

# SOY20/20

## Plus que de simples protéines de soya

On retrouve de plus en plus de protéines de soya dans une large gamme de produits alimentaires de consommation courante; en effet elles

constituent un aliment sain et elles interagissent bien avec les autres ingrédients, et leur emploi

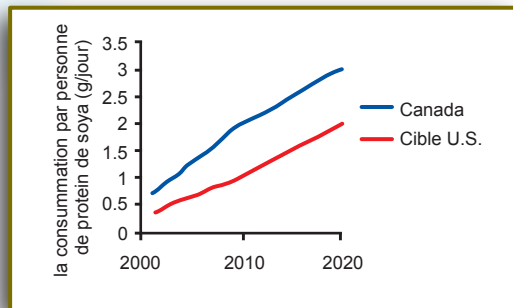
permet aux préparateurs de formules alimentaires d'améliorer leurs résultats financiers.

Les besoins actuels en protéines de soya sont comblés, mais ils le sont par les transformateurs américains. Les préparateurs de formules alimentaires n'ont accès qu'aux sources de protéines de soya en provenance des principales entreprises de trituration. Les protéines de soya ne sont pas les mêmes selon la variété considérée ou le mode d'extraction, et une grande partie de leur valeur potentielle échappe aux fabricants de produits alimentaires.

## Valeur des protéines de soya sur mesure

La question de l'ajout de protéines de soya dans la formulation de nouveaux produits alimentaires n'est pas triviale. Les compagnies confrontées à ce défi ont maintenant deux options : s'efforcer de créer des formules à l'aide d'un produit prédéterminé, c'est à dire la protéine de soya après extraction à l'hexane, ou d'exploiter la variabilité qui caractérise le soya pour identifier des sources de protéines qui répondront mieux à leurs besoins. Soy 20/20 collabore d'une part avec les compagnies pour leur permettre de mieux comprendre les besoins liés à leurs formulations, et d'autre part avec la communauté des chercheurs canadiens travaillant sur les protéines de soya pour les aider à trouver des réponses.

Il y a de plus en plus d'investissements dans le domaine du traitement des farines de soya au Canada, où l'on constate un intérêt croissant à l'égard d'une industrie à valeur ajoutée très originale qui se consacre à la production de protéines et de farine de soya de première qualité.



# Les protéines de soya dans les produits alimentaires

## Pourquoi employer des protéines de soya dès maintenant

Au fur et à mesure que la demande intérieure s'accroît, les protéines de soya sont de plus en plus facilement disponibles. Avec une population de plus en plus nombreuse, un secteur de la transformation alimentaire florissant et une forte capacité de production dans le centre du Canada, tous les intervenants de cette industrie ont une excellente occasion de créer une valeur ajoutée à partir du soya.

## Chez Soy

Soy 20/20 travaille à l'établissement d'une stratégie d'image de marque pour les protéines de soya canadiennes et les produits qui en contiennent. Nous ne souhaitons pas devenir des compétiteurs dans un marché de protéines de soya de type « restauration rapide ». Le Canada est bien positionné pour devenir l'un des leaders mondiaux dans le développement d'une gamme de produits de protéines de soya de haute qualité qui seraient adaptés individuellement à différentes gammes d'aliments, ce qui permettrait de créer une valeur ajoutée à l'ensemble de la chaîne de valeur.

Un restaurant haut de gamme n'est rentable que s'il fournit un produit de qualité supérieure et un service de qualité supérieure. Nous pouvons nous inspirer de cette devise pour créer une image de Chez Soy canadien en vue de l'exportation de protéines de soya et de produits alimentaires qui en contiennent.

### Formes de protéines de soya

Semoule de soya, 50%  
Farine de soya, 50%  
Protéines de soya texturées, 50%  
Concentré de protéines de soya, 70%  
Isolat de protéines de soya, 90%

### Utilisations des protéines de soya

Produits de boulangerie  
Pâtes  
Produits de type laitier  
Produits de type carné  
Produits de remplacement de la viande  
Confiserie  
Nourriture pour animaux de compagnie  
Produits de régime et nutritionnels

### Meilleure qualité marchande

Capacité d'exploitation de la mode du soya pour la santé comme outil publicitaire  
Plus forte teneur en protéines  
Plus forte teneur en vitamines B et en minéraux (calcium, phosphore et fer)  
Rétention de l'humidité et de la saveur  
Amélioration de l'émulsification et de la texture

### Avantages pour l'économie

Cette année, on évalue que la demande totale provenant des 32 millions de consommateurs canadiens se chiffre à 8021 tonnes de protéines de soya, ce qui correspond à plus de 20 000 tonnes de graines de soya.

### Le soya, la santé et les consommateurs

Les consommateurs comprennent l'intérêt d'un régime alimentaire plus riche en soya. Outre la faible teneur en gras et la forte teneur en fibres des protéines de soya, la recherche clinique montre qu'une consommation régulière de ce produit permettrait de réduire l'incidence du cancer et des maladies du rein et cardiaques; il stimule également le système immunitaire.

### Inclure les protéines de soya dans les produits alimentaires

Vous cherchez à inclure des protéines de soya dans un produit alimentaire? Soy 20/20 peut aider les entreprises à trouver des partenaires, du financement, des données, de l'information et des débouchés.