

LA FARINE DE SOJA

Le soja est une plante originaire d'Asie. Elle appartient à la famille des Fabacées (anciennes Papilionacées). Les graines de cette légumineuse sont très riches en protéines (40 % environ) et en lipides (20 % environ).

Définition

On distingue deux familles de farines de soja :

- **les farines de soja entières** : crues enzymatiques ou toastées non enzymatiques.
- **les farines de soja déshuilées** : crues ou toastées non enzymatiques.

Composition

FARINES DE SOJA (Pourcentage exprimé sur la matière sèche)		
	Farine de soja entière crue, enzymatique	Farine de soja déshuilée toastée, non enzymatique
Protéines	42 %	55%
Hydrates de carbone	26 %	32%
Matières minérales	3,5 à 4 %	7%
Lipides	5 %	2%
Cellulose	3 %	4%
Enzymes	la lipoxygénase	

Rôle et actions spécifiques

Les farines de soja :

- activent l'activité fermentative des pâtes à pain du fait de la présence de sucres simples, facilement fermentescibles, dans la farine de soja ;
- améliorent la force des pâtes ;
- mais décolorent les pâtes et en altèrent le goût sous l'action d'enzymes comme la lipoxygénase : cette dernière oxyde les acides gras libres (issus de l'hydrolyse des matières grasses) et conduit à la formation de peroxydes (R-O-O-R') et hydroperoxydes (R-OOH). Ceux-ci oxydent les pigments caroténoïdes ainsi que les protéines ou évoluent eux-mêmes vers des composés aromatiques volatiles responsables du goût rance. Un apport du sel en début de pétrissage limite l'action des lipoxygénases (diminution des activités enzymatiques par augmentation de la force ionique de la pâte).

En panification, la farine de soja entière crue enzymatique :

- améliore la machinabilité (aptitude de la pâte à supporter les opérations manuelles ou mécaniques de division, boulage, façonnage) ;
- améliore la tolérance (aptitude de la pâte à supporter une variation de la durée de l'apprêt plus ou moins importante) ;
- blanchit la mie par action de la lipoxygénase, sur les pigments contenus dans la farine de blé et proportionnellement à l'intensité du pétrissage ;
- régularise la fermentation ;
- améliore le volume des pains en pétrissage intensifié.

En biscuiterie, en pâtisserie et en produits de la boulangerie fine (pain de mie et autres pains préemballés), la farine de soja déshuilée, toastée, non enzymatique :

- améliore l'hydratation de la pâte ;
- améliore la présentation et le goût du produit ;
- prolonge la durée de conservation par son action sur le rassissement.

Position réglementaire

La farine de soja entière crue enzymatique est autorisée en France depuis le 12 septembre 1986 dans les farines panifiables à la dose maximum de 0,5 %.

L'emploi de la farine de soja est autorisé dans les mêmes conditions pour la fabrication du pain « de tradition française » (Décret Pain du 13/09/1993). La farine de soja déshuilée, toastée non enzymatique est considérée comme un composant de base alimentaire et utilisée à la dose nécessaire pour effet.

Liste des entreprises pouvant vous proposer ces produits :

[AIT](#)

[AXIANE MEUNERIE](#)

[EUROGERM S.A.](#)

[GEMEF INDUSTRIES](#)

[LIMAGRAIN CEREALES INGREDIENTS](#)

[LOUIS FRANCOIS](#)

[» Annuaire complet des adhérents](#)