

ЭКОНОМИКА И ОРГАНИЗАЦИЯ СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА

ECONOMICS AND ORGANIZATION OF AGRICULTURE

УДК 637.12/14:631.15

Состояние и перспективы производства мяса индейки в России

Зимняков В.М.

Аннотация. В работе представлен анализ текущего состояния и развития российского индейководства. Обоснована высокая пищевая и диетическая ценность мяса индейки, характеризующегося содержанием полноценного белка до 28–30 г/100 г, низкой жирностью, гипоаллергенностью и насыщенным микронутриентным профилем, что определяет его востребованность в сегментах детского, диетического и спортивного питания. Исследован комплекс рыночных факторов: экономические условия (уровень цен и покупательская способность), эволюция потребительских предпочтений в пользу здорового образа жизни, а также факторы сезонности и ассортиментной политики. На основе ретроспективных данных за 2006–2025 гг. изучена динамика производства: по итогам 2025 года показатель достиг 453 тыс. тонн в убойном весе (+3,5% к 2024 г.), при этом душевое потребление зафиксировано на уровне 2,9 кг с прогнозом двукратного роста в ближайшее десятилетие. Отмечена трансформация структуры рынка: экспорт мяса индейки демонстрирует устойчивый и ускоряющийся рост: с 0,33 тыс. тонн в 2015 году увеличился до 40 тыс. тонн в 2025 году. Импорт мяса индейки, напротив, демонстрирует устойчивое снижение: с 12 тыс. тонн в 2015 году до 3 тыс. тонн в 2025 году; доминирующим игроком является ГК «Дамате» (доля 59%, 268 тыс. т). В заключении систематизированы перспективы (импортозамещение, экспансия на внешние рынки, вклад в продовольственную безопасность) и ключевые ограничения развития. Главным барьером признана зависимость от поставок инкубационного яйца из-за рубежа, в связи с чем приоритетной задачей определено развитие отечественной племенной базы при государственной поддержке.

Ключевые слова: индейководство, мясо индейки, производство, рынок, пищевая ценность, потребление мяса, перспективы развития.

Для цитирования: Зимняков В.М. Состояние и перспективы производства мяса индейки в России // Инновационная техника и технология. 2026. Т. 13. № 3. С. 125–131.

The state and prospects of turkey meat production in Russia

Zimnyakov V.M.

Abstract. The paper presents an analysis of the current state and development of Russian turkey breeding. The high nutritional and dietary value of turkey meat is substantiated, characterized by a high-grade protein content of up to 28–30 g/100 g, low fat content, hypoallergenic and rich micronutrient profile, which determines its demand in the segments of children's, dietary and sports nutrition. The complex of market factors is investigated: economic conditions (price level and purchasing power), the evolution of consumer preferences in favor of a healthy lifestyle, as well as factors of seasonality and assortment policy. Based on retrospective data for 2006–2025, the dynamics of production were studied: in 2025, the indicator reached 453 thousand tons in slaughter weight (+3.5% compared to 2024), while per capita consumption was recorded at 2.9 kg, with a forecast of a twofold increase in the next decade. The market structure has undergone a transformation: turkey meat exports have shown steady and accelerating growth, increasing from 0.33 thousand tons in 2015 to 40 thousand tons in 2025. In contrast, turkey meat imports

have shown a steady decline, decreasing from 12 thousand tons in 2015 to 3 thousand tons in 2025, with Damate Group being the dominant player (59% share, 268 thousand tons). In conclusion, the prospects (import substitution, expansion to foreign markets, and contribution to food security) and key limitations of development are systematized. The main barrier is the dependence on the supply of hatching eggs from abroad, which makes the development of a domestic breeding base with state support a priority task.

Keywords: turkey farming, turkey meat, production, market, nutritional value, meat consumption, and development prospects.

For citation: Zimnyakov V.M. The state and prospects of turkey meat production in Russia. Innovative Machinery and Technology [Innovatsionnaya tekhnika i tekhnologiya]. 2026. Vol. 13. No. 3. pp. 125–131. (In Russ.).

Введение

Мясо индейки – ценный продукт питания, который отличается низким содержанием жира, высоким содержанием белка и богатым минеральным составом. Оно подходит для диетического, спортивного, детского и лечебного питания. Индейка – отличный источник полноценного белка. В среднем в 100 г мяса содержится от 19 до 28 г белка. Белок необходим для роста и восстановления мышечной массы, поддержания иммунитета и общего здоровья.

