

ЭНЦИКЛОПЕДИЯ

Пенообразователь

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

Пенообразователь

Пенообразователь – это пищевая добавка, обеспечивающая равномерную диффузию газообразной фазы в продуктах. Он повышает объем пены и формирует характерную структуру изделий, таких как мороженое, йогурты, выпечка и кондитерские изделия. В статье рассматриваются типы пенообразователей, их технологические свойства, способы применения, а также нормативные требования в России и Казахстане, включая постановление Правительства РФ № 132 от 09.03.2010.

<https://alexeyborisov.ru/enc/16293/>

АЛЕКСЕЙБОРИСОВ.РФ

Благодарю за внимание

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