

Thức ăn cho vật nuôi

NGÀNH CHẾ BIẾN PHỤ PHẨM GIẾT MỠ CỦA AUSTRALIA

Được công nhận trên toàn thế giới với cam kết về chất lượng, vệ sinh và tính bền vững, ngành chế biến phụ phẩm giết mổ của Australia luôn tuân thủ nghiêm ngặt bộ quy tắc thực hành, hệ thống chứng nhận và đào tạo.

Đặc điểm của ngành:

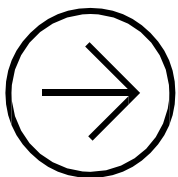
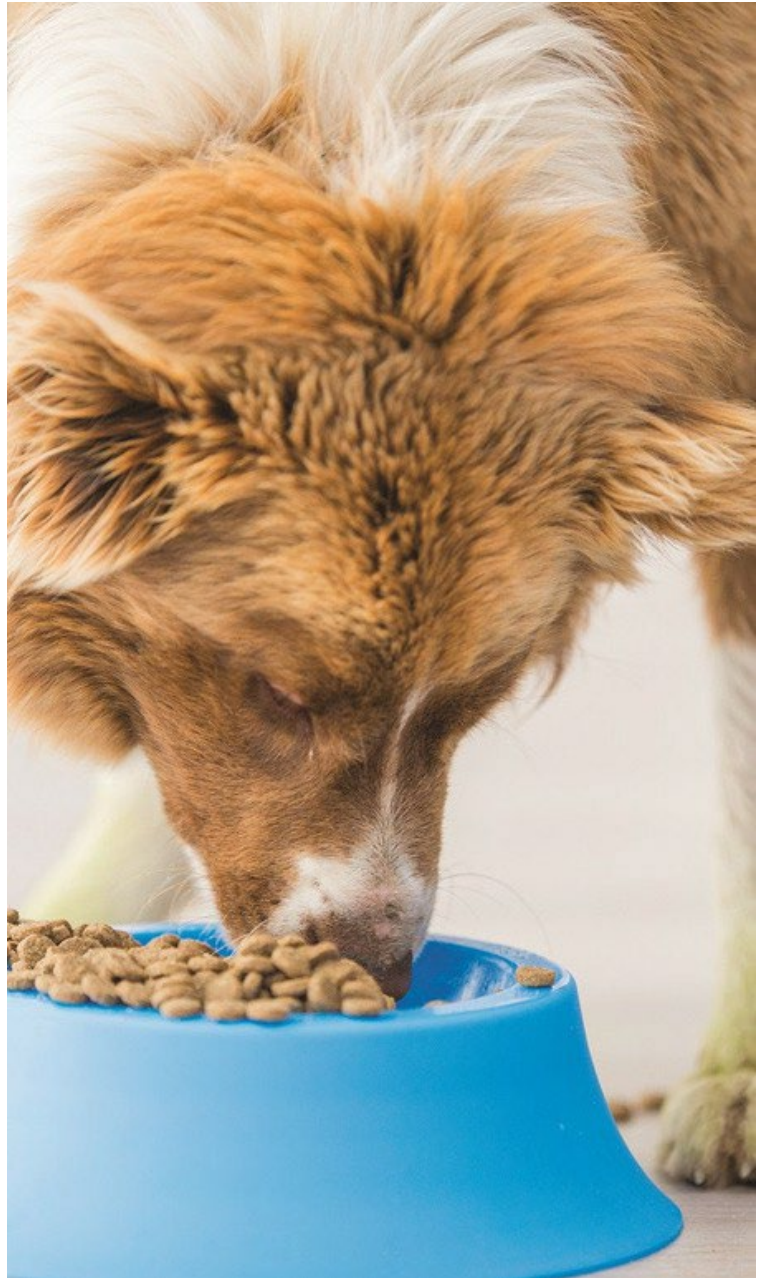
Bền vững: Mỗi năm, hơn 2,7 triệu tấn nguyên liệu từ động vật, thường được xử lý bằng phương pháp chôn lấp, sẽ được tái chế thành các sản phẩm bổ sung chất béo, dầu và protein.

