

ЭНЦИКЛОПЕДИЯ

Сквашивание молока

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

Сквашивание молока

Сквашивание молока – ключевой биохимический процесс в производстве кисломолочных продуктов. Он включает ферментацию лактозы микроорганизмами, снижение pH до 4,5–4,7 и рост концентрации молочной кислоты. В результате образуется плотный сгусток, который определяет текстуру йогуртов, кефира, творога и сметаны. Понимание этапов сквашивания позволяет контролировать вкус, консистенцию и срок хранения продукции, а также соблюдать требования Федерального закона № 88-ФЗ о техническом регулировании молока.

<https://alexeyborisov.ru/enc/27394/>

АЛЕКСЕЙБОРИСОВ.РФ

Благодарю за внимание

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