

Soja sos

Općenito o soja sosu

Soja sos je jedan azijski začinski sos proizveden iz zrnja **soje**, žitarica i soli.

Već prije 2500 godina je otkriven soja sos u Kini, a svoj put u Japan našao je u 6. stoljeću preko budističkih svećenika koji su zbog svoje vjere odbacili meso i mesne prerađevine iz svoje ishrane. Iz tog razloga im je soja sos postao jedan od važnijih prehrambenih sastojaka. Odmah nakon svoje pojave u Japanu postaje jako omiljen u kuhinji zbog svojeg izrazitog okusa koji je obogatio jednoličnu kuhinju baziranu na [riži](#). Također je tome pridonjelo i zapažanje da se jela pripremljena sa soja sosom mogu duže vrijeme konzumirati. U 16 stoljeću je u Japanu iz kineske soje umješavanjem istog omjera pšenice uz duže vrijeme vrenja, stvoren novi okus sosa, to je bilo rođenje Japanskog soja sosa.

Tim postupkom je također znatno poboljšana boja i aroma sosa.

Soja sos dolazi u Europu sa holandskim trgovcima u 17 stoljeću.

Postoji više vrsta soja soseva na tržištu, ali najpoznatiji su: **japanski** i **kineski soja sos**.

Način proizvodnje soja sosa

Soja soseve djelimo također i po načinu proizvodnje i to na *tradicionalano proizvedene soja soseve* i *industrijski proizvedene soja soseve*.

Tradicionalan način

Osnovni sastojak je mljevno zrno soje koje se u daljnjem postupku dinsta i prži. Njemu se dodaje sitno mljeveni rižin ili pšenični šrot. Dodatkom specifičnih mikroorganizama, vode i soli nastaje jedna kaša u Japanu zvana **moromi**. Ta smjesa dolazi tankove za fermentaciju zvane **muro**.

Za vrijeme fermentacije događa se za okus soja sosa vrlo važna reakcija razgradnje enzima pri kojoj se bjelančevine iz soje raspadaju na jednostavne aminokiseline. Ti sastojci određuju boju, okus i intenzitet soja sosa.

Duljina sazrijevanja je između 6-8 mjeseci pa do 5 godina kod nekih vrhunskih sorti soja soas.

Pri kraju procesa sazrijevanja se gotov soja sos procijedi, filtrira i na kraju [pasterizira](#) da bi se produžio rok trajanja soja sosa.

Industrijska proizvodnja

Kod industrijske proizvodnje soja sosa ulazna je sirovina odmašćeni sojin šrot, za razliku od tradicionalne proizvodnje gdje je ulazna sirovina samo zrnje od soje.

Sojin šrot je produkt procesa odmaščivanja sojinog zrnja.

U daljnjem procesu prerade sojinog šrota iz njega će bit odvojeni, u procesu kiselinske hidrolize zu dodatak recimo solne kiseline, u soji sadržani proteini, ugljikohidrati i ostaci [ulja](#). Tada se dodaju bakterije mlječnog vrenja i kvasac.

Na taj način se cjelokupni proces proizvodnje sa mjeseci i godina značajno smanjuje na nekoliko dana.



Budući da na ovaj način proizvedeni sosevi nemaju okus vrhunskih soja soseva u njih se umješavaju, sa svrhom poboljšavanja okusa, kvalitetniji soja sosevi, industrijske arome, šećer, konzervansi kao i karamela i prehrambene boje.

Karakteristike industrijski proizvedenog soja sosa su:

- Sastojci su bazirani na sojinom šrotu iz kojeg je odstranjena masnoća. Često uz dodatak još mnogo drugih sastojaka.
- Boja je tamna, mutna.
- Miris je težak i kiselkast.
- Okus industrijski proizvedenog soja sosa je napadno umjetan, slatkast.
- Gustoća: sirupast.
- Koristi se: jela iz Wok-a.
- Način proizvodnje: kratak i ubrzan. Raspad bjelančevina iz soje nastaje uz pomoć hidrolize i dodatkom mikroorganizama. Boja, miris i gustoća nisu rezultat fermentacije nego dodatka, kukuruznog i glukoznog sirupa, melase i umjetnih boja.

Japanski soja sos

- Sastojci: zrnje soje, riža, voda, sol, prženo [rašeno brašno](#)
- Boja: prozirno smeđa
- Miris: lagano slatkasto, aromatično
- Okus: neutralni, sa pojačivačem okusa *Umami*.
- Gustoća: srednje gusta
- Koristi se: kuhanje ([meso](#), [riba](#), [povrće](#)) bilo [europska ili azijska kuhinja](#), dipovi.
- Način proizvodnje: 6 mjeseci dugačak prirodni proces vrenja. Podjela biljnih proteina se događa za pomoć mikroorganizama.

Kineski soja sos

Kineski soseve djelimo na:

- svijetle kineske soja soseve
- tamne kineske soja soseve

Svijetli kineski soja sos

- Sastojci: zrnje soje, pšenica, voda, sol za dodatak pojačivača okusa, kiseline (manje pšenice nego japanska varijanta)
- Boja: prozirno smeđa
- Okus: jako slan okus, ne tako punog okusa kao japanski
- Gustoća: rijetko
- Koristi se: začinjavanje kineskih jela
- Način proizvodnje: vrijeme proizvodnje max. jedan mjesec. Vrenje ili miks iz industrijski proizvedenih i vrenih soja soseva.

Tamni kineski sos

- Sastojci: zrnje soje, pšenica, voda, šećer, pojačivač okusa, kiseline, karamela, manje pšenice nego u japanskoj verziji
- Boja: tamna

- Miris: teški miris slada
- Okus: slani, jaki okus. Slabija aroma nego japanska varijanta
- Gustoća: gust
- Koristi se: začinjanje i bojanje kineskih jela kao npr. pečene [tjestenine](#), [juha](#) i Chop Suey
- Način proizvodnje: kratko, boja je posljedica dodatka nerafiniranog šećera i viših temperatura u proizvodnji.

www.moja-kuhinja.com