

CONCENTRÉ DE PROTÉINES DE POMME DE TERRE



Définition : Coproduit séché d'amidonnerie à partir de tubercules de pomme de terre constitué principalement de substances protéiques obtenues après séparation de l'amidon.
[1] Le concentré protéique est valorisé sous forme de poudre libre présentant un très bon équilibre nutritionnel bénéfique à la croissance musculaire et à la préparation à l'effort.



Voix de valorisation

TRADITIONNELS



ALIMENTATION ANIMALE

- Jeunes animaux, porcelets, vaches, volailles, animaux de compagnie

NOUVEAUX USAGES

ALIMENTATION HUMAINE



- Nutrition sportive
- Patatine (propriété liante, émulsifiante et moussante)

CHIMIE DU VÉGÉTAL



- Inhibiteurs de protéases (Industrie pharmaceutique, cosmétique, lutte contre l'obésité)
- Collage du vin



Logistique

STOCKAGE



- Doit être stocké dans un environnement sec et bien ventilé
- La durée de conservation du produit est de 18 mois [8]

Composition

Matières sèches (%)	+/- 92
Cellulose brute (%)	0.8
Protéines (%)	77.2
Lignine (%)	0.2
Matières grasses brutes (%)	0.6
Matières minérales (%)	2.4

Disponibilité • Après des industriels de l'amidonnerie

Pour aller plus loin

[Schéma des flux de la filière amidonnerie en Hauts-de-France](#)