ЦЕНТР РАЗВИТИЯ ТЕХНОЛОГИЙ И ИННОВАЦИЙ

Интеллектуальным ядром ООО «УЗЛОВСКИЙ МОЛОЧНЫЙ КОМБИНАТ» является центр развития технологий и инноваций (ЦРТИ), на базе которого уже более 10 лет ведутся разработки и создано более 50 новых уникальных продуктов.

ОТДЕЛ ПРОРЫВНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ

Творческое ядро

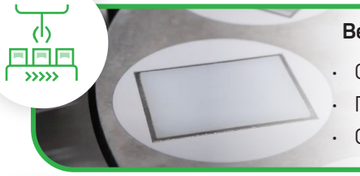
- Создает прорывные технологии в переработке молока
- Уменьшает долю ручного труда
- Разрабатывает ресурсосберегающие технологии
- Изучает и внедряет технологии обработки компонентов молока, на базе которых создает принципиально иные свойства продукта

ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ ЛАБОРАТОРИЯ

Химики-исследователи

- Исследуют особенности и качественные характеристики сырья и продуктов
- Исследуют физико-химическую природу продуктов и влияние на параметры готового изделия
- Проводят фундаментальные физико-химические анализы
- Разрабатывают методики исследования свойств продуктов
- Составляют МПС продуктов

ЦЕХ ПИЛОТНЫХ УСТАНОВОК



Ведущие технологи-разработчики

- Отрабатывают новые рецептуры продуктов
- Проводят полупромышленные выработки новых продуктов
- Отправляют пилотные образцы партнерам

КУЛИНАРНАЯ МАСТЕРСКАЯ

Технологи-разработчики

- Отрабатывают рецептуры готовых изделий
- Создают банк готовых кулинарных изделий и новых рецептур
- Разрабатывают новые рецептуры кулинарных изделий
- Предоставляют образцы кулинарных изделий клиентам

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ СЕРВИС

Специалисты технологического сервиса

- Оказывают техподдержку 24/7 всем клиентам компании
- Проводят совместные проработки продуктов на территории клиента
- Проводят мастер-классы на предприятии и в регионах партнеров
- Проводят стажировку технологов-партнеров на базе нашего ЦРТИ
- Проводят экскурсии для гостей компании

Паспорт

ЙОГУРТ И ДЕСЕРТЫ **ЛАКОМИНКА**

Йогурт:
Продукт на основе нормализованного молока

Десерты:
Продукты на основе молочного белка и растительных масел

Лакоминка – это линейка доступных вкусных лакомств. В ассортименте наших продуктов каждый сможет найти для себя любимый вид десерта и любимый вкус.

УЗЛОВСКИЙ МОЛОЧНЫЙ КОМБИНАТ
8-800-100-19-18
www.uzmolkom.com

ЙОГУРТ
С МАССОВОЙ ДОЛЕЙ ЖИРА 2.8%

Рекомендуем использовать:

- Крем для тортов
- Заправка для фруктового салата
- Ингредиент для выпечки
- Трайфл

Вкусы:

- Йогурт с абрикосом и манго
- Йогурт с абрикосом
- Йогурт с бананом
- Йогурт с вишней
- Йогурт с киви
- Йогурт с клубникой
- Йогурт с клюквой и малиной
- Йогурт с лесными ягодами
- Йогурт с черникой
- Йогурт со злаками
- Йогурт без наполнителя

ЙОГУРТ

ВКУС — Чистый, кисломолочный, со слабовыраженной кислинкой, со вкусом и ароматом внесенного наполнителя

ЦВЕТ — Обусловлен цветом внесенного ингредиента

КОНСИСТЕНЦИЯ — Нежная, однородная

Срок годности 30 суток

Хранить при температуре 4±2°С

Йогурт без наполнителя

Энергетическая ценность

Энергетическая ценность – 240 кДж
Калорийность – 60 ккал

Физико-химические свойства

белок	(на 100 г)	3.5 г
жир	(на 100 г)	2.8 г
углеводы	(на 100 г)	4.5 г
pH		4.2–4.9

Йогурт с наполнителем

Энергетическая ценность

Энергетическая ценность – 400 кДж
Калорийность – 95 ккал

Физико-химические свойства

белок	(на 100 г)	3.5 г
жир	(на 100 г)	2.8 г
углеводы	(на 100 г)	14 (10,5) г
pH		4.8–5

Йогурт Лакоминка изготовлен на основе нормализованного молока с добавлением закваски и фруктово-ягодного наполнителя

✓ БЕЗ СОИ ✓ БЕЗ ЗМЖ ✓ БЕЗ СОМ

ДЕСЕРТ ВОЗДУШНЫЙ

Рекомендуем использовать:

- Крем для тортов
- Заправка для фруктового салата
- Ингредиент для выпечки
- Трайфл

Вкусы:

- Десерт воздушный с абрикосом и манго
- Десерт воздушный с апельсином
- Десерт воздушный с бананом
- Десерт воздушный с вишней
- Десерт воздушный с клубникой
- Десерт воздушный с клубникой и дыней
- Десерт воздушный с малиной
- Десерт воздушный с персиком
- Десерт воздушный с фисташкой
- Десерт воздушный с черникой
- Десерт воздушный со злаками

ДЕСЕРТ

КОНСИСТЕНЦИЯ — Однородная, плотная, воздушная

ВКУС — Чистый, кисломолочный, сладкий, со вкусом и ароматом внесенного наполнителя

Срок годности 30 суток

ЦВЕТ — Обусловлен цветом внесенного ингредиента

Хранить при температуре 4±2°С

Десерт воздушный Лакоминка изготовлен на основе обезжиренного молока с добавлением растительных масел, закваски и фруктово-ягодного наполнителя

✓ БЕЗ СОИ ✓ БЕЗ ЗМЖ ✓ БЕЗ СОМ

Десерт воздушный

Энергетическая ценность

Энергетическая ценность – 835-860 кДж
Калорийность – 200-210 ккал

Физико-химические свойства

белок	(на 100 г)	2.5 г
жир	(на 100 г)	15 г
углеводы	(на 100 г)	14-15,5 г
pH		4.2–4.9