

A large school of small, silvery-blue fish, likely sardines or anchovies, swimming in a dense, diagonal pattern across the frame. The background is a deep, dark blue.

E-MAIL:AKONIT@NPOAKONIT.RU

ЗАО НПО
ДАКОНИТ

Январь							Февраль							Март							Апрель						
пн	вт	ср	чт	пт	сб	вс	пн	вт	ср	чт	пт	сб	вс	пн	вт	ср	чт	пт	сб	вс	пн	вт	ср	чт	пт	сб	вс
5	6	7	8	9	10	11	2	3	4	5	6	7	8	1	2	3	4	5	6	7	1	2	3	4	5	6	7
12	13	14	15	16	17	18	9	10	11	12	13	14	15	9	10	11	12	13	14	15	6	7	8	9	10	11	12
19	20	21	22	23	24	25	16	17	18	19	20	21	22	16	17	18	19	20	21	22	13	14	15	16	17	18	19
26	27	28	29	30	31		23	24	25	26	27	28		23	24	25	26	27	28	29	20	21	22	23	24	25	26
														30	31						27	28	29	30			
Май							Июнь							Июль							Август						
пн	вт	ср	чт	пт	сб	вс	пн	вт	ср	чт	пт	сб	вс	пн	вт	ср	чт	пт	сб	вс	пн	вт	ср	чт	пт	сб	вс
4	5	6	7	8	9	10	8	9	10	11	12	13	14	6	7	8	9	10	11	12	3	4	5	6	7	8	9
11	12	13	14	15	16	17	15	16	17	18	19	20	21	13	14	15	16	17	18	19	10	11	12	13	14	15	16
18	19	20	21	22	23	24	22	23	24	25	26	27	28	20	21	22	23	24	25	26	17	18	19	20	21	22	23
25	26	27	28	29	30	31	29	30						27	28	29	30	31			24	25	26	27	28	29	30
														31													
Сентябрь							Октябрь							Ноябрь							Декабрь						
пн	вт	ср	чт	пт	сб	вс	пн	вт	ср	чт	пт	сб	вс	пн	вт	ср	чт	пт	сб	вс	пн	вт	ср	чт	пт	сб	вс
1	2	3	4	5	6		1	2	3	4			1	2	3	4	5	6	7	7	8	9	10	11	12	13	
7	8	9	10	11	12	13	5	6	7	8	9	10	11	2	3	4	5	6	7	8	14	15	16	17	18	19	20
14	15	16	17	18	19	20	12	13	14	15	16	17	18	9	10	11	12	13	14	15	21	22	23	24	25	26	27
21	22	23	24	25	26	27	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	23	24	25	26	27	28	29	
28	29	30												30							28	29	30	31			

