

Lécithine de soja (E322)

Données culinaires

La lécithine de soja est un émulsifiant.

Il permet :

- d'aérer des préparations en leur donnant un aspect d'écume,
- de stabiliser des émulsions froides ou chaudes.

Données technologiques

Dissolution

Il est recommandé de disperser la lécithine de soja dans la solution aqueuse à chaud ou à froid en mixant. La quantité usuellement utilisée est de 0,2 à 1 g de lécithine de soja pour 100g de préparation finale.

Caractéristiques sensorielles

À faible dose, elle n'apporte pas de goût aux préparations culinaires.

Stockage

Conserver dans l'emballage hermétiquement fermé, dans un endroit frais et sec



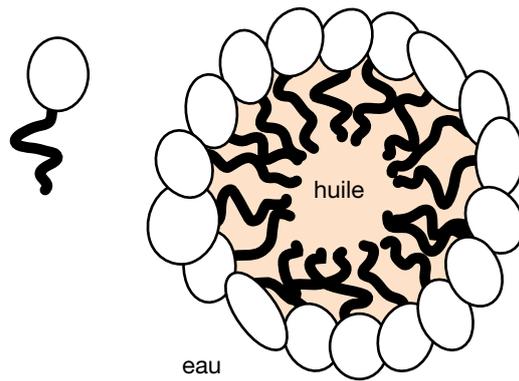
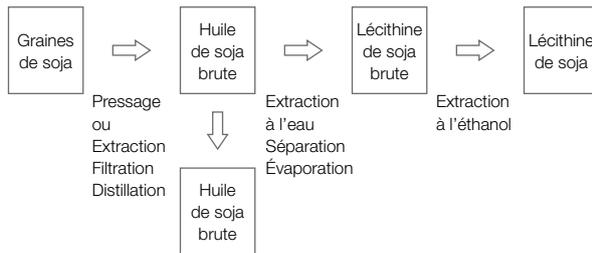
Données toxicologiques

- Ne provient pas d'OGM.
- Ne peut-être consommé par des personnes présentant des allergies au soja.
- Pas de dose journalière admissible spécifiée.

Données scientifiques

Origine

La lécithine est un constituant des membranes des cellules, elle stabilise les bicouches lipidiques et les rend plus souples. La lécithine alimentaire est obtenue lors de la production d'huile de soja. Elle est séparée en deux fractions par une extraction dans l'éthanol. La fraction insoluble dans l'éthanol stabilise les émulsions eau dans l'huile alors que celle soluble dans l'éthanol stabilise les émulsions huile dans l'eau. C'est cette dernière que nous commercialisons.

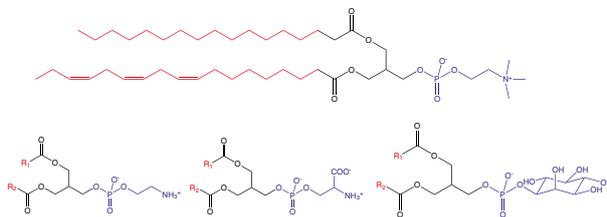


Positionnement de la lécithine de soja entre de l'eau et une matière grasse.

Informations issues de Beltz H.-D., Grosch W., Schieberle P., *Food Chemistry*, 3rd Edition, Springer, 2004, 177-181.

Nature chimique

Sous le nom de lécithine est en fait recouverte une famille de molécules tensioactives aussi appelées phosphatidyl-glicéride, qui varient par la nature des acides gras qui les constituent. Ceux-ci peuvent être de longueurs différentes, présenter ou non des insaturations variant en nombre et en position.



Exemple de molécule de la famille des lécithines

Les propriétés tensioactives de la lécithine de soja viennent de ce qu'elle est constituée d'une partie qui aime l'eau (hydrophile, en bleu sur le schéma) et d'une partie qui ne l'aime pas (lipophile ou hydrophobe, en rouge).

Dans les préparations culinaires, les molécules de lécithine de soja se positionneront de la façon suivante: la partie hydrophile dans l'eau et la partie lipophile hors de l'eau (soit dans l'huile ou une graisse, soit dans l'air).