

## N.º 15

### CRITÉRIOS PARA AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DA SOJA

Entre outros, o grão da soja contém factores anti-nutricionais nomeadamente inibidores de enzimas.

A tripsina é um dos enzimas que pode ser inibida pela soja mal processada pelo calor (vulgar “cozedura”).

Uma soja crua contém cerca de 30 a 50 mg/kg do factor antitripsínico.

Um bom processamento deve destruir 90% deste factor.

Os testes mais correntes para avaliar a “qualidade da cozedura” do grão de soja são:

#### 1 – TESTE DO VERMELHO DE CRESOL

	<u>mg / absorvidos por g</u>
Pouco tratada	menos de 3,4
Ligeiramente tratada	3,4 a 3,7
Bem tratada	3,7 a 4,3
Demasiado tratada	4,3 a 4,5

## 2 – TESTE DA UREASE

	<b>Unidades de Urease</b> (Mg / N / min. 30°C)
Crua	Mais de 0,50
Mal tratada	0,30 a 0,50
Bem tratada	0,10 a 0,30
Muito tratada	0,05

Aveiras de Cima, 27 de Abril de 1993

**SERVIÇOS TÉCNICOS**

LF/CV