

К 63/Д 82



120000868363

КОМБИНАТ
ЗА ПРОИЗВО
НА ПТИЧЕ МЕСО
РУСЕ

АТ
ЗВОДСТВУ
МЯСА ПТИЦЫ
ГОРОД РУСЕ

POULTRY
MEAT COMBINE
ROUSSE
BULGARIA





През 1965 г. българското птицевъдство се обогати с още един крупен птицекомбинат за производство на птиче месо. Недалеч от гр. Русе, сред китна гора бе построен и влезе в действие Птицекомбинатът за пилета-бройлери. Изграден на основата на последните постижения в птицевъдната наука, в Птицекомбината е постигнат затворен цикъл на производство, осигурена е висока механизация и автоматично регулиране на микроклимата. Всички дейности в това голямо промишлено предприятие на българското птицевъдство се обслужват от много добре подготвени специалисти.

В 1965 году в Болгарии был сдан в эксплуатацию еще один крупный птицекомбинат по производству мяса птицы. Неподалеку от города Русе на просторной лесной поляне было построено предприятие по выращиванию цыплят-бройлеров. Работающий на основе последних достижений науки в области разведения и выращивания птицы, птицекомбинат обеспечивает замкнутый цикл производства, высокую механизацию и автоматическое регулирование микроклимата. На всех этапах деятельности этого крупного промышленного птицеводческого предприятия трудятся отлично подготовленные специалисты.

In 1965 Bulgarian poultry-farming was enriched with one more large-scale poultry combine. The up-to-date Poultry Combine for chicken-broilers in the midst of a beautiful forest was erected and put into operation near the town of Roussé. A closed cycle of the production was achieved, ensured by a high mechanization and an automatic regulation of the micro-climate. All activities in this large industrial enterprise of the Bulgarian poultry-farming are attended to by qualified specialists.

