



**TECNOLOGIA E NUTRIÇÃO
ANIMAL, LDA**



Tecnologia Qualidade Rigor
Informação Técnica



Nº 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

mg / absorvidos por g

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

1/2

2 - TESTE DA UREASE

Unidades de Urease
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