



**주식 회사 «젤네노돌스키 우유 가공 공장»**



**생애 첫날부터 어른과 어린이를 위해 70 개가 종류 이상의 유제품을 생산한다.**

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. The overall tone is clean and fresh.

**기업의 생산 능력은 하루에 400 톤 이상의 우유 가공량까지 증가했다.**

## 우리의 브랜드



바시카의  
행복



아주  
중요한  
소



- 경연 대회 of 빈번한 수상자 : "어린이들을 위한 최고의 것", "러시아 및 타타르스탄 공화국 최고 100 제품",
- 주식 회사 ««젠티노돌스키 우유 가공 공장»(ZMK)
- "소비자들의 신뢰" 라는 인증서 소지자



**우리의 제품**

# 고온 처리된 우유

• 초 고온 살균은 유용한 특성을 유지하면서 제품의 유통 기한을 연장하기 위해 우유의 열 처리 과정이다. 제품의 장기 보존 가능성은 특수 열처리 (초 고온 살균, UHT)와 포장재의 장벽 특성을 조합하여 외부 작용으로부터 보호함으로써 보장된다. 무균 포장재 팩을 상용하여 고온 살균된 우유를 생산하는 기술에는 방부제가 포함되어 있지 않다. 초 고온 살균 법은 우유의 감각적 특성, 성분 및 영양 특성을 보존 할 수 있는 가장 부드러운 처리 방법이다.



유통 기한 120 일, 보관 온도  $t + 2^{\circ}\text{C}$  에서  $+25^{\circ}\text{C}$ 까지



# 초 고온 살균된 우유

- 저온 살균 우유 (저온 살균)를 얻는 과정은 특수 설비를 사용하여 생 우유를 74 - 76 ° C의 온도까지 가열 살균하는 것이다. 열처리 결과 생우 유에서 발견되는 미생물이 사멸한다.
- 테레프탈레이트(PET) 병에 우유를 보관할 때 우유에 유해한 물질이 들어 가지 않는다. 그리고 이 재료의 높은 장벽 특성은 이물질 침투를 방지한다. 이는 공기 중의 산소에 의한 우유의 산화 방지 기능이 높아진다는 것을 의미한다



유통 기한이 10일, t +0 °C 에서 +4 °C까지

# 신 우유 음료

- 신 우유 제품은 신진 대사를 정상화하고 인간의 소화 시스템의 기능을 향상시키는 유별나게 맛있고 건강한 식품이다.
- 신 우유 제품이 필요한 모든 맛과 건강에 좋은 특성을 갖기 위해서는 생산이 기술 공정의 기술 모든 요구 사항들을 엄격히 지키면서 진행되어야 한다.



유통 기한 10 일 t +0 °C 에서 +4 °C 까지



# 버터

- 소젖의 농축된 지방을 분리하여 응고시킨 식품이다. 버터에 우유 단백질, 탄수화물, 탄수화물, 일부 수용성 비타민, 미네랄의 단백질도 함유된다. 버터는 높은 칼로리와 소화력을 가지고 있다. 버터에는 비타민 A와 비타민 D가 들어 있다. 여름에 먹는 버터는 카로틴도 포함되어 있다.



t(3±2)°C 경우 유통 기한 35일

# 온도 조절 방식으로 만든 발효 식품

- 온도 조절 방식으로 만든 발효 식품은 20-43 °C의 발효 온도에서 생산되는 식품이다. 만들어진 우유 분유를 별도로 여러 통에 나누어 붓는다. 그 다음에 발효되고 익는 과정을 거쳐서 냉각되고 진하고 다즙의 응결물이 만들어진다. 온도 조절 방식은 우유의 유용한 성분을 보존하고 완성품의 맛이 장작 난로의 점토 냄비에서 나오듯이 풍부한 맛이다. 모든 식품은 부드럽고 향기가 나는 몸에 좋은 다즙 식품으로 나온다.
- 온도 조절 방식으로 만든 발효 식품의 품종 중에 «바시카의 행복(VASKINO SCHASTYE)» 상표의 젤레노돌스키 발효 우유 음료 카츠크, 발효 우유 라젠카를 맛 볼 수 있다.
- 라젠카는 구운 우유와 효모로 만들어져 뚜렷한 맛이 나고 진한 농도 식품이다. 카츠크(KATYK)은 발효 식품이고 불가리아 젖산균 및 젖산 연쇄상 구균의 특정 조합이 발효 작용을 받은 식품이다.



