

Texturierte Soja Proteine

Ein vielfältiger Fleischersatz



Sabine Scholz,
Leiterin Qualität Sabo

Kaum eine andere Produktgruppe im Lebensmittelbereich ist in letzter Zeit so stark gefragt wie Fleischersatzprodukte: Veganer Fleischersatz ist längst kein Nischenprodukt mehr!

Texturierte Soja-Proteine oder Textured Soy Protein (TSP) war mitunter eine der ersten kommerziell erhältlichen Fleischalternativen für Veganer weltweit. Allgemein auch bekannt als Sojafleisch, sind texturierte Soja-Proteine Produkte aus Sojamehl, welches aus Soja-Presskuchen, dem Nebenprodukt der Sojaöl-Herstellung entstehen. TSP wird oft als Fleischersatz verwendet, da es eine ähnliche Textur wie tierisches Fleisch aufweist, einen hohen Gehalt an Protein hat und beim Zubereiten Aromen leicht aufnehmen kann.

Als Rohware dient die pure Sojabohne. Im Zuge der rein mechanischen Pressung der Sojabohnen wird neben Sojaöl auch Sojapresskuchen gewonnen. Dieser wird fein gemahlen und anschliessend mit Wasser gemischt. Die «Magie» im Herstellungsprozess des TSP geschieht mittels Extrusion. Im sogenannten Extruder wird das Gemisch aus Sojamehl und Wasser erhitzt und einer mechanischen Scherbelastung ausgesetzt, um die Beschaffenheit der Rohstoffe zu modifizieren und eine fleischähnliche Struktur im Endprodukt zu erzeugen. Das Produkt wird am Ende der Extrusion in das jeweilige Format geschnitten und anschliessend lediglich getrocknet. Das getrocknete TSP ist dank geringem Wassergehalt lange haltbar und durch den neutralen Geschmack vielseitig einsetzbar.

In der Küche sind texturierte Soja-Proteine eine universelle Zutat, die als Fleischersatz in einer Vielzahl von veganen Gerichten wie Chili, Tacos, Burgern und Burritos verwendet werden kann können. Das trockene TSP wird mit heissem Wasser rehydriert. Nach 10-minütigem Quellen wird das Wasser abgegossen und das Produkt ausgewrungen. Anschliessend kann das Produkt je nach Geschmack gewürzt und weiterverarbeitet werden.



Neu im Portfolio von Oleificio Sabo finden sich neben den bestehenden Formaten Bio Soja-Geschnetzeltes, -Gehacktes, -Streifen und -Medaillons auch Bio Soja-Würfel. Soja-Würfel können unter anderem in veganen Ragouts, Currys, Füllungen oder auch als Würfel auf einem Salat verwendet werden. Ebenfalls eignen sie sich hervorragend für die Verwendung in Sauce, wie z. B. Carbonara, als Ersatz von Speckwürfeln oder als Veggie Toppings für diverse andere Gerichte.

Gerne unterstützen wir Sie bei der Suche nach dem idealen Soja Texturat unter: www.sabo1845.ch