

UDS

Nombre de alumnas: Carla Karina Calvo Ortega.

Nombre del profesor: Alejandra Torres López.

Nombre del trabajo: Protocolo de tesis.

Materia: Seminario de Tesis.

Grado: 8° Cuatrimestre.

Parcial: 2.

Grupo: LNU17EMC0121- A

Comitán de Domínguez Chiapas, a 08 de Febrero de 2024.

CAPITULO 1

PROTOCOLO DE LA INVESTIGACIÓN

1.1 Planteamiento del problema

La Glicina Max, L, Merrill procedente de la especie *Glycine Ussuriensis* o conocida comúnmente como soya, es una semilla oleaginosa perteneciente a la familia de las leguminosas que se caracteriza por ser rica en compuestos fenólicos, como las isoflavonas y los polifenoles. Algunas investigaciones mencionan que las primeras cosechas tuvieron origen en china hace más de 5000 años.

Considerada como planta anual de verano, tiene un ciclo vegetativo que varía de tres a siete meses. En cuanto a su forma, la semilla generalmente es esférica y de tamaño mediano.

La soya es una fuente importante de proteínas vegetales, ya que cuenta con un adecuado contenido de aminoácidos esenciales que tienen importantes beneficios para la salud, dentro de los cuales podemos encontrar la capacidad de reducir los niveles de colesterol en la sangre, ahora bien, la soya contiene sustancias biológicamente activas que pueden interferir con la digestión de proteínas, por lo tanto, se debe aplicar un tratamiento térmico durante el procesamiento del grano, para que pueda permitirse la utilización de esta proteína por parte del cuerpo.

El contenido nutricional de la soya se compone por proteínas, lípidos, carbohidratos y fibra, además de tener un bajo contenido en aminoácidos azufrados dentro de los cuales podemos encontrar metionina, cisteína y triptófano, sin embargo, también contiene un alto nivel de lectina.

La soya es considerada la gran abastecedora de proteína vegetal a nivel mundial, pues ocupa el primer lugar en cuanto al cultivo de oleaginosas y los principales productores son Brasil, Argentina, seguidos de China, India, Paraguay y Canadá.

Existen distintas formas comerciales en la que la podemos encontrar, como lo son el tofu (queso de soya), el tempeh, concentrados y aislado proteicos, bebidas de soya, el miso, el sufu, la salsa de soya, el aceite de soya, el natto y la leche de soya.

La Universidad Autónoma de Aguascalientes, México, menciona que del 100% del total de producción de soya, el 97% se otorga para el consumo animal y solamente el 3% se destina para el consumo humano.

1.2 Preguntas de investigación

1. ¿Cuáles son las características y cualidades que presenta la soya?
2. ¿Cuáles son las propiedades específicas de la soya?
3. ¿Cómo es valor nutritivo de la semilla de soya?
4. ¿Cuál es la capacidad antioxidante de la soya?
5. ¿Cuáles son los beneficios de la alimentación humana a través de soya?

1.3 Objetivos

1.3.1 Objetivo Generales

- Identificar las propiedades específicas de la soya que ayudan a diferentes patologías.
- Valorar la capacidad nutritiva de la soya
- Analizar los múltiples beneficios de la soya.

1.3.2 Objetivos Específicos

- Encontrar la relación de la soya con los síntomas de la menopausia
- Describir el impacto que tiene la soya en las enfermedades cardiovasculares.
- Conocer acerca de las isoflavonas que contiene la soya que ayudan contra el cáncer
- Estudiar la capacidad antioxidante de la soya.
- Señalar el impacto que tiene la soya en la desnutrición.
- Relacionar el efecto que tiene la soya con la pérdida de peso.
- Identificar los macronutrientes y micronutrientes que contiene la soya.
- Estudiar las propiedades que contiene la lectina de la soya
- Conocer los alimentos funcionales que existen a base de soya.

