НЕБЫЛИЦЫ ПРО КУР

ОПРОВЕРГАЕТ ВЕТЕРИНАРНЫЙ ВРАЧ ГРУППЫ КОМПАНИЙ “ПТИЦЕФАБРИКА СИНЯВИНСКАЯ” ИРИНА ТАРАСОВА

Чем популярнее продукт, тем больше гуляет мифов и небылиц о его опасности, вредности и т.п. Итак, натуральную мы покупаем курицу в магазине, едим в ресторане или синтетическую – напичканную и накачанную бог весть чем? Развеем мифы и небылицы. Рассказываем про технологии, которые применяются при выращивании бройлеров в группе компаний «Птицефабрика Синявинская».

Миф первый. Все куры напичканы антибиотиками

В России действуют обязательные гигиенические требования безопасности пищевых продуктов. Контроль за содержанием микробиологических и химических загрязнителей в мясе птицы и продуктах их переработки на «Синявинской» проводится в аккредитованных независимых лабораториях 1-2 раза в месяц. Поэтому опасаться нечего. Все под строгим независимым контролем.

Победитель кулинарного поединка «Окрошка» Андрей Старостенко-Рогов

Вместе с тем нужно знать, что без лекарственных препаратов при выращивании птицы никак не обойтись. Иначе она может превратиться в переносчик микроорганизмов, опасных для жизни и здоровья человека, таких как Salmonella (сальмонелла), Campilobacter (кампилобактер), E.coli (одна из разновидностей кишечной палочки). Обезопасить от них человека помогают кормовые антибиотики. Кроме того, именно кормовые антибиотики положительно влияют на организм птицы: улучшают обмен веществ, повышают иммунитет, способствуют усвояемости кормов. В результате молодняк лучше развивается, быстрее растет, меньше болеет. Строго за одну-две недели до убоя птицы препараты прекращают давать. За это время кормовые антибиотики полностью выводятся из организма птицы, мясо которой очень полезно для человека и просто вкусно. Это диетический продукт.

Миф второй. Птице вводят гормоны роста

Современные кроссы бройлеров, которые выращивают на нашей птицефабрике, генетически запрограммированы на быстрый рост при малом потреблении высокопитательного комбикорма. Поэтому применять гормоны роста нет необходимости. Быстрый рост наших цыплят – это результат правильного кормления и тщательного ухода. Рацион птиц строится так, чтобы активно снабжать их белками и углеводами (для этого используют сою, кукурузу, рыбную и мясную муку). Помимо этого, в комбикорм добавляют витамины, микро- и макроэлементы, а также ферменты, улучшающие процесс пищеварения. Никаких гормонов роста на «Синявинской» не используют.

Призер кулинарного поединка «Яичница для любимых мужчин» среди журналисток СПБ

Миф третий. Кур накачивают водой, гелями и прочими «добавками», чтобы придать товарный вид и увеличить вес

Допустимое количество жидкости, выделяющейся при размораживании мяса птицы – не более 4%. При существующей на птицефабрике системе охлаждения (воздушно-капельного типа) тушку охлаждают потоками влажного ледяного воздуха. Мясо птицы не напитывается водой и при размораживании нашей продукции жидкости выделяется всего 1,5-2%, т.е. в два раза меньше допуска.

Оборудования для шприцевания тушек в убойном цехе предприятия нет. Соответственно никакими, пусть и разрешенными к использованию, влагоудерживающими растворами на предприятиях группы компаний «Синявинская» птицу не накачивают.

На птицефабрике «Назия», где выращивают цыплят-бройлеров, производят продукцию ИСКЛЮЧИТЕЛЬНО в соответствии с требованиями ГОСТа. Вся информация о составе продукта всегда присутствует на нашей маркировке. Внимательно изучайте её, делайте правильный выбор. Помните, что от этого зависит ваше здоровье, о котором на нашей птицефабрике всегда заботятся!

Цыпленок превращается в бройлера за 38 дней

Директор племрепродуктора Татьяна Лапицкая

Из таких малышей весом в 33 грамма и вырастают бройлеры

Синявинский молодняк

Птицефабрика Синявинская – основной поставщик яйца и мяса птицы в проекте газеты Комсомольская правда «Кулинарный поединок»