

ЭНЦИКЛОПЕДИЯ

# Крахмал гидролизованный

## 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**

## Крахмал гидролизированный

Крахмал гидролизированный представляет собой частично разложенный полисахарид, получаемый путём гидролиза природного крахмала. Он обладает уникальными свойствами: повышенной растворимостью, низкой вязкостью и улучшенными пищевыми характеристиками. В статье рассматриваются методы получения, основные применения в кулинарии, косметике и фармацевтике, а также нормативные требования ГОСТ Р 51953-2002.

Источник: <https://alexeyborisov.ru/enc/18491/>

Полные материалы, архив дайджестов и  
юридическая база — на сайте [alekseyborisov.rf](http://alekseyborisov.rf)

АЛЕКСЕЙБОРИСОВ.РФ

---