

Semillas de  
**Girasol**  
#USA lamejorcalidad



*Boletín Técnico*  
**Semillas  
de Girasol**

[girasol-usa.com](http://girasol-usa.com)



# SEMILLAS DE GIRASOL

## El snack perfecto

El girasol no sólo es una bella flor que crece durante el verano en campos luminosos de muchos países alrededor del mundo, como tampoco es solamente modelo de pintores y diseñadores de papel tapiz o telas.

El girasol, nacido originalmente en América del Norte, produce en el centro de la flor una semilla negra, que el 40% contiene un aceite comestible de gran calidad que es muy popular entre las personas que se preocupan por su salud.

Otra variedad de girasol produce una semilla rayada con colores gris y negro, con menor contenido de aceite, que tiene dentro de su cáscara una semilla deliciosa, crujiente, saludable y tan versátil que permite su aplicación en infinidad de alimentos. Esta semilla comestible se conoce como semilla de confección. Durante la selección mecánica de éstas, se separan las semillas de menor calidad y se venden como alimento para aves.

La semilla de confección o comestible, ya sea tostada o salada, es un delicioso snack muy popular en Estados Unidos y Europa. La Semilla de Girasol compite con cualquier otra semilla en sabor, como el cacahuate, la semilla de calabaza, nuez, avellana o almendra.

La Semilla de Girasol es consumida como snack salado, picante o con una gran variedad de sabores. Son muy populares en los estadios, principalmente de Base Ball, y los consumidores las buscan por que al tener que romper la cáscara, les ayuda a no consumirlas en exceso.

Las Semillas de Girasol es muy saludable, tanto por su balance adecuado de proteínas, minerales y vitaminas como por su porcentaje de vitamina E y su nivel de ácidos grasos poliinsaturados.

Encuentra más información  
Visita nuestros recursos digitales



# CARACTERÍSTICAS PREFERENTES

Características	Ventajas	Desarrollo	Consumidor	Aplicaciones
Textura	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Firme</li> <li>-Crujiente</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Contraste deseable con frutas</li> <li>-Compatible con ingredientes elásticos</li> <li>-Se mantiene bien durante la coción</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Firmes y crujientes</li> <li>-No son quebradizas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Ensaladas</li> <li>-Helados y yogurts</li> <li>-Corteza de pastel</li> <li>-Rellenos para repostería</li> </ul>
Color	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Blanquecino gris</li> <li>-Calidad constante</li> <li>-Atractivo visual</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Color natural uniforme</li> <li>-Se puede seleccionar para decoración o contrastar con productos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Aspecto Atractivo</li> <li>-No contiene colores artificiales</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Para esparcir en panes</li> <li>-Bizcochos de chocolate</li> <li>-Como decoración en Galletas</li> </ul>
Calidad	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Saludable</li> <li>-Consistencia uniforme</li> <li>-Microbiológicamente segura</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Normas rigurosas de control de calidad</li> <li>-Disponibles frescas y peladas todo el año</li> <li>-Limpieza del producto</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Imagen saludable</li> <li>-Ingrediente de alta calidad</li> <li>-Integridad del producto</li> <li>-Aspecto natura</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Galletas naturales</li> <li>-Panificación</li> </ul>
Estabilidad	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Antioxidantes en la semilla</li> <li>-Las semillas crudas pueden almacenarse hasta 12 meses</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Buena estabilidad de almacenamiento</li> <li>-La semilla se conserva bien</li> <li>-Sabor y textura de alta calidad</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Productos de alta calidad</li> <li>-Productos totalmente naturales</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Mezcladas con frutas secas</li> <li>-Barras de granola</li> </ul>
Bajo contenido de humedad	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Conserva la textura crujiente</li> <li>-No transfiere humedad</li> <li>-Varía del 4% al 10%</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Mantiene la textura cuando se agrega a productos finales</li> <li>-Duración prolongada</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Cualidades sensoriales agradables</li> <li>-Sin cambio de calidad en el producto final</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Tentempiés</li> <li>-Panes de fruta y frutos secos</li> <li>-Dulces de chocolate</li> <li>-Barras de dátiles</li> </ul>
Fibra	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Alto contenido en fibras dietéticas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Buen complemento para otras fuentes de fibra</li> <li>-Fácil de formular</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Sabor excelente</li> <li>-Sustituto de productos de salvado</li> <li>-Aspecto Saludable</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Granola</li> <li>-Galletas de alto contenido de fibra</li> <li>-Panes</li> <li>-Cereales para el desayuno</li> </ul>
Sabores	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Único, versátil</li> <li>-Compatible con productos dulces, salados o ácidos</li> <li>-Estable, delicado</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Complementa numerosos productos</li> <li>-Sin sabores extraños</li> <li>-Mejora al cocerse, tostarse o tratarse en horno de microondas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Sabor característico agradable</li> <li>-Complementa con otros ingredientes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Roscas</li> <li>-Muesli</li> <li>-Galletas</li> <li>-Panecillos</li> <li>-Mezcla de frutas y frutas secas</li> </ul>
Contenido en aceite	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Alto contenido en aceites poliinsaturados (69%)</li> <li>-Sin colesterol</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Protección natural antioxidante</li> <li>-Estabilidad en productos de chocolate</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Gran valor nutritivo</li> <li>-Incorporado en productos sin colesterol</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Rellenos de repostería</li> <li>-Panes con frutas secas</li> <li>-Dulces de yogurt, frutas secas y semillas</li> </ul>
Proteína, vitaminas y minerales	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Proteínas (23%)</li> <li>-Zinc (5.1mg), hierro (689mg), y magnesio (354mg)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Fortificación de productos</li> <li>-Mayor valor de productos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Valor nutritivo añadido</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Cereales instantáneos</li> <li>-Barras de granola</li> <li>-Panes integrales</li> </ul>



