

## N.º 110

### **QUALIDADES NUTRICIONAIS E VALOR COMERCIAL DOS BAGAÇOS DE SOJA E SOJA INTEGRAL**

A utilização de bagaços de soja e soja integral na nossa indústria tornou-se desde há muitos anos uma prática corrente.

Quem adquire um BAGAÇO DE SOJA espera adquirir uma matéria prima cujo principal interesse é o seu TEOR EM PROTEÍNA.

Já a utilização do grão de soja inteiro (SOJA INTEGRAL) tem interesse levando em linha de conta não só o TEOR DE PROTEÍNA como também o seu TEOR EM ÓLEO.

Qualquer destas matérias primas está perfeitamente padronizada e os valores nutricionais constam de variadíssimas tabelas nacionais, europeias e mundiais.

Em Portugal criou-se o hábito de valorizar os bagaços com um valor PROFAT (proteína mais gordura) que tem sido usado como argumento de venda por alguns fornecedores.

Pode ou não concordar-se com o critério, desde que aceite por todos os intervenientes.

O que do nosso ponto de vista já não é aceitável, é por exemplo, ao caracterizar-se um bagaço de soja 44% se diga que os 44% sejam correspondentes, por ex: 40% de proteína + 4,5% de gordura!

Há limites. Assim sendo, indicamos a seguir valores nutricionais com os quais o formulador entra em conta, nomeadamente na matriciação da T.N.A.

## CONCLUSÕES:

**1º** Quer os valores de Humidade quer os teores de Fibra Bruta são valores diluidores dos teores dos NUTRIENTES VALIOSOS, i.e., PROTEÍNA e GORDURA.

**2º** Os valores PROFAT podem ser aceites dentro dos valores estabelecidos ou, então, valorizados caso a caso.

**3º** Num bagaço, o que “vale dinheiro” é a PROTEÍNA e não a gordura.

**4º** Dadas as elevadas taxas de inclusão dos bagaços de soja, como FONTE DE PROTEÍNA, todos os valores que se afastem da matriz nutricional levam a correr riscos de formulação com grande incidência na performance dos animais.

**5º** A matriciação TNA é cautelosa, no sentido de prevenir grandes falhas nos alimentos.

**6º** Atenção ao grau de “cozedura” da soja que, a não ser cumprido ou for excedido, penaliza a qualidade nutricional (factores anti-nutricionais/desnaturação da proteína).

Aveiras de Cima, 13 de Abril de 2000  
SERVIÇOS TÉCNICOS

CV/GV

2/ 4

## VALORES NUTRICIONAIS DOS BAGAÇOS DE SOJA

<b>BAGAÇO SOJA 44%</b>			
	<b>IACA / INETI</b>	<b>TAB. INTERNAC. [16]</b>	<b>TNA</b>
<b>P.B.</b>	43.0 (38.9 - 46.4)	44.15 (42.5 - 45.23)	42.5
<b>G.B.</b>	2.0 (1.0 - 4.8)	1.54 (0.50 - 2.70)	2.0
<b>F.B.</b>	7.0 (4.8 - 11.6)	5.98 (4.78 - 8.46)	7.8
<b>HUM.</b>	12.8 (10.9 - 15.1)	10.65 (10 - 12.4)	12.0

<b>BAGAÇO SOJA 48%</b>			
	<b>IACA / INETI</b>	<b>TAB. INTERNAC. [16]</b>	<b>TNA</b>
<b>P.B.</b>	47.3 (42.7 - 51.1)	47.3 (45.8 - 49.59)	45.5
<b>G.B.</b>	1.8 (0.4 - 4.0)	1.47 (0.88 - 2.60)	2.0
<b>F.B.</b>	5.2 (2.7 - 7.6)	5.00 (3.33 - 6.40)	6.0
<b>HUM.</b>	12.0 (5 - 21.5)	11.7 (10 - 12)	12.0

<b>BAGAÇO SOJA 50%</b>		
	<b>TAB. INTERNAC.[16]</b>	<b>TNA</b>
<b>P.B.</b>	48.85 (47.6 - 50.7)	47.0
<b>G.B.</b>	1.5 (0.88 - 1.9)	2.0
<b>F.B.</b>	3.28 (3 - 3.4)	4.0
<b>HUM.</b>	11.48 (9.8 - 13.4)	12.0

## VALORES NUTRICIONAIS DE SOJA INTEGRAL

	IACA		TAB INTERNAC. [16]		ASA		TNA
<b>P.B.</b>	-	<b>P.B.</b>	36.7 (33.7 – 39.2)	<b>P.B.</b>	36.4 (35.6 – 37)	<b>P.B.</b>	36.0
<b>G.B.</b>	-	<b>G.B.</b>	18.72 (17.2 – 22.3)	<b>G.B.</b>	18.66 (18 – 19.8)	<b>G.B.</b>	18.0
<b>F.B.</b>	-	<b>F.B.</b>	5.3 (3.9 – 6.3)	<b>F.B.</b>	5.48 (5.3 – 6.0)	<b>F.B.</b>	5.5
<b>HUM.</b>	-	<b>HUM.</b>	10.83 (8 – 12)	<b>HUM.</b>	10.5 (10 – 11.7)	<b>HUM.</b>	12.0

Notas: Valores extremos indicados em (...)

Nº de Tabelas Internacionais Consultadas [...]