

## ÍNDICE DE CONTENIDO

<b>PRÓLOGO</b>	<b>5</b>
<b>ADVERTENCIA</b>	<b>6</b>
<b>1. EMPLEO DE SUBPRODUCTOS ANIMALES</b>	<b>9</b>
<b>2. PREPARACIÓN DE ALIMENTOS Y FERTILIZANTES</b>	<b>13</b>
2.1. Productos alimenticios y fertilizantes	<b>13</b>
2.2. Fuentes de materia prima	<b>14</b>
2.3. Fabricación de harina	<b>15</b>
2.4. Purificación de grasa	<b>26</b>
<b>3. UTILIZACIÓN DE HUESOS</b>	<b>27</b>
3.1. Materia prima	<b>27</b>
3.2. Producción de gelatina y pegamento	<b>28</b>
3.3. Producción de harina de hueso	<b>29</b>
3.4. Cenizas de hueso	<b>34</b>
3.5. Precauciones	<b>34</b>
<b>4. UTILIZACIÓN DE SANGRE</b>	<b>35</b>
4.1. Recolección y conservación	<b>35</b>
4.2. Preparación de alimentos a base de sangre.	<b>35</b>
4.3. Preparación de harina de sangre seca	<b>38</b>

<b>5. CONSERVACIÓN DE PIELES</b>	<b>39</b>
5.1. Defectos de las pieles	39
5.2. Desollado por insuflado	40
5.3. Tratamiento de pieles posteriores al desollado	42
5.4. Conservación de pieles	42
<b>6. PREPARACIÓN Y CONSERVACIÓN DE TRIPAS</b>	<b>49</b>
6.1. Preparación artesanal	49
6.2. Localización de tripas	50
6.3. Estructura de las tripas	52
6.4. Operaciones para obtener vísceras	52
6.5. Conservación de tripas	55
6.6. Preparación de diferentes tipos de tripas	56
<b>7. PREPARACIÓN Y CONSERVACIÓN DE GLÁNDULAS</b>	<b>59</b>
7.1. Recolección de glándulas	59
7.2. Renina	63
7.3. Pepsina	63
7.4. Bilis	63
7.5. Rendimiento	63
<b>8. OTROS SUBPRODUCTOS</b>	<b>65</b>
8.1. Cuernos, pezuñas y cascos	65
8.2. Cerdas y pelos	66
8.3. Plumas	67
8.4. Contenido del rumen y de la gallinaza	68