

ЭНЦИКЛОПЕДИЯ

Усилитель (модификатор) вкуса или аромата

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

Усилитель (модификатор) вкуса или аромата

Усилители вкуса и ароматов – специальные пищевая добавка, предназначенная для усиления вкуса и/или аромата пищевых продуктов. Они применяются в различных отраслях: кондитерской, хлебобулочной, мясной и напитковой промышленности. В статье рассматриваются виды усилителей, их химический состав, способы применения, требования к безопасности и нормативные акты, регулирующие их использование.

Источник: <https://alexeyborisov.ru/enc/12672/>

Полные материалы, архив дайджестов и
юридическая база — на сайте alekseyborisov.rf

АЛЕКСЕЙБОРИСОВ.РФ
