



Znanstvenici sa Sveučilišta u **Missouriju** stvorili su zamjenu za piletinu u obliku soje koja izgledom i okusom iznimno podsjeća na "pravu stvar". Osim toga, nudi i zdravstvene dobrobiti, poput **snižavanja kolesterola** i održavanja kostiju zdravima.

Fu-Hung

Hsieh

voditelj je projekta koji za cilj ima stvoriti jeftinu biljnu zamjenu za piletinu. Umjesto uobičajenog dodavanja boje i okusa soji, Hsieh je razvio proces koji soji omogućava stvaranje vlaknaste strukture kakvu nalazimo u pilećim prsimi.

Za započinjanje procesa, Hsieh koristi sojine proteine ekstrahirane iz sojina brašna. Soja potom prolazi kroz proces kuhanja, uz korištenje vode, topline i tlaka. U konačnici, gotova mješavina sastojaka prolazi kroz cilindar, kao što je vidljivo u video prikazu.

Hsieh navodi kako je ova zamjena za piletinu različita od drugih zbog toga što se pri njenoj proizvodnji koristi viši postotak vlage, čak i do 75%. "Vlažnost je čimbenik koji našoj soji daje teksturu sličnu onoj kakvu nalazimo kod piletine."

Inače, soja sadrži vrijedne hranjive tvari, od kojih neke pomažu u održanju zdravih kostiju te preveniranju raka prostate, dojke i debelog crijeva. Soja je i izvrstan izvor masnih kiselina, a ne sadrži kolesterol.

Istraživanje je objavljeno u časopisima *Journal of Food and Agricultural Chemistry*, *Journal of Food Science* i *Journal of the American Oil Chemists' Society*. (Jelena Likić) Biologija.com.hr

[Eureka Science News](#) i YouTube

