

ЭНЦИКЛОПЕДИЯ

Сироп глюкозно-фруктозный

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

Сироп глюкозно-фруктозный

Глюкозно-фруктозный сироп – это продукт изомеризации части D-глюкозы в D-фруктозу, содержащий от 20 % до 50 % фруктозы. Он широко используется в пищевой промышленности как подсластитель и консервант. В статье рассматриваются его химические свойства, способы производства, применение в различных продуктах питания, а также нормативные требования ГОСТ Р 51953-2002.

<https://alexeyborisov.ru/enc/28341/>

АЛЕКСЕЙБОРИСОВ.РФ

Благодарю за внимание

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