

Sommaire - Protéines animales : extraits, concentrés et isolats en alimentation humaine

1. Bases de la production et de l'utilisation des préparations protéiques animales
2. Viandes séparées mécaniquement – préparation et usages
3. Extraits, concentrés et isolats protéiques – propriétés, caractéristiques, fonctions
4. Problèmes et limites : qualité, acceptabilité, coûts, réglementation et perspectives