

ЭНЦИКЛОПЕДИЯ

Элаидинизированные жиры и масла

Уважаемые коллеги!

Благодарю вас за интерес, проявленный к нашей работе.

Сегодня правовое пространство трансформируется особенно динамично. В этих условиях важно своевременно отслеживать наиболее значимые изменения законодательства, оставаясь в курсе актуальных тенденций и при этом не теряться в потоке избыточной информации.

На протяжении многих лет мы занимаемся правовой экспертизой, анализируем большой объем законов и иных нормативных правовых актов, судебной практики и профессиональных публикаций. Результаты этой работы мы представляем вам в сжатом, систематизированном и концентрированном виде.

На сайте вы найдете учебную, научную и практическую литературу.

Искренне надеюсь, что представленные материалы окажутся полезными в вашей профессиональной деятельности и помогут в принятии правильных решений.

С уважением,
кандидат юридических наук
Алексей Борисов

Элаидинизированные жиры и масла

Элаидинизированные жиры и масла представляют собой транс-жиры, получаемые при частичном гидрогенировании растительных масел. Они широко применяются в производстве маргаринов, печенья, жареной пищи и кондитерских изделий благодаря высокой стабильности к окислению и длительному сроку хранения. Однако их употребление связано с повышенным риском сердечно-серповидных заболеваний из-за негативного влияния на липидный профиль крови.

<https://alexeyborisov.ru/enc/1073/>

АЛЕКСЕЙБОРИСОВ.РФ

Благодарю за внимание

Полные материалы, архив дайджестов и
юридическая база — на сайте алексейборисов.рф