальных потребностей, и одна из них — избежать неоправданных страданий во время умирания. Смерть — неизменный «спутник» человека в процессе его «охоты» за животным протеином, лишь производство яйца и молока позволяет получить протеин без немедленной смерти скота. В некоторых культурах его разрешается убивать только после того, как он проживет определенный отрезок времени, однако при большинстве производственных систем животных убивают сразу же по достижении максимальных или необходимых размеров (например, в мясной промышленности ягнят, быков, поросят и птицу обычно забивают еще до того, как они достигнут половозрелого возраста).

Принципы:

- *Желания людей не должны доминировать над фундаментальными потребностями животных.*
- *Необходимо, чтобы польза, которую извлекает человек, оправдывала издержки (потери), выпадающие на долю животных».*

Рассуждая о правах животных и жалости к ним, непосредственно сами потребители мясных продуктов подталкивают производителей на поиск и применение альтернативных технологий транспортировки и оглушения сельскохозяйственной птицы и скота. Общественность, которая, по сути, очень далека от вопросов их выращивания и переработки, оказывает серьезное давление на пред-

приятия, которые вынуждены соответствовать ожиданиям покупателей и переориентироваться на поиск и применение инновационных технологических решений.

Перемены, произошедшие во всем мире, и более глубокое осознание проблем, связанных со страданием и благополучием животных, требуют новых идей и понимания того, что называется передовой практикой. Она уже принята многими странами и общественными объединениями. Сделаны определенные шаги по контролю процесса забоя таким образом, чтобы скот и птица как можно меньше чувствовали страх, боль и стресс.

Практическая выгода состоит в том, что использование новых технологий решает большинство проблем во время убоя, позволяет автоматизировать подачу животных и процесс оглушения. Соответствуя ожиданиям потребителя в гуманном обращении с птицей и скотом, выпуская мясо высочайшего качества, производители получают все выгоды от модернизации своих предприятий.

Большинство крупных западноевропейских и некоторые американские птицеперерабатывающие заводы уже запланировали переход или применяют новую систему оглушения птицы смесью газов в контролируемой атмосфере (производство компании AngliaAutoflow). Многие предприятия в Англии используют газовое глушение для кур и индейки.

По материалам World's Poultry Science Journal (Copyright© Cambridge University Press, 2002): «Наиболее важные показатели качества мяса птицы — внешний вид и текстура. Первый определяется цветом кожи, мяса, готового продукта и наличием либо отсутствием дефектов, таких как синяки и кровоподтеки. Внешний вид — ключевой фактор для потребителя, производителю же необходимо получать продукт высокого качества во избежание снижения цены на него.

Прежде считалось, что нежность мяса зависит от породы, пола и возраста птицы. Однако в современной индустрии производят высокооднородную молодую особь, в связи с чем плохое качество продуктов сегодня связано с текстурой мяса и ошибками

при переработке или ранней обвалке (снятия мяса с кости). Хотя такие показатели, как сочность или вкус, тоже важны, они в основном зависят от способа приготовления готовой продукции, который может легко корректировать просчеты при переработке, если таковые есть. Понимание большинства критических факторов, влияющих на цвет и нежность мяса птицы, позволяет получать однородный качественный продукт».

Действительно, нельзя не отметить проблему неоднородности бройлерного поголовья за счет совместного содержания самцов и самок. В возрасте около 40 дней разница в массе составляет более 350 г, кроме допустимой (около 10%) по общему стаду половых групп. Для разновесной птицы трудно подобрать правильное количество миллиампер при электрическом оглушении, некоторые особи не попадают в устройство и остаются неоглушенными.

Основные проблемы с качеством мяса возникают из-за травм. Во ВНИТИП установлено, что до 95% кровоизлияний у бройлеров появляется при отлове, погрузо-разгрузочных работах, транспортировании, навешивании на конвейер убойной линии, электрическом оглушении.

К ухудшению товарного вида приводят:

- выгрузка методом «высыпания» из контейнера на приемный транспортер убойного цеха,
- неаккуратная выемка птицы из клеточных батарей,
- несоблюдение режимов электрооглушения.

Альтернативное бесстрессовое оглушение птицы смесью газов, разработанное английской компанией Anglia Autoflow, имеет большое практическое значение, очень популярно в Европе и необходимо для вывода отрасли на новый мировой уровень.

*Н. ЯКОВЛЕВА,
президент ГК «АВИС»*

Тел./факс (495) 225-32-77

www.avisvet.ru

avis agricultural innovations