




“ЯШЕЛ ҮЗЭН СӨТ ЭШКЭРТҮ КОМБИНАТЫ”

АКЦИОНЕРЛЫК ЖЭМГЫЯТЕ

A high-speed photograph of a splash of white milk. The milk is captured 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 the milk is splashing onto is also light gray. The lighting is bright and even, highlighting the texture of the milk.

ӨЛКӘННӘР ӨЧЕН ДӘ, ТУГАН КӨНЕННӘН БАШЛАП, ИҢ НӘНИ БАЛАЛАР ӨЧЕН ДӘ

70 АРТЫК ТӨРДӘ СӨТ ПРОДУКЦИЯСЕ ЖИТЕШТЕРӘ

A high-speed photograph of a splash of white liquid, likely milk, captured in mid-air. The splash is centered in the frame, with several droplets rising and falling around it. The background is a soft, light-colored gradient, possibly a wall or a backdrop. The overall scene is clean and bright, emphasizing the purity of the liquid.

**ПРЕДПРИЯТИЕНЕҢ КУӘТЕ ТӘУЛЕГЕНӘ 400 ТОННАДАН АРТЫК СӨТ
ЭШКӘРТЕРЛЕК ДӘРӘЖӘГӘ ЖИТКЕРЕЛДЕ**

БЕЗНЕҢ БРЕНДЛАР



- «ИҢ ЯХШЫСЫ - БАЛАЛАРГА», «РОССИЯНЕҢ ҺӘМ ТАТАРСТАННЫҢ ИҢ ЯХШЫ 100 ТОВАРЫ»

КОНКУРСЛАРЫНДА КҮП МӘРТӘБӘ ЖИҢҮЧЕЛӘР

- «ЯШЕЛ ҮЗӘН СӨТ ЭШКӘРТҮ КОМБИНАТЫ» АҢ «КУЛЛАНУЧЫЛАР ЫШАНЫЧЫ» СЕРТИФИКАТЫНА ИЯ

A high-speed photograph of a white liquid splashing on a white surface. The splash is captured in mid-air, with many droplets suspended around the main impact point. The background is a soft, out-of-focus white. The text 'БЕЗНЕЦ ПРОДУКЦИЯ' is overlaid in the center of the splash in a dark green, bold, serif font.

БЕЗНЕЦ ПРОДУКЦИЯ

УЛЬТРАПАСТЕРИЗАЦИЯЛЭНГЭН СӨТ

- УЛЬТРАПАСТЕРИЗАЦИЯ – УЛ ПРОДУКТНЫҢ ЯРАКЛЫЛЫК ЧОРЫН ОЗЫНАЙТУ МАКСАТЫНДА, ШУЛ УК ВАКЫТТА ФАЙДАЛЫ ҮЗЛЕКЛӘРЕН САКЛАУ ӨЧЕН, СӨТНЕ ТЕРМИК ЭШКӨРТҮ ПРОЦЕССЫ.

- ЖЫЛЫЛЫК ЯРДӘМЕНДӘ МАХСУС ЭШКӨРТҮ (УЛЬТРАПАСТЕРИЗАЦИЯЛӘУ) БЕЛӨН ТЫШКЫ ЙОГЫНТЫЛАРДАН САКЛАУНЫ ТӘЭМИН ИТӘ ТОРГАН ТӨРГӘК МАТЕРИАЛЫНЫҢ КАРШЫ ТОРУЧАНЛЫК ҮЗЛЕКЛӘРЕН БЕРГӘ КУШУ НӘТИЖӘСЕНДӘ ПРОДУКТНЫ ОЗАК ВАКЫТКА САКЛАУ МӨМКИНЛЕГЕ ТУДЫРЫЛА. АСЕПТИК КАТЫРГЫ САВЫТТА УЛЬТРАПАСТЕРИЗАЦИЯЛЭНГЭН СӨТ ЖИТЕШТЕРҮ ТЕХНОЛОГИЯСЕ НИНДИ ДӘ БУЛСА КОНСЕРВАНТЛАРДАН ФАЙДАЛАНУНЫ КҮЗДӘ ТОТМЫЙ. УЛЬТРАПАСТЕРИЗАЦИЯЛӘУ ЭШКӨРТҮНҮҢ ИҢ САК, СӨТНҮҢ ОРГАНОЛЕПТИК ҮЗЛЕКЛӘРЕН, СОСТАВЫН ҺӘМ ТУКЛЫКЛЫ МАТДЭЛӘРЕН САКЛАУ МӨМКИНЛЕГЕН БИРЭ ТОРГАН ЫСУЛЫ.