Индейка – одна из самых крупных сельскохозяйственных птиц. Разводят индеек для получения мяса, отличающегося высокими пищевыми и вкусовыми качествами. Мясо индеек характеризуется высокой пищевой ценностью и обеспечивает потребность организма человека в липидах, полноценных белках, витаминах и минеральных веществах. Мясо индейки имеет высокие вкусовые и питательные качества, характеризуется более низким, чем говядина и свинина, содержанием жира и холестерина, богато белками, витаминами и минеральными веществами. Мясо индейки подходит для детского и диетического питания, т.к. являясь низкоаллергенным продуктом [2, 3, 4, 5, 6, 7].

Мясо индейки – это один из наиболее ценных белковых продуктов, являющихся важнейшим источником полноценного белка животного происхождения [8].

Мясо индейки по физико-химическим показателям идеально подходит для функционального питания, которое предусматривает использование исключительно продуктов естественного происхождения с целью оказания регулирующего действия на организм в целом или на его отдельные системы. Для целого ряда развитых стран производство продуктов питания функционального назначения, в том числе и из мяса индейки, является стратегическим направлением [9, 11].

Целью работы является изучение производства мяса индейки в России.

Объекты и методы исследования

Объектом исследования является информация по производству мяса индейки в России.

Инструментарно-методический аппарат исследования определяется совокупностью использованных методов общенаучных и экономических исследований. В процессе обработки исходной информации и других привлеченных аналитических материалов применялись анализ и синтез, логический, корреляционный и статистический анализ.

Результаты и их обсуждение

Индейка занимает особое место среди мясных видов сельскохозяйственной птицы. Мясо индейки относится к маложирным диетическим видам, а промышленное производство индюшатины имеет более короткие сроки возврата инвестиций по сравнению с производством говядины и свинины. Отечественная индейководческая отрасль продолжает стремительно развиваться, инвестиции в производство мяса индейки привлекают крупный агробизнес. Стремительный рост производства индюшатины и удорожание говядины обеспечили увеличение спроса на мясо индейки [2].

Российский рынок индейки имеет реальные возможности для ускоренного импортозамещения на отечественном рынке мяса в целом, создания экспортного потенциала отрасли, решения задач здорового питания населения, обеспечения высокой рентабельности бизнеса, успешного возврата инвестиций, решения проблемы продовольственной безопасности страны [5].

Рассмотрим факторы, влияющие на потребление мяса индейки. Экономические факторы (цена и доход) (рис. 1). Это самый главный сдерживающий фактор во многих странах, включая Россию. Стоимость производства: индейка растёт дольше курицы (в 2–3 раза), требует больше кормов и площадей для выращивания. Это делает её значительно дороже курицы. В регионах с низким уровнем доходов покупательная способность населения низкая, по-



Рис. 1. Факторы, влияющие на потребление мяса индейки

этому там индейку часто заменяют более дешёвой курицей или свиной. Потребление индейки растёт прямо пропорционально росту благосостояния населения. Цена на корма: колебания цен на зерно и сою напрямую влияют на конечную цену индейки на прилавках.

Сезонность и праздничные традиции. В глобальном масштабе потребление индейки имеет ярко выраженные пики: индейка часто становится выбором для Новогоднего стола или Пасхи, а также для больших семейных застолий, где нужна крупная тушка. Летний сезон: в тёплое время года потребление готового филе и фарша может расти за счёт сезона шашлыков и барбекю (как альтернатива свинине).

Тренды на здоровое питание и фитнес. Это самый быстрорастущий драйвер спроса в последние годы. Диетическая ценность: рост популярности ЗОЖ, кето-диет и низкохолестеринных диет заставляет людей выбирать индейку (особенно филе) вместо более жирных сортов мяса. Спортивное питание: высокое содержание белка при минимуме жира делает индейку любимым продуктом бодибилдеров и фитнес-энтузиастов. Детское питание: гипоаллергенность индейки делает её обязательной в линейке детских мясных пюре, что стимулирует спрос среди молодых родителей.

Доступность и ассортимент (инфраструктура). То, как именно мясо представлено в магазине, критично влияет на решение о покупке: форма продажи: целая тушка индейки (5–10 кг) отпугивает маленькие семьи. Поэтому рост потребления напрямую зависит от наличия разделки: филе грудки, голени, фарша, нарезки для стейков. Чем больше полуфабрикатов, тем выше продажи. Переработка: большой спрос на колбасы, сосиски и ветчину из индейки (как более здоровую альтернативу свинине) также влияет на общий объём потребления.

