



JSC

[ZELENODOLSKY DAIRY REFINERY]



大人用と子供の人生の最初の日からの乳製品の以上 70 項目の生産者

A high-speed photograph of a milk splash against a white background. The splash is captured in mid-air, with several droplets suspended above it. The milk is bright white, and the background is a soft, out-of-focus white. The splash is centered in the frame, and its shadow is cast on the surface below.

生産の能力は1日400トン以上のミルクの増資

私たちのブランド



- 複数受賞者: 「最高は子供のため」、「ロシアとタタールスタン共和国の最もよい100の商品」
- JSC「ZMK」は「消費者信用」の証明書の持ち主である。



私たちの製品

ウルトラパスチャライゼーションの牛乳

- ウルトラパスチャライゼーションは、有用な特性を維持しながら、製品の棚寿命を延長するため牛乳の熱処理のプロセス。
- 製品の長期貯蔵の可能性は、外部の影響から保護するために包装材料のバリア性と特殊な熱処理（ウルトラパスチャライゼーション）の組み合わせによって提供される。無菌パックでのウルトラパスチャライゼーションの牛乳の生産技術は、あらゆる防腐剤の使用を考慮しない。ウルトラパスチャライゼーションは、官能特性、組成および牛乳の栄養特性を維持することができる処理の最も穏やかな方法である。



賞味期限は、120日、 $t+2^{\circ}\text{C} \sim +25^{\circ}\text{C}$

パステライゼーションの牛乳

- パステライゼーションの牛乳（低温殺菌）を取得するプロセスは、特別な装置を使用して生乳を74-76 °C の温度に加熱される。熱処理の結果として生乳ある微生物が死ぬ。
- 牛乳をペットボトルに保存すると、牛乳に有害物質は移行されない。この材料の高いバリア性は、サード・パーティ製エージェントの侵入から保護する。つまり、牛乳の酸化の保護は高まる



賞味期限は、10日、 $t + 0^{\circ}\text{C} \sim +4^{\circ}\text{C}$

乳製品

- 乳製品は、信じられないほどおいしいと健康食品、代謝を正常化し、消化器系の機能を改善するもの。
- 乳酸製品は、すべての必要な味と有用な性質を所有するには、その生産は、プロセスのすべての複雑さの厳格な遵守に従い遂行されなければならない。



賞味期限は、10日 $t + 0^{\circ}\text{C} \sim +4^{\circ}\text{C}$

バター

バターは、牛乳から得られる主な製品である。それは乳脂肪の集中である。バターのコンテンツには、ミルク蛋白質、炭水化物、いくつかの水溶性のビタミン、鉱物性物質も含まれている。バターは、高カロリーと高消化。バターには、ビタミンAが含まれているし、ビタミンDの夏油はカロチンも含まれている。



賞味期限は、35日 t(3±2)°C

熱化製品

- 熱化製品は、製品熟成 20 43 °C の温度で、独特の穏やかな方法で生産される。準備されたミルクの混合物は、成熟と製品を冷却、登熟に発生し、個々のポットに注がれている。その結果、光沢のある均一な表面の厚さとジューシーなものが現れる。熱化のメソッドでは、すべての牛乳の役に立つプロパティを保存することができ、完成品の味は素朴なオープン粘土ポットから飽和が判明する。すべての製品は、穏やかな、芳香族、ジューシーな役に立つによって得られる。
- 熱化製品 TM 「ヴァシキノ スチャスティエ」の下には、リャジェンカ、カティクがある。
- リャジェンカとは、酸っぱい牛乳製品である。溶けた牛乳と独特の風味と香りと厚い整合性を与える発酵から作られる。
- カティクとは、発酵製品、サワー種は、ブルガリアのスティックと乳酸球菌の特定の組み合わせを提供している。



