

# Михаил ШКАТОВ:

## В преста́ртере не должно быть белков животного происхождения



Еще не так давно мясо-костная и рыбная мука были неотъемлемыми компонентами рационов животных и птицы, а также ценным источником протеина, аминокислот, витаминов, микроэлементов и легкоусвояемых жиров. Многие специалисты и сейчас придерживаются этой точки зрения. Но в последние годы у них появляется все больше оппонентов, считающих недопустимым применение белков животного происхождения (БЖП) в кормовых продуктах. Среди них, например, компания «Коудайс МКорма» – ведущий производитель премиксов и преста́ртеров в России. Чем оправдан отказ компании от применения БЖП в кормах для свиней и возможно ли без использования мясо-костной и рыбной муки экономически эффективное производство свинины? Об этом побеседовали с МИХАИЛОМ ШКАТОВЫМ, главным технологом по свиноводству «Коудайс МКорма».

– Уважаемый Михаил, в марте этого года на портале одного из специализированных журналов опубликовано интервью генерального директора вашей компании Тимура Мударисова, который рассказал о стратегии неприменения в кормовых продуктах «Коудайс МКорма» белков животного происхождения. Почему возникла такая проблема? Какие риски несет использование БЖП в свиноводстве и есть ли альтернатива белкам животного происхождения в кормах?

– Тема действительно актуальная и дискуссионная, но уверенность руководителей и специалистов «Коудайс МКорма» и принципиальная стратегия неиспользования БЖП базируется на передовых международных исследованиях. Наши нидерландские коллеги из De Heus обладают огромным опытом кормления, содержания и воспроизводства животных: компания была основана более 100 лет назад и сейчас входит в топ-15 мировых производителей кормов и кормовых добавок. Беря на вооружение этот опыт, мы адаптируем лучшие мировые технологии к российской специфике производства, проводим эксперименты на фермах, имеем доступ к результатам тысяч исследований. Как вы знаете, в настоящее время в ЕС существует запрет на использование БЖП в кормлении сельскохозяйственных животных и, безусловно, глупо не доверять европейскому научному сообществу, экспериментально доказавшему правильность этой стратегии.

– Конец прошлого и начало нынешнего года специалистам запомнился взрывным ростом стоимости сырья для комбикормов. Каким образом «Коудайс МКорма» решает эту проблему?

– При создании рецептов преста́ртеров и концентратов мы используем многолетние разработки своей фирмы и компании De Heus. Это позволяет очень точно балансировать составы по аминокислотам, витаминам, микроэлементам и другим показателям питательности. Не открою тайны, если скажу, что знания потребностей организма свиней на каждом этапе роста позволяют существенно сэкономить на стоимости конечного рецепта.

– Применяете ли вы какое-либо альтернативное белковое сырье для удешевления рецептов?

– Наши специалисты находятся в постоянном поиске альтернативных компонентов корма, наиболее подходящих для поросят. При этом невозможно просто заменить дорогое сырье на более дешевое (например, с меньшей концентрацией протеина). Да, стоимость сырья значительно выросла за год, но потребности поросят от этого никак не изменились: им все так же нужны корма самого высокого качества. Конечно, если мы хотим получить хороший экономический результат.

– А почему бы тогда не использовать рыбную или мясо-костную муку, ведь это относительно недорогие источники животного белка?

– Ни в коем случае! И дело тут не в цене на эти ингредиенты. Компания «Коудайс МКорма» в глобальном плане придерживается строгих принципов безопасности входящего сырья. Ни на одном нашем преста́ртерном заводе вы не найдете ни рыбную, ни мясо-костную муку. И на это есть веские причины. Удешевляя таким образом корма, мы можем подставить под удар бизнес своих партнеров, поскольку невозможно гарантировать на 100% безопасность такого сырья. А в нашей стране с риском занести АЧС или любое другое заболевание использование животного сырья в преста́ртерах просто неприемлемо.

– Какое сырье вы в этом случае используете? Разве можно создать рецепт преста́ртера, например, без рыбной муки?

– Можно и нужно! При изготовлении этого продукта нет никакой необходимости в рыбной или мясо-костной муке. Опыт европейских производителей и наш собственный показывают, что при грамотном подходе к составлению рецепта подобное сырье не требуется. На нашем производственном комплексе, который расположен в Лакинске (Владимирская обл.), мы используем лишь сырье растительного происхождения и молочную сыворотку. Только так можно гарантировать покупателям продукции безопасность кормов.

Да, животный белок дешевле, но его применение несет в себе значительные риски, особенно для молодых животных. Во-первых, влечет



нестабильность качества продукта по белковому составу, аминокислотам и химическим элементам. Во-вторых, невозможно предсказать усвояемость животного белка, полученного из разного сырья – пера, кожи, внутренних органов, содержащего кишечника с разной степенью термообработки. Несмотря на относительно низкую стоимость, БЖП фальсифицируют гораздо чаще, чем сырье растительного происхождения. К тому же продукты из животного белка, например мясо-костная мука, зачастую производятся из несвежего сырья, а опасность био-

генных аминов известна всем животноводам. При этом далеко не все лаборатории проводят анализы на их выявление. И к сожалению, некоторые производители мясо-костной муки не всегда соблюдают технические условия обработки сырья, что влечет неполное уничтожение бактерий, в том числе сальмонеллы. А сейчас, когда в стране крайне напряженная ситуация в связи со вспышками вирусных инфекционных заболеваний и выявлением крупных очагов африканской чумы свиней, защита от бактериальных инфекций приобретает особое значение.

Еще один принципиально важный для нас момент: использование БЖП провоцирует загрязнение производственной линии гораздо сильнее, чем сырье растительного происхождения, вызывая вторичный рост микроорганизмов внутри производства и тем самым повышая его потенциальную бактериальную опасность. Молодняк, для которого предназначены преста́ртерные корма, особенно подвержен риску заболеваний, поэтому в наши продукты попадают только самые лучшие ингредиенты, в качестве которых мы уверены.



Оставить заявку на консультацию эксперта «Коудайс МКорма» можно любым удобным для вас способом:

+7 (495) 645-21-59  
 info@kmkorma.ru  
 www.kmkorma.ru

Растите с лидером

**КОМ** коудайс  
 МКорма  
 технологии, качество, инновации