



Орловский Гастрономический форум

**Орловская СоюЕшка –
для правильного питания**

Индивидуальный предприниматель
Самофалова Лариса
Александровна

**ПРОИЗВОДСТВО СОЕВЫХ ПРОДУКТОВ ИЗ
ОТЕЧЕСТВЕННЫХ СОРТОВ СОИ ОРЛОВСКОЙ
СЕЛЕКЦИИ**



**ФГБНУ
ЗБК**

ВНИИ



Почему наши соотечественники остерегаются употреблять сою в пищу?



Большинство населения слабо проинформированы о достоинствах соевых продуктов и их положительном влиянии на состояние здоровья, но все наслышаны о генномодифицированной сое.

Отечественные селекционеры успешно работают над созданием российских сортов уже не одно десятилетие, в том числе и в Орловской области специалисты института зернобобовых и крупяных культур.

Наши селекционеры вывели прекрасные сорта не только по продуктивности, но и очень хорошим органолептическим характеристикам и пищевой ценности.

Ещё в тридцатые годы прошлого столетия соевые продукты были очень популярны в нашей стране - сорта, выращенные в Приморском крае и на Амуре. Эта практика была утрачена в послевоенные годы, ввиду того, что необходимо было кормить население калорийными продуктами, чтобы были силы поднимать страну из руин. Нужны были животные продукты, а низкокалорийная соевая продукция с этими задачами справиться не могла.

Что касается ГМО-сои, то ещё в 2015 году был объявлен мораторий на её ввоз в Россию на три года. Это даёт возможность импортозамещения отечественными сортами.

Соевые продукты сопоставимы с молочными по пищевой ценности и некоторым технологическим свойствам, но намного ценнее и безопаснее, чем животные, в силу своей природы.



Орловский Гастрономический форум



Концепция предприятия

- работаем только с орловскими сортами сои, созданными путём селекции и выращенными на полях Орловской области;
- сорта тщательно исследованы по технологическим и органолептическим характеристикам, проверены по показателям безопасности и на отсутствие ГМО;
- наши технологии позволяют раскрыть весь потенциал соевых бобов, сохраняя их природную пользу;
- мы не используем химические добавки - консерванты, улучшители вкуса, красители, стабилизаторы и т.д., поэтому продукты имеют короткие сроки хранения;
- благодаря своевременной доставке до мест продажи, продукты на витринах магазинов всегда свежие