Кроме этих факторов на потребление мяса индейки влияют и религиозные особенности, индейка разрешена большинством религий, но в мусульманских странах она сильно выигрывает у свинины, а в индуистских — у говядины. Вкусовые и кулинарные барьеры ограничивают потребление особенностями самого мяса: из-за малого количества



Рис. 2. Качество мяса индейки

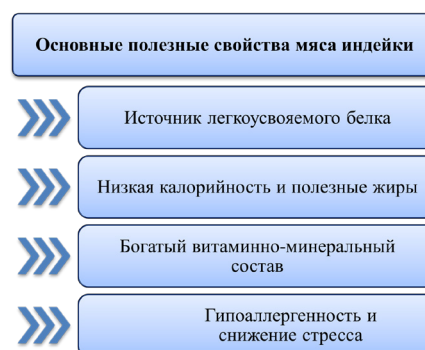


Рис. 3. Основные полезные свойства мяса индейки

жира грудка индейки легко пересушивается.

В странах, где государство субсидирует птицеводство, индейка становится дешевле и доступнее, что увеличивает её потребление.

Качество мяса индейки — это результат сложного взаимодействия факторов на всех этапах: от генетики птицы до условий её хранения. Нельзя выделить какой-то один главный этап, так как каждый из них вносит свой вклад в конечный продукт (рис. 2).

Качество мяса индейки определяется на всех этапах производства:

1. Генетика и кормление закладывают основу потенциала роста и пищевой ценности.
2. Условия содержания и уровень стресса влияют на здоровье птицы и физические свойства мяса.
3. Предубойная обработка и транспортировка критичны для сохранения целостности тушки.
4. Условия хранения определяют, как долго мясо останется свежим и безопасным.

Индейка — это настоящий кладёз полноценного белка, который содержит все необходимые человеку аминокислоты. Содержание белка: В 100 г мяса индейки содержится около 28,6 г белка. Для сравнения, в филе индейки может быть около 30 г белка и всего 2-3 г жира. Благодаря этому индейка идеально подходит для наращивания мышечной массы, быстрого насыщения и длительного чувства сытости, что помогает контролировать вес. Основные полезные свойства мяса индейки представлены на рисунке 3.

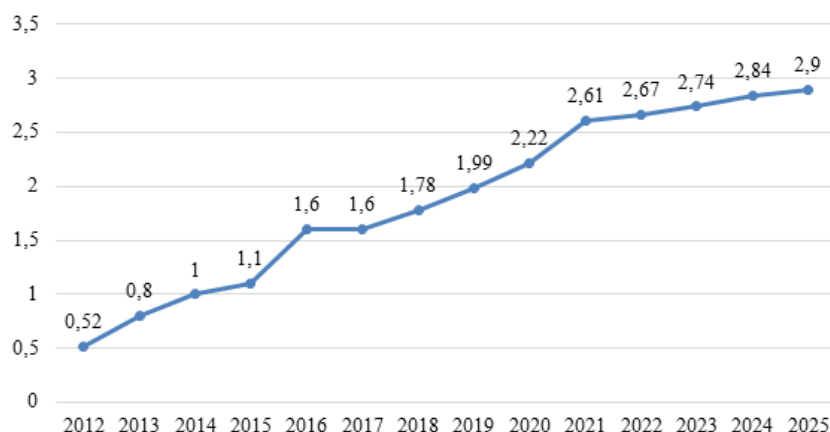


Рис. 4. Потребление индейки на душу населения в Российской Федерации в 2012 – 2025 гг., кг в год

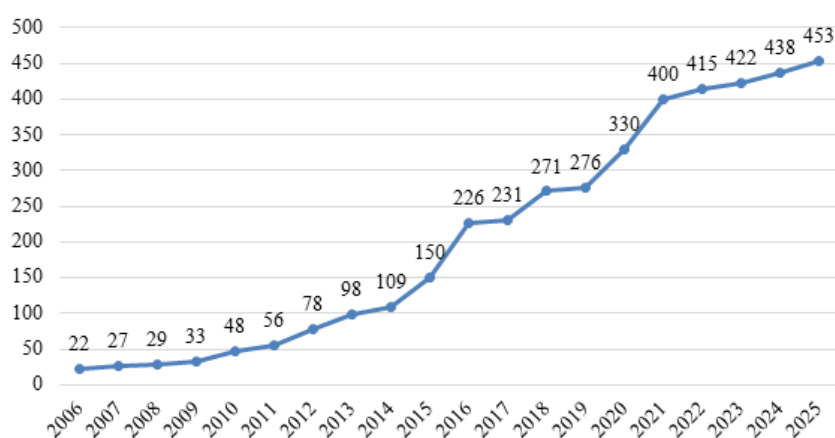


Рис. 5. Производство индейки в Российской Федерации за 2006 – 2025 гг., тыс. тонн

