

ЭНЦИКЛОПЕДИЯ

Ароматизатор термический технологический

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

Ароматизатор термический технологический

Термический технологический ароматизатор – это смесь веществ, получаемая при нагревании пищевых или не пищевых ингредиентов с участием аминсоединения и редуцирующего сахара. Процесс проходит при температуре до 180 °С, длительностью от 15 минут до 12 часов в зависимости от температуры, при pH не выше 8,0. Такой ароматизатор широко применяется в пищевой промышленности для усиления вкуса и аромата продуктов.

<https://alexeyborisov.ru/enc/9189/>

АЛЕКСЕЙБОРИСОВ.РФ

Благодарю за внимание

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