




**АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО**

**«ЗЕЛЕНОДОЛЬСКИЙ МОЛОЧНОПЕРЕРАБАТЫВАЮЩИЙ КОМБИНАТ»**

A high-speed photograph of a splash of white milk. The milk is captured in mid-air, forming a crown-like shape with several droplets rising from the top. The background is a soft, out-of-focus light gray, and the surface below the splash is also blurred, showing the aftermath of the impact.

**ПРОИЗВОДИТЕЛЬ БОЛЕЕ 70 НАИМЕНОВАНИЙ МОЛОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ  
КАК ДЛЯ ВЗРОСЛЫХ, ТАК И ДЛЯ ДЕТЕЙ С ПЕРВЫХ ДНЕЙ ЖИЗНИ.**



**МОЩНОСТЬ ПРЕДПРИЯТИЯ УВЕЛИЧЕНА ДО БОЛЕЕ ЧЕМ 400 ТОНН ПЕРЕРАБОТКИ  
МОЛОКА В СУТКИ**

## НАШИ БРЕНДЫ



- **МНОГОКРАТНЫЕ ПОБЕДИТЕЛИ КОНКУРСОВ: «ЛУЧШЕЕ ДЕТЯМ», «100 ЛУЧШИХ ТОВАРОВ РОССИИ И РТ».**
- **АО «ЗМК» ЯВЛЯЕТСЯ ДЕРЖАТЕЛЕМ СЕРТИФИКАТА «ДОВЕРИЕ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ»**



**НАША ПРОДУКЦИЯ**

# МОЛОКО УЛЬТРАПАСТЕРИЗОВАННОЕ

- УЛЬТРАПАСТЕРИЗАЦИЯ - ЭТО ПРОЦЕСС ТЕРМИЧЕСКОЙ ОБРАБОТКИ МОЛОКА С ЦЕЛЮ ПРОДЛИТЬ СРОК ГОДНОСТИ ПРОДУКТА, ПРИ ЭТОМ СОХРАНИТЬ ПОЛЕЗНЫЕ СВОЙСТВА.
- ВОЗМОЖНОСТЬ ДЛИТЕЛЬНОГО ХРАНЕНИЯ ПРОДУКТА ОБЕСПЕЧИВАЕТСЯ СОЧЕТАНИЕМ ОСОБОЙ ТЕПЛОВОЙ ОБРАБОТКИ (УЛЬТРАПАСТЕРИЗАЦИИ) И БАРЬЕРНЫМИ СВОЙСТВАМИ УПАКОВОЧНОГО МАТЕРИАЛА, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИМИ ЗАЩИТУ ОТ ВНЕШНЕГО ВОЗДЕЙСТВИЯ. ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА УЛЬТРАПАСТЕРИЗОВАННОГО МОЛОКА В АСПЕТИЧЕСКОЙ КАРТОННОЙ УПАКОВКЕ НЕ ПРЕДУСМАТРИВАЕТ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ КАКИХ-ЛИБО КОНСЕРВАНТОВ. УЛЬТРАПАСТЕРИЗАЦИЯ ЯВЛЯЕТСЯ НАИБОЛЕЕ ЩАДЯЩИМ СПОСОБОМ ОБРАБОТКИ, ПОЗВОЛЯЮЩИМ СОХРАНИТЬ ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ, СОСТАВ И ПИТАТЕЛЬНЫЕ СВОЙСТВА МОЛОКА.



срок годности 120 суток от  $t + 2^{\circ}\text{C}$  до  $+25^{\circ}\text{C}$

# МОЛОКО ПАСТЕРИЗОВАННОЕ

ПРОЦЕСС ПОЛУЧЕНИЯ ПАСТЕРИЗОВАННОГО МОЛОКА (ПАСТЕРИЗАЦИЯ) ЗАКЛЮЧАЕТСЯ В НАГРЕВАНИИ СЫРОГО МОЛОКА ДО ТЕМПЕРАТУРЫ 74 — 76 °С С ПОМОЩЬЮ СПЕЦИАЛЬНОГО ОБОРУДОВАНИЯ. В РЕЗУЛЬТАТЕ ТЕРМИЧЕСКОЙ ОБРАБОТКИ ПОГИБАЮТ МИКРООРГАНИЗМЫ, КОТОРЫЕ НАХОДЯТСЯ В СЫРОМ МОЛОКЕ.

