

Effets des procédés de transformation sur la qualité des protéines du soja

24 novembre 2022

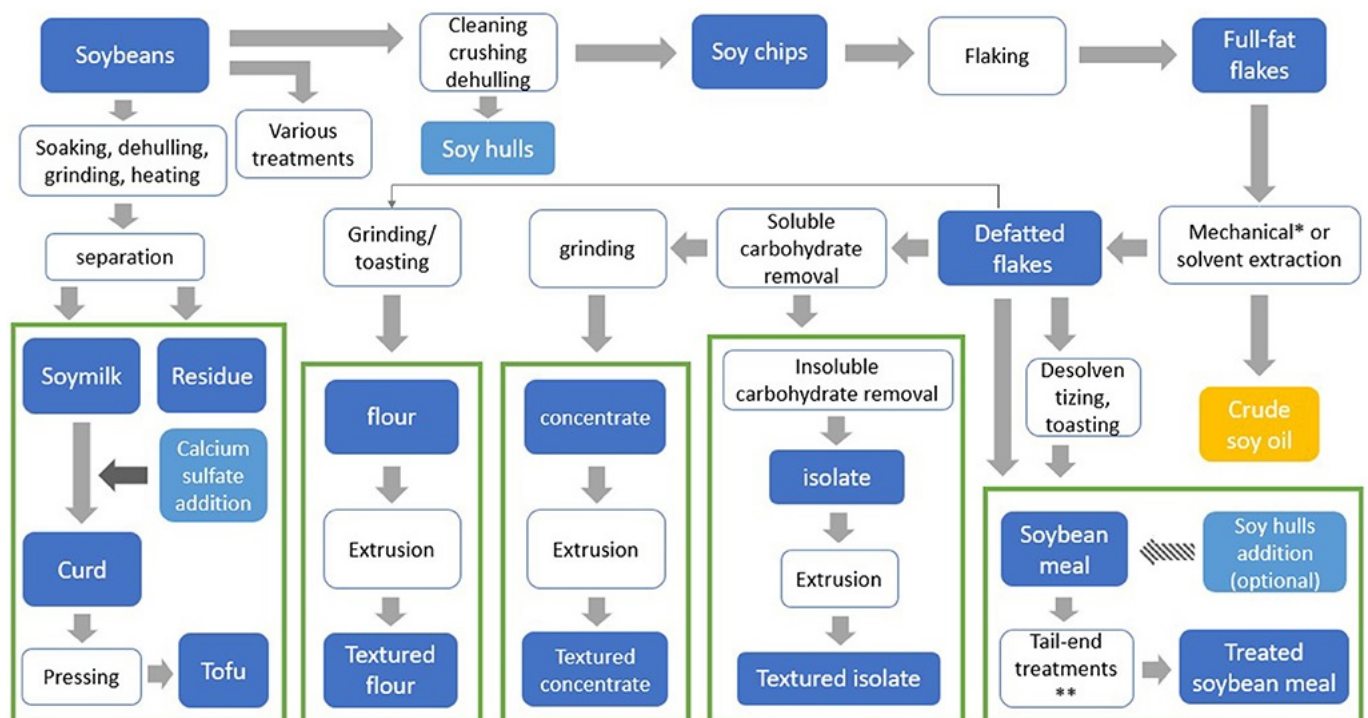
En septembre dernier, des chercheurs de l'université de Wageningen ont publié, dans *Frontiers in Nutrition*, les résultats d'une analyse de la littérature traitant des effets des *process* de transformation sur la qualité des protéines du soja. Celle-ci est appréciée selon la composition en acides aminés et la digestibilité. Les grains sont soumis à différentes techniques (figure ci-dessous) pour obtenir des matières premières souvent utilisées dans des substituts aux protéines animales.

Les auteurs ont sélectionné 45 publications scientifiques sur la période 2000-2021, portant sur neuf groupes de produits (graines, cosses, farine, tofu, etc.). Dans la majorité des études, les protéines sont de haute qualité, mais avec des variations entre produits et au sein d'une même catégorie. Elles sont attribuées aux *process* de transformation, aux traitements post-transformation ou encore aux conditions d'étude. Si ces effets n'ont pas été quantifiés, ils dépendent des produits, de la fraction protéique concernée, de la température ou encore de l'humidité.

Procédés de transformation des graines de soja (en bleu, les produits obtenus)

Source : *Frontiers in Nutrition*

Source : [Frontiers in Nutrition](#)



*screw pressing or extruding and/or expelling **e.g., fermentation, enzyme-treatment, autoclaving, oven drying, toasting, alkaline/heat-treatment, extruding