

ЭНЦИКЛОПЕДИЯ

Экстаустирование

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

Экспаустирование

Экспаустирование – это процесс, при котором часть воздуха удаляется из банки с продуктом, после чего содержимое вакуумируется или нагревается. В статье рассматриваются основные принципы, оборудование и стандарты ГОСТ 30054-2003, применяемые в консервировании рыбы и морепродуктов.

Источник: <https://alexeyborisov.ru/enc/27156/>

Полные материалы, архив дайджестов и
юридическая база — на сайте alekseyborisov.rf

АЛЕКСЕЙБОРИСОВ.РФ
