

ЭНЦИКЛОПЕДИЯ

Пектиновые вещества

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

Пектиновые вещества

Пектиновые вещества (пектины) – это полисахариды, состоящие из полигалактуроновых кислот. Они извлекаются из отходов яблок, груш, цитрусовых, сахарной свеклы и других растений. Пектины применяются как консервирующие агенты в джемах, вареньях, желе, а также в пищевой и фармацевтической промышленности. В зависимости от состава они бывают жидкими или порошкообразными, с добавлением сахаров, лимоннокислого натрия и буферных солей для стабилизации активности.

<https://alexeyborisov.ru/enc/28348/>

АЛЕКСЕЙБОРИСОВ.РФ

Благодарю за внимание

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