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

Выполнила: студентка
1-го курса, гр. 4310

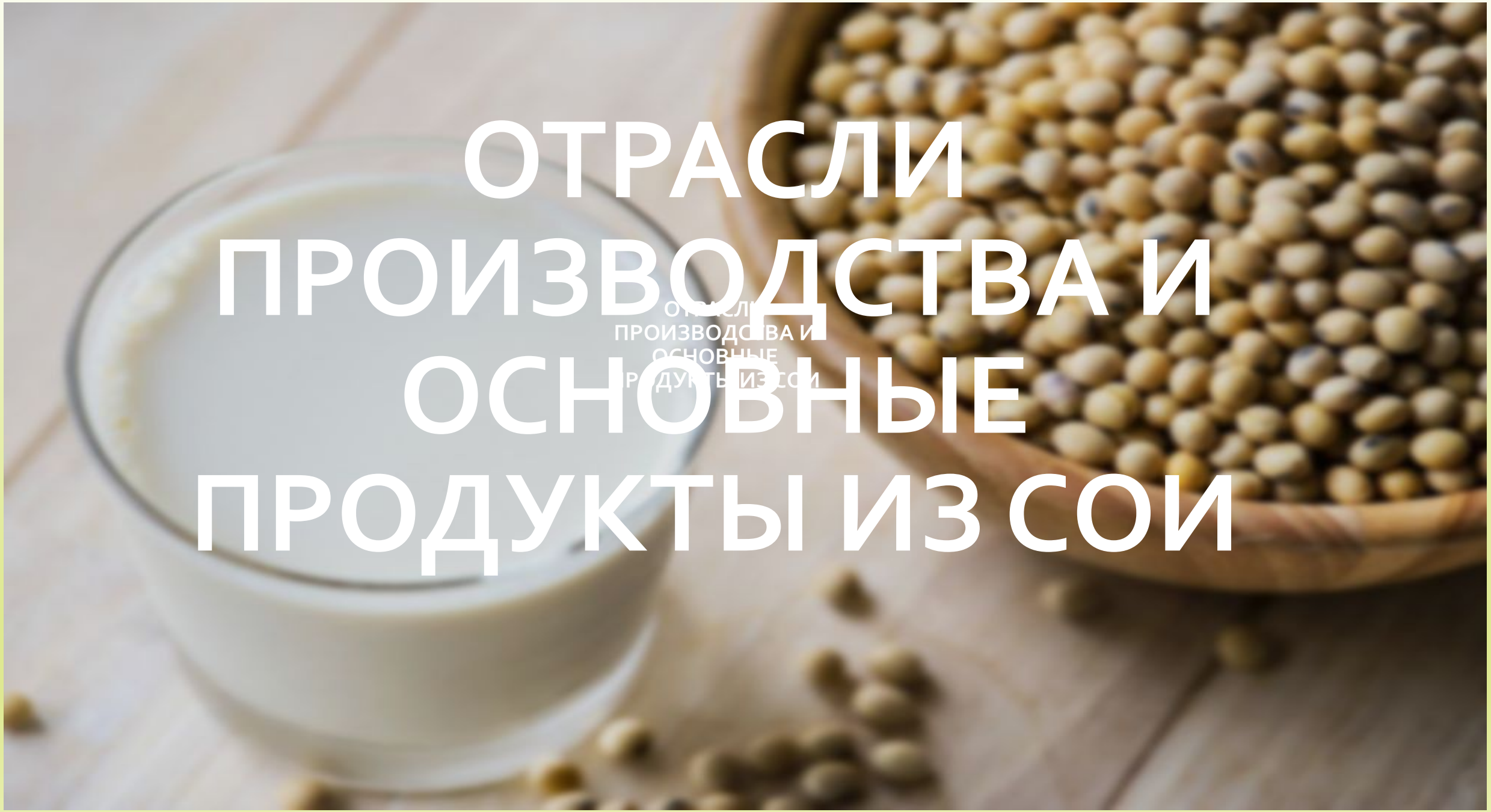
Крылова Я.В.

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



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, леци¬тин, стеарин, маргарин, майонез, салатные заправки, пасты для сэндвичей, шортенинги.
- Бродильное производство: цельные ферментированные се-мена (натто, темпе); сыр ферментированный (соу-фу); паста (мисо); пюре (онком, ампакс, таху); паста острая (ко чу данг); соус (шою).
- Кондитерская промышленность: пирожные, конфеты, пе-ченья, 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).