

DuPont/Pioneer Network News – 2008.03.19.

Az új Pioneer szója olaj táplálkozási előnyei

Tudomány a mindennapokban

A DuPont/Pioneer által a közelmúltban kifejlesztett szójaolaj tesztjei szerint az új szójaolaj több felhasználási lehetőséget biztosít, mint bármely más szója olaj termék, ami jelenleg a piacon van.

A magas olajsavtartalmú szója olaj a DuPont/Pioneer Hi-Bred következő generációs terméke az új fejlesztésű olaj termékek közül, amelyet a Bunge Dupont Biotechnológiai Együttműködés keretében állítottak elő..



Magas olajsavtartalmú szója

“Úttörő munkát végzünk egy új olaj féleség létrehozásában, mely szélesebb spektrumú felhasználást fog nyújtani a fogyasztóknak táplálkozási szempontból és jobb minőséget az élelmiszer iparnak,”- mondta Bill Niebur, a DuPont Genetikai Termékek Kutatás és Fejlesztés alelnöke. “Ezek a kedvező kutatási eredmények közelebb hozzák egy lépéssel az első olyan biotechnológiai termék megjelenését, ami közvetlenül szolgálja a fogyasztó előnyeit.”

2007-ben termelt magas olajsavtartalmú szója olaj teszteredményei igazolják, hogy ez az olaj legalább 80% olajsavat tartalmaz, ami jelentősen megnöveli a stabilitását, a sütés és az élelmiszerfeldolgozás során. Úgy, mint a linolsavas szója olaj esetében, a magas olajsavtartalmú szója olajnál is szükségtelemmé válik a hidrogénezés, ami a csekély mennyiségű transz zsírokat tartalmazó élelmiszereknél fordul elő.

Magas olajsavtartalmú szója olaj másik előnye, hogy jól szállítható és jó az ipari felhasználhatósága is. Az olaj magas stabilitása miatt a cégek előtt lehetőség nyílik az újrahasznosítható, környezetbarát megoldások alkalmazására, szemben a kőolaj alapú termékekkel..

“A magas olajsavtartalmú szójaolaj sokkal táplálóbb és az ellenállóképessége, illetve a felhasználhatósága is nagyobb,”-mondta Niebur. “Örömmel szolgál, hogy egy ilyen kiváló terméket tudunk a piacnak ajánlani, ami a termelőket értékes szerződési lehetőségekhez segíti és kielégíti az egyre növekvő igényt a jobb minőségű olaj iránt is.