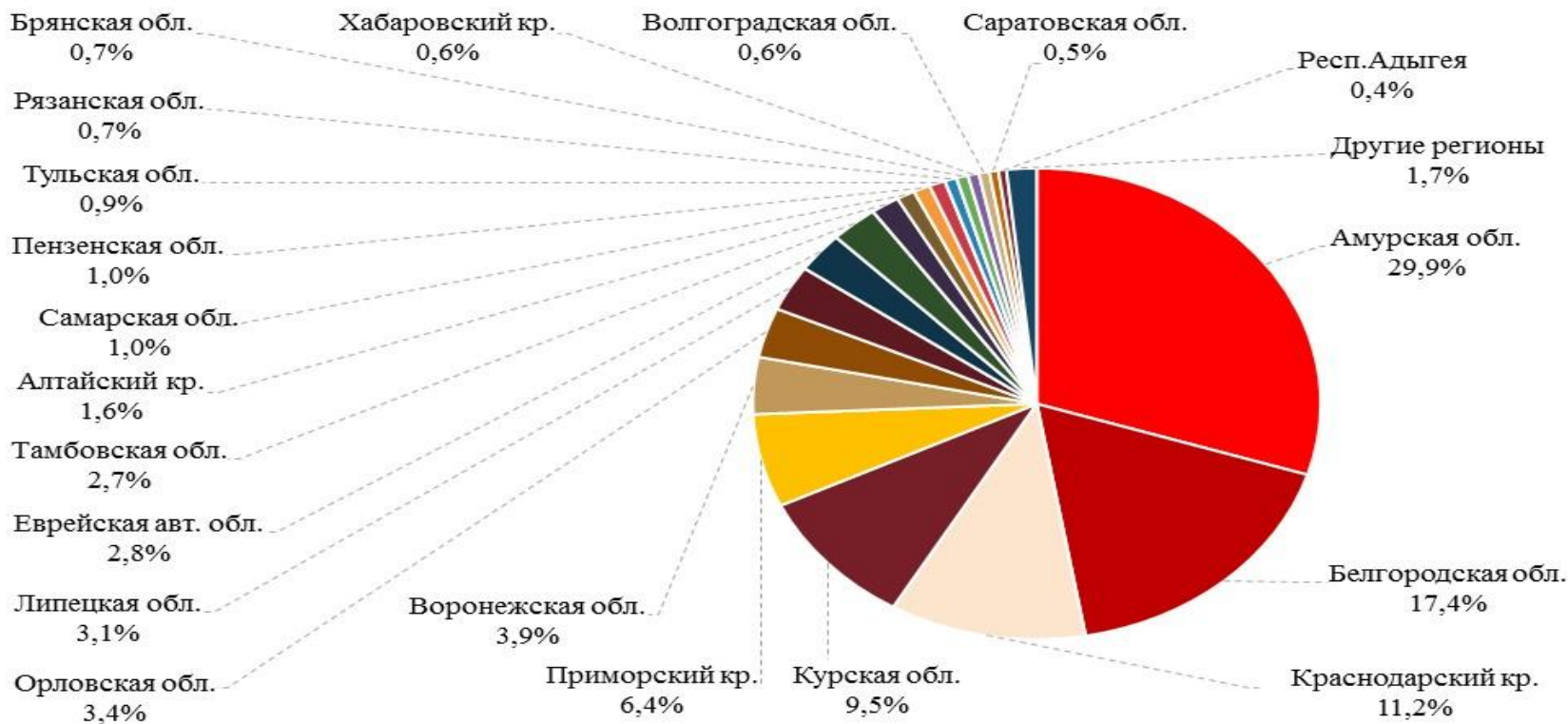
Орловский Гастрономический форум



**Структура производства соевых бобов по регионам России по состоянию на 31 октября 2016 года, %
Общий объем сборов – 2 892,5 тыс. тонн**



ЭКСПЕРТНО-АНАЛИТИЧЕСКИЙ ЦЕНТР АГРОБИЗНЕСА
www.ab-centre.ru



Источник: составлено АБ-Центр по данным Минсельхоза РФ



Содержание пищевых веществ на 100 г съедобной части (соя зерно)



