

The background of the entire slide is a dense, close-up photograph of yellow soybeans. The beans are in sharp focus in the center and become increasingly blurred towards the edges, creating a sense of depth. The color is a warm, golden-yellow.

Тема: «Соя как источник энергии в кормах для животных»

Выполнила: студентка
1-го курса, гр. 4310

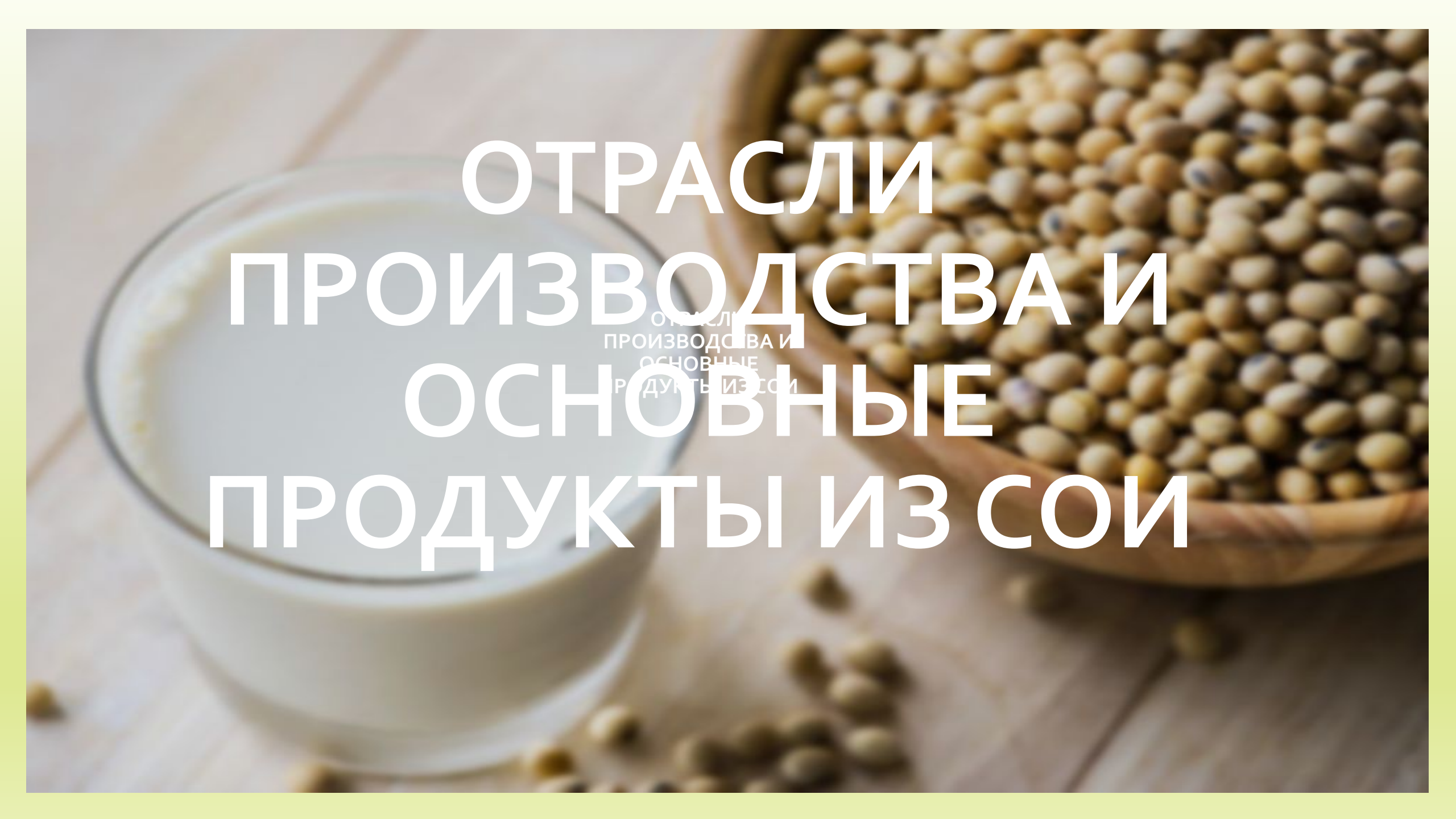
Крылова Я.В.

