

FRIJOL MUNGO / HOJA TECNICA

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Vigna radiata, alternativamente conocido como el frijol mungo, poroto chino, el grano verde, alubia verde o mung Sanskrit / mudga, es una especie vegetal en la familia de las leguminosas.

Es una planta erecta que posee flores amarillas y legumbres de forma cilíndricas de pequeño tamaño, las semillas son algo pequeñas y los granos caen fácilmente de las vainas ya secas; esta es una de las leguminosas de mayor contenido proteínico de su familia y con mejor rendimiento que el resto de las judías.



PROCESO

- Cosecha mecánica
- Pre – limpieza
- Clasificación por tamaño
- Tablas densimétricas
- Almacenado de cámara en frío.

BENEFICIOS

- Fortalece los Huesos
- Ayuda en la digestión
- Ayuda en el control del colesterol
- Rico en Fibra y Proteína, incremento en la masa muscular.

USOS

- Cocina tradicional.
- La pasta de frijol Mung se puede hacer deshilachando, cocinando y pulverizando los frijoles hasta obtener una pasta seca.
- Actualmente el uso más común de estas "alubias verdes" consiste en su germinación, dando como resultado los llamados **diente de dragón**, **germinado de soya**, **brotos de soya**, **sprouts de soya** o simplemente **soya**, comúnmente usados en platos orientales.

ESPECIFICACIONES NUTRICIONALES

Valor nutricional por cada 100 g		
Energía 347 kcal 1452 kJ		
Cantidad	Valor	
Carbohidratos	62.62	g.
Azúcar	6.6	g.
Fibra alimentaria	16.3	g.
Grasas	1.15	g.
Proteína	23.86	g.
Tiamina	0.621	mg.
Riboflavina	0.233	mg.
Niacina	2.251	mg.
Acido Pantoténico	1.91	mg.
Vitamina B6	0.382	mg.
Vitamina C	4.8	mg.
Vitamina E	0.51	mg.
Vitamina K	9	mg.
Calcio	132	mg.
Hierro	6.74	mg.
Magnesio	189	mg.
Manganesio	1.035	mg.
Fósforo	367	mg.
Potasio	1246	mg.
Zinc	2.86	mg.



TIEMPO DE VIDA DEL PRODUCTO. -

24 meses en buenas condiciones de almacenamiento.

CONDICION DE ALMACENAMIENTO. -

A 19° (Max. Temp.) Con -50% de humedad.

EMPAQUE. -

bolsas de propileno of 25 KG / 25 LB en peso neto.

