

ЭНЦИКЛОПЕДИЯ

Асептическое консервирование продукции из 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

Асептическое консервирование продукции из фруктов (овощей, грибов)

Асептическое консервирование – это совокупность технологических операций, обеспечивающих длительное хранение свежих продуктов без потери вкуса, аромата и питательных свойств. Включает термическую обработку, охлаждение, стерилизацию тары (термическая, химическая, радиационная) и асептическое фасование с последующим укупориванием. Технология позволяет сохранять качество фруктов, овощей и грибов до 12–24 месяцев при комнатной температуре, минимизируя потребность в холодильном хранении и снижая расходы на логистику.

<https://alexeyborisov.ru/enc/7717/>

АЛЕКСЕЙБОРИСОВ.РФ

Благодарю за внимание

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