## SEMILLA DE GIRASOL UN SÚPER SNACK

Al disfrutar de tus Semillas de Girasol comerás menos, ya que al tener que pelarlas, evitaras comerlas a puños y solo lo harás de una en una, por lo que disfrutaras de su sabor, pasaras un muy buen rato y gozarás de sus beneficios, algunos de ellos son:

- Un fuerte aporte de vitamina E
- Un antioxidante natural que estimula la pérdida de grasa
- Aportan ácido fólico y magnesio y tienen propiedades anti inflamatorias
- Mejoran el estado de ánimo y ayuda a controlar el peso, ya que incluye triptófano



## VENTAJAS DEL LA SEMILLA DE GIRASOL COMO SNACK



La Semilla de Girasol es ideal para añadirla a tu gama de snacks:

- El Girasol cuenta con un excelente posicionamiento en la mente del consumidor
- El consumidor busca productos saludables y nutritivos
- Es fácil de manejar
- Es una alternativa ante otros granos y semillas
- Se expende cruda o tostada
- Es consistente, siempre hay existencias de producto de alta calidad
- Tiene larga vida de anaquel



# LA VIDA DE ANAQUEL DE LA SEMILLA DE GIRASOL

Un estudio realizado por The National Sunflower Association arrojó buenas noticias para los productores de alimentos. La Semilla de Girasol es naturalmente estable, el empaquetado de la misma con poco oxígeno puede prolongar su tiempo de vida de anaquel a un año. A la Semilla de Girasol estándar se le hicieron pruebas químicas y de sensibilidad, con una gran variedad de empaques, temperaturas y procesos de tostado. El estudio se resume en la siguiente tabla.

## Resumen de la predicción del tiempo de vida en anaquel de la Semilla de Girasol:

Semilla cruda	52 o más semanas
Semilla tostada-empaque de bajo oxígeno	52 o más semanas
Semilla tostada-temperatura ambiente 40 °F	32 o más semanas
Semilla tostada-temperatura ambiente 70 °F	16 semanas
Semilla tostada-temperatura ambiente 100 °F	8 semanas

## EXPORTADORES DE SEMILLA DE GIRASOL AMERICANA



### ADVANCED SUNFLOWER

740 2nd Street SW  
PO Box 902  
Huron, SD 57350  
USA  
Contact: Dan Dale  
danny@advancedsunflower.com  
Tel: 605-412-0129  
www.advancedsunflower.com

### CHS SUNFLOWER

PO Box 169  
220 Clement Avenue  
Grandin, ND 58038 USA  
Contact: Chad McQuillan  
Chad.mcquillan@chsinc.com  
Tel: (701) 484-5115  
Fax: (701) 484-5657  
www.chsinc.com/our-businesses/processing/sunflower

### RED RIVER COMMODITIES INC.

P.O. Box 3022  
501 42nd St. NW  
Fargo, ND 58102, USA  
Contact: Mike Kotzbacher  
mikek@redriv.com  
Tel: 701-282-2600  
Fax: 701-282-5325  
www.redriv.com

