

Notre processus de fabrication

Isolat de protéine de soja biologique en poudre

Notre isolat de protéine de soja biologique est obtenu à partir de fèves de soja biologiques, selon un procédé de transformation entièrement physico-chimique à base d'eau. Aucun solvant pétrochimique, et notamment aucun hexane, n'intervient à quelque étape que ce soit de la fabrication — ce qui est cohérent avec les exigences du cahier des charges de l'agriculture biologique.

Les étapes de fabrication

- 1 Fèves de soja biologiques** — Fèves issues de l'agriculture biologique, sans OGM.
- 2 Pressage mécanique** — L'huile est retirée par pressage mécanique à froid, sans solvant chimique.
- 3 Extraction aqueuse** — Les protéines sont extraites du tourteau dégraissé par un procédé à base d'eau.
- 4 Précipitation à l'acide citrique** — Ajustement du pH à l'acide citrique naturel pour faire précipiter les protéines.
- 5 Séparation** — Les protéines précipitées sont séparées du liquide résiduel.
- 6 Neutralisation** — Réajustement du pH pour obtenir un produit neutre, adapté à la consommation.
- 7 Stérilisation** — Une étape thermique assure la sécurité microbiologique du produit.
- 8 Séchage par atomisation** — La préparation liquide est séchée pour obtenir la poudre fine caractéristique.
- 9 Tamisage, mélange et conditionnement** — Tamisage, contrôle par détecteur de métaux, puis conditionnement.

Un procédé sans hexane

L'extraction par solvant à l'hexane est une méthode répandue pour certains isolats de protéines végétales conventionnels, notamment pour le dégraissage. Ce n'est pas le cas pour notre isolat de protéine de soja bio : le dégraissage est réalisé par pressage mécanique et l'extraction des protéines par voie aqueuse, sans recours à un solvant pétrochimique — en cohérence avec la certification biologique du produit.