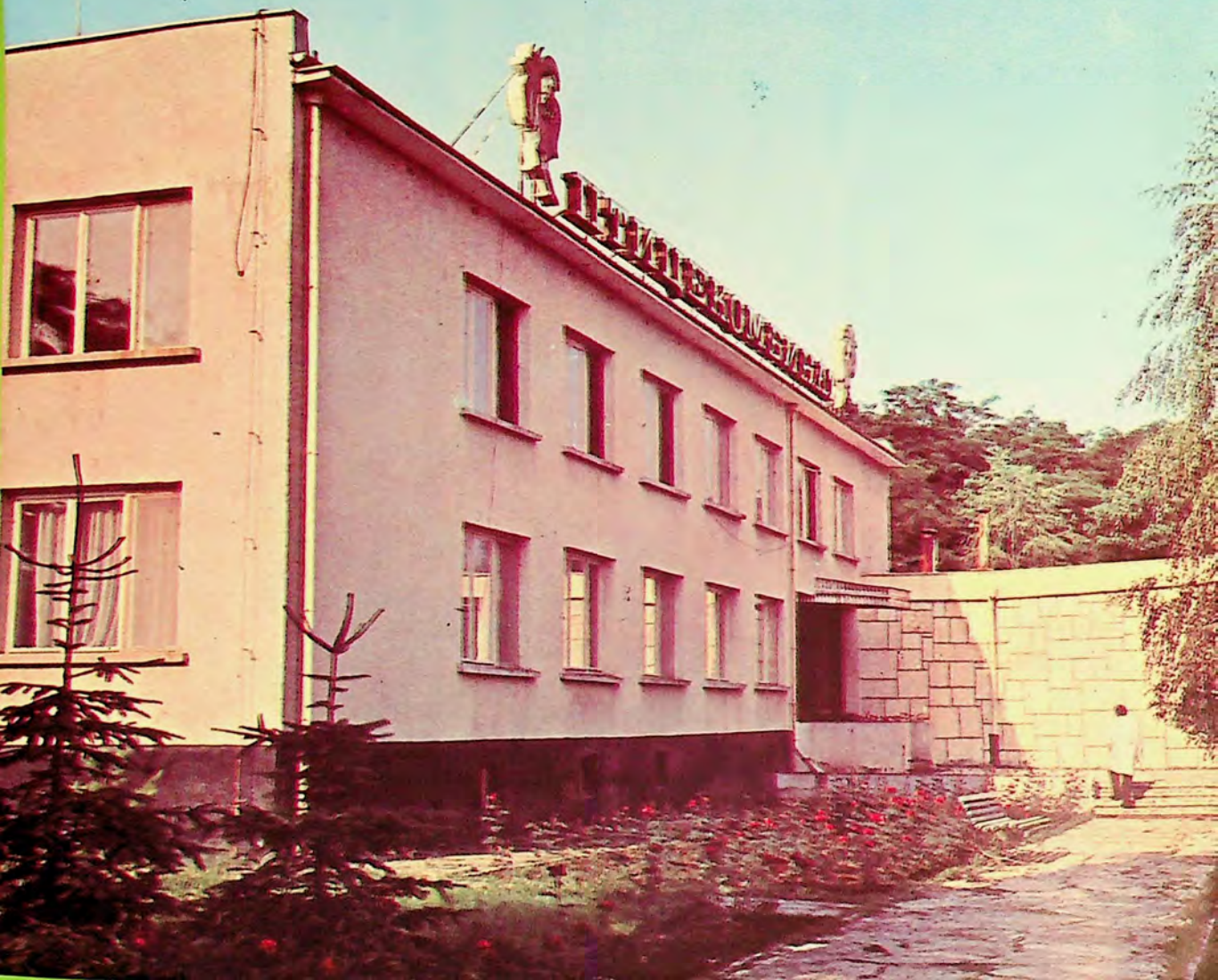


Регионална библиотека
"Любен Каравелов"



1200000868363

1/11-2006



В Комбината за производство на птиче месо край гр. Русе са създадени две основни направления: селскостопанско производство и промишлена дейност.

В селскостопанското производство са включени: развъден сектор, люпилня и угодяване на пилета-бройлери. В промишлената дейност влизат: обработка на птиците в плъцеклааницата, съхранение на птичето месо и експедиция за вътрешния пазар и за износ.



На Комбинате по производству мяса птицы близ города Русе созданы два основных направления: сельскохозяйственное производство и промышленная деятельность.

Сельскохозяйственное производство охватывает: сектор по разведению птицы, инкубатор и откорм цыплят-бройлеров.

Промышленная деятельность охватывает: обработку птицы и бойню, хранение мяса и отправление птицы на внутренний рынок и на экспорт.



The basic directions of the Poultry Meat Combine are: farm production and industrial activity.

Farm production includes: a poultry-breeding sector, incubator and fattening of the chicken-broilers.

Industrial activity includes: poultry processing in the slaughter house, poultry meat storage and expedition for the home market and for export.



Под руководством опытных зоотехников и птичниц обеспечен постоянный уход за „погростающими родителями“ - отбор, селекция, контроль за ростом и развитием, перевод в основное стадо. Особое внимание уделяется соблюдению технологии кормления птицы.



Под ръководството на опитни зоотехници и птицевъдчици за „погроставащите родители“ се полагат непрестанни грижи — отбор, селекция, контрол на растежа и развитието и прехвърляне на основното стадо. Особено внимание се обръща на точната технология при храненето на птиците.

Under the management of experienced zootechnicians and hen-women breeders great efforts are made to pick up, select and control the growth and the development of the "growing up parents" as well as to transfer them into the basic flock. Special attention is devoted to the exact technology of poultry feeding.





„Родителите“ се отглеждат в специални сгради при спазване на строг режим на хранене, осветление, вентилация и поене. Яйцата се събират 4 пъти дневно и се изпращат в люпилята.



„Родителей“ выращивают в специальных постройках при строгом режиме кормления, освещения, вентиляции и питья. Сбор яиц производится четыре раза в сутки. Яйца сразу же поступают в инкубатор.

