**SHOYU – DEL ORIGEN A LA INDUSTRIALIZACIÓN**

La salsa de soja, es uno de los más conocidos y los condimentos más antiguos que existen en el mundo. Sus orígenes se remontan a más de 2.500 años antes de Cristo, pero fue en el momento de otro ingrediente, muy diferentes del producto que hoy se conoce y cuya historia es más reciente.

La salsa de soja fue desarrollado en Japón en el siglo XV, a partir de una receta tradicional china. En pocas palabras, puede ser considerado como el antepasado de la salsa de soja era una pasta sólida, originarios de China, llamado el sho o mesho y que en el año 710 dC, comenzaron a aparecer más significativamente en la provincia de Nara, Japón. La región estaba bajo la fuerte influencia de China y había adoptado algunas de sus mandamientos, entre ellos que todas las provincias deben suministrar la capital con la mejor comida que produjesen. Para que la comida no deteriorassem durante el transporte, deberían ser preservada con salsa de soja, dictaban las normas. Japón siguió la recata de la preparación china hasta el siglo XV, cuando se desarrolló su proria salsa de soja. La pasta sólida dio lugar a dos productos, líquidos salsa de soja y miso sólido. Pero fue sólo a finales del siglo XVI que el condimento se empezó a producir a gran escala y comercializado. La fórmula se ha mejorado varias veces; La salsa se hizo con las habas de soja combinada con trigo, maíz o frijoles (que suaviza el sabor y el gusto ligeramente dulce), agua y sal. Su principal secreto, desde el principio, consiste en el proceso de fermentación que dura al menos seis meses y pasa por diferentes etapas, dependiendo de la calidad del preparado.

Hoy en día, la salsa de soja está ampliamente difundido en diversas partes del mundo, siendo capaces de dar sabor y aroma inigualable a cualquier plato.

Muy popular en todos los países de Asia, la salsa de soja puede utilizarse prácticamente en cualquier receta de cocina asiática, incluyendo postres, como el dango, una pequeña bola hecha de *mochiko* (harina y arroz) y que puede ser dulce (con *anko*) o salado (con *shoyu*), que se sirve, normalmente, tres pequeñas bolas en un *kushi* (pinchos de bambu).

A diferencia de los occidentales, en la cocina japonesa no utiliza la salsa de soja en gran cantidad en ensaladas o platos elaborados. La mayoría de las veces, la salsa de soja se utiliza para sazonar la carne antes de llevarlo al fuego o de los ingresos antes de prepararlo.

En la actualidad, hay cinco tipos de salsa de soja oficialmente reconocidas por la *Japanese Agricultural Standards Association.* Son los *Koikuchin* (oscuro), el *Usukuchi* (*light*), el Tamari (muy oscuro), la *Saishikomi* (doble fermentación), y Blanco o *Shiro.*

La *Koikuchin* es la más tradicional, teniendo como principales ingredientes los granos de soja, trigo y sal. Es salado, presenta sabor ligeramente dulce y es rico en umami. El *Usukuchi*, de color más claro, se utiliza para la cocción de pescado blanco, verduras y caldos, no cambiar el color original de los ingredientes. Contiene más sal y un poco de vino dulce de arroz. Es muy popular en las regiones de Kioto y Osaka, Japón. El *Tamari* es considerado como la primera y verdadera salsa de soja, cuya producción se inició alrededor de 400 años. Su proceso de producción utiliza menos trigo. Es adecuado para acompañar el sushi y sashimi y hacer teriyaki. La *Saishikomi* es fermentada dos veces y se presenta con un color más oscuro, y más cuerpo. Se utiliza en el sushi, sashimi y tofu. El *Shiro* es el tipo que cuenta con un color más claro. Su producción utiliza una mayor relación de trigo/soja así como una mayor cantidad de salmuera. Es muy utilizado en la cocción de pescados blancos, verduras y sopa de fideos.

Además de los cinco tipos mencionados, existe también el *Gen-em*, una salsa de soja con bajo contenido de sal; y la *Funmatsu*, una salsa de soja en polvo, entre muchos otros.

Básicamente existen dos tipos de producción de salsa de soja: obtenido por fermentación natural u obtenido por hidrólisis química.

La fermentación natural es el método tradicional que se ha usado durante siglos. Es un proceso de fermentación que recuerda la producción de cerveza y vino, y que, también, requiere meses para completarse. Ya el método de hidrólisis química o ácido, es más reciente y se desarrolló en el siglo XX. En ella, la salsa de soja no duran más que unos pocos días para estar listo para su envío. Ambos productos son tan diferentes como los procesos para producirlos.

La verdadera salsa de soja obtenida por fermentación natural, contiene alrededor de 300 componentes identificables. Estos componentes funcionan en perfecta armonía para crear el aroma y el sabor peculiar del producto, obtenido a través de la directa consecuencia de varias reacciones que se producen durante la fermentación.

Entre los principales componentes que desempeñan un papel importante en la fabricación de salsa de soja son la sal, los aminoácidos, azúcares, ácidos y ésteres aromáticos.

La salsa de soja es uno de los condimentos más beneficiosos para el organismo. Contiene una gran variedad de nutrientes, tales como proteínas, fibra, aminoácidos esenciales y lecitina.

Según estudios, la salsa de soya es beneficioso: tiene un alto potencial antioxidante, reduce los síntomas de la menopausia, mejora en los síntomas de la artritis, mejora el rendimiento deportivo, así como ayuda en la pérdida de peso y reducir los niveles de colesterol total, lipoproteínas de baja densidad y triglicéridos. La salsa de soja también ayuda a reducir el riesgo de enfermedad cardíaca y mejora la salud ósea, porque ayuda a la retención de calcio en los huesos. También contiene una serie de antioxidantes que contribuyen a reducir el daño a las células. Entre las propiedades nutricionales de la salsa de soja incluir los siguientes nutrientes:

2,70mg de hierro, 8.70g de proteína, 19mg de calcio, 1,60g de fibra, 360mg de potasio, 0,20mg de zinc, 6,70g de carbohidratos, 43 mg de magnesio, 0,05 mg de vitamina B1, 0,13 mg de vitamina B2, 4,80mg de vitamina B3, 0,32 mg de vitamina B5, 0,20mg de vitamina B6, 11 mg de vitamina B9, 210mg de fósforo, 65,70 kcal calorías, 0,10g de grasa y 2,90g de azúcar. La cantidad de calorías de salsa de soja es de 65,70 Kcal por cada 100 gramos.