

ЭНЦИКЛОПЕДИЯ

Общая кислотность меда

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

Общая кислотность меда

Показатель общей кислотности меда определяется количеством гидроксида натрия, необходимого для титрования 100 г продукта. Этот параметр отражает уровень кислых соединений в мёде и влияет на его вкус, срок хранения и пищевую ценность. В статье рассматриваются методы измерения, нормативные требования ГОСТ 19792-2001 и практические рекомендации по контролю качества.

<https://alexeyborisov.ru/enc/25627/>

АЛЕКСЕЙБОРИСОВ.РФ

Благодарю за внимание

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