

ЭНЦИКЛОПЕДИЯ

# Пастеризация яичной (белковой, желточной) массы

## 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**

## Пастеризация яичной (белковой, желточной) массы

Пастеризация яичной белковой и желточной массы – ключевая технологическая операция в пищевой промышленности, направленная на уничтожение патогенных микроорганизмов и подавление роста бактерий, вызывающих порчу продукта. В статье рассматриваются принципы процесса, требования ГОСТ Р 52943-2008, параметры нагрева, а также влияние технологии на качество и безопасность яичных продуктов.

<https://alexeyborisov.ru/enc/27418/>

АЛЕКСЕЙБОРИСОВ.РФ

---

# Благодарю за внимание

Полные материалы, архив дайджестов и  
юридическая база — на сайте [алексейборисов.рф](http://алексейборисов.рф)