[***Животный белок***](http://www.infomeat.ru/sprav_tmp/spr.php?select=2&level=2&ref=66) получают, в основном, из коллагенсодержащего сырья.   
Полноценный значительно превосходит растительные по биологической ценности и лучше сбалансированы по аминокислотному составу.  
[**Белки животные**](http://www.infomeat.ru/sprav_tmp/spr.php?select=2&level=2&ref=66) обладают высокой водоудерживающей способностью (образуют стабильные гели с водой в соотношении 1:20). Они – хорошие эмульгаторы, позволяют перерабатывать малоценное жиросодержащее сырье (жир-сырец, жировая обрезь, шкурка и т.п.), улучшают консистенцию и пластичность фарша. [Животный белок](http://www.infomeat.ru/sprav_tmp/spr.php?select=2&level=2&ref=66) повышает органолептические свойства готового продукта: сочность, внешний вид; предотвращают бульонно-жировые отеки, увеличивают выход; позволяют снизить себестоимость продукции