

SOJA TEXTURIZADA / MICRONIZADA

Soja texturizada – Extra fino <1.5 mm

Soja texturizada – Fino 1.5/4.5 mm

Soja texturizada – Grueso 4.5 / 8 mm

Soja texturizada – Extra grueso >9 mm

Harina micronizada de soja



Soja Texturizada (PST)



Debido a la creciente demanda de alimentos y bebidas ricos en proteínas, cambio de patrones en el consumidor y el avance en tecnologías de procesamiento de alimentos, los derivados de la harina de soja ganan cada día más en el mercado internación, principalmente a la Industria alimenticia y Farmacéutica.

El proceso de "texturización" parte normalmente de la Harina Hi Pro y la Harina de Expeller de soja, mediante este proceso, se aísla la proteína, se elimina la grasa y se genera un sólido de distintos tamaños con una concentración en proteína que puede estar entre el 50% y el 90% de su peso total.

- ✓ PST producida a partir de Harina de Expeller obtenida mediante un proceso mecánico (es decir, extrusora + prensa), cuyo contenido de grasa es entre 6% - 8 %.
- ✓ PST producida a partir de Harina de soja obtenida mediante un proceso de solventes, la cual tiene muy poca grasa/aceite, generalmente 1% o menos.

Proceso de elaboración



Se obtiene a partir de granos de soja previamente desgrasados y molidos. La harina obtenida se somete a un proceso de extrusión húmeda que altera su estructura molecular, otorgándole una textura fibrosa y esponjosa muy semejante a la carne cocida, que lo convierte en un alimento que puede emplearse como sustituto parcial o total de la carne en una gran diversidad de recetas.

Beneficios

Al combinar PST con distintas industrias de alimentos, se incrementa de manera significativa sus valores nutricionales y a su vez se reduce considerablemente sus calorías (por su bajo porcentaje de lípidos libres de colesterol). Además al ser un alimento muy versátil también puede incorporarse como enriquecedor en la elaboración de productos nutricionales como cereales, barritas, snacks, bebidas energéticas, mix nutritivos, formulas específicas.

- ✓ Alto índices de proteína natural 49-51%.
- ✓ Valores de materia grasa casi nulo 0.8/1.6%.
- ✓ Libre de colesterol
- ✓ Bajo contenido de lípidos



SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD
Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

HCampos S.R.L.

Address : Arribeños 2307 C.P, 1408 Cap. Fed. Argentina // E-mail: arhcampos@gmail.com // Web:www.hcampo.com



SOJA TEXTURIZADA / MICRONIZADA

Soja texturizada – Extra fino <1.5 mm

Soja texturizada – Fino 1.5/4.5 mm

Soja texturizada – Grueso 4.5 / 8 mm

Soja texturizada – Extra grueso >9 mm

Harina micronizada de soja



Formas de consumo

Se usa principalmente como extensores cárnicos en productos como salchichas, hamburguesas, pescado, etc. y enriquecedores en la industria alimenticia. También se consume, en menor volumen como reemplazo sustituto de la carne. Un kilo de soja texturizada rinde aproximadamente 2-2.5 kilos de "carne picada", y se puede conservar en su estado original durante mucho tiempo. Para consumirla se hidrata previamente en caldos de verdura o salsa de soja y se puede consumir salteada con aceite de oliva, especias y vegetales o como sustituto de la carne picada para elaborar hamburguesas, albóndigas, como relleno de lasañas, canelones, empanadas, pastel de papas, etc.

Según la Universidad Texas A&M, aproximadamente el 70% del comercio mundial de PST corresponde a extensores cárnicos, el 30% restante se usa como reemplazo sustituto de la carne.



HARINA DE SOJA TEXTURIZADA - HARINA DE SOJA MICRONIZADA



Producto : Harina de soja texturizada
Descripción : Producto obtenido a través del proceso de extrusión húmeda de harina de soja desgrasada y micronizada, libre de materias extrañas.



Calibre : Extra fina : < 1,5 mm
Fina : 1,5-4,5 mm
Gruesa : 4,5-8 mm
Extra gruesa : > 9 mm



Presentación : Caja de 10kg. (cartón corrugado con bolsa de poliéster azul)
Contenedor : 2000 cajas x cont. de 20 pies / 2500 cajas x cont. de 40 pies.

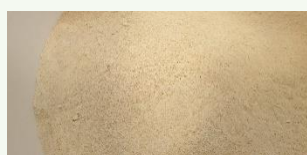
Origen : Industria Argentina

Beneficios : Ampliamente utilizada en la industria alimenticia como extensor en una amplia variedad de aplicaciones

Certificación : KOSHER, VEGANO, HACCP, BPM y HALAL

Conservación : Mantenga en lugar fresco y seco y al abrigo de la luz

Vencimiento : 1 año desde la fecha de producción



HCampos S.R.L.

Address : Arribeños 2307 C.P, 1408 Cap. Fed. Argentina // E-mail: arhcampos@gmail.com // Web:www.hcampo.com

SOJA TEXTURIZADA / MICRONIZADA



Soja texturizada – Extra fino <1.5 mm

Soja texturizada – Fino 1.5/4.5 mm

Soja texturizada – Grueso 4.5 / 8 mm

Soja texturizada – Extra grueso >9 mm

Harina micronizada de soja

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO / PRODUCT CHARACTERISTICS

Ingredientes principales	Producto obtenido a través del proceso de extrusión húmeda de harina de soja desgrasada y micronizada, libre de materias extrañas.
Descripción física	Piezas crujientes, ligeramente esponjosas y libre de materiales extraños. El producto presenta mordida tipo carne una vez hidratado.
Características organolépticas	Color beige claro uniforme, olor y sabor característicos
Características físicoquímicas	Humedad: <9.0% Proteína: 50.0% Materia grasa: 1.3% Fibra cruda: 3.4% Cenizas: 6.5% Índice absorción de agua: pH 0.30 3:1 mínimo
Características microbiológicas	Salmonella spp: Ausencia en 25g Hongos y Levaduras: 9.1×10^1 cfu/g
Presentación	Bolsa bicapa de papel Kraft y Polietileno.
Contenido	15 kg y 20 kg
Paletizado	Reforzado de 1200 x 1000 mm, con certificación sanitaria para exportación. Cuenta con separador de humedad y film.
Contenedor	40 FT 21 pallet x 825 kg=17.325 kg. 40 FT sin pallet 20.000 kg.



VALOR NUTRICIONAL / NUTRITIONAL VALUE

Nutrientes	Valor por 100grs	%VD
Valor energético	340 kcal/1422.56kj	17.00%
Proteínas	50.90g	67%
Grasas totales	1.1g	2%
Grasas saturadas	0.1g	0%
Carbhidratos	31.15g	10%
Fibras	3.5g	14%
Sodio	0.04g	1%

HCampos S.R.L.

Address : Arribeños 2307 C.P, 1408 Cap. Fed. Argentina // E-mail: arhcampos@gmail.com // Web:www.hcampo.com

