

ЭНЦИКЛОПЕДИЯ

Жир мездровый

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

Жир мездровый

Мездровый жир – это жир-сырец, получаемый с помощью специального процесса от шкурки свиней. Он широко используется в кулинарии и промышленности: как ароматизатор, консервант, ингредиент для соусов и выпечки. В статье рассматриваются методы производства, свойства продукта, его пищевую ценность и рекомендации по хранению.

Источник: <https://alexeyborisov.ru/enc/9128/>