Яраклылык чоры $t +2\text{ }^{\circ}\text{C}$ башлап $+25\text{ }^{\circ}\text{C}$ кадәр

120 тәүлек тәшкил итә

ПАСТЕРИЗАЦИЯЛЭНГЭН СӨТ

- ПАСТЕРИЗАЦИЯЛЭНГЭН СӨТ АЛУ ПРОЦЕССЫ (ПАСТЕРИЗАЦИЯЛЭУ) ЭШКЭРТЕЛМЭГЭН СӨТНЕ МАХСУС ЖАЙЛАНМА ЯРДЭМЕНДЭ 74-76 °С ТЕМПЕРАТУРАГА КАДЭР ЖЫЛЫТУДАН ГЫЙБАРЭТ. ТЕРМИК ЭШКЭРТҮ НЭТИЖЭСЕНДЭ ЭШКЭРТЕЛМЭГЭН СӨТТЭ БУЛГАН МИКРООРГАНИЗМНАР ҮЭЛАК БУЛА.

СӨТНЕ ПЭТ ШЕШЭЛЭРДЭ САКЛАГАНДА СӨТКЭ БЕРНИНДИ ДЭ ЗАРАРЛЫ МАТДЭЛЭР ҮТЕП КЕРМИ. Э ЭЛЕГЕ МАТЕРИАЛНЫЦ ЮГАРЫ ДЭРЭЖЭЛЕ САКЛАУ ҮЗЛЕКЛЭРЕ СӨТНЕ ЧИТ-ЯТ МАТДЭЛЭРДЭН САКЛАП ТОРА, БУ ИСЭ СӨТНЕ ҲАВА КИСЛОРОДЫННАН ЭЧҮДЭН САКЛАУ ДЭРЭЖЭСЕН АРТТЫРА



яраклылык вакыты $t + 0$ °С алып
+4 °С кадэр булганда – 10 тәүлек

ӘЧЕ СӨТ ПРОДУКЦИЯСЕ

- ӘЧЕ СӨТ ПРОДУКЦИЯСЕ – МАТДӘЛӘР АЛМАШЫН НОРМАГА КИТЕРӘ ҺӘМ КЕШЕНЕҢ АШКАЗАНЫ СИСТЕМАСЫ ЭШЧӘНЛЕГЕН ЯХШЫРТА ТОРГАН БИК ТӘМЛЕ ҺӘМ СӘЛАМӘТ РИЗЫК.
- СӨТЛЕ ӘЧЕ РИЗЫКЛАР КИРӘКЛЕ БАРЧА ТӘМ СЫЙФАТЛАРЫНА ҺӘМ ФАЙДАЛЫ ҮЗЛЕКЛӘРГӘ ИЯ БУЛСЫН ӨЧЕН, АНЫ ТЕХНОЛОГИК ПРОЦЕССНЫҢ БАРЧА НЕЧКӘЛЕКЛӘРЕН ЖИТДИ САКЛАП ЖИТЕШТЕРЕРГӘ КИРӘК.



яраклылык вакыты $t +0^{\circ}\text{C}$ алып
 $+4^{\circ}\text{C}$ кадәр булганда – 10 тәүлек

АТЛАНМАЙ

АТЛАНМАЙ – СЫЕР СӨТЕННӨН АЛЫНА ТОРГАН ТӨП ПРОДУКТ. СӨТ МАЕ КОНЦЕНТРАТЫННАН ГЫЙБАРЭТ. АТЛАНМАЙ СОСТАВЫНА СӨТТЭ БУЛГАН АКСЫМНАР, УГЛЕВОДЛАР, СУДА ЭРИ ТОРГАН КАЙБЕР ВИТАМИННАР, МИНЕРАЛ МАТДЭЛЭР КЕРЭ. АТЛАНМАЙДА КАЛОРИЯЛЭР БИК КҮП ҺӘМ УЛ БИК ТИЗ ҮЗЛЭШТЕРЕЛЭ. АТЛАНМАЙДА А ВИТАМИНЫ ҺӘМ D ВИТАМИНЫ БАР. ЖЭЙГЕ МАЙДА ШУЛАЙ УК КАРОТИН ДА БУЛА.