賞味期限は、14日 t +2 °C ~ +6 °C

プロセス チーズ

- 「リョグキー」プロセスチーズは、味および芳香族の添加剤の添加による自然由来の原材料（クレーンチーズ、チーズ、ミルク、クリーム）から生成される。JSC「ZMK」は、顕著な3つの味を提供している：ハム、キノコ、クリーミー。「リョグキー」チーズは、柔らかな味わい、プラスチックの一貫性と高い栄養価で異なる。
- それは:
- 速い回復;
- よく消化。
- 多くのカルシウムが含まれている
- 染料や遺伝子組み換え作物がない



賞味期限は、30日 t +2 °C ~ +6 °C

離乳食の製品

- 子供の Cottage Cheese は、赤ちゃんのために特別作られる。製品は滑らかな繊細な質感、純粋な発酵乳の味、6 ヶ月年から子供のための食品として直接人間の消費のためのもの-就学前の子供のための食物の栄養として、学齢期の子供および大人に適応である。
- Cottage Cheese は、生産自然牛のミルクから特別な技術を使用して保存できる製品の最も貴重なホエイ蛋白質で可能な限りソフトな塊を形作った消化中に小児の消化器疾患は発生しない。Cottage Cheese にはカルシウムとリンの最適な比率が含まれている。
- 製品は、50、100 G の重量を量る閉じた不透明素材ポリプロピレン テープの箱にパッケージされている。
- 100 G あたりの栄養価：

• 蛋白質	9.0 G
• 脂質	5.0 G
• 炭水化物	3.4 G
• エネルギー	97 Kkal / 406 KJ.



賞味期限は、14 日 t +2 °C ~ +6 °C

離乳食の製品

- 液体ミルク適応「グルドニチョコ」は、母乳の有無不備で誕生から人生の12ヶ月までのお子様のためのものである。すべての適時・正確形成に貢献する子供の消化割合と混合物の一部であるすべての栄養素母乳組成に近いし、交換の特性に適応したと臓器やシステムは、高度な免疫学的保護を与える。
- 混合物の脂肪成分の均質化を使用して脂肪微小粒子の状態を得られるため、腸のより良い吸収を提供することができる。
- 「グルドニチョコ」必須ビタミン、適切かつバランスの取れた量のこの年齢層の子供たちのニーズを考慮して濃縮されている。タンパク質、ナトリウムとカリウムのバランスの取れた量は子供の腎臓に過度の負荷を防ぎアレルギーの開発を阻害する。
- 100 Gあたりの栄養価
- タンパク質 1.6 G、ホエー0.96 Gを含む
- 脂肪 3.5 グラム、牛乳-25%を含む
- 炭水化物 7.3 G、乳糖-75%を含む
- ミネラル 0.3 G
- ビタミン
- エネルギー 67 KCAL/280 KJ。



賞味期限は、30 日 t +2 °C ~ +6 °C

離乳食の製品

製品は、生後8ヶ月からのお子様向けですが、すべての年齢層の食事に使用することができます。

- 追加されたミネラルとビタミンがプレミックスと牛乳から生成されます:-ビタミン (A、E、B1、B6、葉酸、PP、C) や微量元素 (鉄、亜鉛);
- パッケージ、製品の包装の無菌条件ではなく 3ヶ月以上 2 から 25 ° C までの温度での複合材料からの貯蔵寿命
- 製品は、子供たちのニーズを考慮して、十分な量の複雑な必要不可欠なビタミンと濃縮: ビタミン A の製品構成は、トレース要素を導入した: 鉄子の適切な開発で貧血の予防に値がある。亜鉛の代謝過程に関与している、成長、免疫アレルギーの予防、肌や髪、本文に、有害重金属の蓄積を防止での病気の男の子のために関与するの形成を促進する。