The "Parents" are raised in special buildings under the observance of a strict regime of feeding, lighting, ventilation and drink. The eggs are collected 4 times daily and are sent to the incubator.









Комбинатът за производство на птиче месо край гр. Русе има собствена люпилня, която работи целогодишно. В люпилнята е постигната пълна поточност — от влагането на яйцата до излюпването на пилетата и отправянето им към центровете за угодяване. Съоръжена с най-модерни съвременни инкубатори, в люпилнята е постигнато автоматично поддържане на технологическия режим. Особено внимание се обръща на фумигацията на яйцата и пилетата.



На комбинате по производству мяса птицы имеется собственный инкубатор, который работает круглый год. В инкубаторе достигнута полная поточность производства — от укладки яиц до вылупления цыплят и их отправки в центры по откорму. Он оснащен самым современным оборудованием. Технологический режим поддерживается автоматически. Особое внимание уделяется фумигации яиц и цыплят.

The Poultry Meat Combine has its own hatchery and operates all the year round. There is a full flow line in the hatchery — from the laying of the eggs to the hatching of the chickens and sending them to the fattening centers. Due to the most modern contemporary incubators which the hatchery is equipped with an automatic maintenance of the technological regime is accomplished in the hatchery. Special attention is paid to the fumigation of the eggs and the chickens.







В сектора за угояване на бройлери, който е основен раздел в селскостопанското производство, всички процеси на отопление, Вентилация, хранене и поене са механизирани и автоматизирани. Това позволява на обикновена птицевъдница сама да отглежда до 35000 пилета-бройлери, които на 56-тия ден достигат живо тегло 1400-1450 г. Разходът на фураж за 1 кг прираст птиче месо не превишава 2400 - 2500 грама.

В секторе откорма бройлеров, който является основным разделом сельскохозяйственного производства, все процессы — отопление, Вентилиация, кормление и подача воды для питья — механизированы и автоматизированы. Это позволяет одной птичнице в течение одного цикла ухаживать примерно за 35 000 цыплят-бройлеров, которые на 56-й день достигают веса 1400-1450 граммов. Затраты кормов на килограмм привеса не превышают 2400-2500 граммов.



In the broilers fattening sector, which is the basic section of farm production, all the processes of heating, ventilation, feeding and watering are mechanized and automated. This allows in a turnover a single hen-woman alone to raise up to 35,000 chicken-broilers, which attain a live weight of 1400-1450 g on the 56-th day. The fodder consumption for 1 kg increase of poultry meat does not exceed 2400-2500 g.

КОМБИНАТ
ЗА ПРОИЗВОДСТВО
НА ПТИЧЕ МЕСО
РУСЕ

КОМБИНАТ
ПО ПРОИЗВОДСТВУ
МЯСА ПТИЦЫ
ГОРОД РУСЕ





POULTRY MEAT COMBINE ROUSSE BULGARIA



Комбинатът за производство на птиче месо край гр. Русе разполага и със собствена, модерно обзаведена птицекланица. Съвременните машини на птицекланицата позволяват да се извършва полуавтоматично обработване на птиците. Всички процеси се извършват на конвейер, като след многократно измиване пилетата-бройлери се пакетира напълно почистени, готови за домашна употреба.

В зависимост от нуждите на пазара пилетата-бройлери се обработват „ГРИЛ“ - без вътрешности, за печене и „БРАТФЕРТИГ“ - с почистени и поставени в полиетиленово пликче сърце, воденичка, гробчета и шийка — за готвене.