яраклылык вакыты $t (3 \pm 2)^\circ\text{C}$ булганда

– 35 тәүлек

ТЕРМОСТАТЛЫ ПРОДУКЦИЯ

- ТЕРМОСТАТЛЫ ПРОДУКЦИЯ – 20-43°C ТИРБЭЛЕШЕНДӨГЕ ТЕМПЕРАТУРАДА УНИКАЛЬ САКЛЫК ЫСУЛЫ БЕЛӘН ЖИТЕШТЕРЕЛӘ ТОРГАН ПРОДУКЦИЯ. ЭЗЕРЛӘНГӘН СӨТ КАТНАШМАСЫН АЕРЫМ БАНКАЛАРГА БУШАТАЛАР, БИРЕДӘ УЛ ӘЧИ, ӨЛГЕРӘ ҺӘМ СУЫТЫЛА. НӘТИЖӘДӘ КУЕ ҺӘМ СУСЫЛ, ШОМА ӨСЛЕКЛЕ КУЕРЫК БАРЛЫККА КИЛӘ. ТЕРМОСТАТЛЫ МЕТОД СӨТНЕҢ БАРЛЫК ФАЙДАЛЫ ҮЗЛЕКЛӘРЕН САКЛАУ МӨМКИНЛЕГЕН БИРӘ, Ә ЭЗЕР ПРОДУКТЛАР АВЫЛ МИЧЕНДӘ БАЛЧЫК ЧҮЛМӘКТӘ ЯСАЛГАН КЕБЕК ТӘМЛЕ КИЛЕП ЧЫГА. БАРЛЫК ПРОДУКТЛАР ДА НӘФИС, ХУШ ИСЛЕ, СУСЫЛ ҺӘМ ФАЙДАЛЫ.
- ТЕРМОСТАТЛЫ ПРОДУКЦИЯ РӘТЕНДӘ "ВАСЬКИНО СЧАСТЬЕ" СӘҮДӘ МАРКАСЫ БЕЛӘН СЕЗ РЯЖЕНКА, КАТЫК ТАБА АЛАСЫЗ.
- РЯЖЕНКА – ӘЧЕ СӨТ ПРОДУКТЫ. КАЙНАТЫЛГАН СӨТТӘН ҺӘМ ОЕТКЫДАН ЭШЛӘНӘ, СОҢҒЫСЫ ҮЗЕНЧӘЛЕКЛЕ ТӘМ, ИС ҺӘМ КУЕЛЫК ӨСТИ.
- КАТЫК ӘЧЕТЕЛГӘН ПРОДУКТ БУЛЫП ТОРА, АНЫҢ ӨЧЕН ОЕТКЫ РӘВЕШЕНДӘ *LACTOBACILLUS-BULGARICUS* (БОЛГАР ТАЯКЧЫГЫ) ҺӘМ ӘЧЕГӘН СӨТ СТРЕПТОКОККЛАРЫНЫҢ БИЛГЕЛЕ БЕР КАТНАШМАСЫ КУЛЛАНЫЛА.



яраклылык вакыты $t +2^{\circ}\text{C}$ алып
 $+6^{\circ}\text{C}$ кадәр булганда – 14 тәүлек

ЭРЕТЕЛГЭН СЫР

- "ЛЕГКИЙ" ЭРЕТЕЛГЭН СЫРЫ ТЭМ-ИС БИРҮЧЕ ӨСТӨМӨЛӨР КУШЫП, ТАБИГЫЙ ЧИМАЛДАН (ЭРЕМЧЕК, СӨР, СӨТ, СӨТ ӨСТӨ) ЭШЛЭНЭ. "ЗМК" АЖ МЕНЭ ДИГЭН ӨЧ ТЭМ ТЭХЪДИМ ИТЭ: ЫСЛАНГАН ЧУЧКА ИТЕ, ГӨМБЭ, АК МАЙЛЫ. "ЛЕГКИЙ" СЫРЫ НЭЗЭКАТЬЛЕ ТЭМЕ, СЫГЫЛМАЛЫ КОНСИСТЕНЦИЯСЕ ҺЭМ ЮГАРЫ ДЭРЭЖЭДЭ ТУКЛЫКЛЫ БУЛУЫ БЕЛЭН АЕРЫЛЫП ТОРА.
- УЛ:
- ТИЗ АРАДА КӨЧ ТУПЛАРГА БУЛЫША;
- ОРГАНИЗМДА ТИЗ ҮЗЛЭШТЕРЕЛЭ;
- АНДА КАЛЬЦИЙ БИК КУП;
- АНДА БУЯГЫЧ МАТДЭЛЭР ҺЭМ ГМО ЮК.



