

Composition *

La composition de l'huile de soja est caractérisée par une teneur moyenne élevée en acides gras polyinsaturés (plus de 50%).

| Acide gras | % |
|-------------------|-------------|
| Palmitique | 8,0 - 13,5 |
| Stéarique | 2,0 - 5,4 |
| Linoléique | 48,0 - 59,0 |
| Alpha linolénique | 4,5 - 11 |

* Codex Alimentarius



لوسیهور کریستال
LESIEUR CRISTAL



Siège : 1, rue Caporal Corbi, 20 300 Roches Noires - Casablanca
Tél.: (+212) 522 67 93 38 - Fax : (+212) 522 35 47 92
www.lesieur-cristal.ma

Huile de soja

FICHE TECHNIQUE

Extraite à partir des graines de soja (Glycine max), l'huile de soja est l'huile végétale la plus produite à l'échelle mondiale. Excellente source naturelle d'acides gras insaturés, riche en Oméga 3 et Oméga 6, elle contient en moyenne plus de 50%.



لوسیهور کریستال
LESIEUR CRISTAL



Huile de soja

Production

Les principaux producteurs d’huile de soja sont les Etats- Unis, la Chine, le Brésil et l’Argentine. Sur une production mondiale d’environ 250 millions de tonnes de graines de soja, près de 40 millions de tonnes d’huile sont extraites chaque année.

Process

L’huile brute résultant de la trituration des graines de soja subit un ensemble de traitements industriels donnant lieu à une huile raffinée, limpide et inodore. Le dégommage, la neutralisation, la décoloration et la désodorisation constituent les principales étapes du raffinage. La neutralisation élimine les acides gras libres des huiles brutes pour éviter un rancissement ultérieur. La décoloration et la désodorisation débarrassent les huiles de leurs pigments et de leurs odeurs indésirables.

Utilisations

L’huile de soja constitue un intrant de choix de plusieurs industries alimentaires telles la conserverie de poissons, la margarinerie, la charcuterie, la biscuiterie, les productions de condiments et autres. Elle est également utilisée dans l’industrie des aliments composés pour animaux.

Grâce à son aspect liquide, sa couleur claire et son goût insipide, l’huile de soja offre une variante dans la conserverie de poissons (où son taux d’incorporation peut dépasser 30%), dans la charcuterie, ...

En outre, ses propriétés physico chimiques et notamment sa composition en acides gras insaturés améliorent la qualité de plusieurs formules de margarines, de préparations pâtisseries et de biscuiterie et permet de conserver leurs caractéristiques organoleptiques. Sa fluidité et sa clarté sont plus recherchées dans l’industrie des résines.

Conservation

La composition de l’huile de soja riche en acides gras insaturés la rend relativement sensible à l’oxydation. Il est recommandé de la conserver à l’abri de la lumière et de la chaleur et d’éviter l’exposition à l’air et le contact avec les ions métalliques. Ces conditions remplies permettent d’éviter d’avoir toute saveur ou odeur désagréable.

Qualité de l’huile de soja raffinée

Caractéristiques physico–chimiques *

Physiques

| | |
|-----------------------------|---------------|
| Densité relative à 20°C | 0,919 - 0,925 |
| Indice de réfraction à 40°C | 1,466 - 1,470 |

Chimiques

| | |
|---------------|-----------|
| Indice d’iode | 124 - 139 |
|---------------|-----------|

* Codex alimentarius

Spécifications

Lesieur Cristal offre selon les cahiers des charges personnalisés de ses clients de l’huile de soja raffinée avec les spécifications et exigences souhaitées en conformité avec les standards de qualité les plus rigoureux.

| Critère | Méthode d’analyse | Codex alimentarius (Max) | Lesieur Cristal (Max) | Référence réglementaire |
|-------------------------------|-------------------|--------------------------|-----------------------|-------------------------|
| Insaponifiables (g/Kg) | ISO 18609 | 15 | 15 | Codex stan 210-199 |
| Matières volatiles (%) | ISO 663 | 0,2 | 0,2 | |
| Impuretés (%) | ISO 662 | 0,05 | 0,05 | |
| Acidité (%) | ISO 660 | 0,3 | 0,08 | Spécification interne |
| Indice de peroxyde (még O/Kg) | ISO 3960 | 10 | 3* | |
| Phosphore (mg/Kg) | NFT 60-228 | Ns | 10 | Codex stan 210-199 |
| Savon (mg/Kg) | ISO 10539 | 5 | 5 | |
| Benzo (a) Pyrènes (µg/Kg) | ISO 15302 | Ns | 2 | Règlement 835/2011 |

Ns : Non spécifié
* Sortie usine