유통 기한 14일  $t + 2^{\circ}\text{C}$ 에서  $+6^{\circ}\text{C}$ 까지

# 연한 치즈

- 연한 치즈 «라이트»는 향료 첨가제가 첨가된 천연 원료 (코티지 치즈, 치즈, 우유, 크림의)로 생산된다. 주식 회사 "주식 회사 «젤네노돌스키 우유 가공 공장»는 햄, 버섯, 크림의 세 가지 훌륭한 향을 제공한다. 치즈 "라이트"는 섬세한 맛, 소성 점도 및 높은 영양가를 가지고 있다.
- 장점:
  - 활기를 빠르게 되찾게 하도록 한다;
  - 몸에 잘 흡수된다.;
  - 많은 칼슘이 들어있다;
  - 염료와 GMO가 없다.



유통 기한 30 일 t +2 °C 에서 +6 °C까지



# 유아식 제품

- 아이용 코티지 치즈는 특별하게 유아들을 위해 만들어졌다.. 제품에는 균일하고 부드러운 농도의 순수한 신맛이 나는 우유 맛이 있고 직접 소비할 수 있는 제품이다. 유아들의 먹이로 6개월 나이부터 먹을 수 있고 다이어트 음식으로 취학전 및 취학 나이의 어린이, 또한 어른들이 먹을 수 있다 - 유치원과 학령기 및 성인의 어린이를 위한식이 요법으로.

- 코티지 치즈는 소화 과정 중에 소화 불량을 일으키지 않아 형성된 부드럽고 작은 흰 결정들이 제품의 가장 소중한 유장 단백질을 보존하는 특수 기술을 사용한 천연 소젖으로 만들어진다. 코티지 치즈에는 칼슘과 인의 최적 비율을 포함하고 있다.

- 제품은 무게가 50, 100G 인 코팅 재료로 밀봉 된 폴리 프로필렌 테이프로 만든 박스에 포장된다.

- 100G 당 영양가:

- 단백질 9,0 그램

- 지방 5,0그램

- 탄수화물 3,4그램

- 칼로리 함유량 - 97 KCAL / 406 KJ



살구 및 당근



블루베리



배



라스베리와 딸기



바나나와 사과



전통적인

유통 기한 14 일 t +2 °C에서 +6 °C까지

# 유아식 제품

- 액체 적응 조제 우유 "젓먹이(GRUDNICHOK)"는 모유가 부족하거나 없는 경우출생부터 12 개월까지 젓을 먹이기 위한 제품이다. 혼합물을 구성하는 모든 영양소는 양 및 비율로 최대한 모유의 성분에 가깝고 아동의 신진 대사와 소화의 특성에 적응하고 모든 기관들의 시기 적절하고 적절한 형성을 촉진하고 높은 면역 보호를 제공한다.
- 조제 우유의 지방 성분의 균질화를 사용하여, 지방의 미세 분산 상태가 얻어지고 장 내강에서 보다 가장 좋은 흡수를 보장한다.
- 액체 적응 조제 우유 "젓먹이(GRUDNICHOK)"는 이 나이의 아이들이 필요로 하는 적절하고 균형 잡힌 양으로 필수 비타민으로 풍부하다. 균형 잡힌 양의 단백질, 나트륨 및 칼륨은 아이의 신장에 과도한 스트레스를 예방하고 알레르기의 발병을 예방한다.
- 100G 당 영양가:
- 단백질 1,6 그램, 유장 단백질 포함-0,96 그램
- 지방 3,5 그램, 우유 단백질 포함-25%
- 탄수화물 7,3 그램, 유당 포함-75%
- 무기 물질-0,3그램
- 비타민
- 칼로리 함유량 - 67 KCAL / 280 KJ



프리바이오틱,  
뉴클레오타이드,비타민,  
미세 원소



프리바이오틱,  
뉴클레오타이드,  
비타민,미세 원소

유통 기한 30 일, t +2 °C에서 +6 °C까지

# 유아식 제품

8 개월 나이의 어린이에게 먹여주도록 하는 제품이지만 모든 인구 연령층의 영양으로 사용될 수 있다

- 비타민 (A, E, B1, B6, 엽산, PP, C) 및 미량 원소 (철, 아연)와 같이 미네랄과 비타민 프리믹스가 첨가 된 젖소에서 생산된다;
- 무균 상태에서 복합 재료 백으로 제품을 포장할 때 제품의 유통 기한이 2 ~ 25 ° C의 보관 온도에서 최대 3 개월이다;
- 제품은 아이들의 필요성을 고려하여 적절한 양의 필수 비타민 복합체로 풍부하다:비타민 A 경우 미량 성분 원소들이 함유되어 있다. 철분은 빈혈을 예방하고 어린이의 적절한 양육에 중요하다. 아연은 신진 대사 과정에 영향을 주고 성장을 촉진하여 면역을 증진하고 알레르기를 예방하며 피부 및 모발 질환을 예방한다.또한,시력, 체내에 독성 중금속의 축적을 방지하고 소년들의 적절한 성적 발달을 촉진한다. 100G 당 영양가

