

Bio-Sojabohnen



Glycine max, in Nordamerika allgemein als Sojabohne oder Sojabohne bekannt, ist eine in Ostasien beheimatete Hülsenfruchtart, die wegen ihrer essbaren Bohne, die zahlreiche Verwendungsmöglichkeiten hat, weit verbreitet ist. Die Pflanze, die von der Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen eher als Ölsaat denn als Hülsenfrucht eingestuft wird, produziert deutlich mehr Protein pro Hektar als die meisten anderen Landnutzungen. Fettfreies (entfettetes) Sojabohnenmehl ist eine bedeutende und billige Proteinquelle für Tierfutter und viele verpackte Mahlzeiten. Beispielsweise sind Sojabohnenprodukte wie texturiertes pflanzliches Protein (TVP) Zutaten in vielen Fleisch- und Milchersatzprodukten. Die Bohnen enthalten erhebliche Mengen an Phytinsäure, Mineralstoffen und B-Vitaminen. Sojapflanzenöl, das in Lebensmittel- und Industrieanwendungen verwendet wird, ist ein weiteres Produkt der Verarbeitung der Sojabohnenernte. Traditionelle nicht fermentierte Lebensmittelverwendungen von Sojabohnen umfassen Sojamilch, aus der Tofu und Tofuhaut hergestellt werden. Fermentierte Sojalebensmittel

umfassen Sojasauce, fermentierte Bohnenpaste, Natto und Tempeh. Die wichtigsten Länder, in denen Sojabohnen angebaut werden, sind die Vereinigten Staaten (32 % der weltweiten Gesamtzahl, Prognose 2016), Brasilien (31 %) und Argentinien (18 %).

Verpackung



Möchten Sie mehr über dieses Produkt erfahren oder haben Sie Fragen?

[Produktdetailseite anzeigen: Bio-Sojabohnen](#)