Marktgesellschaft
der Naturland Bauern AG

Herzlich Willkommen

Qualitätsanforderungen, Erfassung und Aufbereitung von Speisesoja

Soja-Tagung 2018
23.-24. Oktober 2018 in Würzburg

Martin Winter
Marktgesellschaft der Naturland Bauern AG

24.10.2018

Inhalt

1 Qualitätsanforderungen Speisesoja

2 Erfassung Speisesoja

3 Aufbereitung Speisesoja

1 Qualitätsanforderungen Speisesoja

- Sortenwahl
- Feuchtigkeit: 11,5% - 13,5% Wasser (keine Trocknung mit Biogasanlagen)
- RP-Gehalt in der TM: mind. 40%
- 99,9% Reinheit
- mind. 4,5mm Korndurchmesser
- Typische und helle Farbe der Schale
- Frei von gentechnisch veränderten Organismen
- Frei von toten u. lebenden Tieren
- Frei von Steinen und Erde

Quelle: Eigenes Foto

Quelle:. Eigenes Foto

2 Erfassung Speisesoja

Klassische Kultur für VERTRAGSANBAU

- Lagersituation Landwirt
  - Ist eine eigene grobe Aufbereitung der Sojabohnen nach der Ernte möglich?
  - Kann die Ware längerfristig gelagert werden?
  - Oder müssen die Sojabohnen gleich weg?
  - Kontraktgestaltung Landwirt
- Erfasser werden i. d. R. Vertragsanbaupartner vorgegeben

3 Aufbereitung Speisesoja

Allgemein gilt:

- Bohnen immer schonend behandeln
- Hohe Fallhöhen vermeiden (Bruch und Verletzung)
- Schonende Förderaggregate (keine Schnecken)

Trocknung:

- Saubere Trocknungsanlage
- Schonend trocknen; Korntemperatur von max. 40 Grad

3 Aufbereitung Speisesoja

Feinreinigung:

- Siebreinigung (4,5mm Langlochsieb)
- Spiralseparatoren (Steine, halbe Sojabohnen, Hülsen, Mais)
- Tischausleser
- Farbausleser (braune, grüne und fleckige Bohnen)
- Nahinfrarot (NIR)

Marktgesellschaft
der Naturland Bauern AG

Mit heimischen Märkten erfolgreich wachsen, jetzt umstellen auf Ökologischen Landbau!

- ✔ Sichere Vermarktung
- ✔ Anbauverträge auch mehrjährig
- ✔ Beratung und Betreuung bei der Umstellung