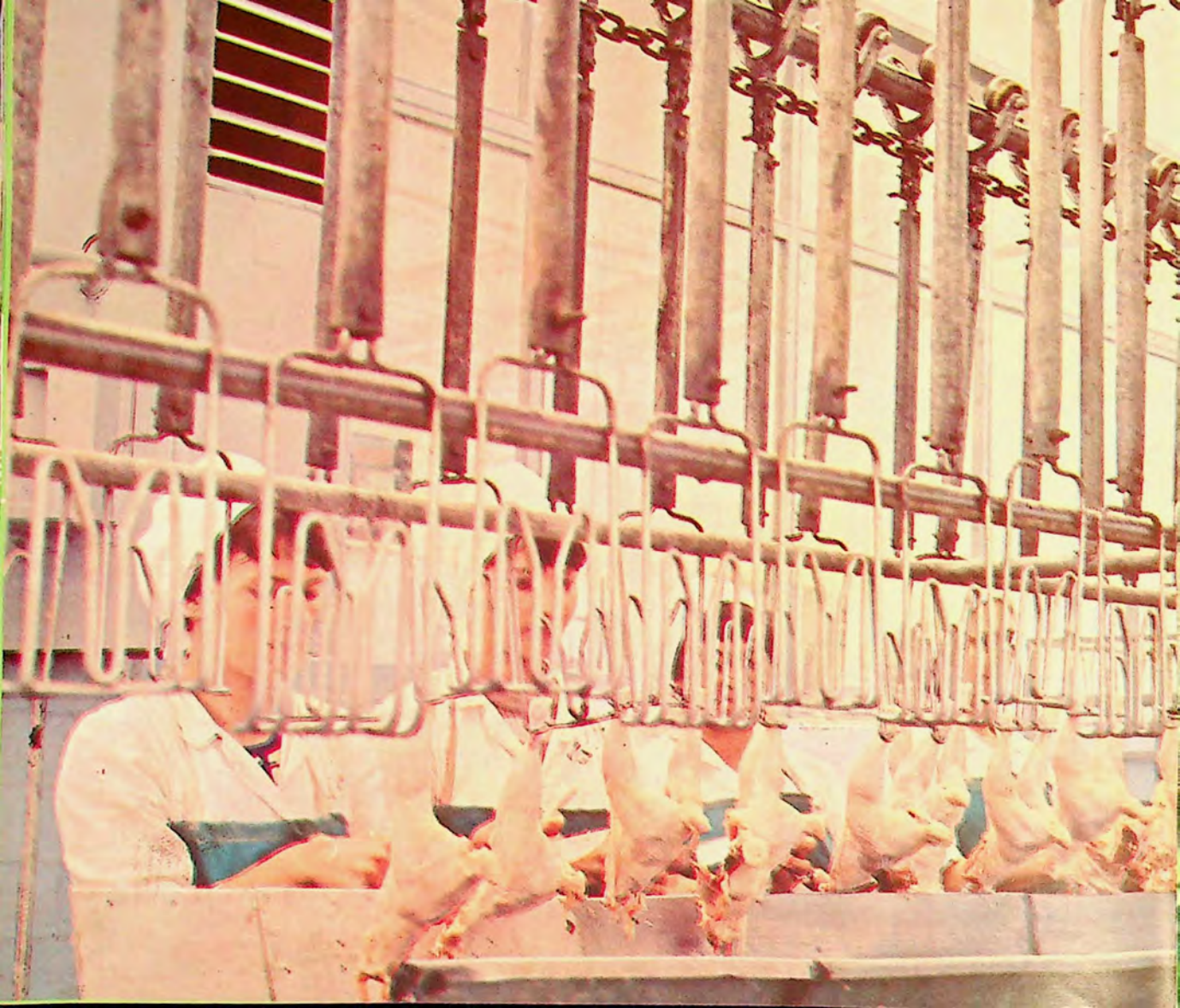
Комбинат по производству мяса птицы близ г. Русе располагает собственной бойней, оснащенной современным оборудованием. Новейшая техника обеспечивает полуавтоматическую обработку птицы. Все процессы выполняются на конвейере. Цыплята-бройлера после тщательной промывки упаковываются в очищенном виде, готовые к употреблению в домашних условиях. В зависимости от рыночных нужд цыплята-бройлера обрабатываются разными способами: по методу „ГРИЛЬ“ — без потрохов, /предназначены для запекания/, и по методу „БРАТФЕРТИГ“ — потроха/сердце, желудок, печень, шейка/ очищены, промыты и в полиэтиленовом мешочке помещены внутрь тушки, в таком виде цыплята готовы для различных кушаний.

