

ACEITE DE SOYA ALTO OLEICO

elaborado en los EE. UU.

S SOY



LOS ACEITES DE SOYA MEJORADOS SATISFACEN LAS EXIGENCIAS DEL MERCADO

La industria estadounidense de la soya se ha comprometido a ayudar a las empresas alimentarias a ofrecer productos que satisfagan las exigencias nutricionales y de salud de los consumidores, así como sus propias necesidades empresariales. Invertir en la investigación para desarrollar variedades de soya con características mejoradas, tales como la soya de alto contenido oleico, permite a la industria de la soya producir aceites con un perfil de grasas mejorado. Así, las empresas alimentarias pueden satisfacer necesidades relacionadas con el rendimiento y la funcionalidad del producto.

4
VECES



MÁS SUPERFICIE DE CULTIVO PARA LA SOYA DE LOS EE. UU. EN COMPARACIÓN CON OTROS PRODUCTOS OLEAGINOSOS GARANTIZA UN VOLUMEN DE PRODUCCIÓN ESTABLE AÑO TRAS AÑO SIN IMPORTAR CUÁLES SEAN LAS CONDICIONES CLIMÁTICAS.

DE LOS CONSUMIDORES CONSIDERAN IMPORTANTE APOYAR LA AGRICULTURA NACIONAL MEDIANTE LA COMPRA DE ALIMENTOS ELABORADOS CON INGREDIENTES CULTIVADOS EN LOS EE. UU.¹

ACEITE DE SOYA ALTO OLEICO ELABORADO EN LOS EE. UU.

El aceite de soya alto oleico extiende la vida de anaquel, supera en duración la vida útil de freído de los demás aceites comestibles y proporciona un perfil de sabor neutro.

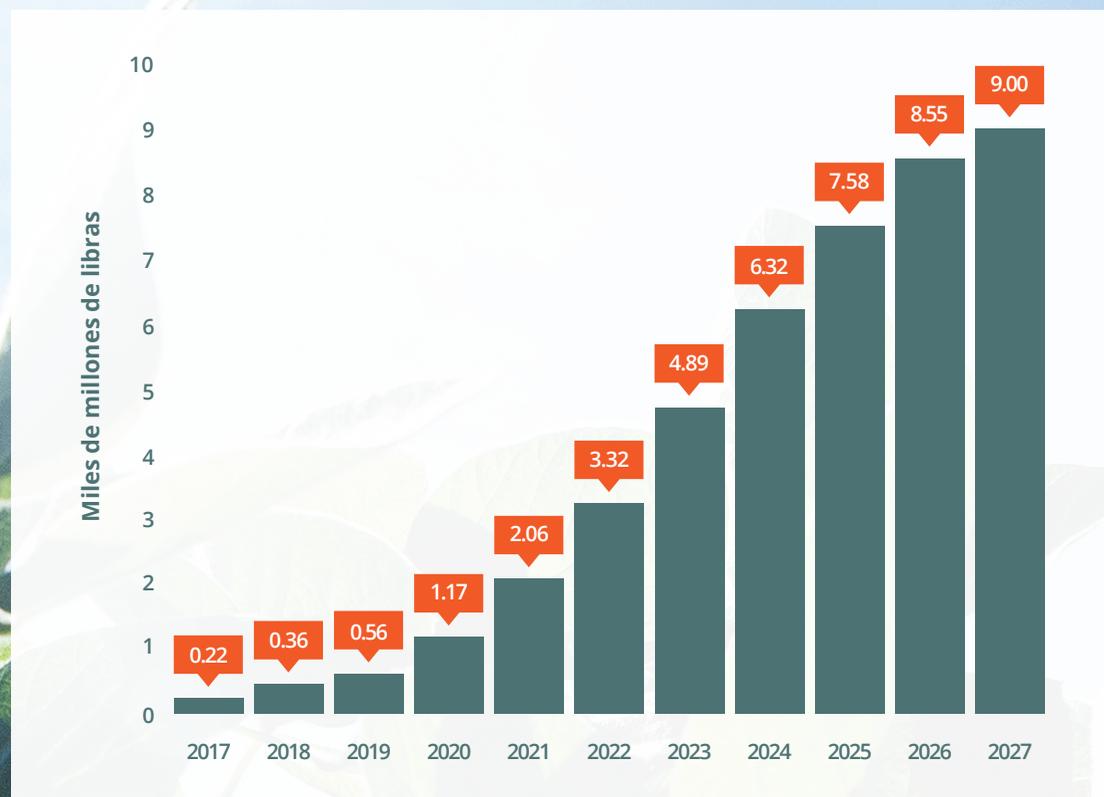
La soya de alto contenido oleico se produce de forma sostenible y es un producto 100 por ciento cultivado en los EE. UU. Su producción nacional confiable, cadena de suministro eficiente y rendimiento superior permiten satisfacer las necesidades funcionales y económicas de la industria alimentaria. La diversidad geográfica de la soya de alto contenido oleico cultivada en los EE. UU. permite garantizar un suministro seguro de aceite de soya alto oleico, lo cual representa precios competitivos y confiabilidad para las empresas alimentarias.

