



## Descripción de Producto

# Soynatto™ (no OGM)

Rev.: 03/02/2015

## Soja fermentada rica en isoflavonas naturales

### DESCRIPCIÓN

Soynatto™ es un nutriente que se obtiene mediante la molturación de semillas de soja no OGM, sin la utilización de disolventes y su fermentación en presencia de levadura de cerveza.

En este producto encontramos la totalidad de los nutrientes beneficiosos de la soja, de una forma íntegra y natural y por tanto huye del aislado enriquecido para buscar el concepto de producto integral en el que el proceso de fermentación favorece la biodisponibilidad de los nutrientes que componen la soja.

### LAS VENTAJAS DE LA FERMENTACIÓN

El proceso de la fermentación mejora la digestibilidad, reduce la actividad de los fitatos y transforma los glicósidos de las isoflavonas en su forma biológicamente biodisponible y activa: las isoflavonas agliconas.

Una parte importante de la soja consumida en la dieta asiática es en forma fermentada como el miso, el tempeh, el natto y la salsa de soja.

Soynatto™ se obtiene mediante la fermentación de la soja con levadura de cerveza (*Saccharomyces cerevisiae*), la levadura más utilizada en los cultivos para la fermentación de los alimentos.

Durante el proceso de fermentación se transforman las moléculas orgánicas para hacer que la asimilación de los nutrientes sea eficiente.

### LAS VENTAJAS DE Soynatto™

Soynatto™ contiene alrededor de 2 mg de isoflavonas agliconas por cada gramo.

Además, Soynatto™ es un alimento integral ya que contiene el resto de constituyentes naturales de la soja como proteínas, fosfolípidos, carbohidratos, fitosteroles, saponinas, fitatos, beta-glucanos, ADN/ARN..., etc., que no se encuentran en otros productos que habitualmente se emplean en el sector dietético y que simplemente son las isoflavonas aisladas.



La levadura de cerveza es en sí misma un superalimento rico en nutrientes como las vitaminas, minerales, y antioxidantes como el glutatión y la superóxido dismutasa (S.O.D.).

Soynatto™ es un poderoso alimento que contiene de forma sinérgica todas las propiedades de la levadura y de la soja, ya que todos los nutrientes forman parte de una matriz nutricional integral.

La siguiente tabla muestra un comparativo en cuanto al contenido en isoflavonas agliconas entre diferentes alimentos, derivados de la soja, fermentados o no. La fermentación y el uso de las levaduras de cerveza, incrementa el contenido de estos principios en el producto Soynatto™.

## Contenido de Isoflavonas agliconas (forma biodisponible y bioactiva)

	Daidzeína total (mg/g)	Genisteína total (mg/g)
<b>Sin fermentar</b>		
Habas de Soja y polvo de Soja	Ausencia	0,0046 - 0,0182
Leche de Soja y Tofu	Ausencia	0,0019 - 0,0139
Soja polvo "Extracción mecánica"	0,23	0,09
<b>Fermentado</b>		
Miso y Nato "tradicional"	Ausencia	0,0385 - 0,229
<b>Soynatto™</b>	<b>0,4</b>	<b>0,6</b>

INFORMACIÓN DE USO EXCLUSIVAMENTE PARA EL PROFESIONAL