**160035, г. Вологда,
пр. Победы 67 «А»**
тел/факс.
+7 (8172) 76-07-41, 76-01-36,
76-06-66, 72-21-39

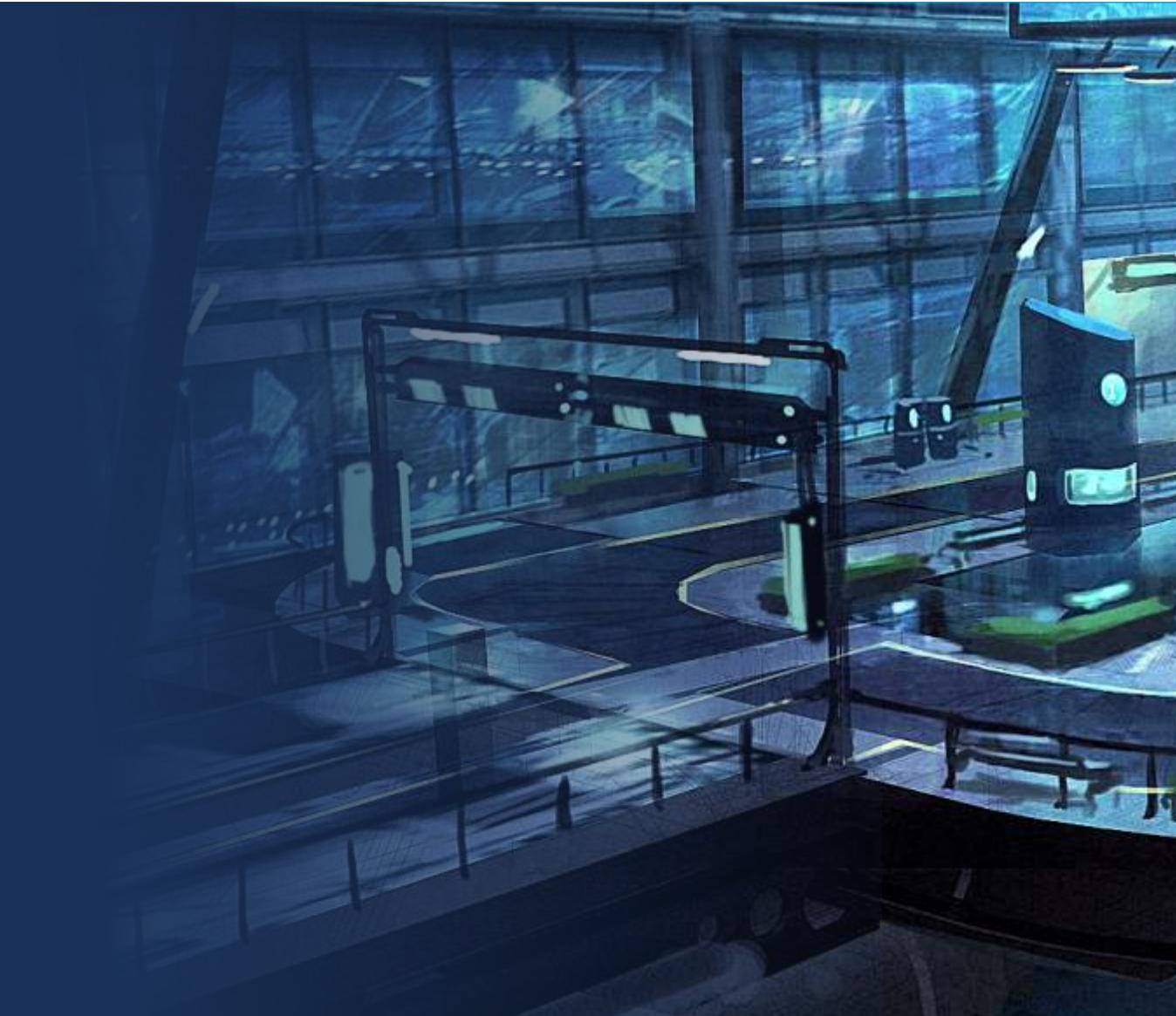
ПОСТАВКИ КОНВЕЙЕРНОГО ОБОРУДОВАНИЯ, А ТАКЖЕ ЗАПАСНЫХ ЧАСТЕЙ К НЕМУ СОБСТВЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА



ТЕЛ. +7 (8172) 72-73-78
ФАКС +7 (8172) 72-21-39



E-MAIL:AKONIT@NPOAKONIT.RU



КОНВЕЙЕРНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ И ЗАПЧАСТИ



ПОДДЕРЖИВАЯ
НОВЫЕ
ТЕХНОЛОГИИ

ЗА ДОЛГИЕ ГОДЫ МЫ
УЖЕ ЗАРЕКОМЕНДОВАЛИ
СЕБЯ, КАК НАДЕЖНЫЙ
ПОСТАВЩИК
ДЛЯ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ
РФ И ЗАРУБЕЖЬЯ



Протеин кукурузного глютена отличается высоким содержанием наиболее важных аминокислот метионина, цистина. Неоспоримым преимуществом кукурузного глютена для производителей яйца и мяса птицы является высокая концентрация каротиноидов и натурального пигмента ксантофилла, а также линолевой кислоты.