- 단백질 - 2,8 그램
- 지방 - 3,2 그램
- 탄수화물 - 4,7그램
- 칼로리 함유량 - 59 KCAL / 246 KJ



비타민 및 미량 원소

유통 기한 90 일, t +2 ° C 에서 +25 ° C 까지





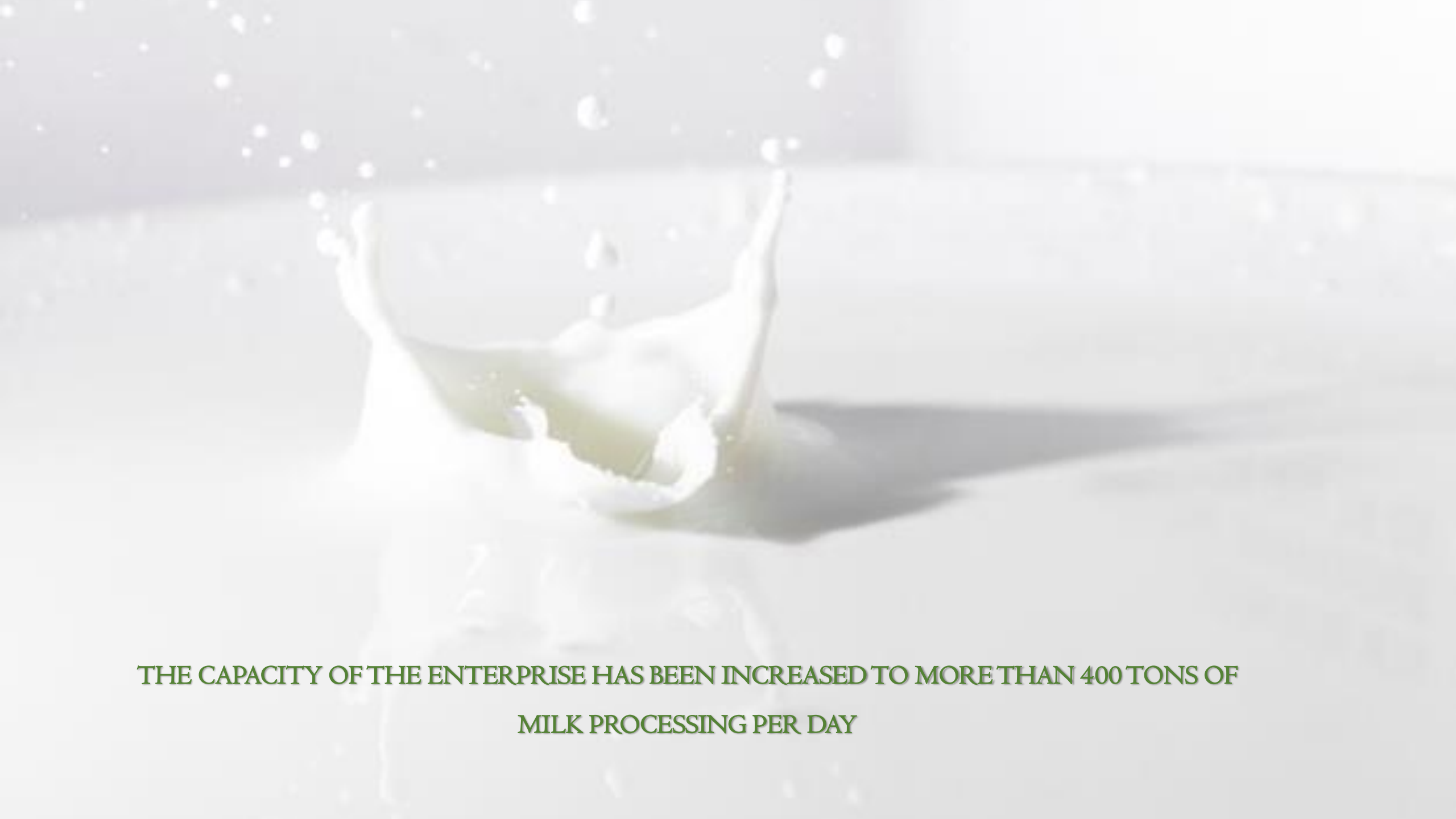
[WWW.ZELMOLKOM.RU](http://WWW.ZELMOLKOM.RU)



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, and the surface the milk is splashing onto is also 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)