ПРИ ХРАНЕНИИ МОЛОКА В ПЭТ БУТЫЛКАХ НИКАКИЕ ВРЕДНЫЕ ВЕЩЕСТВА НЕ МИГРИРУЮТ В МОЛОКО. А ВЫСОКИЕ БАРЬЕРНЫЕ СВОЙСТВА ЭТОГО МАТЕРИАЛА ЗАЩИЩАЮТ ОТ ПРОНИКНОВЕНИЯ СТОРОННИХ ВЕЩЕСТВ. А ЭТО ЗНАЧИТ, ЧТО ЗАЩИТА МОЛОКА ОТ ОКИСЛЕНИЯ КИСЛОРОДОМ ВОЗДУХА ПОВЫШАЕТСЯ



срок годности 10 суток от  $t +0\text{ }^{\circ}\text{C}$  до  $+4\text{ }^{\circ}\text{C}$

# ПРОДУКЦИЯ КИСЛОМОЛОЧНАЯ

- КИСЛОМОЛОЧНАЯ ПРОДУКЦИЯ - ЭТО НЕОБЫКНОВЕННО ВКУСНАЯ И ЗДОРОВАЯ ЕДА, НОРМАЛИЗУЮЩАЯ ОБМЕН ВЕЩЕСТВ И УЛУЧШАЮЩАЯ ФУНКЦИОНИРОВАНИЕ ПИЩЕВАРИТЕЛЬНОЙ СИСТЕМЫ ЧЕЛОВЕКА.
- ЧТОБЫ МОЛОЧНОКИСЛАЯ ПРОДУКЦИЯ ОБЛАДАЛА ВСЕМИ НЕОБХОДИМЫМИ ВКУСОВЫМИ КАЧЕСТВАМИ И ПОЛЕЗНЫМИ СВОЙСТВАМИ, ЕЕ ПРОИЗВОДСТВО ДОЛЖНО ОСУЩЕСТВЛЯТЬСЯ В СООТВЕТСТВИИ СО СТРОГИМ СОБЛЮДЕНИЕМ ВСЕХ ТОНКОСТЕЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА.



срок годности 10 суток от  $t + 0^{\circ}\text{C}$  до  $+4^{\circ}\text{C}$



# МАСЛО СЛИВОЧНОЕ

СЛИВОЧНОЕ МАСЛО— ОСНОВНОЙ ПРОДУКТ, ПОЛУЧАЕМЫЙ ИЗ КОРОВЬЕГО МОЛОКА. ПРЕДСТАВЛЯЕТ СОБОЙ КОНЦЕНТРАТ МОЛОЧНОГО ЖИРА . В СОСТАВ СЛИВОЧНОГО МАСЛА ВХОДЯТ ТАКЖЕ СОДЕРЖАЩИЕСЯ В МОЛОКЕ БЕЛКИ, УГЛЕВОДЫ, НЕКОТОРЫЕ ВОДОРАСТВОРИМЫЕ ВИТАМИНЫ, МИНЕРАЛЬНЫЕ ВЕЩЕСТВА. СЛИВОЧНОЕ МАСЛО ОБЛАДАЕТ ВЫСОКОЙ КАЛОРИЙНОСТЬЮ И УСВАИВАЕМОСТЬЮ. СЛИВОЧНОЕ МАСЛО СОДЕРЖИТ ВИТАМИН А И ВИТАМИН D. ЛЕТНЕЕ МАСЛО СОДЕРЖИТ ТАКЖЕ КАРОТИН.



срок годности 35 суток при  $t(3\pm 2)^{\circ}\text{C}$

# ТЕРМОСТАТНАЯ ПРОДУКЦИЯ

- **ТЕРМОСТАТНАЯ ПРОДУКЦИЯ** – ЭТО ПРОДУКЦИЯ, КОТОРАЯ ПРОИЗВОДИТСЯ УНИКАЛЬНЫМ ЩАДЯЩИМ СПОСОБОМ, ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ СКВАШИВАНИЯ 20 - 43°C. ПОДГОТОВЛЕННУЮ МОЛОЧНУЮ СМЕСЬ РАЗЛИВАЮТ В ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ БАНОЧКИ, ГДЕ ПРОИСХОДИТ СКВАШИВАНИЕ, СОЗРЕВАНИЕ И ОХЛАЖДЕНИЕ ПРОДУКТА. КАК СЛЕДСТВИЕ, ФОРМИРУЕТСЯ ГУСТОЙ И СОЧНЫЙ СГУСТОК С ГЛЯНЦЕВОЙ ОДНОРОДНОЙ ПОВЕРХНОСТЬЮ. ТЕРМОСТАТНЫЙ МЕТОД ПОЗВОЛЯЕТ СОХРАНИТЬ ВСЕ ПОЛЕЗНЫЕ СВОЙСТВА МОЛОКА, А ВКУС ГОТОВЫХ ПРОДУКТОВ ПОЛУЧАЕТСЯ НАСЫЩЕННЫЙ, КАК ИЗ ДЕРЕВЕНСКОЙ ПЕЧИ В ГЛИНЯНОМ ГОРШОЧКЕ. ВСЕ ПРОДУКТЫ ПОЛУЧАЮТСЯ НЕЖНЫМИ, АРОМАТНЫМИ, СОЧНЫМИ И ПОЛЕЗНЫМИ.
- В ЛИНЕЙКЕ ТЕРМОСТАТНОЙ ПРОДУКЦИИ ПОД ТМ «ВАСЬКИНО СЧАСТЬЕ», ВЫ МОЖЕТЕ НАЙТИ РЯЖЕНКУ, КАТЫК.
- РЯЖЕНКА – КИСЛОМОЛОЧНЫЙ ПРОДУКТ. ПРОИЗВОДИТСЯ ИЗ ТОПЛЕННОГО МОЛОКА И ЗАКВАСКИ, КОТОРАЯ ПРИДАЕТ ВЫРАЖЕННЫЙ ВКУС, АРОМАТ И ГУСТУЮ КОНСИСТЕНЦИЮ.
- КАТЫК ПРЕДСТАВЛЯЕТ СОБОЙ ПРОДУКТ БРОЖЕНИЯ, ЗАКВАСКОЙ СЛУЖИТ ОПРЕДЕЛЕННАЯ КОМБИНАЦИЯ БОЛГАРСКОЙ ПАЛОЧКИ И МОЛОЧНОКИСЛЫХ СТРЕПТОКОККОВ.