- たんぱく質 2.8 G
- 脂肪 3.2 G
- 炭水化物 4.7 G
- エネルギー : 59 KCAL/246KJ



賞味期限は、90日 t+2°C ~+25°C



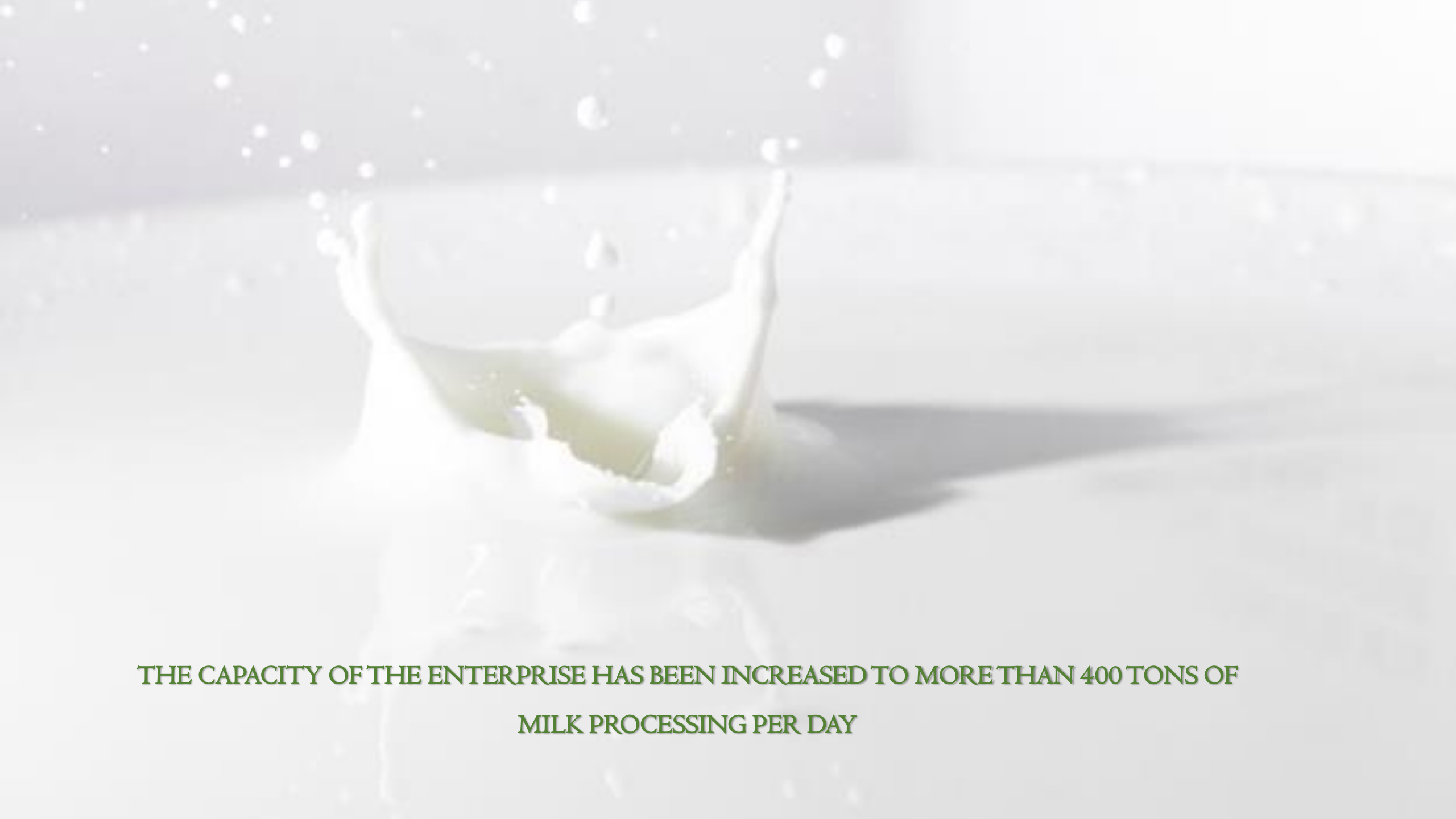
WWW.ZELMOLKOM.RU



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 lighting is bright and even, highlighting the texture of the milk.

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

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