

ЭНЦИКЛОПЕДИЯ

Рыба (нерыбные объекты животного происхождения) полуторячего копчения

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

Рыба (нерыбные объекты животного происхождения) полугорячего копчения

Полугорячее копчение рыбы представляет собой последовательную обработку предварительно посоленной рыбы холодным и горячим копчением. Этот метод сохраняет сочность, придаёт продукту характерный аромат копчености и повышает его пищевую ценность. В статье рассматриваются этапы производства, технологические параметры, требования ГОСТ Р 50380-2005 и преимущества полугорячего копчения по сравнению с другими способами консервации рыбы.

<https://alexeyborisov.ru/enc/9665/>

АЛЕКСЕЙБОРИСОВ.РФ

Благодарю за внимание

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