



6 PASOS: EL PROCESAMIENTO DE LA SOYA

Selección / Limpieza / Lavado

Separar los granos de las impurezas y lavarlos bien.

Remojo / Lavado

3 litros de agua por kilo de soya

2 g bicarbonato por kilo de soya

Remojar de 8 a 12 hrs

Eliminar el agua del remojo

Lavar dos veces los granos de soya

Cocción

Colocar en una olla 3 litros de agua por kilo de soya, esperar que hierva y agregar la soya remojada y lavada. Agregar 2 g de bicarbonato por kilo de soya. Esperar a que vuelva a romper hervor y cocinar por 40 minutos.

Segundo Lavado

Eliminar el liquido de cocción. Lavar repetidas veces refregando el grano, eliminando la cáscara suelta y el agua salga casi transparente.

Licudo

Verter 18 L de agua hervida fría. Colocar la tercera parte de los granos de soya sancochada dentro del filtro, licuar y continuar agregando el resto de los granos de soya hasta terminar. Luego de haber colocado todos los granos, licuar durante 5 minutos. Durante el proceso aligerar el licuado utilizando el mismo extracto.

Filtración

Separar el extracto del bagazo o masa de soya. Poner el bagazo en la bolsa blanca de tela para exprimirla. La cantidad mínima de insumo que se obtiene es: 18 L de extracto de soya y 2,5 kilos de bagazo o masa de soya.