ДОСТАВКА

Доставка глютена кукурузного осуществляется железнодорожным транспортом через Забайкальск, а также автомобильным транспортом с региональных складов на Камчатке



ЗАО «НПО «АКОНИТ» - ИМПОРТЕР **КУКУРУЗНОГО ГЛЮТЕНА** ИЗ КИТАЙСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ

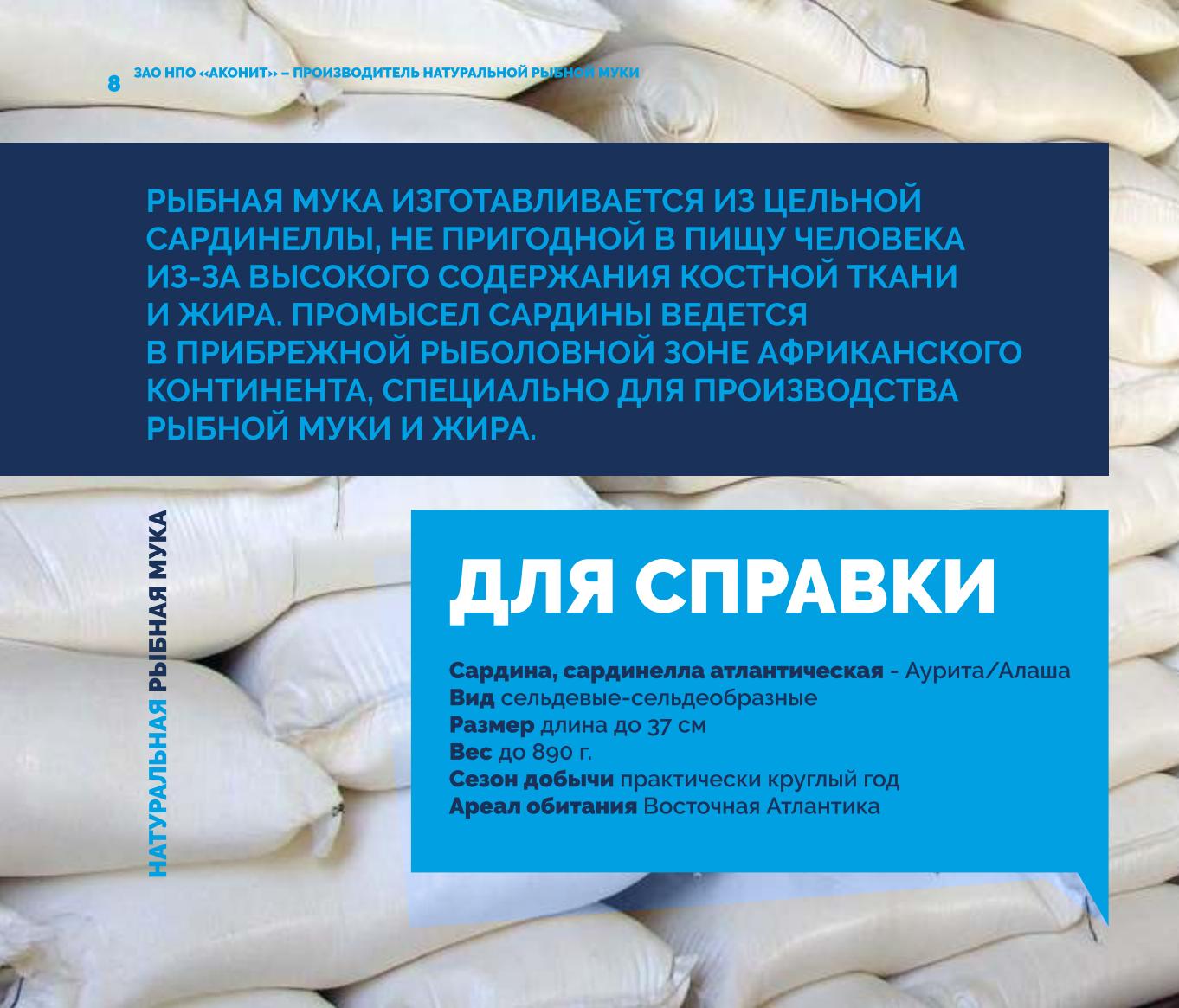
Кукурузный глютен обладает широким комплексом микроэлементов, жиро- и водорастворимых витаминов Е, В1, В2, В3, В4, В5, В6.

Построены два собственных завода по производству рыбной муки и рыбного жира в Мавритании и Камчатке.
В планах инвестиционные проекты в Марокко и Китае

НАША МИССИЯ:

поддерживая новые стандарты, обеспечить лучшее качество продукции и стать для Вас самым надежным поставщиком.