### SCOULAR COMPANY

129 Manitoba Road  
PO Box 1236  
Winkler, MB R6W 4B3, Canada  
Contact: Jody Locke  
jlocke@scoular.com  
Tel: 204-218-4699  
Fax: 204-325-2240  
www.scoular.com

### SUNRICH PRODUCTS

1220 Sunflower Street  
Crookston MN, 56716. USA  
Tel: 701-330-0997  
Contact: Matt Bydal  
matt.bydal@sunrich.com  
Tel: 701-330-0997  
www.sunrich.com

## ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

<b>Origen:</b>	Semilla híbrida de girasol
<b>Sabor:</b>	Buen sabor, típico, suave, distintivo
<b>Olor:</b>	Buen aroma, limpio, fresco
<b>Textura:</b>	Firme, no quebradiza o húmeda
<b>Color:</b>	Blanquecino, gris
<b>Microbiológico:</b>	Aflatoxina: Negativo Patógenos: Negativo
<b>Residuos de Pesticidas:</b>	Cumple con todas los requerimientos regulatorios estatales y federales
<b>Fumigantes:</b>	De considerarse necesarios, solo pueden utilizarse fumigantes autorizados por la (FDA) Food & Drug Administration. Los residuos no deberán exceder la tolerancia aprobada por FDA.
La calidad y tipo de semillas se determina de acuerdo a los siguientes factores para cumplir con las necesidades específicas de los clientes:	
<b>Tamaño:</b>	Definido por el número de semillas por onza
<b>Otros materiales:</b>	Incluye cáscaras y semillas con cáscara, definidas por porcentaje o número de semillas por unidad de peso.
<b>Humedad:</b>	Definida por porcentaje hasta del 8%
<b>Daño:</b>	Semilla visiblemente decolorada o con daño por insecto. Cada uno definido por porcentaje.
<b>Rota o astillada:</b>	Cualquier porción que es menor a la mitad de la semilla, definida por porcentaje.
<b>Cáscaras Adheridas:</b>	Semillas con un pedazo de cáscara adherida, definida por número de semillas por unidad de peso.

## TABLA NUTRIMENTAL

Nutriente	Cantidad por 100g	IDS Ingesta diaria sugerida
Energía	570 Kcal	
Proteína	22.7 g	1 g por kg de peso corporal
Carbohidratos	18.7 g	
Fibra dietética	10.5 g	30g
<b>Minerales</b>		
Calcio	116 mg	900 mg
Hierro	6.7 mg	17 mg
Magnesio	354 mg	248 mg
Fosforo	705 mg	664 mg
Potasio	689 mg	2000mg
Sodio	3 mg	
Zinc	5 mg	10 mg
Cobre	1.7 mg	650 mg
Manganeso	354 mg	
Selenio	59.5 mg	41 mg
<b>Vitaminas</b>		
Vitamina C - ácido ascórbico	1.4 mg	60 mg
Vitamina B1 - Tiamina	2.29 mg	800 µg
Vitamina B2 - Riboflavina	.25 mg	840 µg
Vitamina B3 - Niacina	4.5 mg	11 mg
Vitamina B5 - Ácido Pantoténico	6.7 mg	4 mg
Vitamina B6	.7 mg	930 µg
Folato	227.4 µg	380 µg
Vitamina A IU	50 IU	568 µg
Vitamina A RE	5 µg RE	
Vitamina E	50.2 µg	11 mg
<b>Lípidos</b>		
Grasa Saturada	5.1 g	
Grasa Mono-insaturada	9.4 g	
Grasa Poli-insaturada	32.7 g	
Colesterol	0 mg	
Fitoesteroles	534 mg	
<b>Aminoácidos</b>		
		mgs por kg de peso corporal
Triptófano	.34 g	3mg/kg
Treonina	.92 g	7 mg/kg
Isoleucina	1.13 g	10 mg/kg
Leucina	1.65 g	14 mg/kg
Lisina	.93 g	12 mg/kg
Metionina	.49 g	13 mg/kg
Cistina	.45 g	13 mg/kg
Fenilalanina	1.16 g	14 mg/kg
Triosina	.66 g	14 mg/kg
Valina	1.31 g	10 mg/kg
Arginina	2.4 g	
Histidina	.63 g	
Alanina	1.11 g	
Ácido Aspártico	2.44 g	
Ácido Glutámico	5.57 g	
Glicina	1.46 g	
Prolina	1.18 g	
Serina	1.07g	