

# APRESENTAÇÃO

Este folder foi elaborado visando atender a demandas de agricultores familiares e de consumidores.

Contém a descrição do preparo artesanal de vagens da cultivar de soja verde BRS 267 para consumo dos grãos como edamame, destacando as regras que precisam ser seguidas no preparo, para que o produto esteja apto para o consumo.

## **Autores:**

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

## **Unidade responsável pelo conteúdo**

Embrapa Agroindústria de Alimentos  
Av. das Américas nº 29.501 - Guaratiba  
CEP 23020-470 - Rio de Janeiro - RJ  
Fone: (21) 3622-9600  
[www.embrapa.br/fale-conosco/sac](http://www.embrapa.br/fale-conosco/sac)

# PREPARO ARTESANAL DE EDAMAME (SOJA VERDE)



MINISTÉRIO DA  
AGRICULTURA, PECUÁRIA  
E ABASTECIMENTO



## PREPARO DO EDAMAME

Utilizar vagens colhidas ainda verdes, com grãos na cor verde brilhante, saudáveis, sem manchas e íntegras.



Lavar bem as vagens em água corrente tratada para retirar poeira, insetos e resíduos. Sanitizar as vagens deixando-as de molho em solução com uma colher de sopa de hipoclorito de sódio (15 mL) para cada litro de água. As vagens devem ficar totalmente mergulhadas nesta solução por 20 minutos.



Escorrer as vagens e lavar em água corrente tratada para retirar o resíduo de hipoclorito de sódio.

Em uma panela com água fervente, adicionar as vagens de forma que fiquem completamente cobertas e deixar ferver por 20 minutos.



Retirar do fogo, escorrer a água quente e resfriar imediatamente as vagens cozidas em água corrente tratada.



Secar bem as vagens para retirar o excesso de água usando um pano de prato seco e limpo ou uma centrífuga para vegetais folhosos. Apenas os grãos são destinados ao consumo e podem ser temperados a gosto. Os grãos podem ser utilizados em diversas preparações culinárias, agregando sabor e valor nutricional às mesmas.

