

OBTENTION DE LA FARINE DE SOJA

A - Après cuisson de 50 kgs de graines dans 7 litres d'eau pendant 50 minutes dans un fût rotatif, sécher ces graines puis faire écraser au moulin à maïs de façon grossière en concassant.

B - Si vous voulez obtenir juste une petite quantité de farine, il faut :

- Triier les graines ;
- Faire sécher au soleil ;
- Griller ces graines dans une marmite comme les arachides ;
- Moudre grossièrement au moulin ;

NB : -Si vous ne pouvez pas aller au moulin, après avoir grillé, concasser entre deux pierres.

- La mouture grossière est obligée, expliquez au meunier...

Description du matériel de cuisson :

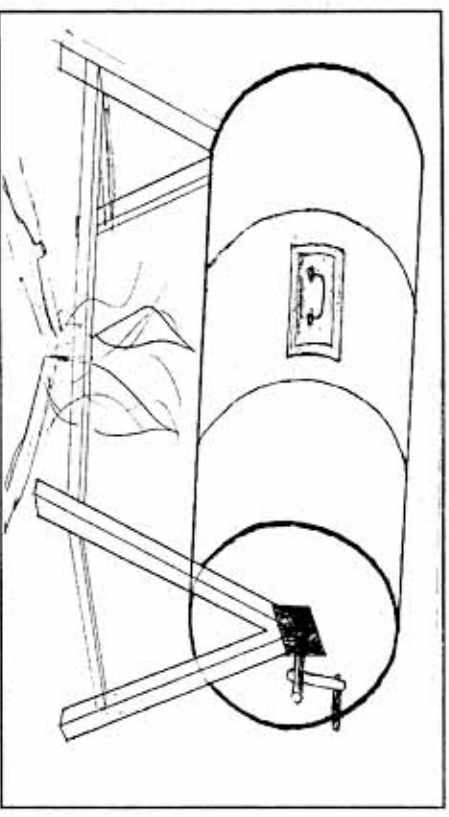
Il s'agit d'un fût rotatif de 200 litres, installé à l'horizontale sur des pieds métalliques. Il sera posé au dessus du feu de bois, les déperditions de chaleur étant limitées par l'intermédiaire de :

- Pieds très courts (pour de fût à 28 cm du sol) ;
- D'une porte coulissante rudimentaire mais suffis-

samment jointive pour assurer un auto-clavage relatif des graines ; - Un axe rotatif, traversant le fût et prolongé d'une poignée qui permet de brasser constamment les graines et d'obtenir une cuisson suffisamment homogène.

Il est convenu qu'une quantité de 50 kg de graines permet d'utiliser la capacité du contenant sans que le brassage des graines ne devienne pénible.

Schéma type du fût rotatif :



- Cuisson pendant 50 minutes de 50 kg de graines dans 7 litres d'eau.

NB : La manivelle permet de cuire de façon homogène les graines tout en l'actionnant. Elle permet d'éviter que les graines ne se calcinent.

Critères d'une cuisson optimale

1 - Facteurs anti-nutritionnels de la graine crue :

Ces principaux facteurs contenus dans la graine de soja

sont :

- * Un facteur anti-thyrosique qui freine l'activité de la trypsi-

ne ;

- * L'uréase, enzyme qui dégrade l'urée en dioxyde de carbone et en ammoniac toxique pour l'organisme ;

- * Les substances agglutinogènes, thyroïdiennes et goitigènes moins importants que les premiers facteurs.