

ЭНЦИКЛОПЕДИЯ

Переэтерификация

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

Переэтерификация

Переэтерификация – это технологический процесс, при котором ацильные группы в триацилглицеридах (triglycerides) перемещаются без изменения жирнокислотного состава. Он используется для улучшения свойств масел и жиров, влияя на их текучесть, стабильность и вкусовые качества. В статье рассматриваются механизмы переэтерификации, её применение в пищевой промышленности и нормативные требования Федерального закона № 90-ФЗ «Технический регламент на масложировую продукцию».

<https://alexeyborisov.ru/enc/16344/>

АЛЕКСЕЙБОРИСОВ.РФ

Благодарю за внимание

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