

## СОДЕРЖАНИЕ

Предислоие .....	3
Введение .....	5
1. История культуры .....	9
2. Причины широкого распространения сои в мире .	16
3. Химический состав семян .....	19
3.1 Белки .....	25
3.2 Ферменты .....	36
3.3 Ингибиторы протеиназ .....	40
3.4 Лектины .....	65
3.5 Липиды .....	68
3.6 Углеводы .....	95
3.7 Изофлавоны .....	101
3.8 Сапонины .....	105
3.9 Минеральные элементы .....	106
3.10 Витамины .....	113
4. Физические параметры и органолептические свойства семян .....	127
5. Селекционно-генетическое улучшение культурной сои по биохимическим признакам семян .....	139
6. Влияние природно-климатических факторов внеш- ней среды на химический состав семян .....	158
7. Влияние приемов возделывания сои на качество семян .....	166
7.1 Применение минеральных удобрений .....	166
7.2 Использование бактериальных удобрений .....	191
7.3 Применение росторегулирующих веществ .....	168
7.4 Норма высева, густота стояния растений .....	174
7.5 Сроки посева .....	177
7.6 Влагообеспеченность растений .....	181
7.7 Расположение семян на растении .....	182

8. Соя в кормопроизводстве . . . . .	183
9. Продукты питания из сои . . . . .	199
9.1 Цельная полножирная соя . . . . .	200
9.2 Масло и продукты его переработки . . . . .	204
9.3 Мука, шрот, концентраты, изоляты, текстураты . . . . .	210
9.4 Соевое молоко и молочные продукты . . . . .	229
9.5 Ферментированные продукты . . . . .	247
9.6 Соевые проростки . . . . .	251
9.7 Хлебобулочные и кондитерские изделия . . . . .	258
9.8 Функциональные и лечебные продукты . . . . .	259
9.9 Общественное питание и домашняя кухня . . . . .	268
10. Соя – натуральный корректор пищи и лечебный продукт . . . . .	277
11. Техническое использование сои . . . . .	305
12. Генно-модифицированная соя . . . . .	307
13. Методы оценки сои . . . . .	315
Заключение . . . . .	362
Список литературы . . . . .	366
Термины, понятия, определения . . . . .	414
Приложения . . . . .	420
Содержание . . . . .	431