РЫБНАЯ МУКА ИЗГОТАВЛИВАЕТСЯ ИЗ ЦЕЛЬНОЙ САРДИНЕЛЛЫ, НЕ ПРИГОДНОЙ В ПИЩУ ЧЕЛОВЕКА ИЗ-ЗА ВЫСОКОГО СОДЕРЖАНИЯ КОСТНОЙ ТКАНИ И ЖИРА. ПРОМЫСЕЛ САРДИНЫ ВЕДЕТСЯ В ПРИБРЕЖНОЙ РЫБОЛОВНОЙ ЗОНЕ АФРИКАНСКОГО КОНТИНЕНТА, СПЕЦИАЛЬНО ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА РЫБНОЙ МУКИ И ЖИРА.

НАТУРАЛЬНАЯ РЫБНАЯ МУКА

ДЛЯ СПРАВКИ

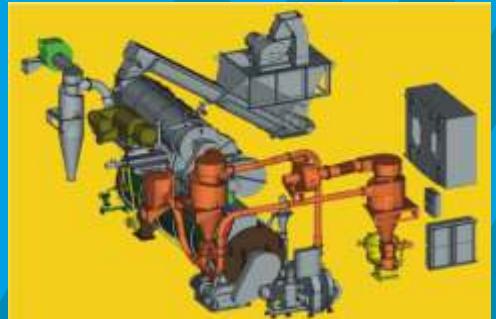
Сардина, сардинелла атлантическая - Аурита/Алаша
Вид сельдевые-сельдеобразные
Размер длина до 37 см
Вес до 890 г.
Сезон добычи практически круглый год
Ареал обитания Восточная Атлантика

ЛИНЕЙКА КОМБИКОРМОВЫХ КОМПОНЕНТОВ



В 2013 году ЗАО «НПО «Аконит»
запустил собственный
высокотехнологичный завод
в Мавритании

Основная задача
специалистов-технологов:
довести качество
выпускаемой рыбной муки
до сорта super-prime.





С 2014 ГОДА
ЗАО «НПО «АКОНИТ»
ЗАПУСТИЛ ЛИНИЮ
ALFA LAVAL
ПО ПРОИЗВОДСТВУ
РЫБНОГО ЖИРА
НА КАМЧАТКЕ



Рыбный жир является природным источником витаминов А, Д и Е, брома, йода, органических соединений серы, фосфора и легко усваиваемых жирных кислот Омега-3.

Он укрепляет иммунную систему.

Благоприятно влияет на рост и развитие животных.

При внутримышечном введении действует как биогенный стимулятор.

Введение рыбного жира внутрь поросятам-сосунам и цыплятам предотвращает желудочно-кишечные заболевания и благоприятно влияет на рост и развитие животных. Кроме этого, рыбный жир способствует выработке прогестерона и, таким образом, влияет на улучшение репродуктивных свойств у крупного рогатого скота.

Рыбный жир - незаменимый компонент в кормах для рыб, в том числе в качестве важнейшего источника энергии. Недостаток жиров в рационе приводит к замедлению роста и болезням рыб.

НАША КОМПАНИЯ СОТРУДНИЧАЕТ С КРУПНЕЙШИМИ ПРОИЗВОДИТЕЛЯМИ ДАЛЬНЕВОСТОЧНОГО РЕГИОНА.

ДОЛЯ РЫНКА

ЗАО «НПО «АКОНИТ»

ПО ПОСТАВКАМ

ДАЛЬНЕВОСТОЧНОЙ РЫБНОЙ МУКИ БОЛЕЕ 50%.

НЕОСПОРИМОЕ ПРЕИМУЩЕСТВО РЫБНОЙ МУКИ РОССИЙСКОГО ПРОИЗВОДСТВА: ХАРАКТЕРНЫЙ «РЫБНЫЙ» ЗАПАХ, СВЕЖЕЕ И КАЧЕСТВЕННОЕ СЫРЬЕ.

