



Les Aliments Massawippi inc.

Fiche de produit : miso de soya et de riz

Dénomination du produit : <i>Miso de soya et de riz</i>	
Aspect : <i>pâte avec présence apparente de quelques grains de riz brun pâle à roux</i>	
Couleur : <i>brun pâle à roux</i>	
Composition : <i>Soya bio, riz arborio bio, sel de mer, inoculum fait d'Aspergillus oryzae et de lactobacilles, eau de source naturelle</i>	
Durée de fermentation : <i>2 à 3 ans</i>	
Certification : <i>Écocert Canada (sans OGM)</i>	
<u>Analyse physico-chimique</u>	
<i>Humidité :</i> 50-55%	
<i>Viscosité (cps):</i> approximativement 30 000	
<i>Densité (g/ml):</i> 1,3 - 1,4	
<i>PH :</i> 4,6	
<u>Analyse nutritionnelle (100 g)</u>	
<i>Énergie (cal/100 g) :</i>	138
<i>Énergie (Kj/100 g) :</i>	588
<i>Protéines (g/100 g) :</i>	11,1
<i>Matières grasses (g/100 g) :</i>	5,9
<i> Polyinsaturés (g/100 g) :</i>	3,6
<i> Monoinsaturés (g/100 g) :</i>	1,2
<i> Saturés : (g/100 g) :</i>	1,1
<i>Cholestérol : (g/100 g) :</i>	0
<i>Glucides (g)</i>	23,3
<i>Sodium (mg)</i>	3771
<i>Potassium (mg)</i>	266
<i>Cendres (g)</i>	10,7
<u>Analyse microbiologique</u>	
<i>Salmonelle :</i>	<i>négatif</i>
<i>E.-Coli (NPP/g) :</i>	<i>négatif</i>
<i>Listeria :</i>	<i>négatif</i>
<i>Staphylococcus aureus (UFC/g) :</i>	<i>< 10</i>
<u>Conservation</u>	
<i>Entreposage recommandé :</i>	<i>réfrigéré, 4°C</i>
<i>Durée de conservation :</i>	<i>2 ans</i>
<i>Emballage :</i>	<i>polyéthylène, grade alimentaire</i>
	<i>6 x 200g / carton</i>
	<i>6 x 500g / carton</i>
	<i>4 x 2 kg / carton</i>
	<i>10 kg</i>

Notre mission : Concevoir, développer et fabriquer des aliments vivants dont la fonction est de maintenir, d'améliorer la santé et de réduire l'incidence des problèmes liés aux intolérances et aux allergies alimentaires

INFORMATIONS SUR LES ASPECTS RELATIFS À LA SANTÉ

Bactéries et enzymes utiles:

Lactobacilles : *Pediococcus halophilus*, *Lactobacillus delbruekii*

Enzymes : Plus d'un cinquantaine d'enzymes utiles, parmi lesquelles : α et β amylase, glucoamylase, protéases, pectinase, phosphatase, lipase, lactase, CM-cellulase, acylase, phytase, ligninase, etc.

Principales propriétés thérapeutiques (affirmations basées sur la littérature scientifique):

- Contient des polyols, des oméga-3, des vitamines du complexe B et des isoflavones; ces composantes contribuent à réduire le taux de cholestérol, à prévenir l'obstruction des artères et à réduire les risques de maladies cardiovasculaires;
- Aide à prévenir certains types de cancers (sein, prostate et colon, notamment);
- Les enzymes et les lactobacilles du miso facilitent la digestion en y participant et réduisent les problèmes du système digestif (constipation, flatulence, irritation du colon, acidité, ulcère, maladie de Crohn, etc.);
- La consommation de 10g à 20g de miso par jour protège de l'hypertension;
- Le miso est un aliment à résidus alcalins;
- Ses isoflavones atténuent les symptômes de la ménopause;
- La consommation de miso constitue une protection contre les organismes pathogènes (salmonelles, *E. Coli*, *Shigella*, *Staphylocoque doré*, etc.);
- Le miso est un aliment hypoallergénique; certaines des enzymes qu'il contient permettent de surmonter diverses allergies et intolérances alimentaires : allergies aux protéines du riz et du soya, intolérance au lactose, etc.;
- Grâce aux acides organiques développés par la longue fermentation (acide dipicolinique, notamment), le miso favorise l'élimination des toxines (radiations, métaux lourds, radicaux libres, tabac, etc.).

Charte des principales allergies alimentaires reliées aux végétaux

	OUI	NON
Riz et ses dérivés	x	
Céréales et produits de céréales contenant du gluten (blé, seigle, avoine, orge et autres)		x
Soya et produits dérivés	x	
Maïs et produits dérivés		x
Arachide et ses dérivés		x
Noix		x
Graines (sésame, tournesol, etc.)		x
Sulfites		x

Note : 80% des personnes normalement allergiques au soya n'ont cependant aucune réaction allergique si elles consomment du miso (Ogawa A, Samoto M, Takahashi K, 2000. Soybean allergens and hypoallergenic soybean products. *J Nutr Sci Vitaminol (Tokyo)* 2000 Dec; 46 (6) : 271-9).