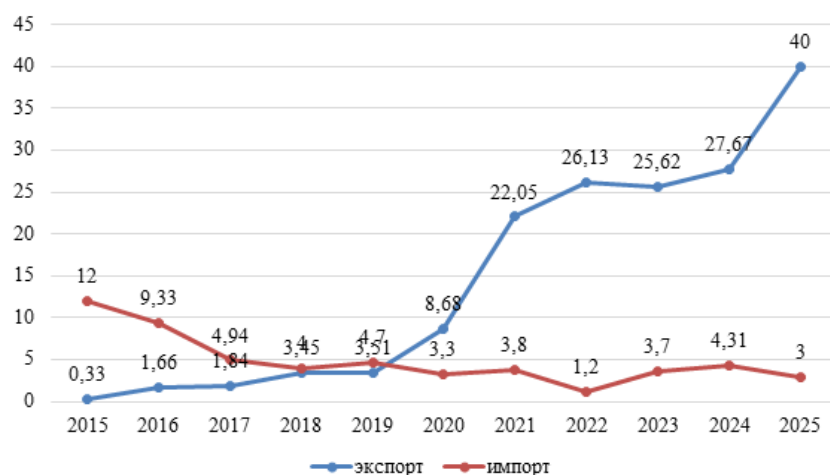


Рис. 6 Экспорт и импорт мяса индейки с 2015 по 2025 гг., тыс. тонн

Мясо индейки является отличным источником легкоусвояемого белка. В нем меньше соединительной ткани (грубого коллагена и эластина), чем в говядине или свинине, у него высокая усвояемость (организм усваивает примерно 95% белка из мяса индейки), в белке индейка есть все девять незаменимых аминокислот. Полезными свойствами мяса индейки являются низкая калорийность и полезные жиры. Это мясо содержит мало жира, и этот жир в основном полезный – полиненасыщенный, который помогает снижать уровень вредного холе-

стерина. Калорийность: в среднем около 189 ккал на 100 г, что значительно меньше, чем у курицы (239 ккал). Калорийность может меняться в зависимости от части тушки и способа приготовления. Индейка – отличный выбор для тех, кто следит за весом, уровнем холестерина, а также для людей с риском сердечно-сосудистых заболеваний и сахарным диабетом.

Индейка содержит богатый витаминно-минеральный состав, множество витаминов и микроэлементов, необходимых для здоровья: витами-

Таблица 1 – Рейтинг крупнейших производителей индейки в 2025 г.

Место	Компания	Производство индейки в убойном весе, т
1	ГК «Дамате»	268 000
2	ГК «Черкизово»	67 800
3	«СоюзПромПтица»	27 700
4	ГК «Руском»	16 487
5	ГК ИНДЕАЛЬ (Агро-Плюс)	12 250
6	ООО «Аскор»	6 162
7	«Егорьевская птицефабрика»	5 898
8	«Кривец-птица»	3 788
9	ООО «АкБарс»	4 351
10	«Восточная-Агро»	3 339

ны группы В, витамины А, Е, D. Минералы: железо - по его содержанию индейка не уступает говядине, что делает ее полезной при анемии, натрий - содержится в большом количестве, поэтому при готовке индейку можно почти не солить, Фосфор и кальций-необходимы для крепости костей и зубов, профилактики остеопороза, селен и цинк - важны для иммунитета, защиты клеток от повреждений и здоровья кожи.

Еще одним важным преимуществом индейки является гипоаллергенность. Индейка считается гипоаллергенным продуктом, поэтому ее рекомендуют для первого прикорма детям с 6-месячного возраста, а также беременным и кормящим женщинам. Снижение стресса: содержит аминокислоту триптофан, которая помогает снижать уровень стрессовых гормонов.

Российский рынок индейки продолжает активно развиваться. Индейка воспринимается потребителем как диетический, полезный продукт. Так, потребление мяса индейки в стране в 2025 г. составило 2,9 кг на душу населения и имеет потенциал удвоения в ближайшие 10 лет (рис. 4).