Quy trình sản xuất an toàn và vệ sinh: Ngành tuân thủ các quy trình và quy định nghiêm ngặt nhằm duy trì tiêu chuẩn sản xuất an toàn và vệ sinh.

Tuân thủ quy định: Hoạt động dưới sự quản lý chặt chẽ với các yêu cầu nghiêm ngặt về an toàn thực phẩm, phúc lợi động vật và bảo vệ môi trường.

Hiện đại: Trong bốn thập kỷ qua, ngành đã phát triển thành một lĩnh vực ứng dụng công nghệ tiên tiến.

Tiến bộ: Ngành có cơ chế hỗ trợ đào tạo liên tục, bao gồm các buổi phổ biến thông tin định kỳ trong nước và quốc tế cũng như Hội thảo quốc tế hai năm một lần.

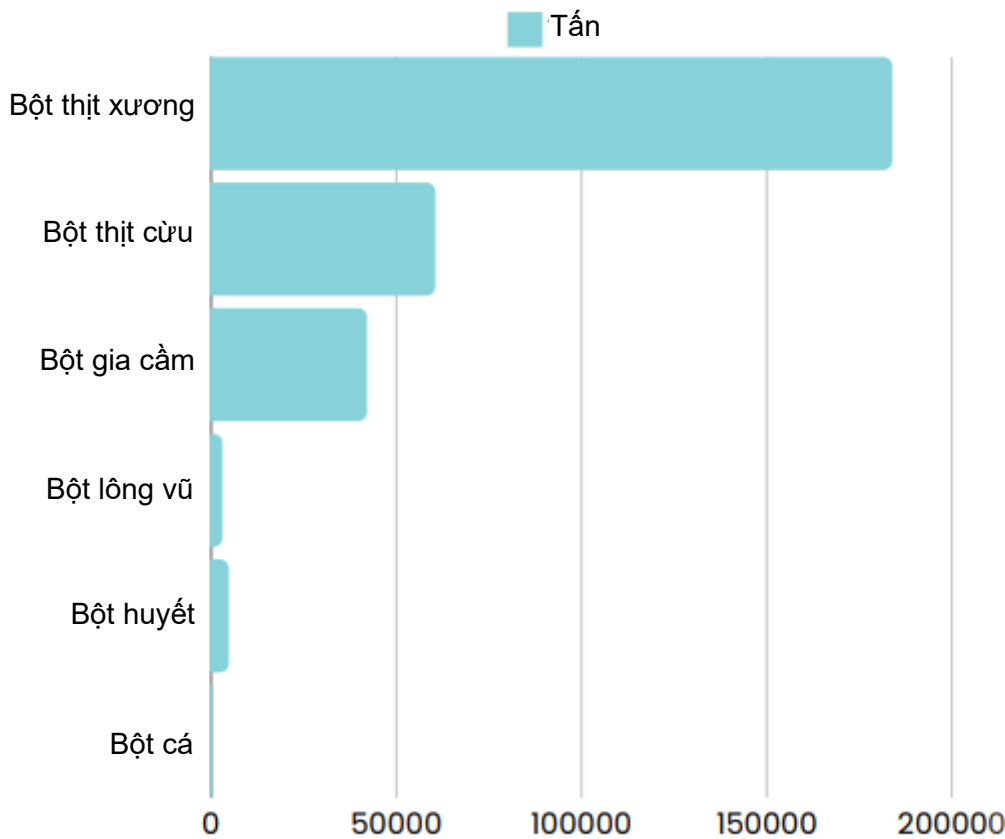


Các doanh nghiệp chế biến phụ phẩm giết mổ của Australia đóng vai trò quan trọng trong nền kinh tế tuần hoàn, giúp giảm lãng phí thực phẩm và tái chế bền vững các nguồn tài nguyên nông nghiệp có giá trị.

