

ЭНЦИКЛОПЕДИЯ

Ультрапастеризация 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

Ультрапастеризация молока

Ультрапастеризация – это процесс термической обработки сырого молока при температуре от 125 °С до 140 °С с выдержкой минимум две секунды. В результате получается продукт, сохраняющий вкус и питательные свойства, но обладающий длительным сроком хранения без холодильного режима благодаря асептическому упаковыванию. Мы разберём основные методы ультрапастеризации, требования Федерального закона № 88-ФЗ, а также как проводится контроль эффективности процесса.

<https://alexeyborisov.ru/enc/6422/>

АЛЕКСЕЙБОРИСОВ.РФ

Благодарю за внимание

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