

ОБЪЕДИНЕНИЕ УСИЛИЙ – ОСНОВА УСПЕХА НА МЕЖДУНАРОДНОМ РЫНКЕ

В рамках выставки «Viv Russia/Куриный Король-2013» на объединенном стенде Группы Компаний «АВИС» был организован пресс-брифинг. В ходе встречи обсуждались темы, важные и интересные для специалистов АПК.

ГК «Авис» представила достижения своих партнеров: компаний **Alfa Laval**, **Anglia Autoflow**, **Hog Slat** и **Spektra Vet**.

ПОЧЕТНЫЙ ВОЗРАСТ – БОГАТЫЙ ОПЫТ

История шведской компании Alfa Laval берет начало в 1883 г., когда основатель компании, Густав де Лаваль, начал производство изобретенного им центробежного сепаратора. Для этого в США была создана компания «АВ Сепаратор», которая быстро приобрела известность в международных масштабах.

В настоящее время в международную промышленную группу Alfa Laval входят 110 коммерческих подразделений и представительств в 95 странах.

Можно выделить три основных технологических направления, которые реализованы в оборудовании компании: **теплообмен** (нагрев и охлаждение), **разделение** (сепарирование) и **транспортировку** (потокотводящее оборудование).

В России компания Alfa Laval работает уже более 100 лет, ведь первое представительство в нашей стране было открыто в 1905 г. в Санкт-Петербурге. Вместе с тем, Alfa Laval – и одна из первых иностранных компаний, начавших собственное производство в России. В 1992 г. на базе Болшевского машиностроительного завода в подмосковном Королеве было открыто производство пластинчатых теплообменников «Альфа Лаваль Поток»

В 1996 г. коммерческое подразделение и завод объединились под од-



ним названием – **ОАО «Альфа Лаваль Поток»**.

ГУМАННОЕ ОГЛУШЕНИЕ ПТИЦЫ – ТЕХНОЛОГИИ БУДУЩЕГО

Компания **Anglia Autoflow** (Англия) с 1969 г. является лидером по производству оборудования для обработки живой птицы Easyload, а также первым разработчиком и экспертом систем глушения птицы в контролируемой атмосфере.

Системы отлова и транспортировки птицы снижают потери при отлове и транспортировке, повышают качество тушек и мяса птицы за счет уменьшения травмирования и стресса.

Кроме того, широко известны и уже используются на ряде предприятий России установки и линии Anglia Autoflow для оглушения птицы углекислым газом. Такая технология, в отличие от традиционного оглуше-

ния птицы электрошоком, имеет явные преимущества. Прежде всего, эта технология более гуманная – птица не испытывает боли и стресса. Кроме того, при подвешивании птицы, оглушенная газом, остается неподвижной, что снижает процент отбраковки тушек из-за переломов и кровоизлияний.

ЩЕЛЕВЫЕ ПОЛЫ – ГИГИЕНА И КАЧЕСТВО

По словам **Кёрка Брингса**, директора компании Hog Slat (США), одна из последних разработок компании – гигиеничные и удобные щелевые полы для помещений, где содержится сельскохозяйственный скот. Основная же специализация – производство оборудования, разработка технологий и инжиниринга для свиноводства. Все проекты и новые модели оборудования проходят испытания в «полевых условиях» – в опытных фермерских хозяйствах компании.



НОВОЕ ПОКОЛЕНИЕ АНТИМИКРОБНЫХ СРЕДСТВ – ГАРАНТИЯ БЕЗОПАСНОСТИ СЫРЬЯ

Компания **Spektra Vet** (Иордания) представляла на стенде новую разработку – ветеринарные препараты нового поколения. В отличие от традиционных антибиотиков, новые препараты более эффективны и полностью выводятся из организма всего за 3 суток. Директор компании, **Давид Ким**, уверен, что это –

надежное конкурентное преимущество, ведь теперь производители получают низкий процент потерь поголовья и имеют возможность гарантировать безопасность мясного сырья.

ВМЕСТЕ ДОБЬЕМСЯ УСПЕХА

Наталья Яковлева, президент ГК «Авис», считает, что новое мышление уже пришло в российское сельское хозяйство, и это понятно: вступ-

ление России в ВТО сделало инновации для аграриев не просто модным словом, а реальной необходимостью, без которой наша продукция не сможет конкурировать на рынке с импортом.

Именно потому ГК «Авис» постоянно информирует участников рынка об основных мировых тенденциях и лучших технологических решениях для сельского хозяйства и перерабатывающих отраслей АПК. 📌

Измерительные технологии testo

как гарантия безопасности
пищевых продуктов.

- Быстрое, высокоточное измерение температуры, pH, влажности
- Легкий мониторинг условий хранения, транспортировки, и процессов производства пищевой продукции
- Надежный контроль при приемке сырья и готовых продуктов

ООО Тэсто Рус • (495) 221-62-13

www.testo.ru • info@testo.ru

www.testo.ru/НАССР

We measure it.

