



شركة زيلينودولسك لتصنيع الألبان

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 the milk is splashing onto is also light gray, creating a clean, minimalist aesthetic.

**تنتج الشركة أكثر من 70 سلعا من منتجات الألبان للكبار والأطفال من أول يوم ولادتهم**

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 suspended above it. The background is a soft, out-of-focus light gray, and the lighting is bright, creating a clean and fresh aesthetic.

**القردة الإنتاجية للشركة ازدادت إلى أكثر من 400 طن من الحليب المعالج يومياً**

## علاماتنا التجارية



• فازت شركتنا في مسابقة "الأفضل للأطفال" وكذلك في مسابقة "أفضل 100 سلعة في روسيا وجمهورية تاتارستان"

• كما نالت الشركة على شهادة "ثقة المستهلك"

منتجاتنا

# حليب فائق البسترة

عملية فائقة البسترة - هي عملية المعالجة الحرارية للحليب من أجل إطالة عمر المنتج مع الاحتفاظ بالمكونات المفيدة.

يتم توفير إمكانية تخزين المنتج على المدى الطويل عن طريق الدمج بين المعالجة الحرارية الخاصة والخصائص الحاجزة لمواد التغليف ما يوفر الحماية من التأثيرات الخارجية.

تكنولوجيا إنتاج الحليب المبستر في عبوات الكرتون المعقمة لا تشمل استخدام أي مواد حافظة. تعد البسترة من الطرق الأكثر "نعومة" في المعالجة ما يسمح بالحفاظ على الخصائص العضوية والمكونات الغذائية للحليب.



مدة الصلاحية 120 يومًا في الاحتفاظ بدرجة من 2 وحتى 25 درجة

حرارة مئوية

## حليب مبستر

يكمن عملية الحصول على الحليب المبستر في تسخين الحليب الخام لدرجة حرارة 74 - 76 درجة مئوية بمساعدة المعدات الخاصة، نتيجة ذلك تُقتل الكائنات الدقيقة الموجودة في الحليب الخام.

وعند تخزين الحليب في الزجاجات لا تصل إليها أي مواد ضارة. وخصائص مواد التغليف تحمي ضد تغلغل المواد الغريبة، ما يعني ازدياد حماية الحليب من الأكسدة



مدة الصلاحية 10 يومًا في الاحتفاظ بدرجة من 0 وحتى 4 درجة

حرارة مئوية

## منتجات الألبان

تعد منتجات الألبان من الأغذية الصحية والليذة والتي تعمل على تطبيع عملية الأيض وتحسين من أداء الجهاز الهضمي للإنسان.

لكي تملك تكون منتجات الألبان المذاق اللذيذ والخصائص المفيدة، يجب أن يتم إنتاجها وفقا للالتزام الصارم بجميع التفاصيل الدقيقة في العملية الإنتاجية.



مدة الصلاحية 10 يومًا في الاحتفاظ بدرجة من 0 وحتى 4 درجة

حرارة مئوية



## زبدة

الزبدة هي المنتج الرئيسي المشتق من حليب البقر، وهو عبارة عن مركز من الدهون في الحليب. تشمل مكونات الزبدة هي نفس المكونات الموجودة في الحليب البروتينات والكربوهيدرات وبعض الفيتامينات القابلة للذوبان في الماء والمعادن.

الزبدة لديها نسبة عالية من السعرات الحرارية وسهلة الهضم. يحتوي الزبدة على فيتامين أ وفيتامين د، فيما يحتوي زيت الصيف كذلك على كاروتين.



مدة الصلاحية 35 يومًا في الاحتفاظ بدرجة 2±3 درجة حرارة

منوية

## منتجات ترموستات

منتجات الترموستات هي المنتجات التي يتم إنتاجها بطريقة لطيفة وفريدة من نوعها، عند درجة حرارة نضج 20-43 درجة مئوية. يتم صب خليط اللبن الجاهز في عبوات فردية حيث تتم عملية النضج وتبريد المنتج. نتيجة لذلك، يتم تشكيل مجموعة سميكة وغض مع سطح لامع موحد.

يسمح طريقة ترموستات بالحفاظ على جميع الخصائص المفيدة للحليب ومذاق المنتجات النهائية لا تختلف عن المنتجات الريفية الطبيعية. جميع المنتجات هي لطيفة وطازجة وصحية.