ЗАО «НПО «АКОНИТ» ВЫГОДНО
ОТЛИЧАЕТСЯ ОТ ДРУГИХ ПРЕДПРИЯТИЙ,
РАБОТАЮЩИХ НА РЫНКЕ, ТЕМ, ЧТО
ИМЕЕМ СВОИ ПРЕДСТАВИТЕЛЬСТВА
В РОССИЙСКИХ ПОРТОВЫХ ГОРОДАХ:
КАЛИНИНГРАД, МУРМАНСК,
ВЛАДИВОСТОК, НОВОРОССИЙСК,
КАМЧАТКА, В СВЯЗИ С ЧЕМ, МЫ ИМЕЕМ
ВОЗМОЖНОСТЬ ОПЕРАТИВНО ВЛИЯТЬ
НА ТАМОЖЕННЫЕ
И ПОГРУЗОЧНО-РАЗГРУЗОЧНЫЕ РАБОТЫ.
У КОМПАНИИ РАЗВИТА СЕТЬ
РЕГИОНАЛЬНЫХ СКЛАДОВ,
ЧТО ПОЗВОЛЯЕТ УДОВЛЕТВОРИТЬ
ТРЕБОВАНИЯ КЛИЕНТА В ОБЪЕМЕ
ОТ 5 ТОНН В КРАТЧАЙШИЕ СРОКИ.

ЗА ПОСЛЕДНЕЕ
ДЕСЯТИЛЕТИЕ
ТАКЖЕ ДОКАЗАНО
БЛАГОПРИЯТНОЕ
ВЛИЯНИЕ РЫБНОГО
ЖИРА НА ЗДОРОВЬЕ
ЧЕЛОВЕКА.

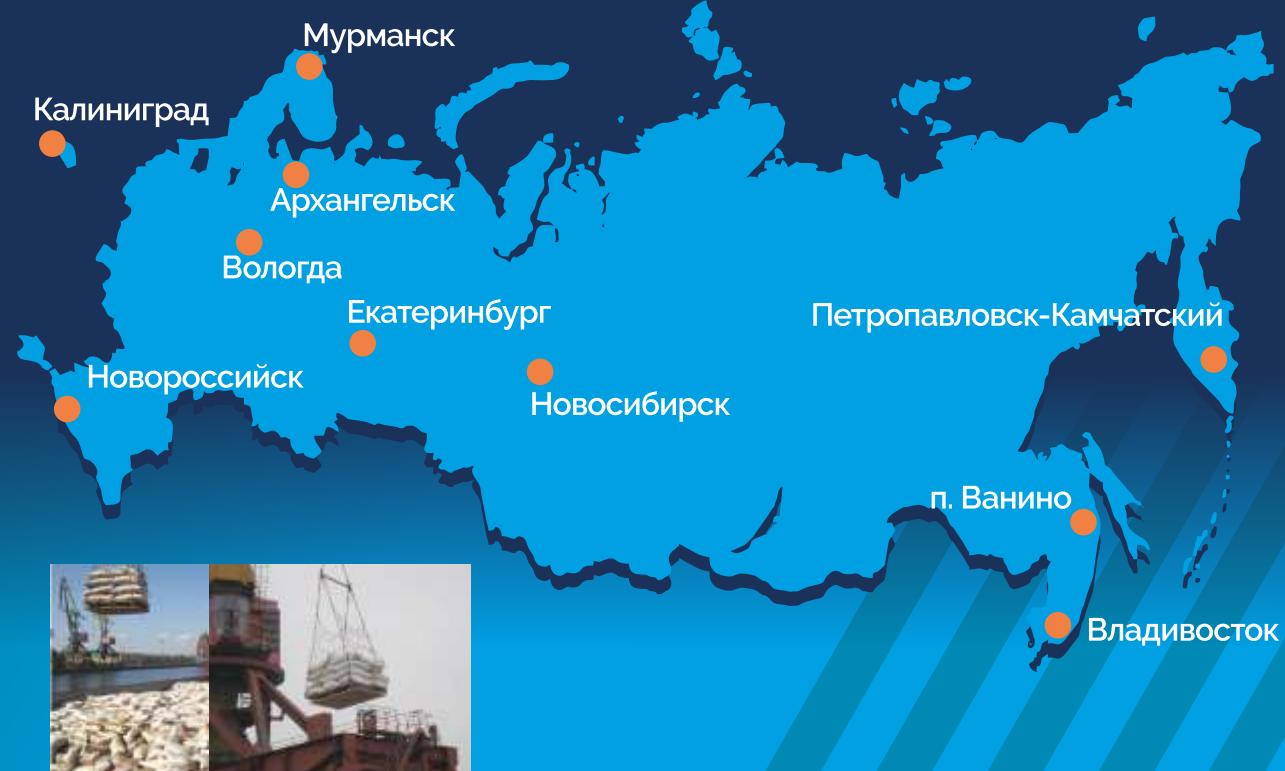
В ЧАСТНОСТИ
НА СЕРДЕЧНО-СОСУДИСТУЮ,
НЕРВНУЮ СИСТЕМЫ
И ОСОБЕННО НА МОЗГОВУЮ
ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ.
ОБ ЭТОМ СВИДЕТЕЛЬСТВУЕТ
ВОЗРОСШИЙ СПРОС НА ЖИР
В КАПСУЛАХ ДЛЯ
ИСПОЛЬЗОВАНИЯ
ЧЕЛОВЕКОМ.