яраклылык вакыты $t +2^{\circ}\text{C}$ алып
 $+6^{\circ}\text{C}$ кадәр булганда – 30 тәүлек

БАЛАЛАР ӨЧЕН ТУКЛАНУ ПРОДУКТЛАРЫ

- БАЛАЛАР ЭРЕМЧЕГЕ МАХСУС НӘНИЛӘР ӨЧЕН ӨЗЕРЛӘНӘ. ПРОДУКТ БЕРТӨРЛЕ ЙОМШАК КОНСИСТЕНЦИЯЛЕ, ЧИСТА ТӘМЛЕ ЭЧЕ СӨТ ТӘМЕ КИЛӘ, ТУРЫДАН-ТУРЫ АЗЫК СЫЙФАТЫНДА КУЛЛАНУ ӨЧЕН: АЛТЫ АЙЛЫК ЧОРЫНДА БАЛАЛАРГА БЕРЕНЧЕ РИЗЫК АШАТУ СЫЙФАТЫНДА; МӘКТӘПКӘЧӘ ҺӘМ МӘКТӘП ЯШЕНДӨГЕ БАЛАЛАР ҺӘМ ӨЛКӘН КЕШЕЛӘР ӨЧЕН ДИЕТИК РИЗЫК БУЛАРАК БИЛГЕЛӘНГӘН.
- ЭРЕМЧЕК ТАБИГЫЙ СЫЕР СӨТЕННӘН, ПРОДУКТНЫҢ ИҢ КЫЙММӨТЛЕ СҮЛ АКСЫМНАРЫН МАКСИМАЛЬ САКЛАУ МӨМКИНЛЕГЕН БИРӘ ТОРГАН МАХСУС ТЕХНОЛОГИЯ ЯРДӘМЕНДӘ ЖИТЕШТЕРЕЛӘ, АЛАРНЫ ЭШКӘРТҮ БАРЫШЫНДА ЙОМШАК, ВАК-ВАК ТАРКАЛГАН, БАЛАЛАРНЫҢ АШКАЗАНЫ ЭШЧӘНЛЕГЕН БОЗМЫЙ ТОРГАН КУЕРЫК БАРЛЫККА КИЛӘ. ЭРЕМЧЕКТӨГЕ КАЛЬЦИЙ ҺӘМ ФОСФОР НИСБӘТЕ – ОПТИМАЛЬ ДӘРӘЖӘДӘ.
- ПРОДУКТ 50, 100 Г АВЫРЛЫКЛАРДАГЫ, КАПЛАГЫЧ МАТЕРИАЛ БЕЛӘН БӨКЕЛӘНГӘН ПОЛИПРОПИЛЕН ЛЕНТА ТАРТМАЛАРЫНА УРНАШТЫРЫЛГАН.
- 100 Г АЗЫК КЫЙММӨТЕ:

• АКСЫМНАР	9,0Г
• МАЙЛАР	5,0Г
• УГЛЕВОДЛАР	3,4Г
• ЭНЕРГЕТИК КЫЙММӨТЕ	97ККАЛ/ 406КДЖ.