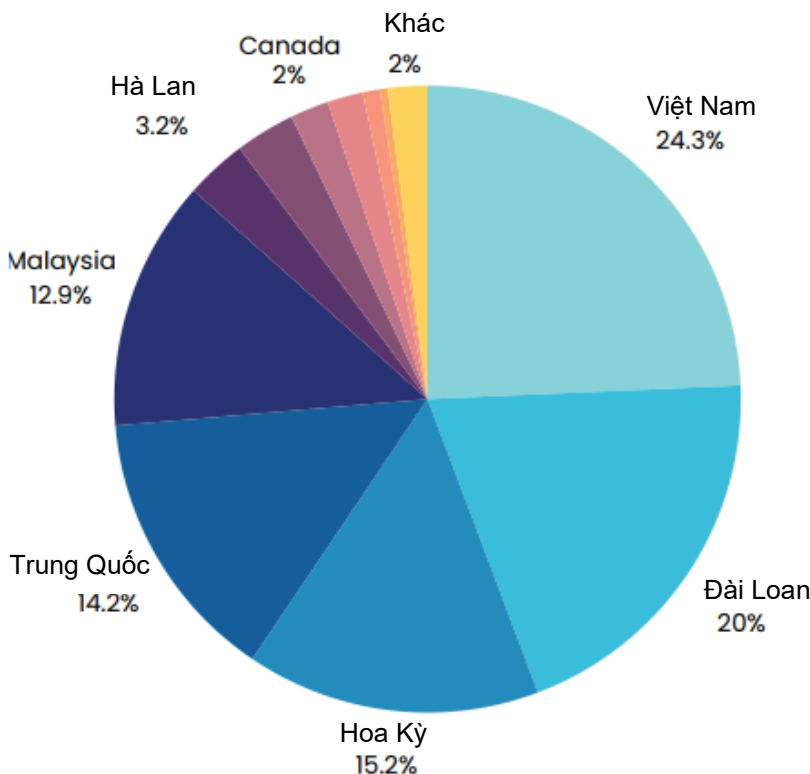
Số liệu ngành xuất khẩu của Australia



Phân tích sản phẩm xuất khẩu đối với bột đạm động vật (2023)
TỔNG 295.000 tấn



Thị trường xuất khẩu chính của bột đạm động vật (2023)
TỔNG 295.000 tấn



Nguồn cung và quy trình chế biến

Ngành chế biến phụ phẩm giết mổ của Australia cam kết cung cấp các nguyên liệu thành phần chất lượng cao và an toàn.

Những điểm chính:

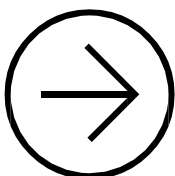
- Quy trình chế biến phụ phẩm giết mổ loại bỏ mọi mối nguy tiềm ẩn, như vi khuẩn và mầm bệnh, mang lại nguyên liệu thành phần chất lượng cao và đồng nhất, đáp ứng nhu cầu của thị trường thức ăn cho vật nuôi.
- Australia là quốc gia hàng đầu trên thế giới về các hoạt động chế biến vệ sinh, quốc gia đã xây dựng và triển khai áp dụng Tiêu chuẩn về đảm bảo vệ sinh trong chế biến phụ phẩm giết mổ của Australia, AS5008, với sự hỗ trợ của Hiệp hội doanh nghiệp chế biến phụ phẩm giết mổ Australia (ARA).
- Tiêu chuẩn này áp dụng các quy trình HACCP (Phân tích mối nguy và điểm kiểm soát tới hạn) để thiết lập và duy trì các hoạt động chế biến đảm bảo vệ sinh.
- Tổ chức Thú y Thế giới (được thành lập với tên gọi OIE) đã phân loại Australia là quốc gia có nguy cơ bệnh Bò điên “không đáng kể”, và tính đến thời điểm hiện tại vẫn chưa phát hiện trường hợp nào ở Australia.

Để được ARA chứng nhận, các cơ sở chế biến phụ phẩm giết mổ phải tuân thủ *Bộ quy tắc thực hành của ARA và Tiêu chuẩn về đảm bảo vệ sinh trong chế biến phụ phẩm giết mổ của Australia*.

Các cơ sở tái chế sản xuất chất béo và dầu cũng phải tuân thủ *Bộ quy tắc thực hành của ARA về tái chế mỡ và dầu ăn đã qua sử dụng*.

