

ЭНЦИКЛОПЕДИЯ

Картофельный фильтрат уваренный

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

Картофельный фильтрат уваренный

Уваренный картофельный фильтрат представляет собой жидкую фазу картофельного сока, сгущенную до концентрации не менее 30 % массовой доли сухого вещества после выделения белка. В статье рассматриваются технологические особенности производства, основные свойства продукта и его применение в пищевой промышленности.

Источник: <https://alexeyborisov.ru/enc/16998/>

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

АЛЕКСЕЙБОРИСОВ.РФ