яраклылык вакыты $t +2^{\circ}\text{C}$ алып
 $+6^{\circ}\text{C}$ кадәр булганда – 14 тәүлек

БАЛАЛАР ӨЧЕН ТУКЛАНУ ПРОДУКТЛАРЫ

- ЯРАКЛАШТЫРЫЛГАН СЫЕК "ГРУДНИЧОК" СӨТ КАТНАШМАСЫ, АНА СӨТЕ ЖИТЕП БЕТМЭГЭНДЭ ЯИСЭ БУЛМАГАНДА, ТУГАННАН АЛЫП ГОМЕРЕҢЕЦ 12 АЕНА КАДӘР БАЛАЛАРНЫ АШАТУ ӨЧЕН БИЛГЕЛЭНГЭН. КАТНАШМАЛАР СОСТАВЫНА КЕРӘ ТОРГАН БАРЛЫК АЗЫК МАТДӘЛӘРӘ КҮЛӘМЕ ҺӘМ ҮЗАРА НИСБӘТЕ БУЕНЧА МАКСИМАЛЬ РӘВЕШТӘ АНА СӨТЕНӘ ЯКЫНЛАШТЫРЫЛГАН ҺӘМ БАЛАНЫЦ МАТДӘЛӘР АЛМАШЫ ҺӘМ АШКАЗАНЫ ЭШЧӘНЛЕГЕ ҮЗЕНЧӘЛЕКЛӘРЕНӘ ЯРАКЛАШТЫРЫЛГАН, БАРЛЫК ОРГАННАРНЫЦ ҺӘМ СИСТЕМАЛАРНЫЦ ҮЗ ВАКЫТЫНДА ҺӘМ ДӨРЕС ИТЕП ФОРМАЛАШУЫНА ЯРДӘМ ИТӘ, ИММУНИТЕТНЫ САКЛЫЙ.

- КАТНАШМАЛАРНЫЦ МАЙ КОМПОНЕНТЫН ГОМОГЕНИЗАЦИЯЛӘУ ЯРДӘМЕНДӘ МАЙНЫЦ ЭЧӘК КУЫШЛЫГЫНДА ЯХШЫРАК СЕҢДЕРЕЛҮЕН ТӘЭМИН ИТӘ ТОРГАН ВАК-ВАК ТАРКАЛГАН ТОРЫШЫ АЛЫНДЫ.

- "ГРУДНИЧОК" КАТНАШМАСЫ БАЛАЛАРНЫЦ ЯШЕНӘ БӘЙЛЕ БАРЛЫК ИХТЫЯЖЛАРНЫ ИСӘПКӘ АЛЫП, ГАКЫЛЛЫ ҺӘМ БАЛАНСЛАНГАН КҮЛӘМНӘРДӘ КИРӘКЛЕ БАРЧА ВИТАМИННАР БЕЛӘН БАЕТЫЛГАН. АКСЫМ, НАТРИЙ ҺӘМ КАЛИЙ МАТДӘЛӘРЕНӘЦ БАЛАНСЛЫ КҮЛӘМЕ БАЛАНЫЦ БӨЕРЛӘРЕНӘ БУЛГАН АРТЫК БАСЫМНЫ ЧИКЛИ ҺӘМ АЛЛЕРГИЯ БАРЛЫККА КИЛҮГӘ КАРШЫЛЫК ТУДЫРА.

- 100 Г АЗЫК КЫЙММӘТЕ:

- АКСЫМНАР 1,6 Г, Ш.И. СУЛ АКСЫМЫ – 0,96Г
- МАЙЛАР 3,5 Г, Ш.И. СӨТ МАЙЛАРЫ – 25%
- УГЛЕВОДЛАР 7,3 Г, Ш.И. ЛАКТОЗА – 75%
- МИНЕРАЛ МАТДӘЛӘР - 0,3 Г
- ВИТАМИННАР
- ЭНЕРГЕТИК КЫЙММӘТЕ 67 ККАЛ/280 КДЖ.



яраклылык вакыты $t +2\text{ }^{\circ}\text{C}$ алып $+6\text{ }^{\circ}\text{C}$ кадәр

булганда – 30 тәүлек

БАЛАЛАР ӨЧЕН ТУКЛАНУ ПРОДУКТЛАРЫ

ПРОДУКТ 8 АЙЛЫК БАЛАЛАРНЫ АШАТУ ӨЧЕН БИЛГЕЛЭНГЭН, ЛӘКИН ТӨРЛЕ ЯШЫТӘГЕЛӘРНЕҢ ТУКЛАНУЫНДА КУЛЛАНЫЛЫРГА МӨМКИН.

