

ЭНЦИКЛОПЕДИЯ

# Подкапчивание рыбы (морепродуктов)

## 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**

## Подкапчивание рыбы (морепродуктов)

Подкапчивание – это тепловая обработка рыбы и морепродуктов в коптильной среде, при которой сохраняется свежесть продукта и добавляется легкий специфический вкус копчености. В статье рассматриваются технологические параметры процесса, требования ГОСТ 30054-2003, а также практические рекомендации по выбору сырья, оборудования и режимов копчения.

<https://alexeyborisov.ru/enc/8267/>

АЛЕКСЕЙБОРИСОВ.РФ

---

# Благодарю за внимание

Полные материалы, архив дайджестов и  
юридическая база — на сайте [алексейборисов.рф](http://алексейборисов.рф)