

ЭНЦИКЛОПЕДИЯ

Кисло-сливочная масляная паста

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

Кисло-сливочная масляная паста

Кисло-сливочная масляная паста (КСМП) представляет собой продукт из пастеризованных сливок, получаемый при помощи молочнокислых микроорганизмов. В результате ферментации образуется густая паста с характерным кисловатым вкусом и высоким содержанием полезных жиров. КСМП широко применяется в пищевой промышленности: как ароматизатор, стабилизатор текстуры, источник витаминов группы В и жирорастворимых витаминов А, D, Е. Кроме того, паста используется в косметике для увлажнения кожи и волос, а также в фармацевтике как носитель активных веществ. В статье рассматриваются технологический процесс производства, нормативные требования (Федеральный закон № 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию»), свойства продукта и практические рекомендации по применению.

<https://alexeyborisov.ru/enc/30524/>

АЛЕКСЕЙБОРИСОВ.РФ

Благодарю за внимание

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