Los productores de soya de los EE. UU. están trabajando junto con empresas de tecnología de semillas para aumentar la producción de dicho cultivo, estimular el suministro de soya de alto contenido oleico con fines comestibles y no comestibles y promover su exportación al extranjero. Se espera que el suministro de aceite de soya alto oleico –recientemente aprobado para su utilización a nivel mundial– llegue a los dos mil millones de libras en los próximos tres años y a los nueve mil millones de libras dentro de la próxima década.

QUALISOY® prevé que para 2027 el suministro de aceite de soya alto oleico superará el de todos los demás aceites de alto contenido oleico combinados debido a una mayor disponibilidad de superficie para el cultivo de soya en América del Norte.

¹ Estudio Anual 2018 del Consejo Unido de la Soya sobre las Perspectivas de la Industria Alimentaria.

DISPONIBILIDAD DE LA SOYA DE ALTO CONTENIDO OLEICO



SE PREVÉ QUE EL SUMINISTRO DE ACEITE DE SOYA ALTO OLEICO ALCANZARÁ LOS **9 MIL MILLONES DE LIBRAS** PARA 2027

VENTAJAS DEL ACEITE Y LA MANTECA DE SOYA DE ALTO CONTENIDO OLEICO



APLICACIONES ALIMENTARIAS DEL ACEITE Y LA MANTECA DE SOYA DE ALTO CONTENIDO OLEICO



FREÍDO:
papas
verduras
pescado
rosquillas



SALTEADO:
freído ligero
freído en sartén
cocción a la parrilla

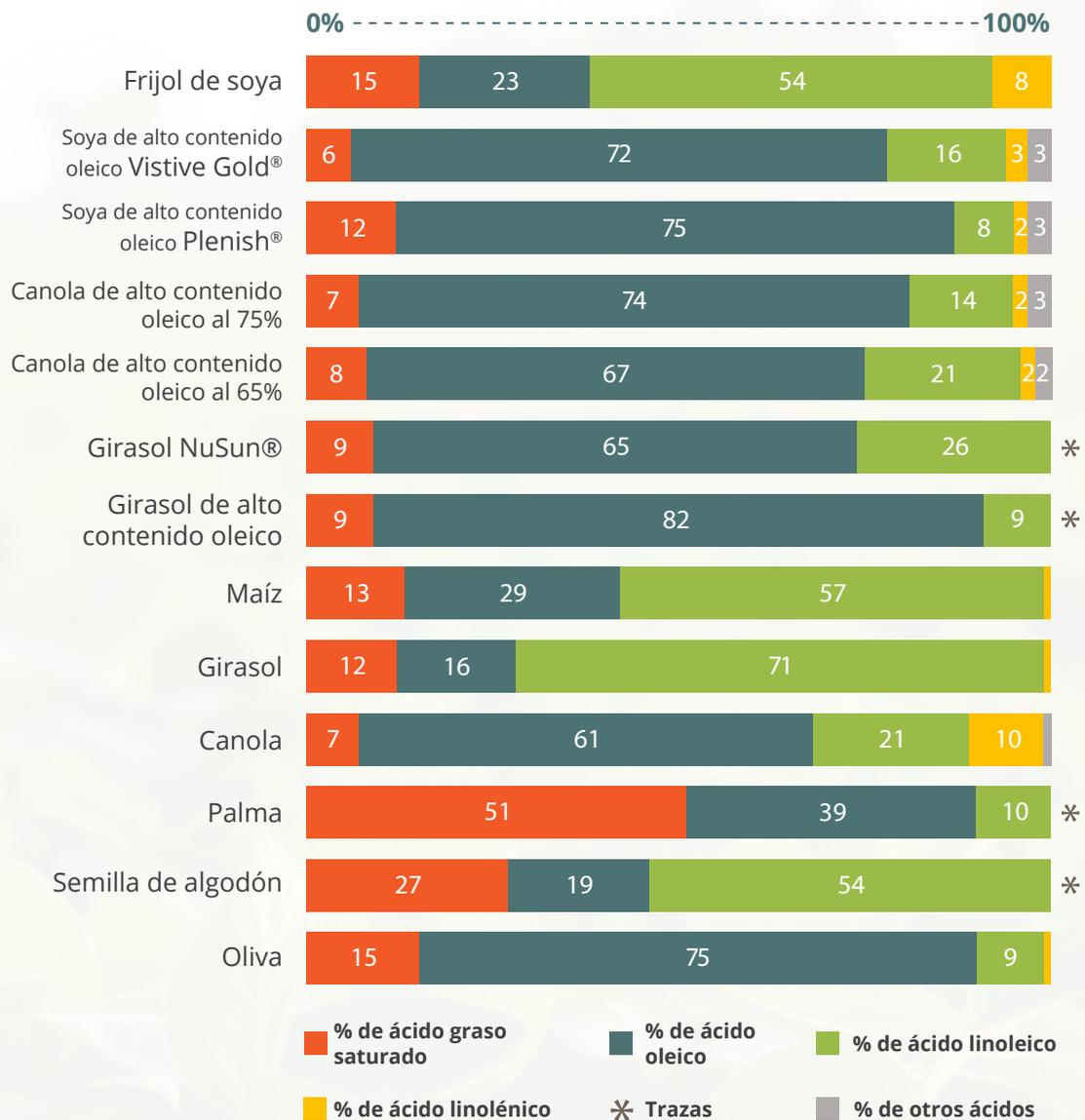


PRODUCTOS HORNEADOS:
panecillos
panes rápidos
bizcochos de chocolate
cortezas de tartas
pasteles



MERIENDAS:
galletas saladas
papas fritas nueces
tostadas

COMPARACIÓN DE PERFILES DE ÁCIDOS GRASOS





¿CÓMO SE BENEFICIA USTED DEL ACEITE Y LA MANTECA DE SOYA DE ALTO CONTENIDO OLEICO ELABORADOS EN LOS EE. UU.?

Rendimiento superior para los profesionales de servicios alimentarios

FUNCIONALIDAD MEJORADA: En comparación con los aceites convencionales y con muchos otros aceites de alta estabilidad, el aceite de soya alto oleico es más resistente a la oxidación y reduce la acumulación de polímeros en equipos de cocción para aplicaciones de altas temperaturas. También existen mezclas de aceite de soya alto oleico con las que se pueden diseñar soluciones funcionales específicas adaptables a las necesidades del producto.

