

I mille volti della soia

La leguminosa, originaria dell'Asia centrale, sta progressivamente crescendo di importanza sia per le filiere zootecniche, sia per quelle vocate all'alimentazione umana

Della soia non ne possono più fare a meno gli allevatori di bovini, di suini, di volatili e perfino di pesci, grazie al suo eccellente profilo nutrizionale ad alto contenuto proteico, vicino questo al 40% in termini di contenuti medi, valore facilmente superabile grazie a nuove e specifiche varietà alto-proteiche che possono toccare anche il 50%.

Al contempo, i mutati orientamenti alimentari del Mondo occidentale hanno generato una crescente domanda di questa leguminosa, essendo questa alla base di molteplici preparati alimentari, come per esempio le bevande surrogate il latte, i budini, gli yogurt e i formaggi. Sulla soia sono basati anche i mercati dei prodotti alternativi alla carne, come per esempio gli hamburger a base vegetale. Forte la presenza della soia anche nei mercati degli oli vegetali, grazie al 20% circa di contenuto in olio della coltura e al suo favorevole profilo lipidico. Questo vede infatti una proporzione alquanto equilibrata di acidi grassi omega-3 (acido α -linoleico), presenti questi in ragione del 7%, ma anche di omega-6 (acido linoleico) con il 53% e infine omega-9 (monoinsaturi) con il 24%. Solo il 16% dei grassi della soia è quindi rappresentato da acidi grassi saturi, i meno salutari fra le componenti lipidiche degli alimenti.

Non di poco valore neppure il segmento degli integratori, come per esempio quello incentrato sulla lecitina di soia, componente di questo legume spesso impiegato anche nella formulazione di molteplici preparati alimentari grazie alle sue qualità emulsionanti. Infine, anche il settore della cosmetica prevede l'impiego di alcune componenti della preziosa leguminosa. Non a caso la sua produzione a livello mondiale ha ormai superato i 350 milioni di tonnellate (Fonte: FAO).

La soia in campo

La soia è una leguminosa, quindi azotofissatrice a bassa richiesta di input fertilizzanti. Estremamente flessibile nei piani di semina, questa coltura si inserisce perfettamente nelle rotazioni e nelle diversificazioni colturali delle aziende agricole italiane, rivestendo un ruolo chiave per lo sviluppo di filiere agroalimentari di alta qualità e soddisfacendo allo stesso tempo le necessità di sostenibilità agronomica ed ambientale.

Da sempre il primo paese produttore di soia della Comunità Europea, l'Italia ha una superficie coltivata variabile nell'ultimo periodo intorno ai 300mila ha, concentrati in modo particolare nelle aree del nord est e dell'Emilia. Includendo le importazioni, l'industria di trasformazione italiana lavora seme di soia, non ogm, per un volume complessivo pari a circa 1.200.000 tonnellate, facendo dell'Italia il principale paese per la produzione delle farine di soia di origine europea.

Il supporto di Sipcam offerto in questo contesto agli agricoltori italiani è una vasta gamma di varietà ognuna composta da prodotti aventi caratteristiche uniche, in grado di garantire sempre i migliori standard produttivi del proprio areale di vocazione. Cinque linee di prodotti sviluppate per rispondere al meglio a tutte le esigenze fino a soddisfare i trasformatori interessati alla produzione

di materie prime di alta qualità ed alto valore aggiunto per le filiere italiane alimentari e zootecniche speciali:

- Linea ilo bianco, le migliori varietà per le filiere alimentari.
- Linea NAV®, ovvero le varietà della nuova frontiera dell'eccellenza qualitativa.
- Linea alto proteica, le cui varietà garantiscono alti standard di qualità e di contenuto proteico.
- Linea alto oleica, con nuove varietà ad elevato contenuto di acido oleico.
- Linea delle soie tradizionali, con varietà nate per esprimere al massimo potenziali produttivi dei terreni.

Filiera della soia a ilo bianco

Le varietà di soia a ilo bianco rappresentano i prodotti tradizionalmente preferiti dalle filiere alimentari classiche. Esempi di prodotti di questa filiera sono le bevande, lo yogurt e i gelati a base di soia, il tofu, il tempeh e altri ancora. Nel processo di lavorazione della granella, l'assenza di pigmenti scuri a livello dell'ilo del seme permette infatti di evitare la fase di decorticazione altrimenti necessaria per ottenere i comuni lavorati di colorazione chiara a destinazione alimentare. Ciò ha reso le qualità ricercate dal mondo del food legate a questo particolare carattere, che torna ulteriormente utile in fase di segregazione. Sipcam Italia con le sue varietà di soia è arrivata ad incontrare le esigenze dei trasformatori di questa particolare filiera. La linea ilo bianco Sipcam si è infatti evoluta associando alle migliori performance produttive e agronomiche del mercato una qualità della granella ideale, con semi di grandi dimensioni, buon contenuto proteico e zuccherino, bassi livelli di lipossigenasi (enzima causante il caratteristico sapore di fagiolo verde) e un alto grado di solubilità delle proteine.

Filiera della soia alto-proteica

Grazie alle elevate rese e al suo ottimo valore biologico, la soia rappresenta la fonte di proteine vegetali maggiormente utilizzata a livello mondiale e il suo uso è destinato soprattutto alle filiere zootecniche. In questo contesto, la filiera alto proteica di Sipcam Italia nasce dall'esigenza di migliorare la competitività dei produttori di soia italiana e degli spremitori nazionali, differenziando i loro prodotti dalla concorrenza estera. Unendo le buone performance produttive e agronomiche alla qualità, la varietà EM Sole ha permesso l'ampia diffusione di una filiera di alta qualità, locale e certificata, in grado di valorizzare al meglio il potenziale del territorio italiano, il clima e le specifiche tecniche agronomiche. In contrapposizione alle migliori farine di importazione, l'alto contenuto proteico di EM Sole (oltre 2,5 punti percentuali superiori alle varietà tradizionali) permette di ottenere farine con il 50% di proteine sul totale rendendo competitivo il nostro prodotto sul mercato europeo compensando i costi della logistica per raggiungere l'esigenza dei clienti del nord Europa.

Filiera di soia NAV®

Le varietà NAV® rappresentano il più importante passo genetico in termini di qualità per la soia italiana ed europea. La granella della filiera NAV® si distingue per gli altissimi contenuti proteici associati sia alla bassa presenza di fattori anti-nutrizionali non termolabili, sia a eccellenti performance di trasformabilità. I prodotti che nascono da questa filiera sono tutti caratterizzati dall'esigenza di raggiungere elevati standard di qualità, come avviene nei mangimi per l'aqua-feed e nei mangimi starter per le prime fasi di crescita di

mammiferi e avicoli, nonché nei prodotti per l'alimentazione umana come fonti proteiche alternative. Lo scenario aperto dall'innovazione genetica NAV® permette così di svincolarsi dal mondo delle pure commodity, offrendo un prodotto con contenuto in proteine simile a un concentrato proteico (min. 55% sul tal quale) senza dover effettuare investimenti industriali per la concentrazione delle proteine, a tutto vantaggio della remunerazione dell'intera filiera. Tali varietà sono coltivabili esclusivamente sotto contratto, ma grazie alle loro caratteristiche agronomiche e ai potenziali produttivi altamente competitivi la rete di partner raccoglitori è estesa ed ancora in espansione.