

ЭНЦИКЛОПЕДИЯ

Жидкий яичный меланж (белок, желток)

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

Жидкий яичный меланж (белок, желток)

Жидкий яичный меланж – это смесь белка и желтка, полученная без добавления или удаления воды. Он широко используется в пищевой промышленности как ингредиент для выпечки, кондитерских изделий, соусов и кормов. В статье рассматриваются технологические особенности производства, нормативные требования (ГОСТ Р 52943-2008), пищевые свойства, преимущества по сравнению с сухим яичным порошком, а также рекомендации по хранению и применению в различных отраслях.

<https://alexeyborisov.ru/enc/7963/>

АЛЕКСЕЙБОРИСОВ.РФ

Благодарю за внимание

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