

Analisi della componente lipidica di diverse varietà di semi di soia

La soia come alimento è una fonte eccellente di proteine di ottima qualità e regge bene il confronto con altri alimenti proteici. Essa inoltre è una buona fonte di oligoelementi, vitamine e di acidi grassi omega-3 e omega-6.

La caratterizzazione delle componenti lipidica e proteica in varietà sperimentali è un aspetto interessante e viene realizzata con metodiche cromatografiche che consentono di ottenere profili di acidi grassi, di steroli e di amminoacidi. Il dosaggio degli acidi grassi insaturi omega-3 e omega-6 è un parametro di qualità e viene ottenuto via GC-MS, previa estrazione e derivatizzazione.

Un profilo caratteristico relativo a tale determinazione è riportato nel grafico che segue.

