

ЭНЦИКЛОПЕДИЯ

Охлаждение мяса птицы

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

Охлаждение мяса птицы

В статье рассматриваются современные технологии охлаждения мяса птицы, включая искусственный отвод тепла с соблюдением требований ГОСТ Р 52469-2005. Описывается оптимальный диапазон температур в толще мышц (не ниже криоскопической и не выше +4 °C), методы контроля качества и влияние на сохранность продукта.

Источник: <https://alexeyborisov.ru/enc/20670/>

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

АЛЕКСЕЙБОРИСОВ.РФ
