



Sojaolie Huile de Soja Soybean oil



1L
VP182



3L
VP490



5L
VP186



15L
VP183



25L
VP184

De **sojaplant** is een van de oudst gecultiveerde planten ter wereld. Ze kan zo'n 50cm groot worden en heeft slechts 100 dagen nodig van aanplanting tot oogst. De peul bevat zo'n 2 tot 4 sojabonen waaruit de olie gewonnen wordt. Sojaolie is rijk aan polyonverzadigde vetzuren waarvan meer dan 50% essentiële vetzuren*. Het wordt voornamelijk gebruikt in het bereiden van bakvetten, mayonaise, margarine, frituuroliën, salades en als kookolie. Naast voeding wordt sojaolie ook gebruikt in de chemische en technische industrie onder andere als vernis en lak.

Le **soja** est l'une des plus anciennes plantes cultivées dans le monde. Sa hauteur est d'environ 50cm de haut. Après 100 jours on peut déjà la récolter. La fleur contient 2 à 4 graines de soja dont l'huile est extraite. L'huile de soja est riche en acides gras poly-insaturés dont plus de 50% d'acides gras essentiels*. Elle est principalement utilisée dans les applications telles que les huiles de cuisson, la mayonnaise, l'huile de friture, huiles pour salade, ... Outre les applications alimentaires, l'huile de soja est aussi utilisée par l'industrie chimique et technologique dans ces applications telles que le vernis et la laque.

The **soybean** is considered one of the oldest cultivated plants in the world. The plant is approximately 50cm in height and has a vegetation period of only 100 days. The shells contain 2 to 4 beans of which the oil is obtained. Soybean oil is rich in polyunsaturated fatty acids of which over 50% essential fatty acids*. It is mainly used in applications like baking fats, mayonnaise, frying oil, salad and cooking oils, as an ingredient in margarine and for other edible uses. Besides food applications, soybean oil is also used by the chemical and technical industry in applications like varnish and lacquer.

* **Essentiële vetzuren:** vetzuren die het menselijk lichaam niet zelf aanmaakt, en nodig zijn om normaal te functioneren.

* **Acides gras essentiels:** acides gras que le corps humain ne produit pas, et qui sont essentiels pour le fonctionnement du corps.

* **Essential fatty acids:** fatty acids not synthesized by the human body, and required for good health and well-functioning.