

Углеводно-белковый гидролизат

Углеводно-белковый гидролизат: очищенный и уваренный ферментативный гидролизат смеси мезги и картофельного сока концентрацией не менее 30% массовой доли сухого вещества

Источник: "КРАХМАЛ И КРАХМАЛОПРОДУКТЫ. ТЕРМИНЫ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ. ГОСТ Р 51953-2002"

(утв. Постановлением Госстандарта России от 24.10.2002 № 392-ст)

Источник: <https://alexeyborisov.ru/enc/5177/>