Спрос рождает предложение. Так, за последнее десятилетие российское индейководство продемонстрировало устойчивую динамику роста: среднегодовой темп прироста достигал впечатляющих 25%. Аналогичная тенденция наблюдалась в Испании, Польше и Чили. В то же время на рынках стран, где мясо индейки является традиционным продуктом (Бразилия, Великобритания, Германия, Италия, США и Франция), отмечена стагнация производства [12].

Производство мяса индейки в Российской Федерации показывает активный рост. По данным за 2025 г. объемы производства в убойном весе достигли 453 тыс. т, что на 3,5% больше предыдущего года [13]. Динамика производства мяса индейки за 2006 – 2025 гг. представлена на рисунке 5.

Доля импорта мяса индейки значительно снизилась. В 2025 г. данный показатель составил менее 1% (3 тыс. т), единственная страна, поставляющая

данный вид продукции – Казахстан. При этом доля экспорта ежегодно увеличивается (рис. 6) [13].

Экспорт мяса индейки демонстрирует устойчивый и ускоряющийся рост: с 0,33 тыс. тонн в 2015 году увеличился до 40 тыс. тонн в 2025 году. Импорт мяса индейки, напротив, демонстрирует устойчивое снижение: с 12 тыс. тонн в 2015 году до 3 тыс. тонн в 2025 году. Проанализировав объемы экспорта и импорта, можно заключить, что в Российской Федерации рынок обеспечен мясом индейки.

По итогам 2025 г. крупнейшим производителем мяса индейки в России в восьмой раз стала ГК «Дамате» (табл. 1). Компания увеличила производство до 268 тыс. тонн в убойном весе, что на 11% превышает показатель 2024 года. Доля холдинга на российском рынке достигла 59% [9].

На втором месте ГК «Черкизово» с объемом производства в 67,8 тыс. тонн в убойном весе. На третьем месте находится компания «СоюзПромПтица» с объемом производства в 27,7 тыс. тонн в убойном весе.

Дальнейшее развитие отрасли индейководства в значительной мере будет зависеть от расширения племенной базы и государственной поддержки в этой области для снижения зависимости от инкубационного яйца [10].

Анализируя производство индейки в регионах, можно отметить, что в настоящее время данная отрасль птицеводства имеет весьма существенные темпы развития, которые делают ее перспективной с точки зрения дальнейшего потенциала роста. Российский рынок индейки имеет реальные возможности для ускоренного импортозамещения на отечественном рынке мяса в целом, создания экспортного потенциала отрасли, решения задач здорового питания населения, обеспечения высокой рентабельности бизнеса, решения проблемы продовольственной безопасности страны.

Выводы

1. Потребление мяса индейки в России в 2025 г. составило 2,9 кг на душу населения и имеет потенциал удвоения в ближайшие 10 лет.

2. По данным за 2025 г. объемы производства мяса индейки в России в убойном весе достигли 453 тыс. т, что на 3,5% больше 2024 года.

3. По итогам 2025 г. крупнейшим производителем мяса индейки в России стала ГК «Дамате» с объемом производства в 268 тыс. тонн в убойном весе, что на 11% превышает показатель 2024 года.

4. Дальнейшее развитие отрасли индейководства в значительной мере будет зависеть от расширения племенной базы и государственной поддержки в этой области для снижения зависимости от инкубационного яйца из-за рубежа.

Литература

- [1] Баишева, Э.З., Р.А. Баишев. Перспективы производства мяса индейки // Инновационные идеи молодых исследователей для агропромышленного комплекса России: сборник статей Всероссийской научно-практической конференции молодых ученых. Том II / Пензенский ГАУ. – Пенза: РИО ПГАУ, 2017. – С. 157-159.
- [2] Зимняков, В.М., Варламова Е.Н. Состояние и перспективы производства мяса индейки // Нива Поволжья. 2017. № 4 (45). С. 55-62.
- [3] Зимняков, В.М. Состояние и перспективы производства и переработки мяса индейки: монография. – Пенза: РИО ПГАУ, 2017. – 184 с.
- [4] Зимняков, В.М., Дмитриева С.Ю. Производство мяса индейки на промышленной основе // Инновационная техника и технология 2018. № 3 (16). С. 42-49.
- [5] Зимняков, В.М. Промышленное производство мяса индейки // Вестник ВНИИМЖ 2018. № 2 (30). С. 100-106.
- [6] Зимняков, В.М. Состояние, проблемы и перспективы производства мяса индейки в России // Техника и технологии в животноводстве. 2022. – №3 (47). – С. 85-91.
- [7] Зимняков, В. М., Зимняков А.В., Шехов М.М. Завод по глубокой переработке мяса индейки // Агропромышленный комплекс: состояние, проблемы, перспективы: Сборник статей XVIII Международной научно-практической конференции, Пенза, 02–03 ноября 2023 года. – Пенза: Пензенский государственный аграрный университет, 2023. – С. 602-606. – EDN LAFBQA.
- [8] Морарь, М.А., Вайскрובה Е.С. Товароведная характеристика мяса индейки // Материалы XI Международной научно-практической конференции «Качество продукции, технологий и образования», г. Магнитогорск. – 2016. – С. 150-156.
- [9] Ребезов, Я. М. Оценка безопасности продукции из мяса индейки // Актуальные проблемы современной науки, техники и образования. – 2019. – Т. 10, № 1. – С. 130-134. – EDN WSTCYN.
- [10] Шехов М.М., Зимняков В.М. Производство мяса индейки в Пензенской области // Инновационная техника и технология. 2024. Т. 11. № 1. С. 57–63.
- [11] Role Of Calcium, Magnesium And Phosphorous In Human Body / E. Okuskhanova, A. Suychinov, M. Rebezov [et al.] // Research Journal of Pharmaceutical, Biological and Chemical Sciences. – 2018. – Vol. 9, No. 6. – P. 258-261. – EDN YMKZCP.