الحليب المخمر هو أحد منتجات الالبان ومصنوع من اللبن الذائب والعجين المخمر ما يعطيه طعمًا خاصًا ورائحة شهية.



مدة الصلاحية 14 يومًا في الاحتفاظ بدرجة من 2 وحتى 6 درجة

حرارة مئوية

## جبين كريم

يتم إنتاج جبين كريم من المواد الخام الطبيعية (الجبين والحليب والكريمة) مع إضافة نكهات خاصة. تقدم شركة زيلينودولسك لتصنيع الألبان ثلاثة أنواع من الجبن بأذواق رائعة: لحم الخنزير والفطر والكرمية.



مزايا الجبن:

- يعيد القوة بسرعة
- يمتص جيدا من قبل الجسم
- يحتوي على الكثير من الكالسيوم
- يفتقر إلى المواد المعدلة وراثيًا

مدة الصلاحية 30 يومًا في الاحتفاظ بدرجة من 2 وحتى 6 درجة

حرارة مئوية

## منتجات لأغذية الأطفال

يتم إنتاج جبن الأطفال خصيصا للأطفال الصغار. يملك الجبن تناسق متجانس لطيف بطعم الحليب الحامض والنقي ومعد للاستهلاك الفوري كملحق للأطفال من سن ستة أشهر بحيث يستخدم كمكمل غذائي لهم في مرحلة ما قبل المدرسة. إضافة إلى ذلك بإمكان أطفال المدارس والبالغين استهلاكه. ينتج الجبن من حليب البقر الطبيعي باستخدام تقنية خاصة تسمح بالحفاظ على البروتينات. يحتوي الجبن على النسبة المثالية من الكالسيوم والفوسفور.

يتم تعبئتها في صناديق من أشرطة البولي بروبيلين، مختومة بمواد طلاء، وزن 50 و 100 غرام

المكونات الغذائية لكل 100 غرام:

- البروتينات 9 غرام

- الدهون 5 غرام

- الكربوهيدرات 3,4 غرام

سعات حرارية 97 ككال على 406 كيلو جول



مدة الصلاحية 14 يوماً في الاحتفاظ بدرجة من 2 وحتى 6 درجة

حرارة مئوية

## منتجات لأغذية الأطفال

يهدف الحليب السائل "غروندنيتشوك" لتغذية الأطفال من عمر الولادة وحتى عمر 12 شهراً في حال نقص أو عدم وجود حليب الأم. مكونات الحليب قريبة من مكونات حليب الأم ويحتوي تقريباً على جميع العناصر الغذائية المطلوبة لتشكل وبناء جميع أجهزة وأنظمة الطفل وكذلك يرفع من مستوى المناعة لديه. عن طريق تجانس المكون الدهني للخلائط، يتم الحصول على حالة دقيقة من الدهن ما يضمن امتصاصها بشكل أفضل في تجويف الأمعاء.

المكونات الغذائية لكل 100 غرام:

- البروتينات 1,6 غرام، بما في ذلك. المصل 0,96 غرام
- الدهون 3,5 غرام، بما في ذلك. لبن 25 %
- الكربوهيدرات 7,3 غرام، بما في ذلك اللاكتوز 75 %
- مواد معدنية 0,3 غرام
- فيتامينات
- سعات حرارية 67 ككال على 280 كيلو جول



مدة الصلاحية 30 يوماً في الاحتفاظ بدرجة من 2 وحتى 6 درجة حرارة مئوية

## منتجات لأغذية الأطفال

المنتج مخصص لتغذية الأطفال من عمر 8 أشهر، إلا أن يمكن استخدامه في تغذية جميع الفئات ، B1، E، A العمرية. يُنتج من حليب البقر مع إضافة مكونات معدنية وفيتامينات: - الفيتامينات ( والعناصر الغذائية (الحديد والزنك). مدة صلاحية المنتج في (C، PP، وحمض الفوليك، B6 عبوات من المواد المركبة عند تغليفه في ظروف معقمة لا يزيد عن 3 أشهر عند درجة حرارة التخزين من 2 إلى 25 درجة حرارة مئوية.