- СЫЕР СӨТЕННЭН МИНЕРАЛ ҺӘМ ВИТАМИН КОМПЛЕКСЛАРЫН КУШЫП ЭШЛЭНӘ: - ВИТАМИННАР (А, Е, В1, В6, ФОЛИЙ КИСЛОТАСЫ, РР, С) ҺӘМ - МИКРОЭЛЕМЕНТЛАР (ТИМЕР, ЦИНК);
- АСЕПТИК ШАРТЛАРДА КАТНАШ МАТЕРИАЛЛАРДАН ЯСАЛГАН ПАКЕТЛАРГА САЛЫНГАН ПРОДУКТНЫҢ ЯРАКЛЫЛЫК ЧОРЫ – 2°С АЛЫП 25°С КАДӘР ТЕМПЕРАТУРАДА САКЛАГАНДА – 3 АЙДАН АРТЫК ТҮГЕЛ;
- ПРОДУКТ БАЛАЛАРНЫҢ ИХТЯҖЛАРЫН ИСӘПКӘ АЛЫП, ЯРАКЛЫ КҮЛӘМНӘРДӘ ТИЕШЛЕ ВИТАМИННАР КОМПЛЕКСЫ БЕЛӘН БАЕТЫЛГАН: А ВИТАМИНЫ – ПРОДУКТ СОСТАВЫНА МИКРОЭЛЕМЕНТЛАР КУШЫЛГАН: ТИМЕР – АЗКАНЛЫЛЫКНЫ ПРОФИЛАКТИКАЛАУДА, БАЛАНЫҢ ДӨРЭС ҮСЕШ АЛУЫ ӨЧЕН ӘҖӘМИЯТЛЕ БУЛЫП ТОРА; ЦИНК – МАТДӘЛӘР АЛМАШУДА КАТНАША, ИММУНИТЕТ ҮСЕШЕНӘ ЯРДӘМ ИТӘ, АЛЛЕРГИЯНЕ, ТӘН ҺӘМ ЧӘЧ, КҮЗ АВЫРУЛАРЫН КИСӘТҮДӘ, ОРГАНИЗМДА АГУЛЫ АВЫР МЕТАЛЛАР ТУПЛАНУНЫ БУЛДЫРМАУ ПРОЦЕССЫНДА КАТНАША, Ә МАЛАЙЛАР ӨЧЕН – ЖӘНСИ ЯКТАН ДӨРЭС ӨЛГЕРЕРГӘ БУЛЫША).
- 100 Г АЗЫК КЫЙММӨТЕ:
- АКСЫМНАР - 2,8 Г
- МАЙЛАР - 3,2 Г
- УГЛЕВОДЛАР - 4,7 Г
- ЭНЕРГЕТИК КЫЙММӨТЕ – 59 ККАЛ/246 КДЖ.



яраклылык вакыты $t + 2^{\circ}\text{C}$ алып
 $+25^{\circ}\text{C}$ кадәр булганда – 90 тәүлек



