

SojaMac[®]



Bebidas e Alimentos Vitaminados

O equipamento **EPV30** possibilita a fabricação fácil e rápida do extrato proteico de soja (leite de soja) e também do resíduo ou farinha de soja, alimentos muito saudáveis e nutritivos. Através de um processo controlado de cozimento, trituração e centrifugação, 3,8kg de grãos de soja são transformados em aproximadamente 30 litros de leite de soja e 8kg de polpa de soja moída (*okara*), alimentos que podem substituir com vantagens as proteínas provenientes de carnes, queijos, leite e ovos. Dessa forma, a soja pode se apresentar como uma opção alimentar sem lactose, livre de colesterol e rica em isoflavonas, além de muito econômica.



Equipamento

A **EPV30** é bastante compacta e fácil de operar, integrando em um único conjunto os sistemas de cozimento, trituração e centrifugação. Ela permite a preparação, em apenas 1 hora, de aprox. 30 litros de leite ou suco aromatizado. E com o resíduo de soja triturada que sobra após o processamento dos grãos pode-se fabricar pães, bolos, sopas e doces altamente ricos em fibras e proteínas. Recomenda-se a instalação próxima de uma fonte de água potável (filtrada ou mineral) e conectada a uma tomada elétrica comum de 220V/4000W.

Especificações Técnicas

Tanque de cozimento	aço inoxidável
Dimensões (PxLxA)	70x64x110cm
Potência máxima	4.000W
Peso	106kg
Capacidade	3,8kg de soja + 30l de água

Benefícios para a Saúde

A soja é uma leguminosa conhecida pelos chineses há mais de cinco mil anos. No Brasil ela vem sendo utilizada em larga escala principalmente pela indústria de alimentos, onde o grão é ingrediente importante na fabricação de óleos, embutidos, chocolates e biscoitos. Seu consumo vem sendo incentivado e a soja é cada vez mais popular, sendo considerada um dos mais importantes alimentos funcionais da atualidade. Ela fornece proteínas de alta qualidade e com excelentes propriedades nutritivas. Fornece também muitos fitoquímicos chamados isoflavonóides, os quais proporcionam uma série de benefícios à saúde (comprovados cientificamente) e contribuem para a prevenção de inúmeras doenças crônicas, tais como o câncer (principalmente de mama e de próstata), a osteoporose, os sintomas da menopausa, o colesterol elevado e o diabetes.

Outras Informações

O equipamento é submetido a um rigoroso controle de qualidade e apresenta garantia integral de 6 meses contra defeitos de fabricação. Acompanham o equipamento o respectivo manual com detalhadas instruções de operação e um vídeo mostrando todas as etapas da preparação do extrato de soja.

SojaMac | www.sojamac.com.br | São Paulo - SP - Brasil
Telefax: (11)5524-1784 | Email: contato@sojamac.com.br