The Poultry Meat Combine has an up-to-date poultry slaughter house with modern machinery for semi-automatic processing of the poultry. All the processes are performed on a conveyer and after repeated washing the chicken-broilers are packed fully cleaned and ready for household use.

In accordance with the market requirements the chicken-broilers are processed "GRILL" — without giblets, for roasting and "BRATFERTIG" — with cleaned and placed in a polyethylene bag — heart, gizzard, liver and neck — for cooking.







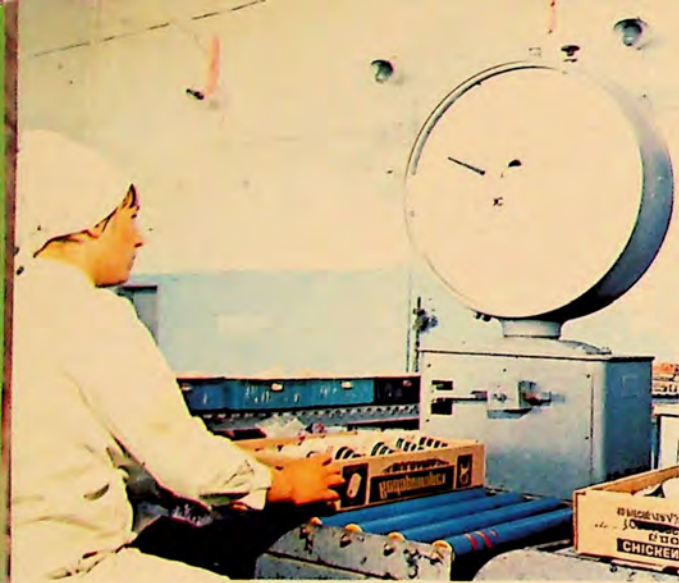
На Всеки полиетиленов плик освен обозначения вид на птицата, качеството, стандарта, Ветеринарната проверка, цената и др. на гърба на плика задължително се поставя и името на птицекланицата-производител. Така Всеки купувач може да направи рекламация при констатиране на нередности.



На полиетиленовом мешочке указывается вид птицы, качество, стандарт, Ветеринарное клеймо, цена и другие данные, а кроме того в обязательном порядке указывается название бойни-производителя. Обнаружив недостатки, покупатель может выразить свои претензии.



The kind of poultry, the quality, the standard, the veterinary check, the price etc. is indicated on every polyethylene bag, while the name of the poultry slaughter house-producer is printed compulsorily on the back side of the bag. In this way every customer can make a claim in case of irregularities.



Птицекланицата разполага и с граммировъчна машина, която автоматично разпределя птиците по тегло през 50 грама.

След точна проверка и обозначение теглото на птиците, по конвейерна лента кашоните с обработените пилета-бройлери се отправят в тунелите за замразяване.

С оглед нуждите на пазара в птицекланицата се извършва и разфасоване на птичето месо. Опитни майстори сортират поотделно бегра, филе, фенери и крила от пилета, които в специални пликове или на полистиролови таблички с фолио се предлагат на пазара.

На бойне установлена граммировъчна машина, която автоматически разпределя птицу по весу с разницей в 50 граммов.

После проверки и обозначения веса птицы коробки с обработанными тушками цыплят-бройлеров по конвейеру поступают в тоннели для замораживания.

С учетом потребительского спроса на бойне осуществляется и расфасовка мяса птицы. Опытные мастера сортируют ножки, филейную часть, спинки и крылышки, которые в специальных мешочках или на пластмассовых подносах поступают в магазины.