срок годности 14суток от  $t +2^{\circ}\text{C}$  до  $+6^{\circ}\text{C}$

# СЫР ПЛАВЛЕННЫЙ

- СЫР ПЛАВЛЕННЫЙ «ЛЕГКИЙ» ВЫРАБАТЫВАЕТСЯ ИЗ НАТУРАЛЬНОГО СЫРЬЯ (ТВОРОГА, СЫРА, МОЛОКА, СЛИВОК) С ДОБАВЛЕНИЕМ ВКУСОАРОМАТИЧЕСКИХ ДОБАВОК. АО «ЗМК» ПРЕДЛАГАЕТ ТРИ ЗАМЕЧАТЕЛЬНЫХ ВКУСА: ВЕТЧИНА, ГРИБЫ, СЛИВОЧНЫЙ. СЫР «ЛЕГКИЙ» ОТЛИЧАЕТСЯ НЕЖНЫМ ВКУСОМ, ПЛАСТИЧНОЙ КОНСИСТЕНЦИЕЙ И ВЫСОКОЙ ПИТАТЕЛЬНОСТЬЮ.
- ОН:
  - БЫСТРО ВОССТАНАВЛИВАЕТ СИЛЫ;
  - ХОРОШО УСВАИВАЕТСЯ ОРГАНИЗМОМ;
  - СОДЕРЖИТ МНОГО КАЛЬЦИЯ;
  - В НЕМ ОТСУТСТВУЮТ КРАСИТЕЛИ И ГМО.



срок годности 30 суток от  $t +2^{\circ}\text{C}$  до  $+6^{\circ}\text{C}$

# ПРОДУКЦИЯ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

- ДЕТСКИЙ ТВОРОГ ПРИГОТОВЛЕН СПЕЦИАЛЬНО ДЛЯ МАЛЫШЕЙ. ПРОДУКТ ИМЕЕТ ОДНОРОДНУЮ НЕЖНУЮ КОНСИСТЕНЦИЮ, ЧИСТЫЙ КИСЛОМОЛОЧНЫЙ ПРИЯТНЫЙ ВКУС, ПРЕДНАЗНАЧЕН ДЛЯ НЕПОСРЕДСТВЕННОГО УПОТРЕБЛЕНИЯ В ПИЩУ: В КАЧЕСТВЕ ПРИКОРМА ДЛЯ ДЕТЕЙ С ШЕСТИМЕСЯЧНОГО ВОЗРАСТА;- В КАЧЕСТВЕ ДИЕТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ ДЛЯ ДЕТЕЙ ДОШКОЛЬНОГО И ШКОЛЬНОГО ВОЗРАСТА И ВЗРОСЛЫХ ЛЮДЕЙ.
- ТВОРОГ ПРОИЗВОДИТСЯ ИЗ НАТУРАЛЬНОГО КОРОВЬЕГО МОЛОКА С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ СПЕЦИАЛЬНОЙ ТЕХНОЛОГИИ, ПОЗВОЛЯЮЩЕЙ МАКСИМАЛЬНО СОХРАНИТЬ В ПРОДУКТЕ НАИБОЛЕЕ ЦЕННЫЕ СЫВОРОТОЧНЫЕ БЕЛКИ, В ПРОЦЕССЕ ПЕРЕВАРИВАНИЯ КОТОРЫХ ОБРАЗУЕТСЯ МЯГКИЙ МЕЛКОДИСПЕРСНЫЙ СГУСТОК, НЕ ВЫЗЫВАЮЩИЙ НАРУШЕНИЯ ПИЩЕВАРЕНИЯ У ДЕТЕЙ. ТВОРОГ СОДЕРЖИТ ОПТИМАЛЬНОЕ СООТНОШЕНИЕ КАЛЬЦИЯ И ФОСФОРА.
- ПРОДУКТ РАСФАСОВАН В КОРОБОЧКИ ИЗ ПОЛИПРОПИЛЕНОВОЙ ЛЕНТЫ, УКУПОРЕННЫЕ ПОКРЫВНЫМ МАТЕРИАЛОМ, МАССОЙ 50, 100Г.

- ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ НА 100 Г:

- БЕЛКИ 9,0Г
- ЖИРЫ 5,0Г
- УГЛЕВОДЫ 3,4Г
- ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ 97ККАЛ/ 406КДЖ.



срок годности 14 суток от t +2 °C до +6 °C

# ПРОДУКЦИЯ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

- **ЖИДКАЯ АДАПТИРОВАННАЯ МОЛОЧНАЯ СМЕСЬ «ГРУДНИЧОК» ПРЕДНАЗНАЧЕНА ДЛЯ ВСКАРМЛИВАНИЯ ДЕТЕЙ ОТ РОЖДЕНИЯ ДО 12 МЕСЯЦЕВ ЖИЗНИ ПРИ НЕДОСТАТКЕ ИЛИ ОТСУТСТВИИ МАТЕРИНСКОГО МОЛОКА. ВСЕ ПИЩЕВЫЕ ВЕЩЕСТВА, ВХОДЯЩИЕ В СОСТАВ СМЕСЕЙ, ПО КОЛИЧЕСТВУ И СООТНОШЕНИЮ МЕЖДУ СОБОЙ МАКСИМАЛЬНО ПРИБЛИЖЕНЫ К СОСТАВУ ЖЕНСКОГО МОЛОКА И АДАПТИРОВАНЫ К ОСОБЕННОСТЯМ ОБМЕНА И ПИЩЕВАРЕНИЯ РЕБЕНКА, СПОСОБСТВУЮТ СВОЕВРЕМЕННОМУ И ПРАВИЛЬНОМУ ФОРМИРОВАНИЮ ВСЕХ ОРГАНОВ И СИСТЕМ, ДАЮТ ВЫСОКУЮ ИММУНОЛОГИЧЕСКУЮ ЗАЩИТУ.**
- **С ПОМОЩЬЮ ГОМОГЕНИЗАЦИИ ЖИРОВОГО КОМПОНЕНТА СМЕСЕЙ ПОЛУЧЕНО МЕЛКОДИСПЕРСНОЕ СОСТОЯНИЕ ЖИРА, ОБЕСПЕЧИВАЮЩЕЕ ЛУЧШЕЕ ЕГО ВСАСЫВАНИЕ В ПРОСВЕТЕ КИШЕЧНИКА.**
- **СМЕСЬ «ГРУДНИЧОК» ОБОГАЩЕНА НЕОБХОДИМЫМИ ВИТАМИНАМИ В АДЕКВАТНЫХ И СБАЛАНСИРОВАННЫХ КОЛИЧЕСТВАХ, С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТИ В НИХ ДЕТЕЙ ЭТОГО ВОЗРАСТА. СБАЛАНСИРОВАННОЕ КОЛИЧЕСТВО БЕЛКА, НАТРИЯ И КАЛИЯ ПРЕДОТВРАЩАЕТ ИЗБЫТОЧНУЮ НАГРУЗКУ НА ПОЧКИ РЕБЕНКА И ПРЕПЯТСТВУЕТ РАЗВИТИЮ АЛЛЕРГИИ.**
- **ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ НА 100 Г:**
- **БЕЛКИ 1,6 Г, В Т.Ч. СЫВОРОТОЧНЫЕ – 0,96Г**
- **ЖИРЫ 3,5 Г, В Т.Ч. МОЛОЧНЫЙ – 25%**
- **УГЛЕВОДЫ 7,3 Г, В Т.Ч. ЛАКТОЗА – 75%**
- **МИНЕРАЛЬНЫЕ ВЕЩЕСТВА – 0,3Г**
- **ВИТАМИНЫ**
- **ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ – 67 ККАЛ/280 КДЖ.**



**срок годности 30 суток от t +2 °C до +6 °C**

# ПРОДУКЦИЯ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

ПРОДУКТ ПРЕДНАЗНАЧЕН ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ С ВОЗРАСТА 8-МИ МЕСЯЦЕВ, НО МОЖЕТ ИСПОЛЬЗОВАТЬСЯ В ПИТАНИИ ВСЕХ ВОЗРАСТНЫХ ГРУПП НАСЕЛЕНИЯ.

