

ЭНЦИКЛОПЕДИЯ

Жир брыжеечный

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

Жир брыжеечный

Жир брыжеечный (жир-сырец) – отложенная жировая ткань, снятая с брыжейки при разделении комплекта кишок. В пищевой промышленности он используется как сырье для производства колбасных изделий, мясных консервов и других продуктов. В статье рассматриваются его состав, технологические особенности, нормативные требования по ГОСТ Р 52427-2005 и практические рекомендации по работе с этим материалом.

<https://alexeyborisov.ru/enc/19807/>

АЛЕКСЕЙБОРИСОВ.РФ

Благодарю за внимание

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