

Soja biologique



La glycine max, communément appelée soja en Amérique du Nord ou soja, est une espèce de légumineuse originaire d'Asie de l'Est, largement cultivée pour son haricot comestible qui a de nombreuses utilisations. La plante, classée comme oléagineux plutôt que comme légumineuse par l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture, produit beaucoup plus de protéines par acre que la plupart des autres utilisations des terres. Le tourteau de soja sans gras (dégraissé) est une source importante et bon marché de protéines pour les aliments pour animaux et de nombreux repas emballés. Par exemple, les produits à base de soja, tels que les protéines végétales texturées (TVP), sont des ingrédients de nombreuses viandes et substituts laitiers. Les haricots contiennent des quantités importantes d'acide phytique, de minéraux alimentaires et de vitamines B. L'huile végétale de soja, utilisée dans les applications alimentaires et industrielles, est un autre produit de la transformation de la récolte de soja. Les utilisations alimentaires traditionnelles non fermentées du soja comprennent le lait de soja à partir duquel le tofu et la peau de tofu sont

fabriqués. Les aliments à base de soja fermenté comprennent la sauce soja, la pâte de haricots fermentés, le natto et le tempeh. Les principaux pays producteurs de soja sont les États-Unis (32 % du total mondial, prévisions 2016), le Brésil (31 %) et l'Argentine (18 %).

Emballage



Envie d'en savoir plus sur ce produit ou vous avez des questions ?

[Voir la page du produit: Soja biologique](#)