- ВЫРАБАТЫВАЕТСЯ ИЗ КОРОВЬЕГО МОЛОКА С ДОБАВЛЕНИЕМ МИНЕРАЛЬНОГО И ВИТАМИННОГО ПРЕМИКСОВ-ВИТАМИНАМИ (А, Е, В1, В6, ФОЛИЕВАЯ КИСЛОТА, РР, С) И - МИКРОЭЛЕМЕНТАМИ (ЖЕЛЕЗО, ЦИНК);
- СРОК ГОДНОСТИ ПРОДУКТА В ПАКЕТАХ ИЗ КОМБИНИРОВАННОГО МАТЕРИАЛА ПРИ УПАКОВКЕ ПРОДУКТА В АСЕПТИЧЕСКИХ УСЛОВИЯХ – НЕ БОЛЕЕ 3 МЕСЯЦЕВ ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ ХРАНЕНИЯ ОТ 2 ДО 25 °С;
- ПРОДУКТ ОБОГАЩЕН КОМПЛЕКСОМ НЕОБХОДИМЫХ ВИТАМИНОВ В АДЕКВАТНЫХ КОЛИЧЕСТВАХ С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ ДЕТЕЙ: ВИТАМИН А – В СОСТАВ ПРОДУКТА ВВЕДЕНА МИКРОЭЛЕМЕНТЫ: ЖЕЛЕЗО – ИМЕЕТ ЗНАЧЕНИЕ В ПРОФИЛАКТИКЕ АНЕМИИ, В ПРАВИЛЬНОМ РАЗВИТИИ РЕБЁНКА; ЦИНК – УЧАСТВУЕТ В ОБМЕННЫХ ПРОЦЕССАХ, СПОСОБСТВУЕТ РОСТУ, СТАНОВЛЕНИЮ ИММУНИТЕТА, УЧАСТВУЮЩИЙ В ПРОФИЛАКТИКЕ АЛЛЕРГИИ, ЗАБОЛЕВАНИЙ КОЖНОГО И ВОЛОСЯНОГО ПОКРОВОВ, ЗРЕНИЯ, В ПРЕДОТВРАЩЕНИИ НАКОПЛЕНИЯ В ОРГАНИЗМЕ ТОКСИЧНЫХ ТЯЖЕЛЫХ МЕТАЛЛОВ, А ДЛЯ МАЛЬЧИКОВ – СПОСОБСТВУЮЩИЙ ПРАВИЛЬНОМУ ПОЛОВОМУ РАЗВИТИЮ).
- ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ НА 100 Г:
  - БЕЛКИ - 2,8 Г
  - ЖИРЫ - 3,2 Г
  - УГЛЕВОДЫ - 4,7 Г
- ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ – 59 ККАЛ/246 КДЖ



срок годности 90 суток от  $t + 2^{\circ}\text{C}$  до  $+25^{\circ}\text{C}$



[WWW.ZELMOLKOM.RU](http://WWW.ZELMOLKOM.RU)

