

## APRESENTAÇÃO

A Embrapa desenvolveu a cultivar de soja BRS 267 para consumo dos grãos como hortaliça (*edamame*). A semente já está disponível na Embrapa para os produtores interessados no seu cultivo.

Esta soja hortaliça pode ser comercializada na forma de vagens ou grãos verdes *in natura* ou cozidos ou, ainda, transformada industrialmente em diferentes produtos, tais como desidratados, refrigerados, congelados, em conserva, dentre outros.

Desenvolver parcerias com o setor produtivo para gerar e transferir tecnologias é o objetivo da Embrapa para estruturação da cadeia de valor da soja hortaliça nas áreas de insumo, produção, processamento, distribuição e consumo.



## AUTORES

### **Embrapa Agroindústria de Alimentos**

Mauro Sergio Vianello Pinto  
Fenelon do Nascimento Neto  
Ilana Felberg  
Renata Torrezan

### **Embrapa Agrobiologia**

Claudia Pozzi Jantalia

### **Embrapa Soja**

José Ubirajara Vieira Moreira

### **Embrapa Trigo**

Mercedes Concordia Carrão Panizzi

## CONTATOS

### **Aquisição de sementes (BRS 267):**

*Embrapa Soja*  
(43) 3371-6008

### **Inoculação e sistema de produção:**

*Embrapa Agrobiologia*  
(21) 3441-1500

### **Desenvolvimento de produtos agroindustriais:**

*Embrapa Agroindústria de Alimentos*  
(21) 3622-9747

CGPE: 15880 - Ano: 2020 - Tiragem: 100 exemplares -  
Prog. Visual: André Gomes - Revisão: CLPE - Foto Capa: Aline Bastos

# SOJA HORTALIÇA *EDAMAME*



## OPORTUNIDADE DE MERCADO

Um importante nicho para comercialização da soja *edamame* é vislumbrado no Brasil, considerando-se a demanda de mercado crescente de consumidores vegetarianos, veganos, flexitarianos e pessoas interessadas em consumir produtos convenientes e proteicos.

Atualmente, o consumidor brasileiro tem tido acesso ao produto congelado, que é importado da China para consumo doméstico ou em restaurantes.

## QUALIDADE DA SOJA DA EMBRAPA

Além dos teores de proteína e lipídios próprios dos produtos de soja e derivados, a soja hortaliça apresenta características favoráveis para uma boa aceitação, tais como o tamanho e cor dos grãos, sabor adocicado e agradável.

Estas características ocorrem devido, principalmente, à presença de ácido glutâmico, amido, sacarose e frutose. Além disso, apresenta reduzidos teores de rafinose e estaquiose, o que facilita a sua digestão.



Foto: Mercedes Carrão-Panizzi

Soja hortaliça (*edamame*)

## CULTIVO E COLHEITA

Os testes de plantio no estado do Rio de Janeiro foram iniciados em 2017 em diversas regiões. A cultivar mostrou-se promissora e por este motivo o seu cultivo foi estimulado entre produtores.

A produção se adapta, principalmente, a pequenos módulos rurais, com sistema orgânico, praticado por agricultores familiares.



Foto: Fanelon do Nascimento Neto

Cultivo da soja hortaliça

O ponto de colheita se estabelece quando as vagens estão ainda verdes e os grãos preenchem completamente o espaço da vagem.

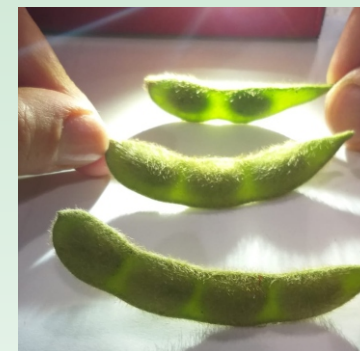


Foto: Fanelon do Nascimento Neto

Ponto de colheita da soja hortaliça

## PREPARO DO EDAMAME

Para o cozimento, as vagens devem ser colocadas em água fervente por 20 minutos, sendo, em seguida, resfriadas em água corrente.

Após o resfriamento as vagens são abertas manualmente e apenas os grãos são consumidos, podendo ser acrescidos de sal ou outro tempero.



Foto: Ilana Felberg

Preparo do edamame