

## Мясо для «FoodNet»

Результаты работы ученых СтГАУ над новой программой выращивания цыплят-бройлеров оценили эксперты. Эта программа создается для перспективного рынка национальной технологической инициативы «FoodNet».

Работу ведет аспирант кафедры частной зоотехнии, селекции и разведения животных Мария Барсукова вместе со своим научным руководителем — известным ставропольским птицеводом, профессором **Е.Э. Епимаховой**. В фокусе исследования — создание технологии комплексного применения биопрепаратов кормового и зоогигиенического назначения при выращивании цыплят-бройлеров.

В ходе комплексной оценки мясных качеств цыплят-бройлеров кросса «Кобб-500» по методике ФНЦ «Всероссийский научно-исследовательский ветеринарный институт птицеводства» РАН были прове-

дены мастер-классы по анатомической разделке тушек и дегустации мяса бройлеров. В оценке участвовали заведующая кафедрой технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции, профессор **О.В. Сычева**, доцент **И.О. Трубина** и студенты факульте-

та технологического менеджмента, обучающиеся по направлениям «Зоотехния» и «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции».

Участники убедились, что выращивание бройлеров по оптимизированной технологической и кормовой программе позволяет получить мясо птицы, отвечающее требованиям перспективного рынка «FoodNet» для экономики Ставропольского края.