The poultry slaughter house is provided with a machine which sorts the poultry by weight through 50 grammes.

After an accurate examination and designation of the poultry's weight, the boxes with processed chicken-broilers are transported by means of a conveyor into the freezing tunnels.

In accordance with the market requirements a sorting of the poultry meat is done at the poultry slaughter house as well. Experienced workers sort out separately thighs, fillets, chests and wings, which are offered on the market packed in special bags or on small polystyrene trays with foils.









В Комбината за производство на птиче месо край Русе се приготвяват и пушено-варени пилета. Умело подготвени, в много случаи те са пикантен деликатес на трапезата. За продължително съхранение на обработените птици Комбинатът разполага с голяма хладилна база. При температура до минус 20° птиците могат да се съхраняват до 6 месеца с напълно запазени хранителни и вкусови качества. Качеството на ежедневното производство на птиче месо се контролира от органите на службата Държавен ветеринарно-санитарен контрол/ДВСК/.

На Комбинате по производству мяса птицы близ Русе приготавливают и печеных цыплят, которые можно употреблять прямо в пищу. Благодаря специальной технологии и умелой обработке они могут служить изысканным блюдом в рационе питания людей.

Для длительного хранения обработанной птицы Комбинат располагает большой холодильной базой. При температуре до минус 20° птица может сохраняться в течение 6 месяцев, несколько не утрачивая при этом своих питательных и вкусовых качеств.

За качеством мяса птицы ежедневно следят органы Государственного ветеринарно-санитарного контроля/ГВСК/.

In the Poultry Meat Combine smoked boiled chickens are prepared as well. They are skillfully prepared and in many cases they are a piquant delicacy on the dining table.

The Combine is provided with large refrigerating base for long storage. At minus 20° the poultry can be stored up to 6 months with fully retained nourishing and gustatory qualities.

The quality of the daily production of poultry meat is controlled by the organs of the Department of State Veterinary-Sanitary Control (SVSC).





Успехите и добрите методи на работа в Комбината за производство на птиче месо край гр. Русе се предават и на млади специалисти от други страни. От няколко години тук се обучават Виетнамски младежи и девойки.



Работници комбината делят се опытом своей работы со специалистами других стран. Вот уже несколько лет здесь проходят подготовку Виетнамские юноши и девушки, которым предстоит работать на аналогичных предприятиях у себя на родине.



The successes and the good methods of work at the Poultry Meat Combine, Roussé are passed on to young specialists of other countries. In the last several years Vietnamese young men and girls are being trained here.



За годы своего существования Комбинат передал государству большое количество мяса птицы как для нужд внутреннего рынка, так и для нужд экспорта. Цыплят, откормленных на Комбинате, можно увидеть на прилавках магазинов в Советском Союзе, на Кубе, в Швейцарии, Кувейте, Сирии и др. Благодаря хорошему внешнему виду и отличным вкусовым качествам болгарские цыплята-бройлеры, выращенные на Птицекомбинате, пользуются большим спросом.

В своята досегашна дейност Комбинатът е предал много птиче месо както за нуждите на вътрешния пазар, така и за износ. Неговото производство може да се види в магазините в Съветския съюз, Куба, Швейцария, Кувейт, Сирия и др. Хубавият външен вид и добрите вкусови качества на българските пилета-бройлери — производство на Птицекомбината край Русе, ги правят търсен и желан продукт на всяка трапеза.

So far the Combine has delivered a lot of poultry meat both for the needs of the home market and for export. The production of the Combine may be seen at the stores in USSR, Cuba, Switzerland, Kuwait, Syria and others. The good appearance and the good gustatory qualities of the Bulgarian chicken-broilers — a produce of the Poultry Combine near Roussé, make them a desired product on every table.







Автор: Николай Димитров
Редактор: Хр. Филипова
Худ. ред.: Вл. Минчев
Художник: Людмил Димитров
Техн. редактор: В. Радева
Коректор: А. Хазърбасанова