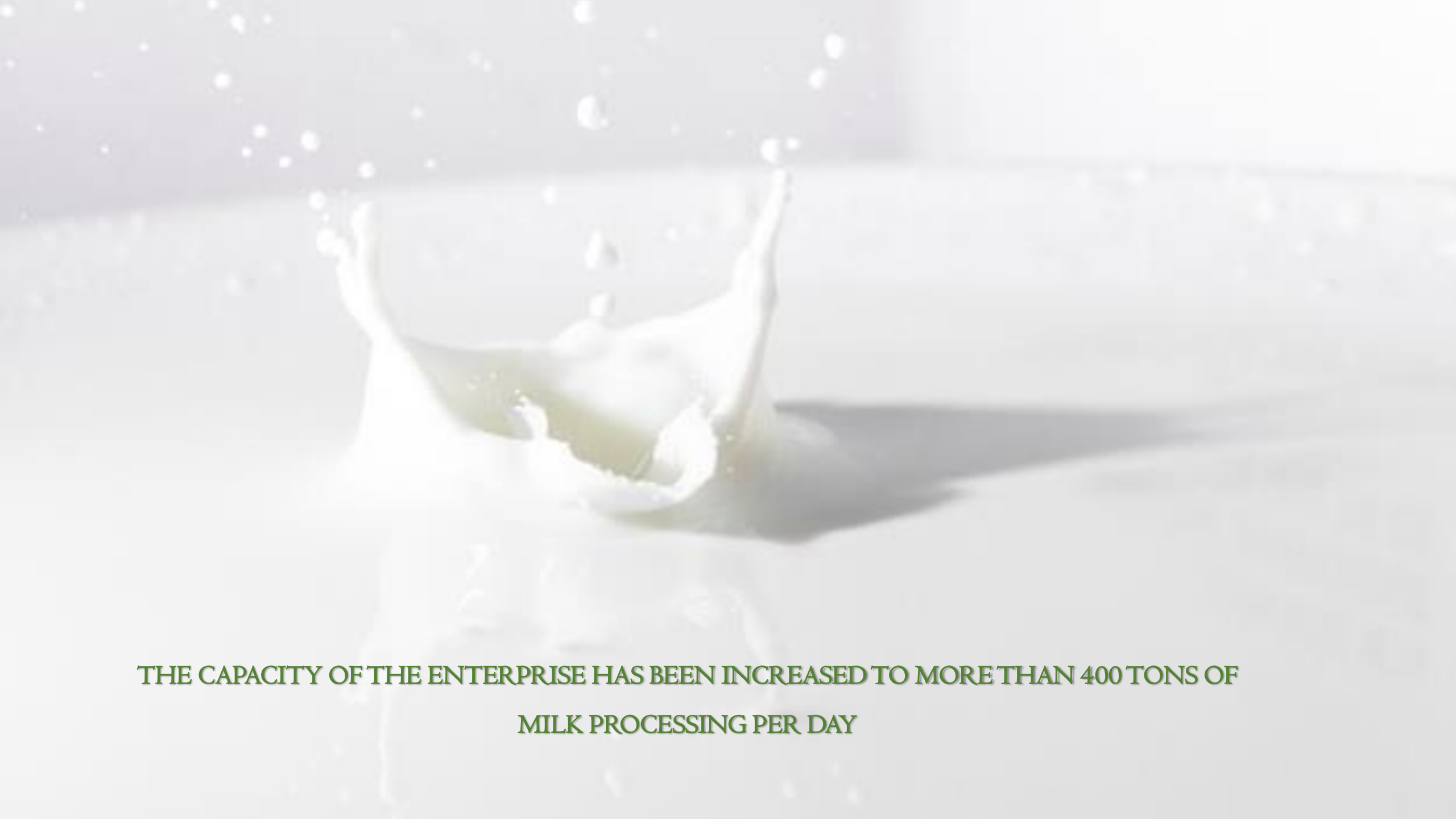


JOINT-STOCK COMPANY  
ZELENODOLSK DAIRY REFINERY



A high-speed photograph of a splash of white milk. The splash is captured in mid-air, with several droplets suspended above the main body of liquid. The background is a soft, out-of-focus light grey. The overall mood is clean and fresh.

PRODUCER OF MORE THAN 70 NAMES OF DAIRY PRODUCTS FOR BOTH ADULTS AND  
CHILDREN FROM THE FIRST DAYS OF LIFE.



THE CAPACITY OF THE ENTERPRISE HAS BEEN INCREASED TO MORE THAN 400 TONS OF  
MILK PROCESSING PER DAY

## OUR BRANDS



- MULTIPLE WINNERS OF COMPETITIONS: "BEST FOR CHILDREN", "100 BEST GOODS OF RUSSIA AND THE REPUBLIC OF TATARSTAN".
- JSC "ZMK" IS THE HOLDER OF THE CERTIFICATE "CONSUMER CONFIDENCE"



OUR PRODUCTION

# MILK OF ULTRA-PASTEURIZED

- ULTRAPASTERIZATION IS A PROCESS OF THERMAL PROCESSING OF MILK IN ORDER TO EXTEND THE SHELF LIFE OF THE PRODUCT, WHILE RETAINING USEFUL PROPERTIES.

- THE POSSIBILITY OF LONG-TERM STORAGE OF THE PRODUCT IS PROVIDED BY A COMBINATION OF SPECIAL HEAT TREATMENT (ULTRAPASTERIZATION) AND BARRIER PROPERTIES OF THE PACKAGING MATERIAL, PROVIDING PROTECTION FROM EXTERNAL INFLUENCES. THE TECHNOLOGY OF MANUFACTURING ULTRA-PASTEURIZED MILK IN ASEPTIC CARTON PACKS DOES NOT INVOLVE THE USE OF ANY PRESERVATIVES. ULTRA-PASTEURIZATION IS THE MOST GENTLE WAY OF PROCESSING, ALLOWING TO PRESERVE THE ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS, COMPOSITION AND NUTRITIONAL PROPERTIES OF MILK.



Shelf life 120 days from  $t +2^{\circ}\text{C}$  to  $+25^{\circ}\text{C}$

# MILK PASTEURIZED

- THE PROCESS OF OBTAINING PASTEURIZED MILK (PASTEURIZATION) IS TO HEAT RAW MILK TO A TEMPERATURE OF 74 - 76 ° C WITH THE HELP OF SPECIAL EQUIPMENT. AS A RESULT OF HEAT TREATMENT, MICROORGANISMS THAT ARE IN RAW MILK ARE KILLED. WHEN STORING MILK IN PET BOTTLES, NO HARMFUL SUBSTANCES MIGRATE TO THE MILK. AND THE HIGH BARRIER PROPERTIES OF THIS MATERIAL PROTECT AGAINST THE PENETRATION OF FOREIGN SUBSTANCES. WHICH MEANS THAT THE PROTECTION OF MILK FROM OXIDATION BY OXYGEN INCREASES



Shelf life 10 days from  $t + 0\text{ }^{\circ}\text{C}$  to  $+4\text{ }^{\circ}\text{C}$

# PRODUCTS SOUR-MILK

- SOUR MILK PRODUCTS ARE AN UNUSUALLY TASTY AND HEALTHY FOOD, WHICH NORMALIZES METABOLISM AND IMPROVES THE FUNCTIONING OF THE HUMAN DIGESTIVE SYSTEM.
- TO LACTIC ACID PRODUCTION HAS ALL THE NECESSARY TASTE AND USEFUL PROPERTIES, ITS PRODUCTION MUST BE CARRIED OUT IN ACCORDANCE WITH STRICT OBSERVANCE OF ALL THE SUBTLITIES OF THE TECHNOLOGICAL PROCESS.



