



AgroAliment.net
DES INGÉNIEURS EN AGROALIMENTAIRE

Les CoProduits

AgroAliment.net

Intro :

Les coproduits sont des matières premières générées lors de la production d'un produit principal dans les industries agroalimentaires. Ils peuvent être solides, liquides ou gazeux et peuvent provenir de différentes étapes de production, telles que la transformation ou l'emballage.

Importance ?

Les coproduits sont importants pour l'industrie agroalimentaire car ils offrent une source de matières premières alternatives, souvent à moindre coût, qui peuvent être utilisées dans la production d'autres produits. Cela permet de réduire le gaspillage alimentaire, d'optimiser l'utilisation des ressources et de réduire les coûts de production.



Exemples :

Les exemples courants de coproduits dans l'industrie agroalimentaire comprennent **la pulpe et les pelures** de fruits dans la production de jus de fruits, les **résidus de céréales** dans la production de bière, **les déchets de poissons** dans la production d'huile de poisson et de farine de poisson, et les **restes de viande** dans la production d'aliments pour animaux.



Conclusion :

En résumé, les coproduits sont des matières premières alternatives qui sont générées lors de la production d'un produit principal. Ils sont importants pour réduire le gaspillage alimentaire, optimiser l'utilisation des ressources et réduire les coûts de production.



Merci !

trouvez-vous le sujet important ?

Voir Aussi

Notre Site Web : agroaliment.net

Procédure Qualité : [Clic ici](#)

Coproduits de l'Industrie des ovoproduits et leurs

Valorisation : [Clic ici](#)