

(...) Sono ingredienti che contengono prevalentemente carboidrati. Si usano a percentuali diverse, dal 2%-15% fino al 50%. (...) Obiettivi? aumentare i volumi, ridurre i costi senza alterare troppo le proprietà sensoriali. Si tratta di ingredienti che spesso nei prodotti di carne si trovano in combinazione con proteine testurizzate di soia (texturized vegetable proteins, TVP). (...)

L'articolo:

<http://trashfood.com/2011/12/cosa-sono-i-meat-fillers.html>

Per approfondire:

<http://www.fao.org/docrep/010/ai407e/AI407E16.htm>

* * *

Cotolette & bocconcini: dove è volata la carne?:

<http://trashfood.com/2012/01/trashfood-su-il-salvagente-2.html>