VIDA ÚTIL DE FREÍDO MÁS EXTENSA: Debido a su estabilidad térmica y oxidativa, el aceite de soya alto oleico ofrece un rendimiento superior al de los aceites vegetales convencionales cuando se utiliza en aplicaciones de altas temperaturas y de uso prolongado. El índice de estabilidad oxidativa (OSI) del aceite de soya alto oleico es superior a 25 horas. Esto significa una reducción de costos para las empresas de servicios alimentarios.

Mayor funcionalidad para los fabricantes de alimentos

VIDA DE ANAQUEL EXTENDIDA: El aceite de soya alto oleico brinda un nivel superior de resistencia a la oxidación. Dicha resistencia extiende la vida útil de los alimentos envasados y los productos horneados. Pruebas recientes de funcionalidad indicaron que la manteca de soya de alto contenido oleico interesterificada enzimáticamente permite elaborar productos horneados de mayor estabilidad oxidativa que se asemejan a mayor grado a los que están hechos con aceite parcialmente hidrogenado, lo cual la convierte en la solución de adición directa perfecta para aplicaciones de productos de panadería.

APETECIDO SABOR NEUTRO: El aceite de soya alto oleico posee un perfil de sabor neutro, lo cual permite que los sabores verdaderos y naturales de los ingredientes se destaquen.

Beneficios saludables para todos

PERFIL DE GRASAS MEJORADO: El perfil de grasas del aceite de soya alto oleico se caracteriza por ser bajo en grasas saturadas* a la vez que conserva 0 gramos de grasas trans por porción, lo cual puede reducir el colesterol y fomentar la salud cardiaca. Además, aporta tres veces la cantidad de ácidos grasos monoinsaturados (AGM)², los cuales benefician la salud cardiaca cuando se consumen con moderación.

² En comparación con aceites convencionales y otros aceites de alta estabilidad.



PRODUCTOS CON ETIQUETAS MÁS LIMPIAS

Para controlar la oxidación y prolongar la vida de anaquel del producto, a menudo se les agregan antioxidantes naturales y sintéticos a los aceites comestibles que se utilizan en las aplicaciones alimentarias. Aunque estos productos químicos de grado alimentario se han utilizado de forma exitosa y segura durante años, utilizar aceite de soya alto oleico normalmente elimina la necesidad de dichos aditivos. Esto es muy importante para quienes buscan simplificar los datos de la etiqueta de ingredientes. El índice de estabilidad

oxidativa (OSI) normal del aceite de soya alto oleico es superior a 25 horas, mientras que el OSI normal del aceite de soya convencional es de 8 horas, el del aceite de canola convencional es de 10 horas y el del aceite de maíz es de 12 horas.

EL ACEITE DE SOYA PUEDE REDUCIR LA NECESIDAD DE ANTIOXIDANTES SINTÉTICOS.

El OSI es un método aprobado por la Sociedad Americana de Químicos del Aceite que determina la resistencia relativa de muestras

de grasas y aceites a la oxidación. Todas las grasas y los aceites son propensos a la oxidación. Durante el análisis del OSI, el índice de oxidación es lento hasta superar toda resistencia a la oxidación. Este periodo se conoce como el tiempo de inducción de la oxidación, el cual se mide en horas a 110 grados centígrados. El índice de oxidación aumenta drásticamente después del periodo de inducción.

Los antioxidantes sintéticos que más comúnmente se utilizan son: El butilhidroxianisol (BHA), el butilhidroxitolueno (BHT) y el galato de propilo terbutilhidroquinona (TBHQ). En comparación con todos los demás aceites vegetales, tanto el aceite de soya alto oleico como el convencional contienen antioxidantes naturales –tocoferoles– que contribuyen a una estabilidad oxidativa aún mayor.



ussec.org | ussoy.org

SSOY



16305 Swingley Ridge Road, Suite 200
Chesterfield, MO 63107- U.S.A.

Phone: 636.449.6400 | fax: 636.449.1292
ussec.org | ussoy.org