



**SOJA
CON O SIN GMO**



Características Físicas

SOJA		HARINA DE SOJA		ACEITE DE SOJA	
Proteína	35.0% Mín.	Proteína	46.0% Mín.	Mirístico	0.1% Máx.
Humedad	13.5%Máx.	Gordo	7.0%Máx.	Palmítico	8-12%Máx.
Material extraño	2.0% Máx.	Humedad	10.0% Máx.	Palmitoleico	0.3% Máx.
Contenido de aceite	18.5% Mín.	Fibra	8.0% Máx.	Margaric	0.1% Máx.
Granos	3.0% Máx.	Arena y sílice	2.0% Máx.	Lignoceric	0.4% Máx.

Tipos de Soja

La soja es un alimento vegetal rico en proteínas que las personas pueden preparar y comer de diversas formas. Pertenecen a la familia de los guisantes. La soja viene en varios colores, que incluyen:

Soja verde: La soja verde joven también se llama edamame. La gente puede cocinarlos al vapor y comerlos directamente de la vaina como aperitivo. El edamame sin cáscara también está disponible en ensaladas, salteados y sopas.

Soja amarilla: los productores suelen utilizar la soja amarilla para hacer leche de soja, tofu, tempeh y tamari. También juegan un papel en la producción de harina de soja para hornear.

Soja negra: varias culturas alimentarias asiáticas utilizan soja negra cocida o fermentada en platos tradicionales. La leche de soja y el queso también son opciones para quienes buscan reemplazar los productos lácteos en la dieta.

La soja también proporciona aceite de soya, que las personas pueden usar para cocinar o como ingrediente. Después de eliminar el aceite de soja, las personas pueden usar el material restante para preparar alimentos para animales de granja y mascotas. Algunos fabricantes producen suplementos de proteína en polvo e isoflavonas a partir de la soja. Las isoflavonas son compuestos vegetales que tienen una estructura similar al estrógeno.

En general, existen tres tipos de soja: GM, convencional y orgánica. El primero, en su producción, ofrece varios tipos de soja transgénica, que actualmente se encuentran en desarrollo. La planta más conocida y cultivada comercialmente recibe, mediante técnicas de biotecnología, un gen de otro organismo capaz de hacerlo tolerante al uso de un herbicida glifosato.

Información Técnica

Nombre: Soja

Nombre Científico: Glycine max

GMO

Los alimentos genéticamente modificados (GM) tienen un ADN modificado usando genes de otras plantas o animales. Los científicos toman el gen de un rasgo deseado de una planta o animal e insertan ese gen dentro de una célula de otra planta o animal.

Alimentos sin modificaciones genéticas.

Los productos no-GMO son todos aquellos cuyos organismos o componentes no han sido sometidos a un proceso de ingeniería genética, es decir, que no han sido genéticamente modificados con el fin de mejorar la apariencia de los alimentos, que duren más tiempo, minimizar daños en las cosechas, etc.

Esto no quiere decir que todos los productos no-GMO sean orgánicos, ya que para ser orgánico se debe cultivar y procesar según los requisitos de las distintas certificaciones orgánicas, pero sí todos los productos orgánicos son no-GMO, ya que utilizar los procesos de ingeniería genética está en contra de la propia naturaleza de un producto orgánico, además de ser un requisito indispensable para poder conseguir la certificación orgánica.

QUINUA DE PERÚ Importador y Venta al por mayor de Quinua directamente de Perú; y de Soja.

Oficina Central

Calle Atenas, 6 Nave 17
Polígono Industrial Albresa
28340 Valdemoro, Madrid. España

URL: <http://www.quinuadeperu.com>

Contacto

Móvil: +34 651 520 766
Teléfono: +34 910 243 964
Email: info@quinuadeperu.com

Empresa del Grupo



En Colaboración con





SOYA
WITH OR WITHOUT GMO



Physical Characteristics

	SOYA	SOYBEAN FLOUR	SOY OIL
Protein	35.0% Min.	Protein 46.0% Min.	Miristic 0.1% Max.
Humidity	13.5%Max.	Fat 7.0% Max.	Palmitic 8-12% Max.
Strange material	2.0% Max.	Humidity 10.0% Max.	Palmitoleic 0.3% Max.
Oil content	18.5% Min.	Fiber 8.0% Max.	Margaric 0.1% Max.
Grain	3.0% Max.	Sand and silica 2.0% Max.	Lignoceric 0.4% Max.

Types of Soy

Soy is a protein-rich plant food that people can prepare and eat in a variety of ways. They belong to the pea family. Soybeans come in various colors, including:

Green Soybeans: Young green soybeans are also called edamame. People can steam them and eat them straight from the pod as a snack. Shelled edamame is also available in salads, stir-fries, and soups.

Yellow Soybeans: Producers often use yellow soybeans to make soy milk, tofu, tempeh, and tamari. They also play a role in the production of soy flour for baking.

Black Soybeans: Various Asian food cultures use cooked or fermented black soybeans in traditional dishes. Soy milk and cheese are also options for those looking to replace dairy products in the diet.

Soybeans also provide soybean oil, which people can use in cooking or as an ingredient. After removing the soybean oil, people can use the remaining material to prepare farm animal and pet food. Some manufacturers make protein powder supplements and isoflavones from soybeans. Isoflavones are plant compounds that are similar in structure to estrogen.

In general, there are three types of soy: GM, conventional, and organic. The first, in its production, offers various types of transgenic soybeans, which are currently under development. The most well-known and commercially cultivated plant receives, through biotechnology techniques, a gene from another organism capable of making it tolerant to the use of a glyphosate herbicide.

Technical Information

Name: Soya

Scientific Name: Glycine max

GMO

Genetically modified (GM) foods have DNA modified using genes from other plants or animals. Scientists take the gene for a desired trait from a plant or animal and insert that gene into a cell of another plant or animal.

Food without genetic modifications.

Non-GMO products are all those whose organisms or components have not been subjected to a process of genetic engineering, that is, they have not been genetically modified in order to improve the appearance of food, last longer, minimize damage. in crops, etc.

This does not mean that all non-GMO products are organic, since to be organic they must be grown and processed according to the requirements of the different organic certifications, but all organic products are non-GMO, since they use the processes of Genetic engineering is against the very nature of an organic product, as well as being an essential requirement to be able to obtain organic certification.

QUINUA DE PERÚ Importer and Wholesale of Quinoa directly from Peru and Soy.

Central Office

Calle Atenas, 6 Nave 17
Polígono Industrial Albresa
28340 Valdemoro, Madrid. España

URL: <https://www.quinuadep Peru.com>

Contact

Mobile: +34 651 520 766
Telephone: +34 910 243 964
Email: info@quinuadep Peru.com

Group Company



In Collaboration with

