

ЭНЦИКЛОПЕДИЯ

Сухой обезжиренный МОЛОЧНЫЙ ОСТАТОК

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

Сухой обезжиренный молочный остаток

Сухой обезжиренный молочный остаток (СОМО) представляет собой концентрат белков, лактозы и минералов, получаемый после удаления жира и воды из молока. В статье рассматриваются его химический состав, технологические особенности производства, основные сферы применения в пищевой промышленности, а также нормативные требования Федерального закона № 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию». Вы узнаете, как СОМО используется в производстве сыров, йогуртов, сухих смесей для кормления животных и даже в фармацевтике.

<https://alexeyborisov.ru/enc/26269/>

АЛЕКСЕЙБОРИСОВ.РФ

Благодарю за внимание

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