



### **Extrato da soja: um benéfico produto da soja**

**Autor(es):** SILVA, Douglas T.; MENDONÇA, Carla R. B.; FERRI, Valdecir C.

**Apresentador:** Douglas Timm da Silva

**Orientador:** Carla Rosane Barboza Mendonça

**Revisor 1:** Caroline Dellinghausen Borges

**Revisor 2:** Andréa Miranda Teixeira

**Instituição:** Universidade Federal de Pelotas

#### **Resumo:**

A soja é uma das plantas cultivadas mais antigas do mundo. Teve sua origem nos países orientais, mais especificamente na China. Segundo literaturas antigas, a soja é cultivada desde 2500 a.C. A soja chegou ao ocidente no início do século XVI. No Brasil, a mesma foi introduzida a partir do Rio Grande do Sul, em 1941. Hoje o Brasil é o segundo maior produtor e exportador de soja do mundo, tendo como principais estados produtores o Rio Grande do Sul, Mato Grosso e Paraná, perdendo unicamente para EUA. Devido a essa classificação o Brasil parou de simplesmente produzir a soja, e partiu também para a produção e fabricação de subprodutos de soja. O óleo de soja foi um dos primeiros subprodutos obtidos, da soja, sendo produzido originariamente pelos hineses. Hoje, com técnicas mais aprimoradas já é possível obter vários subprodutos, tais como: farinha integral, extrato de soja, isolado protéico, proteínas texturizadas, entre outros. Além de ser uma ótima opção alimentar, com alto valor nutricional os produtos a base dessa leguminosa, ainda auxiliam na prevenção e tratamento de doenças cardiovasculares, câncer, entre outras. O extrato de soja, conhecido como “leite de soja”, é um produto da soja resultante da emulsão aquosa do grão a partir de processos específicos, sendo eles maceração, trituração e filtragem. Além das proteínas, vitaminas e minerais, o extrato de soja ainda apresenta os fitoquímicos que são considerados fitonutrientes, dando ao produto a qualidade de alimento funcional, devido a suas propriedades benéficas à saúde humana, sendo os principais fitoquímicos encontrados na soja e em seus subprodutos as isoflavonas, em maiores quantidades a daidzeína e a genisteína. Estas diminuem o risco de tumores malignos relacionados a hormônios, aliviam os sintomas indesejáveis da menopausa e reduzem o risco de doenças cardiovasculares e osteoporose, além de apresentarem poder antioxidante. Verifica-se um aumento gradativo no consumo do “leite de soja”, devido ao desenvolvimento de novos processos tecnológicos que permitiram a obtenção de um produto com características sensoriais mais apreciadas, possibilitando seu uso em substituição ao leite bovino, o emprego em sucos e bebidas lácteas e também pela maior frequência do emprego deste na merenda escolar, especialmente nas escolas públicas.