References

- [1] Baisheva, E.Z., R.A. Baishev. Prospects for turkey meat production // Innovative Ideas of Young Researchers for Russia's Agro-Industrial Complex: Proceedings of the All-Russian Scientific and Practical Conference of Young Scientists. Vol. II / Penza State Agrarian University. – Penza: RIO PGAU, 2017. – pp. 157-159.
- [2] Zimnyakov, V.M., Varlamova E.N. Current state and prospects of turkey meat production // Niva Povolzhya. 2017. No. 4 (45). pp. 55-62.
- [3] Zimnyakov, V.M. Current state and prospects of turkey meat production and processing: monograph. – Penza: RIO PGAU, 2017. – 184 p.
- [4] Zimnyakov, V.M., Dmitrieva S.Yu. Industrial-scale turkey meat production // Innovative Machinery and Technology. 2018. No. 3 (16). pp. 42-49.
- [5] Zimnyakov, V.M. Industrial turkey meat production // Bulletin of VNIIMZh. 2018. No. 2 (30). pp. 100-106.
- [6] Zimnyakov, V.M. Current state, challenges, and prospects of turkey meat production in Russia // Machinery and Technologies in Livestock Farming. 2022. – No. 3 (47). – pp. 85-91.
- [7] Zimnyakov, V.M., Zimnyakov A.V., Shekhov M.M. Turkey Meat Deep-Processing Plant // Agro-Industrial Complex: State, Problems, Prospects: Collection of Articles from the XVIII International Scientific and Practical Conference, Penza, November 2–3, 2023. – Penza: Penza State Agrarian University, 2023. – P. 602–606. – EDN LAFBQA.
- [8] Morar, M.A., Vayskrobova E.S. Commodity Characteristics of Turkey Meat // Proceedings of the XI International Scientific and Practical Conference «Quality of Products, Technologies, and Education», Magnitogorsk. – 2016. – P. 150–156.
- [9] Rebezov, Ya. M. Safety Assessment of Turkey Meat Products // Current Problems of Modern Science, Technology, and Education. – 2019. – Vol. 10, No. 1. – P. 130–134. – EDN WSTCYN.
- [10] Shekhov M.M., Zimnyakov V.M. Turkey Meat Production in the Penza Region // Innovative Machinery and Technology. 2024. Vol. 11. No. 1. P. 57–63.
- [11] Role Of Calcium, Magnesium And Phosphorous In Human Body / E. Okuskhanova, A. Suychinov, M. Rebezov [et al.] // Research Journal of Pharmaceutical, Biological and Chemical Sciences. – 2018. – Vol. 9, No. 6. – P. 258–261. – EDN YMKZCP.

Сведения об авторах

Information about the authors

Зимняков Владимир Михайлович доктор экономических наук профессор кафедры «Переработка сельскохозяйственной продукции» ФГБОУ ВО «Пензенский государственный аграрный университет» 440014, г. Пенза, ул. Ботаническая, 30 Тел.: +7(927) 444-33-22 E-mail: zimnyakov@bk.ru	Zimnyakov Vladimir Mikhailovich D.Sc. in Economics professor at the department of «Agricultural products processing» Penza State Agrarian University Phone: +7(927) 444-33-22 E-mail: zimnyakov@bk.ru
--	--