

мирового яичного птицеводства является увеличение удельного веса яиц, подвергающихся глубокой переработке, и выпуск широкого ассортимента жидких яйцепродуктов. Например, в Японии реализуется «бесскорлупных» яиц – 47%, в США – 30-35%, в Западной Европе – 20-25%. Уровень переработки яиц в России следующий: 71% реализуется пищевых яиц по ГОСТу; 16% – функциональных яиц, обогащенных селеном, йодом, витаминами, полиненасыщенными жирными кислотами (Омега-3); 6,5% – жидкие пастеризованные в асептической упаковке; 6% – сухие яичные продукты.

Продукты переработки яиц (жидкие и порошковые) – с применением инновационных технологий обладают рядом преимуществ по сравнению с использованием в качестве сырья яиц в скорлупе. Тезисно эти преимущества можно констатировать следующим: качество продукции – длительный срок хранения, высокая степень сепарации, гигиеничность; экологическая чистота и безопасность – отсутствие микрофлоры, стандартный уровень качества.

Совершенно очевидно, что яичные предприятия России должны использовать это стратегическое направление по глубокой переработке яиц как важный элемент мировой тенденции по выпуску инновационной продукции. Сегодня и тем более в ближайшие 5-10 лет на рынке пищевой промышленности будут востребованы такие жидкие и порошкообразные продукты, как ферментированный яичный желток; яичный белок повышенной взбиваемости; яичные продукты с добавлением различных специй, сахара, соли, других ингредиентов определенной концентрации; желток с повышенной термостабильностью; яичный желток стандартный; белок с повышенной желатинизацией и др.

Куриное яйцо – это природный кладень не только различных аминокислот и витаминов, но и ряда важнейших ингредиентов, которые можно получать методами экстракции. К их числу относятся лецитин и лизоцим яиц, ареал использования которых – пищевая, фармацевтическая и косметическая промышленности.

Основными факторами в преодолении кризисной ситуации и сохранении темпов прироста птицеводческой продукции становятся