

**Всероссийский научно-исследовательский институт птицеперерабатывающей промышленности – государственное научное учреждение, работающее в составе Российской академии сельскохозяйственных наук.**

**На протяжении более 80 лет институт формирует научно-техническую политику в области производства и переработки мяса птицы и яиц на промышленной основе.**

**В институте работают 7 докторов и 18 кандидатов наук.**

**Главной задачей деятельности института на протяжении всего периода работы остается создание и реализация новых и усовершенствованных технологических процессов, высокоэффективной техники и оборудования, новых видов продукции в птицеперерабатывающей промышленности, обеспечение её конкурентоспособности на потребительском рынке.**

**Работа института по реализации положений отраслевой целевой Программы развития птицеводства в Российской Федерации в 2005-2007 гг. и на период до 2010 г. обеспечивает укрепление продовольственной безопасности страны, создает условия для укрепления независимости отечественного рынка от импорта птицеводческой продукции.**

**За истекшие пять лет результаты деятельности института характеризуются следующими данными:**

**объем НИОКР составил 103163,5 тыс. руб.;**

**поставлено предприятиям 948 единиц оборудования, в том числе 244 прессы механической обвалки;**

**создано 14 технологий на новые виды продукции;**

**разработана конструкторская документация на 17 наименований оборудования;**

**разработаны ТУ на 99 видов продукции;**

**спроектирован и введен в эксплуатацию 21 цех;**

**разработан 31 стандарт (ГОСТ Р);**

**получены 23 патента;**

**за участие в выставках институт награжден 1 медалью, 5 Гран-при и 35 дипломами;**

**по материалам исследований опубликовано 329 статей;**

защищены 4 докторские и 2 кандидатские диссертации.

С предприятиями отрасли ежегодно заключается более 500 договоров научно-технического сотрудничества.

Средняя заработная плата сотрудников института в настоящее время составляет 21000 рублей в месяц.

Научное обеспечение предприятий птицеводческого комплекса включает:

создание участков и цехов глубокой переработки мяса птицы с разработкой компоновочных решений, поставкой оборудования, оказанием научно-технической помощи в выполнении пусконаладочных работ, обучением персонала с выработкой опытных партий продукта;

подготовку рекомендаций для регионов, областей, республик по размещению производственных мощностей и рациональному ассортименту выпускаемых птицепродуктов;

оценку эффективности производства и переработки птицы на предприятии и консультации по её повышению;

разработку, освоение и опытное производство новых видов продукции общего, детского, диетического и специального питания с использованием мяса птицы всех видов и яиц;

рациональное использование малоценного сырья на птицеперерабатывающих предприятиях;

повышение функциональных свойств продуктов из мяса птицы за счет использования биологически активных компонентов (селен, каротиноиды,  $\omega$ -3 жирные кислоты);

стандартизацию и сертификацию продукции и сырья, организацию аттестации производства и системы качества;

лабораторные физико-химические и микробиологические испытания сырья, продуктов, кормов, сточных вод, упаковочных и других материалов;

разработку мероприятий по снижению микробной обсемененности тушек птицы, скорлупы яиц, продуктов из мяса птицы и яиц;

информационное обслуживание, обеспечение предприятий экономическими разработками и нормативно-технической документацией по всем стадиям производственного процесса;

создание участков и цехов сублимационной сушки сырья растительного и животного происхождения.

При институте работает испытательный лабораторный центр, аккредитованный на техническую компетентность и независимость в системе аккредитации лабораторий, осуществляющих санитарно-эпидемиологические исследования и испытания, выполняющий широкий комплекс сертификационных физико-химических и микробиологических испытаний практически всех видов продовольственного сырья и пищевых продуктов, а также воды, почвы, упаковочных материалов, моющих и косметических средств.

В целях координации работ по стандартизации на базе института созданы Технический комитет по стандартизации (ТК 116) и Межгосударственный технический комитет по стандартизации продуктов переработки птицы, яиц и сублимационной сушки.

Институт проводит совместные исследовательские работы более чем с 20 научными учреждениями, активно сотрудничает с отечественными и зарубежными академическими и отраслевыми научно-исследовательскими организациями. Ряд научных работ выполнен совместно с учеными СНГ, США, Голландии, Китая.

Разработки ученых института реализуются не только на предприятиях птицеводческого комплекса, но и в работе международных организаций, в частности ЕЭК ООН, при подготовке международных стандартов.

Для пропаганды научных достижений институт издаёт отраслевой научно-производственный журнал «Птица и птицепродукты». На страницах журнала публикуются результаты научных исследований и их практическое применение по всем этапам производства – от генетических исследований, селекции, выращивания птицы, до глубокой переработки продуктов птицеводства и их реализации.