Các tiêu chuẩn và quy định bao gồm:

- Hoạt động kiểm toán do cơ quan chứng nhận độc lập được quốc tế công nhận AusMeat phụ trách.
- Tuân thủ các tiêu chuẩn về hiệu suất sinh học xác nhận khả năng của phương pháp xử lý nhiệt trong việc loại bỏ các mối nguy sinh học chịu nhiệt như vi khuẩn *Bacillus anthracis*.
- Kiểm tra vi khuẩn *Salmonella* trong sản phẩm nhằm giảm thiểu nguy cơ nhiễm khuẩn sau quy trình sản xuất.
- Tham gia các chương trình hội thảo toàn diện về hoạt động chế biến phụ phẩm giết mổ hợp vệ sinh.



Danh sách các cơ sở được Australia công nhận và Bộ quy tắc thực hành của ARA có sẵn trên trang web của chúng tôi.



Dinh dưỡng trong thức ăn cho vật nuôi

Bột thịt xương (MBM)*

Là phần giàu protein còn sót lại sau khi loại bỏ độ ẩm và chất béo trong quy trình chế biến phụ phẩm giết mổ. Bột này chứa cả xương và mô, màu sắc thay đổi trong khoảng từ vàng đến nâu sẫm, có mùi thịt tươi sống.

Protein – 50% (hoặc theo chỉ định):

Chất béo 13%, Chất xơ 3%, Tro 35%, Canxi 2,2 x Phốt pho, Phốt pho 4%, Độ ẩm 10%, Khả năng tiêu hóa protein bằng men pepsin 86%.

Axit amin (%) – 50% MBM:

Aspartic Acid 4,1, Threonine 2,2, Serine 3,1, Axit Glutamic 6,7, Proline 4,4, Glycine 6,2, Alanine 3,9, Valine 2,7, Methionine 0,7 Isoleucine 1,7, Leucine 3,6, Tyrosine 1,3, Phenylalanine 2, Lysine 2,6, Histidine 1, Arginine 3,9, Cystine và Cysteine 0,9, Tryptophan 0,4.

Bột phụ phẩm gia cầm (PBM), Nhóm thức ăn cho vật nuôi*

Làm từ phần mô sạch của gia cầm sau khi giết mổ, bao gồm xương, sau khi loại bỏ độ ẩm và chất béo thông qua quy trình chế biến phụ phẩm giết mổ.

Sản phẩm có thể chứa toàn bộ các bộ phận của gia cầm, không bao gồm lông vũ, trừ phần lông vũ không thể tránh khỏi trong quy trình sản xuất chất lượng. Bột này có mùi thịt gia cầm tươi sống, màu sắc thay đổi trong khoảng từ vàng đến nâu vừa.

Protein – 65% (hoặc theo chỉ định):

Chất béo 15%, Chất xơ 3%, Tro 15%, Độ ẩm 10%, Khả năng tiêu hóa protein bằng men pepsin 88%.

Axit Amin (%):

Aspartic Acid 5,7, Threonine 2,9, Serine 3,1, Axit Glutamic 8,8, Proline 4,1, Glycine 5,9, Alanine 4,4, Valine 3,8, Methionine 1,4 Isoleucine 3, Leucine 5,3, Tyrosine 2, Phenylalanine 2,9, Lysine 4,3, Histidine 1,4, Arginine 4,5, Cystine và Cysteine 1,2, Tryptophan 1,6.

* phân tích điển hình



Hiệp hội doanh nghiệp chế biến phụ phẩm giết mổ Australia (ARA) là tổ chức thành viên quốc gia tại Australia đại diện cho quyền lợi của các cơ sở sản xuất và kinh doanh sản phẩm chế biến từ phụ phẩm giết mổ ở cấp Chính quyền Tiểu bang và Liên bang cũng như tại các diễn đàn mà ngành này cần được đại diện. Mặc dù không tham gia vào các vấn đề thương mại nhưng hiệp hội vẫn là cơ sở để thúc đẩy hoạt động kinh doanh các sản phẩm chế biến từ phụ phẩm giết mổ trong nước và quốc tế.