FICHE INGRÉDIENT

Soja

Allergène

Généralités

Les graines de soja, très riches en protéines, sont utilisées comme adjuvant dans l'industrie agro-alimentaire après transformation

Utilisation

Le soja peut être consommé :

- Sous forme de fèves de soja (surtout en Asie)
- Sous forme de farine de soja
- Sous forme de lait de soja
- Sous forme d'huile de soja
- Dans des sauces, des soupes, ajouté à des viandes (steaks hachés)



Observations

Le soja appartient à la famille des légumineuses comme l'arachide, et il peut exister des réactions allergiques croisées dans environ 10 % des cas. En cas d'allergie sa consommation doit être évitée, et l'éviction de l'arachide et des autres légumineuses est à considérer au cas par cas sur avis médical.

Le soja contient de grandes quantités de phyto-oestrogènes ou isoflavones, analogues des oestrogènes humains.

A noter que les végétaux appelés « pousses de soja » ne sont pas du soja mais des haricots mungo, et appartiennent à une famille botanique différente.