Shelf life 10 days from  $t + 0^{\circ}\text{C}$  to  $+4^{\circ}\text{C}$

# BUTTER

- BUTTER IS THE MAIN PRODUCT DERIVED FROM COW'S MILK. IT IS A CONCENTRATE OF MILK FAT. THE COMPOSITION OF BUTTER INCLUDES ALSO MILK, PROTEINS, CARBOHYDRATES, SOME WATER-SOLUBLE VITAMINS, MINERALS. BUTTER HAS HIGH CALORIE AND DIGESTIBILITY. BUTTER CONTAINS VITAMIN A AND VITAMIN D. SUMMER OIL CONTAINS ALSO CAROTENE.



Shelf life 35 days at  $t (3 \pm 2) ^\circ\text{C}$



# THERMOSTAT PRODUCTS

- THERMOSTAT PRODUCTS ARE PRODUCTS THAT ARE PRODUCED IN A UNIQUE, GENTLE WAY, AT A RIPENING TEMPERATURE OF 20-43 ° C. THE PREPARED MILK MIXTURE IS POURED INTO INDIVIDUAL JARS, WHERE RIPENING, RIPENING AND COOLING OF THE PRODUCT TAKES PLACE. AS A CONSEQUENCE, A THICK AND JUICY BUNCH IS FORMED WITH A GLOSSY, UNIFORM SURFACE. THE THERMOSTATIC METHOD ALLOWS YOU TO PRESERVE ALL THE USEFUL PROPERTIES OF MILK, AND THE TASTE OF THE FINISHED PRODUCTS TURNS OUT TO BE SATURATED, AS FROM A VILLAGE OVEN IN A CLAY POT. ALL PRODUCTS ARE GENTLE, AROMATIC, JUICY AND HEALTHY.
- IN THE LINE OF THERMOSTATED PRODUCTS UNDER THE TM "VASKINO HAPPINESS", YOU CAN FIND A FERMENTED WOMAN, KATYK.
- FERMENTED MILK PRODUCT. IT IS MADE FROM MELTED MILK AND SOURDOUGH, WHICH GIVES A PRONOUNCED TASTE, AROMA AND A THICK CONSISTENCY.
- KATYK IS A FERMENTATION PRODUCT, A COMBINATION OF BULGARIAN BACILLUS AND LACTIC ACID STREPTOCOCCI SERVES AS A FERMENT.



Shelf life 14 days from t +2 °C to +6 °C

# CREAM CHEESE

- CHEESE FUSED "LIGHT" IS PRODUCED FROM NATURAL RAW MATERIALS (COTTAGE CHEESE, CHEESE, MILK, CREAM) WITH THE ADDITION OF FLAVOR ADDITIVES. JSC "ZMK" OFFERS THREE WONDERFUL TASTES: HAM, MUSHROOMS, CREAMY. CHEESE "LIGHT" HAS A DELICATE TASTE, A PLASTIC CONSISTENCY AND HIGH NUTRITIONAL VALUE.

IS HE:

- QUICKLY RESTORES STRENGTH;
- WELL ABSORBED BY THE BODY;
- CONTAINS A LOT OF CALCIUM;
- IT LACKS DYES AND GMOS.



Shelf life 30 days from t +2 °C to +6 °C

# PRODUCTS FOR BABY FOOD

- CHILDREN'S COTTAGE CHEESE IS PREPARED ESPECIALLY FOR TODDLERS. THE PRODUCT HAS A HOMOGENEOUS, GENTLE CONSISTENCY, PURE SOUR-MILK TASTE, IS INTENDED FOR IMMEDIATE CONSUMPTION: AS A SUPPLEMENT FOR CHILDREN FROM SIX MONTHS OF AGE - AS A DIETARY SUPPLEMENT FOR PRESCHOOL AND SCHOOL CHILDREN AND ADULTS.
- COTTAGE CHEESE IS MADE FROM NATURAL COW MILK WITH THE USE OF A SPECIAL TECHNOLOGY THAT ALLOWS THE MOST VALUABLE WHEY PROTEINS TO BE STORED IN THE PRODUCT, DURING THE DIGESTION OF WHICH A SOFT FINELY DISPERSED CLOT IS FORMED THAT DOES NOT CAUSE DIGESTION DISORDERS IN CHILDREN. CURD CONTAINS THE OPTIMAL RATIO OF CALCIUM AND PHOSPHORUS.
- THE PRODUCT IS PACKAGED IN BOXES OF POLYPROPYLENE TAPE, SEALED WITH COATING MATERIAL, WEIGHT 50, 100G.
- NUTRITIONAL INFORMATION PER 100 G:
  - PROTEINS 9,0G
  - FATS 5,0 G
  - CARBOHYDRATES 3,4 G
  - THE ENERGY VALUE IS 97 KCAL / 406 KJ.



