

Tabla 2. Sustratos de origen vegetal empleados en la obtención de hidrolizados proteicos, peptonas y extractos

Fuente de materias primas de naturaleza proteica	Producto elaborado
Harina de soya ^{12,39,85,106-108}	Peptona de soya
Extracto de proteínas de soya ^{109,110}	Hidrolizado de proteínas
Torta de soya ¹¹¹	Hidrolizado de proteínas
Maíz ¹¹²	Extracto de maíz
Chícharo (Guisantes) ¹¹³	Extracto de chícharo
Harina de semilla de girasol ^{114,115}	Hidrolizados o peptonas de harina de semillas
<i>Ipomoea batatas</i> ¹¹⁶⁻¹¹⁸	Extracto
Frijol ¹¹⁹	Hidrolizado enzimático
Semillas de girasol ^{1,12,39}	Hidrolizado
Arroz ¹²⁰	Extracto
Semillas de lupino ^{1,121}	Hidrolizado
Semillas de melón ¹²²	Hidrolizado para alimentos
Semillas de algodón ^{1,12,39}	Hidrolizado
Maní ^{1,123}	Hidrolizado
Gluten de trigo ^{124,125}	Hidrolizado
Malta ^{126,127}	Extracto
Coco ^{19,20,128}	Desgrasado
	Agua de coco
Paja de trigo ¹²⁹	Extracto
Col ¹²⁹	Extracto
Zanahoria ¹²⁹	Extracto
Plantas ^{128,130,131}	Hidrolizado
Desechos de la producción de colesterol ¹³²	Hidrolizado