СОЯ - КУЛЬТУРА МНОГОПРОФИЛЬНОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Она является источником белка, ряда витаминов группы В, макро- и микроэлементов, олигосахаридов, а также биологически активных веществ (фосфолипидов, токоферолов, комплекса сбалансированных полиненасыщенных жирных кислот, фитоэстрогенов и др.).

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ СЕМЯН

| Показатель | Соя | Фасоль | Горох | Подсолнечник | Кукуруза | Пшеница | Рис |
|--------------------------|------|--------|-------|--------------|-----------|-----------|------|
| Белок | 36,7 | 22,3 | 23,0 | 20,7 | 9,1-10,3 | 11,6-12,7 | 7,3 |
| Незаменимые аминокислоты | 12,8 | 8,0 | 8,3 | 6,2 | 3,0-3,5 | 3,4-3,7 | 2,7 |
| Липиды | 17,8 | - | 2,0 | 52,9 | 4,8-4,9 | 2,1-2,8 | 2,5 |
| Сахара | 10,2 | 3,4 | 5,9 | - | 1,0-1,8 | 1,0-1,7 | 1,0 |
| Крахмал | 3,5 | 43,4 | 46,5 | - | 57,3-59,8 | 52,4-54,9 | 55,2 |
| Полисахариды | 10,6 | 7,6 | 13,1 | - | 2,1-2,2 | 8,2-10,2 | 14,1 |

The background image shows a glass of white soy milk on the left and a wooden bowl filled with yellow soybeans on the right, both on a light-colored wooden surface. The text is overlaid in white on this background.

ОТРАСЛИ ПРОИЗВОДСТВА И ОСНОВНЫЕ ПРОДУКТЫ ИЗ СОИ

ОТРАСЛИ
ПРОИЗВОДСТВА И
ОСНОВНЫЕ
ПРОДУКТЫ ИЗ СОИ

- Молочное производство: молоко (натуральное или сухое), сливки (сухие), пенка соевая белковая (юба), сметана, «сливочное масло», творог «эмульсионный», сыр мягкий и твердый (тофу), сыр жареный (намаче, абураче, ганмодоке), сыр, замороженный высушенный (кори-тофу), ряженка, кефир, йогурт.
- Мясная промышленность: мясные полуфабрикаты, гамбургеры, сосиски и сардельки, колбасы, рубленые мясные изделия, студни, котлеты, ветчина и бекон.
- Консервная промышленность: соя натуральная, соя в томатном соусе, суп соевый, икра соевая, паштет.
- Общественное питание и домашняя кухня: соя вареная для салатов, супов, винегретов; котлеты, биточки, молоко, выпечка, соевые проростки для салатов и др.
- Кормопроизводство: жмых, шрот, экструдированная соя, молоко, премиксы, сено, солома, мякина, гранулы, силос, зеленый корм.

- **Масложировая промышленность:** масло, глицерин, лецитин, стеарин, маргарин, майонез, салатные заправки, пасты для сэндвичей, шортенинги.
- **Бродильное производство:** цельные ферментированные семена (натто, темпе); сыр ферментированный (соу-фу); паста (мисо); пюре (онком, ампакс, таху); паста острая (ко чу данг); соус (шою).
- **Кондитерская промышленность:** пирожные, конфеты, печенья, вафли, пряники, карамельные начинки, пастило-мармеладные изделия, драже, халва, марцепан, жировая глазурь, шоколад (антиоксидант из сои предотвращает «поседение» шоколада), кофе соевый, ореховые пасты, орешки соевые жареные.
- **Хлебопекарное производство:** хлеб, булки, кексы, пончики, крекеры, макароны, вермишель, лапша, сухари, крупа.
- **Медицина:** ламинолакт (с изолятом соевого белка для онкологических больных), соевый изолят белка (Супра-760) для коррекции белковой недостаточности, лецитин (антиоксидант).