Shelf life 14 days from t +2 ° C to +6 ° C

# PRODUCTS FOR BABY FOOD

- LIQUID ADAPTED MILK FORMULA "GRUDNICHOK" IS DESIGNED FOR FEEDING CHILDREN FROM BIRTH TO 12 MONTHS OF LIFE WITH A LACK OR ABSENCE OF MOTHER'S MILK. ALL FOOD SUBSTANCES INCLUDED IN THE MIXTURES, IN TERMS OF QUANTITY AND RATIO, ARE AS CLOSE AS POSSIBLE TO THE COMPOSITION OF HUMAN MILK AND ADAPTED TO THE PECULIARITIES OF THE CHILD'S METABOLISM AND DIGESTION, CONTRIBUTE TO THE TIMELY AND CORRECT FORMATION OF ALL ORGANS AND SYSTEMS, AND GIVE HIGH IMMUNOLOGICAL PROTECTION.
- BY MEANS OF HOMOGENIZATION OF THE FAT COMPONENT OF THE MIXTURES, A FINELY DIVIDED STATE OF FAT IS OBTAINED, WHICH ENSURES ITS BETTER ABSORPTION IN THE LUMEN OF THE INTESTINE.
- THE "BREASTMILK" MIXTURE IS ENRICHED WITH ESSENTIAL VITAMINS IN ADEQUATE AND BALANCED AMOUNTS, TAKING INTO ACCOUNT THE NEED FOR THEM OF CHILDREN OF THIS AGE. A BALANCED AMOUNT OF PROTEIN, SODIUM AND POTASSIUM PREVENTS EXCESSIVE LOAD ON THE BABY'S KIDNEYS AND PREVENTS THE DEVELOPMENT OF ALLERGIES.
- NUTRITIONAL INFORMATION PER 100 G:
  - PROTEINS 1.6 G, INCL. SERUM - 0,96G
  - FATS 3.5 G, INCL. MILK - 25%
  - CARBOHYDRATES 7,3 G, INCL. LACTOSE - 75%
  - MINERAL SUBSTANCES - 0,3 G
  - VITAMINS
  - THE ENERGY VALUE IS 67 KCAL / 280 KJ.



Shelf life 30 days from t +2 ° C to +6 ° C

# PRODUCTS FOR BABY FOOD

- THE PRODUCT IS INTENDED FOR FEEDING CHILDREN FROM THE AGE OF 8 MONTHS, BUT CAN BE USED IN NUTRITION OF ALL AGE GROUPS OF THE POPULATION.
- IT IS PRODUCED FROM COW MILK WITH THE ADDITION OF MINERAL AND VITAMIN PREMIXES: - VITAMINS (A, E, BI, B6, FOLIC ACID, PP, C) AND - TRACE ELEMENTS (IRON, ZINC);
- SHELF LIFE OF THE PRODUCT IN PACKAGES OF COMBINED MATERIAL WHEN PACKING THE PRODUCT IN ASEPTIC CONDITIONS - NO MORE THAN 3 MONTHS AT STORAGE TEMPERATURE FROM 2 TO 25 °C;
- THE PRODUCT IS ENRICHED WITH A COMPLEX OF ESSENTIAL VITAMINS IN ADEQUATE QUANTITIES, TAKING INTO ACCOUNT THE NEEDS OF CHILDREN: VITAMIN A-THE COMPOSITION OF THE PRODUCT INTRODUCED TRACE ELEMENTS: IRON - IS IMPORTANT IN THE PREVENTION OF ANEMIA, IN THE PROPER DEVELOPMENT OF THE CHILD; ZINC - PARTICIPATES IN METABOLIC PROCESSES, PROMOTES GROWTH, THE FORMATION OF IMMUNITY, INVOLVED IN THE PREVENTION OF ALLERGIES, SKIN AND SCALP DISEASES, VISION, IN PREVENTING THE ACCUMULATION OF TOXIC HEAVY METALS IN THE BODY, AND FOR BOYS - PROMOTING PROPER SEXUAL DEVELOPMENT).
- NUTRITIONAL INFORMATION PER 100 G:
- PROTEINS - 2.8 G
- FATS - 3.2 G
- CARBOHYDRATES - 4.7 GRAMS
- THE ENERGY VALUE IS 59 KCAL / 246 KJ



Shelf life 90 days from t +2 °C to +25 °C



[WWW.ZELMOLKOM.RU](http://WWW.ZELMOLKOM.RU)