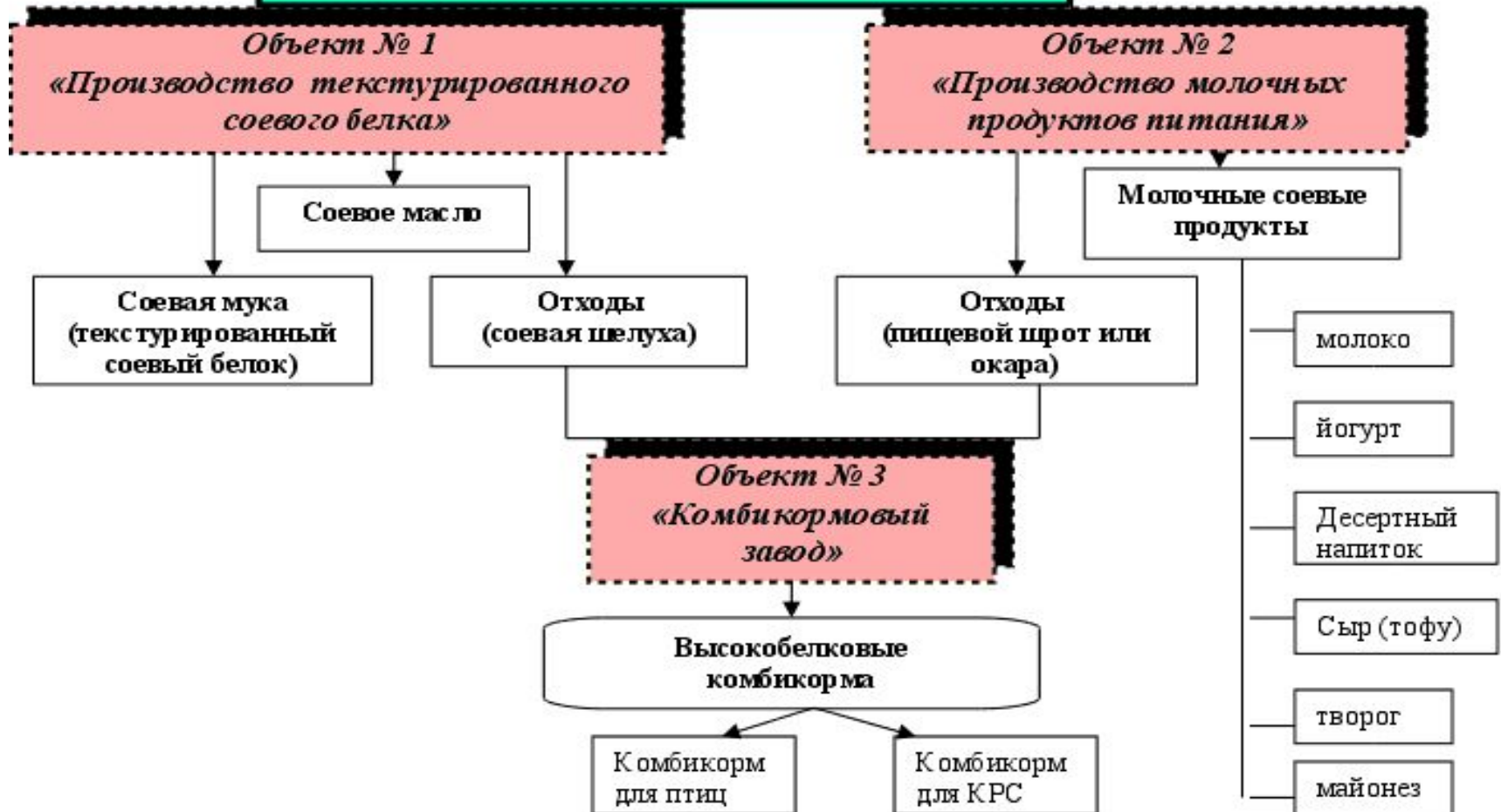
Пищевая ценность, г	Витамины, мг	Макроэлементы	Микроэлементы
Белки 34,9	Витамин РР 2,2	Кальций 348 мг	Железо 9,7 мг
Жиры 17,3	Бэта-каротин 0,07	Магний 226 мг	Цинк 2,01 мг
Углеводы 17,3	Витамин А (РЭ) 12 мкг	Натрий 6 мг	Йод 8,2 мкг
Пищевые волокна 13,5 гр	Витамин В1 (тиамин) 0,94	Калий 1607 мг	Медь 500 мкг
Вода 12,0	Витамин В2 (рибофлавин) 0,22	Фосфор 603 мг	Марганец 2,8 мг
Моно- и дисахариды 5,7	Витамин В5 (пантотеновая) 1,75	Хлор 64 мг	Хром 16 мкг
Крахмал 11,6	Витамин В6 (пиридоксин) 0,85	Сера 244 мг	Фтор 120 мкг
Зола 5,0	Витамин В9 (фолиевая) 200 мкг		Молибден 99 мкг
Насыщенные жирные кислоты 2,5	Витамин Е (ТЭ) 1,9		Бор 750 мкг
Ненасыщенные жирные кислоты 14,3	Витамин Н (биотин) 60 мкг		Кремний 177 мг
Энергетическая ценность (соя зерно) 364 ккал	Витамин РР (Ниациновый эквивалент) 9,7		Кобальт 31,2 мкг
	Холин 270		Алюминий 700 мкг
			Никель 304 мкг
			Стронций 67 мкг



Орловский Гастрономический форум



Комплекс по переработке бобов сои





Орловский Гастрономический форум



Рис.1. Схема переработки семян сои с получением пищевых белков



Продукты «СоюЕшка»



Ассортимент:

- соевый напиток;
- соевый какао-шоколад;
- соевые сыры тофу:
 - классический;
 - мягкий с кальцием;
 - с паприкой;
 - с базиликом, маслинами;
 - с укропом и чесноком;
 - с прованскими травами;
- соевые бобы;
- соевые орешки солёные с паприкой;
- окара





Соевый напиток



- **Соевый напиток**, с приятным сливочно-растительным вкусом, лёгким бобовым запахом без горечи. Богат легкоусвояемыми белками, с полноценным аминокислотным составом.
 - Ценный источник водо- и жирорастворимых витаминов, а также минеральных веществ, особенно солей кальция и железа в легко усваиваемых формах.
- Пищевая ценность 100 г продукта:
белки (не менее)-2,5 г , жиры - 1,8 г
сахара - 3,0 г
- Калорийность/Энергетическая ценность
100 г продукта - не более 30 ккал/160 кДж
- Условия хранения: при температуре +1..+6С в течение 10 суток.



