

ЭНЦИКЛОПЕДИЯ

Пастеризация молока

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

Пастеризация молока

Пастеризация – это термическая обработка сырого молока, которая снижает количество вредных микроорганизмов до безопасного уровня. В статье рассматриваются низкотемпературные и высокотемпературные режимы пастеризации, их влияние на ферменты (фосфатаза, пероксидаза), а также методы контроля эффективности: биохимические и микробиологические пробы. Мы разберём требования Федерального закона № 163-ФЗ и Технического регламента № 88-ФЗ, а также практические рекомендации по выбору оптимальных режимов для разных молочных продуктов.

<https://alexeyborisov.ru/enc/4510/>

АЛЕКСЕЙБОРИСОВ.РФ

Благодарю за внимание

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