

[Главная](#) > [Новости](#) > [Сельское хозяйство](#) > Ставропольские учёные придумали, как получить мясо птицы высшего класса



## Ставропольские учёные придумали, как получить мясо птицы высшего класса

“Умные” продукты из будущего должны отвечать требованиям рынка “FoodNet”. Именно им соответствует мясо бройлеров, которых вырастили в Ставропольском аграрном университете.

Учёные факультета технологического менеджмента оптимизировали технологическую и кормовую программу. Они завершили второй опыт, который аспирант кафедры частной зоотехники, селекции и разведения животных Мария Барсукова провела вместе со своим научным руководителем – известным ставропольским птицеводом, профессором Еленой Епимаховой.



*“В фокусе вузовского исследования – разработка технологии комплексного применения биопрепаратов кормового и зоогигиенического назначения при выращивании цыплят-бройлеров. Экспериментальная технология призвана осуществить биодеструкцию подстилочного помёта и снизить выделение аммиака в воздух и азота с помётом” – рассказали в пресс-службе СтГАУ*

При комплексной оценке мясных качеств цыплят-бройлеров провели мастер-классы по анатомической разделке тушек и дегустации мяса бройлеров. Участники убедились, что выращивание бройлеров по новой

программе позволяет получить мясо птицы, отвечающее требованиям перспективного рынка «FoodNet» для экономики Ставропольского края.

«FoodNet» -рынок производства и реализации питательных веществ и конечных видов пищевых продуктов (персонализированных и общих, на основе традиционного сырья и его заменителей), а также сопутствующих IT-решений (например, обеспечивающих сервисы по логистике и подбору индивидуального питания). «FoodNet» призван создать к 2035 году «умные» сервисы и продукты, которые станут лидерами на мировых рынках за счет лучших технологических решений продовольственной безопасности человека. Российские компании, которые создают такие сервисы и продукты, займут в будущем значительные доли мирового рынка, которые в зависимости от сегмента будут достигать от 5% до 15%.