

PROTEINA AISLADA DE SOYA 90%

PRODUCTO QUÍMICO E IDENTIFICACIÓN DE LA EMPRESA

Nombre Químico: Proteína Aislada de Soya 90%

Sinónimos: Insolate Soy Protein

Formula Química: $C_{12}H_{12}N_2O_2$

CAS: 9010-10-0.

Identificación de la empresa: QUIMIFOREN S.A.S

País de origen: Belgica

DESCRIPCION DEL PRODUCTO

Los Aislados de Proteína de Soya son ingredientes de origen natural utilizados por la industria de alimentos como emulsionantes y como fuente de proteína. Entre las aplicaciones más comunes se encuentran: Botanas, Productos procesados, Bebidas, Comidas y platos principales, Alimentos infantiles, Panadería, Sopas, Productos lácteos, Cereales para el desayuno, Alimentos de animales. Los Aislados de Soya son la forma comercial más purificada de las proteínas de soya, dado que contienen 90% o más de ellas, se logran eliminando de los concentrados los polisacáridos, los oligosacáridos residuales y algunos otros.

ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

REFERENCIA	PROTEINA AISLADA DE SOYA 90%
Aspecto	Polvo fino blanco cremoso
Color	Amarillo claro
Pureza	90%
Solubilidad	Completamente soluble en agua.

PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS

REFERENCIA	PROTEINA AISLADA DE SOYA 90%
Proteína (%)	≥90
NSI (%)	≥ 88
La humedad (%)	≤7
Fibra cruda (%)	≤1,0
Grasa (%)	≤0,8
Ceniza (%)	≤ 6
Pb (mg/kg)	≤0,5
Como (Mg/kg)	≤0,3
Cd (Mg/kg)	≤0,1
Hg (Mg/kg)	≤0,02
Zn (Mg/kg)	92 ~ 96
El valor de PH	6,5 ~ 7,5
De calcio (%)	0,02
De sodio (%)	1,2
Fósforo (%)	0,7
Tamaño de partícula	≥90% 100 de malla
Potasio	0,1

USOS

Suplemento deportivo

- ✓ Desarrollo muscular: Es comúnmente utilizada por deportistas, culturistas y personas que buscan aumentar su masa muscular. La proteína de soya es rica en aminoácidos esenciales, lo que la convierte en una excelente fuente para la recuperación y crecimiento muscular.
- ✓ Post-entrenamiento: Ayuda a la recuperación después del ejercicio al proporcionar los nutrientes necesarios para reparar y reconstruir las fibras musculares.

Alimentos veganos y vegetarianos

- ✓ Alternativa a la proteína animal: Para personas que siguen dietas vegetarianas o veganas, la proteína aislada de soya es una excelente opción porque es de alta calidad y contiene todos los aminoácidos esenciales.
- ✓ Sustituto de carne: En productos como hamburguesas vegetales, embutidos, o proteínas texturizadas de soya, donde reemplaza la carne como fuente de proteína.

Alimentos procesados

- ✓ Productos de panadería: Se utiliza para enriquecer la proteína de panes, galletas y otros productos horneados.
- ✓ Bebidas proteicas: Se puede usar en la preparación de batidos y suplementos líquidos de proteínas.
- ✓ Barras energéticas: Muchas barras nutricionales y energéticas contienen proteína aislada de soya para incrementar su valor proteico.

Industrias alimentarias

- ✓ Emulsionante en productos procesados: Se utiliza para mejorar la textura de productos como aderezos, mayonesas o salsas.

✓ Fortificación de alimentos: Se agrega a productos como yogur, helados y otros alimentos procesados para incrementar su valor nutricional.

Control de peso

✓ Control de apetito: La proteína es conocida por ayudar a aumentar la saciedad, lo que puede ser beneficioso en dietas de control de peso o reducción de grasa corporal.

✓ Bajos en carbohidratos y grasas: Debido a su bajo contenido de grasa y carbohidratos, es adecuada para dietas de bajo contenido calórico.

Propiedades nutricionales y de salud

✓ Salud cardiovascular: Al ser una proteína vegetal, se ha demostrado que la proteína de soya puede ser beneficiosa para la salud del corazón al reducir el colesterol LDL (malo) y aumentar el HDL (bueno).

Digestión y absorción: La proteína aislada de soya es fácilmente digerible, lo que la hace adecuada para personas con ciertas condiciones digestivas o para quienes buscan una fuente rápida de proteínas.

Cosméticos y productos para la piel

✓ En algunos productos cosméticos, la proteína de soya se utiliza por sus propiedades hidratantes y antioxidantes, ayudando a mantener la piel suave y nutrida.

Suplementos alimenticios y farmacéuticos

✓ En algunas fórmulas nutricionales o medicamentos, se incluye la proteína de soya como un ingrediente activo por sus propiedades nutritivas.

MANIPULACIÓN

No manipule el material cerca de alimentos o agua de bebida. No fumar. Evitar el contacto con los ojos, piel, y ropa. Vestir prendas y llevar lentes protectoras. Observar las normas de higiene y seguridad en el trabajo. Condiciones de almacenamiento seguro, incluidas posibles incompatibilidades:

ALMACENAMIENTO

Mantener el producto en el envase original bien cerrado, en un lugar bien ventilado, seco, alejado de fuentes de ignición y protegido de la luz. Almacenar según los reglamentos locales / nacionales, observando las precauciones indicadas en el etiquetado. Mantener lejos de sustancias incompatibles (ver sección de incompatibilidad). Consérvese únicamente en el recipiente de origen. Usos específicos finales: No disponible

PRESENTACIÓN

Empaque original	Dispensación
Saco por 20 Kg	Dispensación 1 Kg

VIDA ÚTIL

El producto tiene una vida útil de 24 meses bajo condiciones adecuadas de almacenamiento.

INFORMACIÓN ADICIONAL

Los datos proporcionados en este documento han sido obtenidos del proveedor y representan la mejor información disponible actualmente sobre el producto. Este documento debe ser utilizado únicamente como una guía para la manipulación del producto, con la precaución adecuada. No asumimos responsabilidad alguna por reclamos, pérdidas o daños que puedan surgir del uso inapropiado de la

mercancía o de un uso diferente al previsto. Es responsabilidad del usuario realizar sus propias investigaciones para determinar la aplicabilidad de la información contenida en este documento según sus propósitos específicos.