

# НОВОМУ СЕЗОНУ – НОВІ ПОТУЖНОСТІ З ПЕРЕРОБКИ СОЇ

## ЯК EDINSTVO GROUP НОВИМ ЗАВОДОМ З ПЕРЕРОБКИ СОЇ РЕФОРМУЄ КОРМОВУ ГАЛУЗЬ

Відкриття нових заводів – небуденна подія для агросектору України. Адже для більшості зарубіжних партнерів наша країна асоціюється з експортом сировини, а не готової продукції. Цей стереотип руйнує лідер українського кормового ринку Edinstvo Group, запустивши 9 вересня 2021 року новий завод з переробки сої. На урочисту церемонію запуску запросили інвесторів та засновників Edinstvo Group, підрядників, фахівців та партнерів компанії, представників місцевої влади, журналістів.

Після реєстрації та кава-брейку Сергій Бакум, CEO Edinstvo Group, коротко розповів про компанію. Він нагадав, що сьогодні до виробничих потужностей (4 комбікормові заводи та преміксний завод) додається новий завод з переробки сої. Це яскравий підсумок нового етапу роботи з втілення прийнятої стратегії подальшого посилення ринкових позицій компанії в сегменті виробництва інноваційних високотехнологічних кормів за європейськими стандартами та з урахуванням передових світових практик кормовиробництва.

*«Згідно з п'ятирічним планом розвитку Edinstvo Group ми беремо курс на посилення позицій на міжнародному ринку, збільшення валютної виручки, розширення географії продажів та формування нового іміджу країни, як експортера готової агропродукції, а не сировини», –* пояснив Сергій Бакум.

Увесь агросектор, кормовиробники, великі тваринницькі комплекси та навіть місцеве населення зможуть відчутти та скористатися перевагами відкриття нового виробничого активу:

- подальше покращення якості та споживчих властивостей кормів Edinstvo Group за рахунок використання високоякісної білкової сировини власного виробництва;
- забезпечення потреб сторонніх споживачів у соєвих продуктах високого ґатунку;
- підвищення стандартів якості вітчизняного протеїну;
- створення нових робочих місць у регіоні.



CEO Edinstvo Group зазначив, що виготовлення якісної протеїнової сировини – це відмінне посилення власних комбікормових заводів. Вертикальна інтеграція надає виробництву додаткового запасу стабільної якості. По-друге, це важливий крок до реформування аграрного іміджу країни.

Богдан Єсіпов, засновник Edinstvo Group, привітав усіх учасників зібрання з урочистою подією та відзначив подяками за особливий внесок у реалізацію проекту та будівництво нового заводу із переробки сої представників місцевої влади, проєктантів, будівельників, фахівців компанії.

Богдан Єсіпов разом із Сергієм Адамяном, заступником міського голови м. Новомосковська, перерізали червону стрічку. І от найурочистіша мить – запуск нового заводу із переробки сої. Натискання кнопки, і виробнича лінія запрацювала мов годинник, приймаючи до переробки сою.

**ЯКІСНА СОЄВА МАКУХА = ретельний контроль вхідної сировини + сучасне обладнання + високі стандарти якості**

Людмила Парейко, директорка заводу, і Дмитро Джасов, начальник цеху, провели екскурсію виробничими потужностями. Екскурсіводи нагадали присутнім, що будівництво та здачу в експлуатацію заводу вдалося здійснити в максимально стислі строки завдяки фінансовій підтримці з боку нових партнерів Edinstvo Group: нідерландського банку розвитку FMO та інвестиційного фонду Diligent Capital Partners (DCP).

Основним технічним партнером та ключовим постачальником обладнання стала всесвітньо відома компанія HUM (Туреччина). Також при реалізації проєкту були застосовані сучасні технологічні рішення і встановлене обладнання відомих іноземних та вітчизняних виробників (YEMTAR (Туреччина), HAUS (Туреччина), LUBNYMASH (Україна), Хорольський механічний завод (Україна), ОЛІС (Україна).