المكونات الغذائية لكل 100 غرام:

- البروتينات 2,8 غرام

- الدهون 3,2 غرام

- الكربوهيدرات 4,7 غرام

سعرات حرارية 59 ككال على 246 كيلو جول

مدة الصلاحية 90 يومًا في الاحتفاظ بدرجة من 2 وحتى 25 درجة حرارة مئوية



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

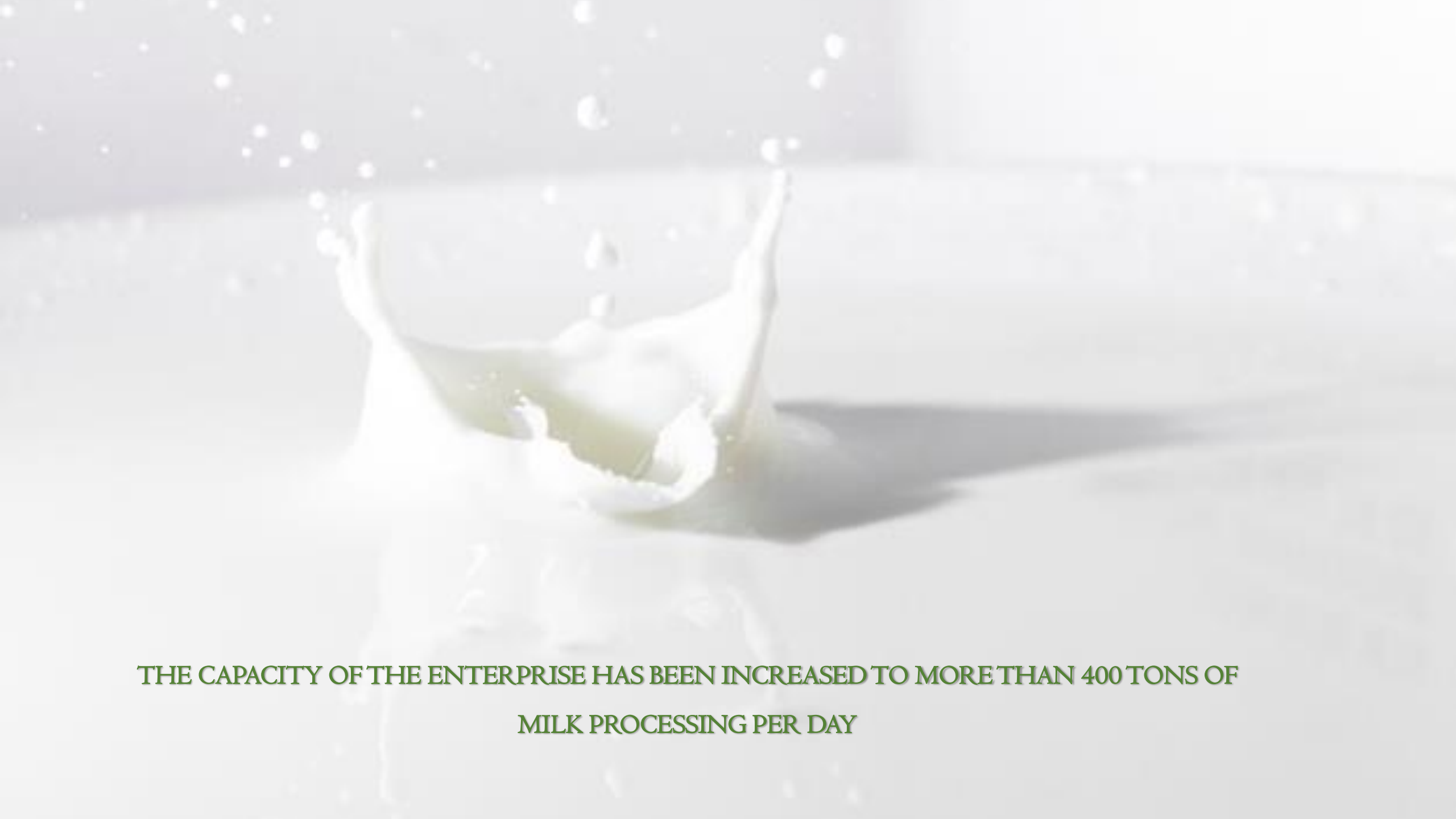


JOINT-STOCK COMPANY  
ZELENODOLSK DAIRY REFINERY



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. The overall tone 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  $t + 0^{\circ}\text{C}$  to  $+4^{\circ}\text{C}$

# 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)