

ЭНЦИКЛОПЕДИЯ

Высушивание фруктов (овощей, грибов)

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

Высушивание фруктов (овощей, грибов)

В статье рассматриваются основные этапы технологической операции высушивания фруктов, овощей и грибов. Описаны принципы термического удаления воды, требования к остаточной влажности, физико-химические и органолептические свойства конечного продукта, а также микробиологическая стабильность в течение срока годности. Приведены нормативные акты, включая ГОСТ Р 53029-2008, и практические рекомендации по выбору оборудования и режимов сушки.

<https://alexeyborisov.ru/enc/3155/>

АЛЕКСЕЙБОРИСОВ.РФ

Благодарю за внимание

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