

ЭНЦИКЛОПЕДИЯ

Мясо птицы сублимационной сушки

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

Мясо птицы сублимационной сушки

Мясо птицы, полученное методом сублимационной сушки, представляет собой высококачественный продукт без добавления воды. Технология позволяет сохранить вкус, аромат и питательные свойства, а также продлить срок хранения при низкой температуре. В статье рассматриваются этапы производства, нормативные требования (ГОСТ Р 52313-2005), преимущества для пищевой промышленности и рекомендации по использованию.

<https://alexeyborisov.ru/enc/3918/>

АЛЕКСЕЙБОРИСОВ.РФ

Благодарю за внимание

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