ЗА ПОСЛЕДНИЕ ГОДЫ РЫБНЫЙ ЖИР СТАЛ ОСНОВНЫМ КОМПОНЕНТОМ В КОРМЛЕНИИ АКВАКУЛЬТУР

Особенно таких популярных у человека видов рыб, как лососевые. Так, по статистике, с 2002 года по настоящее время около 60% всего рыбного жира, производимого в мире, уходит в корм лососевых (введение в рацион до 30%). Во многом это связано с тем, что рыбный жир при своих несомненных достоинствах - один из самых недорогих животных жиров.

ТОЧКИ ОТГРУЗКИ



ЧЕТКОСТЬ, ОПЕРАТИВНОСТЬ, ПРОЗРАЧНОСТЬ

ПОЛИТИКА КОМПАНИИ - МАКСИМАЛЬНОЕ УДОВЛЕТВОРЕНIE ТРЕБОВАНИЙ ПОТРЕБИТЕЛЯ К ПОСТАВЛЯЕМОЙ ПРОДУКЦИИ

ЗАО «НПО «Аконит»
на протяжении 5 лет подтверждает
уровень менеджмента качества
на соответствие
ГОСТ ИСО 9001-2008



РЫБНЫЙ ЖИР - НЕЗАМЕНИМЫЙ КОМПОНЕНТ



ЗАО «НПО «Аконит» проводит постоянный контроль качества рыбной муки в лучших лабораториях, таких как «Провилаб», «SGS Multilab», Тверская МВЛ, Ленинградская МВЛ, «Биотест», «ВНИТИП», Дегусса-Химия и др.



Рыбная мука -
важнейший источник
полноценных белков
животного
происхождения



Рыбная мука является источником кальция, фосфора, жира, содержит комплекс витаминов: группы В, включая В12, А, D и Н. Жирные кислоты рыбной муки идеально дополняют растительные жиры. Рыбная мука богата полиненасыщенными жирными кислотами типа Омега-3.

РЫБНАЯ МУКА СОДЕРЖИТ

Неопознанный
(неидентифицированный) стимулятор
роста, а также содержит в 5-7 раз
больше, чем в муке из наземных
животных микроэлементов: железа,
марганца, цинка и кобальта

ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ РЫБНОЙ МУКИ В КОРМЛЕНИИ ЖИВОТНЫХ ДОСТИГАЮТСЯ СЛЕДУЮЩИЕ ЦЕЛИ:

- быстрый рост животных
- уменьшение себестоимости производства продуктов животноводства
- повышение сопротивляемости к инфекционным заболеваниям
- улучшение плодовитости животных
- снижение объема использования медицинских препаратов
- снижение жира в мясе



НЕРАЗГАДАННЫЕ СЕКРЕТЫ РЫБНОЙ МУКИ

ЛИДЕРЫ СВИНОВОДСТВА И ПТИЦЕВОДСТВА ОТДАЮТ ПРЕИМУЩЕСТВО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ РЫБНОЙ МУКИ, ЧТО ПОЗВОЛЯЕТ ЗНАЧИТЕЛЬНО ПОВЫСИТЬ ПРОДУКТИВНОСТЬ СЕЛЬХОЗЖИВОТНЫХ И ЭФФЕКТИВНОСТЬ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ КОМБИКОРМОВ

Перевариваемость рыбной муки животными и птицей составляет 90-97%, что на порядок выше аналогичного показателя многих растительных и животных источников протеина. Натуральная рыбная мука представляет большую ценность как источник незаменимых аминокислот, которые являются одним из важнейших качественных элементов в балансировании рационов сельхозживотных.



В одном килограмме рыбной муки содержится от 10 до 14,5 МДж обменной энергии и до 700 г перевариваемого белка - протеина