

Soja Orgánica



Glycine max, comúnmente conocida como frijol de soja en América del Norte o frijol de soja, es una especie de leguminosa nativa del este de Asia, ampliamente cultivada por su frijol comestible que tiene numerosos usos. La planta, clasificada como semilla oleaginosa en lugar de legumbre por la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación, produce significativamente más proteínas por acre que la mayoría de los otros usos de la tierra. La harina de soja sin grasa (desgrasada) es una fuente importante y económica de proteínas para la alimentación animal y muchas comidas envasadas. Por ejemplo, los productos de soja, como la proteína vegetal texturizada (TVP), son ingredientes de muchas carnes y sustitutos lácteos. Los frijoles contienen cantidades significativas de ácido fólico, minerales dietéticos y vitaminas B. El aceite vegetal de soja, utilizado en aplicaciones alimenticias e industriales, es otro producto del procesamiento del cultivo de soja. Los usos alimentarios tradicionales no fermentados de la soja incluyen la leche de soja a partir de la cual se elaboran el tofu y la piel del tofu. Los alimentos de soja fermentada incluyen salsa de soja, pasta de frijol fermentada, natto y tempeh. Los principales países productores de soja son Estados Unidos

(32% del total mundial, pronóstico 2016), Brasil (31%) y Argentina (18%).

Embalaje

