

Diferentes formas de procesamiento y su impacto en la soja

1) Formas de procesar la soja

- Extracción: mediante calentamiento con vapor, descascarillado, mezclado y extracción de disolventes, se produce extracto de soja
- Tostado: la soja tostada y entera se hace calentando la soja cruda
- Tostado y prensado: los pasteles de soja se preparan descascarando, calentando y prensando
- Extrusión: tortas prensadoras de soja se preparan mediante trituración, eventualmente descascarillado, mediante extrusión y prensado.

2) Diferencia entre soja extra y soja presionando tortas

La chatarra extraída de soja tiene un contenido residual de aceite de 1 - 3%. Para obtener un bajo contenido de aceite residual, se usa un solvente químico (hexano). Dependiendo de la calidad, el contenido de proteína varía del 42% (granos de arroz) al 48% (granos descascarados).

Dada la alta humedad (aproximadamente 13%), el almacenamiento por más de 2 meses es problemático, especialmente en verano.

Los frijoles tostados con grasa tienen entre un 18% y un 22% de grasa residual. El contenido de proteína oscila entre 36 y 40%, la humedad es alrededor del 9%. Debido al alto contenido de grasa, el tiempo de almacenamiento es limitado.

Los tortas prensadoras de soja tienen un contenido residual de aceite de 7 a 12%, dependiendo del tipo de procesamiento. El aceite se obtiene por procesos puramente mecánicos sin el uso de productos químicos. El contenido de proteína en tortas prensadoras de soja es de entre 42 y 49%. La humedad es de alrededor del 9% y debido al bajo contenido de grasa y humedad de las tortas prensadoras, el tiempo de almacenamiento es de varios meses en condiciones adecuadas.

Nuestras tortas prensadoras de soya tienen un contenido de proteína de 47-49% después de la extrusión. El contenido neto de grasa es de aproximadamente 7.0%, el contenido de fibra es de aproximadamente 3.5% y el contenido de humedad es de aproximadamente 6 a 7%.

3) Extrusión de soja – Empresa Grossschedl

- El término extrusión:
- La extrusión es un proceso que mueve el material, lo calienta mediante compresión y luego lo comprime (presión en frío). El procesamiento mecánico y térmico en la extrusora conduce a una calidad de alimentación significativamente mejor.
- Ventajas de la extrusión:
 - o Buena usabilidad por trituración mecánica. La expansión en la salida de la extrusora altera la estructura interna del material, facilita la digestibilidad y genera una estructura de alimentación porosa que hace que los nutrientes en el sistema digestivo estén más disponibles.
 - o El calentamiento a corto plazo bajo presión dentro del extrusor provoca una

transformación proteica muy eficiente y, por lo tanto, un aumento en el valor energético de la alimentación.

- La extrusión de soja produce una reducción significativa en los niveles de actividad de la ureasa.
- Por temperatura y presión, el contenido de las partículas de germen se reduce notablemente. Esto combate eficazmente las bacterias, hongos y otras plagas. La formación de moho y la posterior producción de micotoxinas se detiene.
- Mejora de la digestibilidad de los alimentos mediante la eliminación de almidones y azúcares.

- Uso de nuestros productos:

- Soja completa en grasa: más adecuada para cerdos y cerdas lactantes.
- Tortas prensadoras: aptos para todo el ganado
- Tortas prensadoras de soja para rumiantes (bovinos, ovinos, caprinos): la fracción proteica está protegida del ambiente ruminal y se digiere en el intestino delgado.
Esto lleva a un mejor uso de proteínas en el tracto digestivo, ¡no solo en el rumen!
- Aceite de soja filtrado: los mejores resultados de todos los ingredientes de ácidos grasos poliinsaturados (comparable al aceite de linaza) y el contenido de vitamina E.
Este aceite es ideal para freír, cocinar y hornear pasteles y otras pastas dulces.
Mejor digestibilidad y menor consumo de alimento provienen de la extrusión.

¡El uso de tortas de soja extruidas en la alimentación, gracias a un menor volumen de alimentación y las condiciones de vida de los animales es económico y al mismo tiempo se obtiene la mejor calidad!