

21STE EEU

Sojabone 'is wêreld se nuwe voedselbasis'

SOJABONE is 'n veelsydige bron van voedsel en kan as die basis van 'n nuwe voedselplatform vir die 21ste eeu beskou word, het mnr. Dexter Jumo, senior verkoopsbestuurder (Afrika) van DuPont se voeding- en gesondheidsafdeling, op 'n sojaboosimposium op die Vaal Universiteit van Tegnologie se Sebokeng-kampus in Gauteng gesê.

Sojabone is tradisioneel in Asië verbruik, maar het later ook in Westerse lande en die ontwikkelende wêreld gewild geword.

Die stygende wêreldbevolking en groeiende ekonomiese gestrukrag aan die vraag na en produksie van sojabone. Verlede seisoen was die wêreldproduksie 260 miljoen ton sojabone en dit het die laaste tien jaar met gemiddeld 3% per jaar gegroei.

Hy het gesê Oosterse lande is die grootste verbruikers van sojaboosvoedsel, met China die grootste onder daardie lande. Die belangrikste gebruike is sojamelk, tofoe (sojawrongel) en gefermenteerde produkte. Japan

is die naasgrootste verbruiker.

Sojamelk word ook in ander suiwel-alternatiewe soos jogurt, bevrore nagereg, poeding, koffieverromer en kaas gebruik.

Voedingskundige erken die belangrikheid van groenteproteïene en die eiesoortige eienskappe van sojabone om menslike gesondheid te bevorder. Dit is ook gewild as plaasvervanger vir voedselsoorte wat laktose bevat, want sojabone het nie laktose in sy samestelling nie. Laktoseonverdraagsaamheid neem in

die ontwikkelde wêreld toe, wat sojaboosprodukte nog belangriker maak.

Jumo het gesê kwessies oor die volhoubaarheid van grond en water sal suiwelprodukte en diereproteïene mettertyd duurder maak, wat sojabone en ander planteproteïene gaandeweg aantrekliker sal maak. Beter teelmateriaal en opbrengs, tesame met meer aanplantings, dui daarop dat sojaboosproduksie sal aanhou groei en 'n toenemende rol in menslike voeding sal speel.