

пищевое производство О



Пищевая биотехнология создаёт, улучшает с помощью ферментов молочнокислую, хлебобулочную продукцию получает новые виды продукции, детские смеси, закваски, пробиотики, красители, протеины, ароматизаторы, эмульгаторы, пищевые добавки, аминокислоты,