Соевый напиток какао-шоколад



Напиток соевый какао-шоколад готовится с добавлением бельгийского порошка какао-шоколада, агар-агара, сахара, ванилина, обогащён легко усваиваемым кальцием и железом. Рекомендуется при анемиях, в том числе для детей.

Эффективен для снижения холестерина. Калорийность/Энергетическая ценность 100 г продукта - не более 30 ккал/160 кДж

Условия хранения: при температуре +1..+6С в течение 10 суток.



Ассортимент тофу





Тофу классический



- ✓ Тофу изготавливается из свежего соевого молока по классической технологии с последующим прессованием. Относясь к легкой пище, тофу является высокобелковым продуктом, сравнимым по своему аминокислотному составу и биологической ценности с белком мяса.
- Тофу прекрасен как в сыром виде, так и после тепловой обработки - варка на пару, запекание, обжаривание, маринование. Используется в салатах, супах и соусах, вторых блюдах и для начинки.
- Тофу классический** имеет нейтральный вкус и запах, легко приобретаемые в блюдах.



Тофу с маслинами и базиликом



- Натуральные добавки разнообразят вкусовые ощущения и обогащают тофу полезными компонентами.
- Композиция маслины - базилик создаёт оригинальность и изысканность вкусоароматических ощущений





Тофу с укропом и чесноком



Тофу используется в салатах, супах и соусах, вторых блюдах (мясные, рыбные, овощные котлеты, тефтели, зразы) и для начинки в пирожки. Добавка укроп-чеснок придаёт вкус солений





Тофу с паприкой



- Добавление смеси натурального перца сладкого и жгучего создаёт остроту ощущений и приятный тонизирующий аромат тофу с паприкой
- Пищевая ценность 100 г продукта:
белки - 11,0 г
жиры - 1,5 г
углеводы 1,5 г
- Условия хранения: при температуре +0...+4С в течение 14 суток.



Мягкий тофу с кальцием



Тофу нежной консистенции, слегка солоноватый на вкус.

Достоинства нового продукта: хорошо насыщает, легко усваивается и ещё больше содержит:

- витаминов, в том числе группы В,
- минералов, особенно кальция





Соевые орешки соленые с паприкой



- Соевые орешки - это соевые бобы, подвергнутые гидротермической обработке с добавлением морской соли и паприки готовые к употреблению. Очень питательные, но при этом низкокалорийные. Хорошо действуют на кишечник, способствуют мягкому очищению.
- Пищевая ценность 100 г продукта: белки 30,0 г, жиры – 8 г, углеводы – 7,5 г, клетчатка – 12,0 г
- Пища спортсменов, деловых людей, следящих за своим весом и сохранением здоровья.
- Условия хранения: при температуре +0...+4С в течение 14 суток.



Соевая окара



- **Соевая окара** - ценнейший белковый растительный продукт, получаемый в процессе варки и фильтрации соевого напитка. Оптимальное содержание белка, микроэлементов, влаги и клетчатки, делают её отличным сырьем для производства котлет, начинки для фарширования, добавки в выпечку (хранение в замороженном состоянии 1 месяц).

Показания к потреблению соевых продуктов





Орловский Гастрономический форум



КАНАЛЫ РЕАЛИЗАЦИИ СОЕВЫХ ПРОДУКТОВ:

- РОЗНИЧНАЯ СЕТЬ (ОТДЕЛЫ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ И ДИЕТИЧЕСКИЕ);
- СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫЕ МАГАЗИНЫ -ЭКОМАРКЕТЫ;
- ВСЕ ВИДЫ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ;
- ЛЕЧЕБНЫЕ УЧРЕЖДЕНИЯ;