*«Для компанії принциповим питанням був запуск нового заводу із переробки сої до початку нового сезону. Завдяки інвестиціям, самовідданій роботі усієї команди, професійному підходу проєктантів, будівельників, технічних партнерів завдання було виконане. Зараз це сучасні виробничі потужності із повною автоматизацією. За добу завод переробляє до 160 т соєвих бобів, виробляє 128 т соєвої макухи та 22,4 т соєвої олії», – пояснила Людмила Парейко.*





Дмитро Джасов, начальник цеху, розповів екскурсантам, який процес проходить соя, аби стати соєвою макухою. Особливу увагу приділив тепловій обробці. Адже від неї залежить нейтралізація антипоживних факторів (інгібіторів трипсину та інших). Інактивізація інгібіторів трипсину та інших речовин перетворює продукти переробки сої на безпечні компоненти кормових сумішей. Поєднання високої температури і перепаду тиску знищує бактерії, грибки, що містились у сировині. Після цього екструдат пресується для відділення соєвої олії від макухи. Далі – охолодження і направлення в цех готової продукції. Новітня система інактивує антипоживні речовини, зберігши високий вміст протеїну, ненасичених жирних кислот та вітамінів.

*«Сучасна різноступінчата тепла обробка дозволяє отримувати соєву макуху із вмістом протеїну не менше 43% з максимальним збереженням повноцінного амінокислотного профілю, високої концентрації ненасичених жирних кислот», – повідомив Дмитро Джасов.*

Перевагами соєвої макухи, виробленої на новому заводі Edinstvo Group, є:

- високий вміст протеїну (від 43%);
- вищі показники за рівнем сухої речовини, метаболічної енергії, сирого протеїну, лізину, метіоніну, цистину, треоніну, триптофану, оптимальні значення розчинності протеїну у воді та КОН, нижча активність інгібітора трипсину. Саме вартість цих вищезазначених компонентів має суттєву економічну перевагу при включенні в рецепти комбікорму;
- високі показники засвоюваності, що робить соєву макуху незамінним компонентом комбікормів та БМВД;
- універсальність. Соева макуха – ідеальне

### Довідка

**EDINSTVO GROUP** – провідний український виробник кормів. Компанія надає комплексні рішення у сфері годівлі, здоров'я та біобезпеки тварин і птиці. Компанія об'єднує чотири комбікормові заводи (Диканський і Лохвицький (Полтавська область), Летичівський (Хмельницька область) та АРГО КОМ (Дніпропетровська область) та завод з виробництва преміксів NOVACORE (Дніпропетровська область). Виробляє комбікорми для промислового сектору тваринництва та птахівництва, широкий спектр фасованих комбікормів для господарств населення, премікси, предстартерні корми, білково-вітамінні концентрати та кормові добавки, а також займається дистрибуцією ветеринарних препаратів, вакцин і товарів для домашніх тварин. Продукція реалізується під торговими марками Щедра нива, Баланс Оптима, Feedline, BestMix, Provitan, ТОП КОРМ, Granula Gold, MAX Ефект, FeedMix, Intelligent Nutrition, AnimAll, ЕКО КОРМ, VetLine, SOYOS, ПРО100КОРМ та інші.

джерело рослинного протеїну для приготування престартерів, стартерів, гроверів для усіх видів сільськогосподарських тварин, повнораціонних комбікормів для продуктивної частини стада (кури-несучки, дійні корови, маточне поголів'я на свинокомплексі).

На дискусійній панелі Олександр Клименко, провідний RnD технолог, розповів про переваги соєвої макухи та олії, вироблених на новому заводі Edinstvo Group. Зокрема, соєвий шрот механічної екстракції переважає аналоги на ринку за показниками сухої речовини, механічної енергії, протеїну (не менше 43%), лізину. Уваги кормовиробників заслуговує й олія сої.

*«Використання соєвої олії в раціонах підвищує калорійну щільність раціону, покращує молочну, м'ясну та яєчну продуктивність, стимулює споживання корму, підсилює адсорбцію та перетравність поживних речовин, захищає організм в період спеки і холоду, підвищує фертильність тварин, знижує запиленість корму», – пояснив фахівець.*

Едуард Михайлютенко, маркетинг-директор напрямку «Корми» Edinstvo Group, нагадав про консалтингову підтримку всіх партнерів у режимі 24/7, розгалужену систему складів та власний логістичний центр. Фахівець закликав представників агрокомпаній до співпраці. Адже протеїн – той компонент, на якому не можна економити в раціоні.