

ЭНЦИКЛОПЕДИЯ

Углеводно-белковый гидролизат

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

Углеводно-белковый гидролизат

Углеводно-белковый гидролизат представляет собой очищенный и уваренный ферментативный гидролизат смеси мезги и картофельного сока, содержащий не менее 30 % сухого вещества. В статье рассматриваются технологический процесс производства, основные свойства продукта, его применение в пищевой промышленности, а также нормативные требования по ГОСТ Р 51953-2002.

<https://alexeyborisov.ru/enc/5177/>

АЛЕКСЕЙБОРИСОВ.РФ

Благодарю за внимание

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