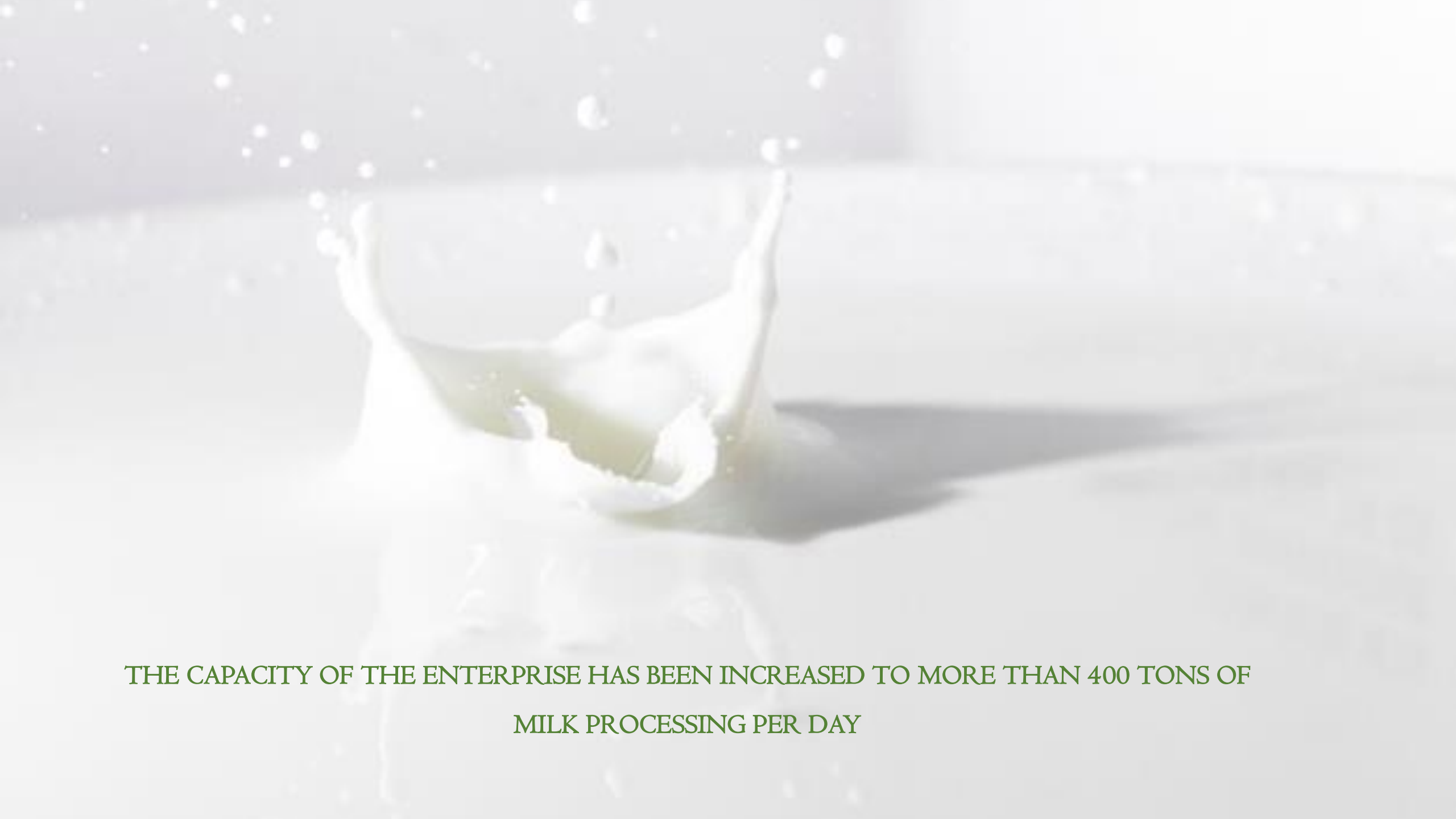
WWW.ZELMOLKOM.RU



JOINT-STOCK COMPANY
ZELENODOLSK DAIRY REFINERY

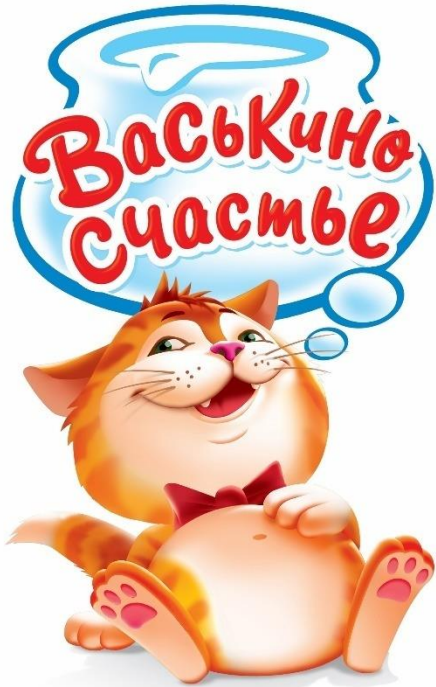


PRODUCER OF MORE THAN 70 NAMES OF DAIRY PRODUCTS FOR BOTH ADULTS AND
CHILDREN FROM THE FIRST DAYS OF LIFE.



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 $t +2\text{ }^{\circ}\text{C}$ to $+6\text{ }^{\circ}\text{C}$

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 $t +2\text{ }^{\circ}\text{C}$ to $+6\text{ }^{\circ}\text{C}$

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 $t +2^{\circ}\text{C}$ to $+6^{\circ}\text{C}$

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, B1, 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