

Para cada desafio, uma solução Prozyn em

BEBIDAS DE CEREAIS

**prozyn**
biosolutions for life



textura & sabor

Realce de dulçor e textura ideal para sua bebida.

StarMax®

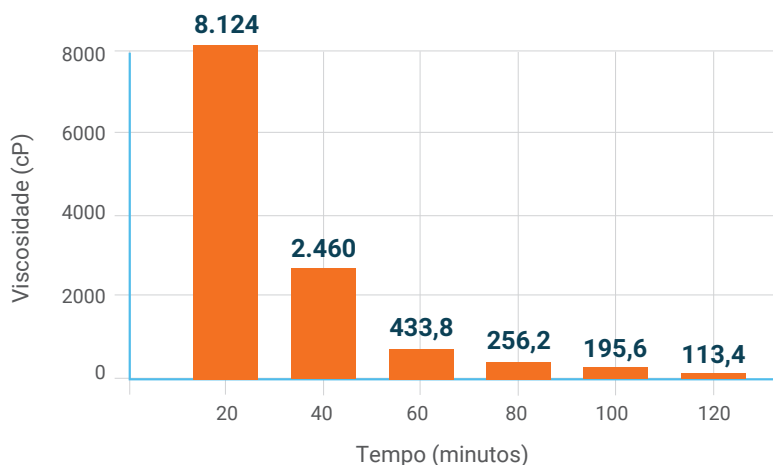
Preparação enzimática à base de alfa-amilases

- Auxilia na redução da viscosidade
- Livre de alergênicos
- Aumento de dulçor pela liberação de açúcares simples



Curva de hidrólise

Redução da viscosidade da bebida de cereais ao longo da hidrólise com a linha StarMax®



Efeito da hidrólise do amido em bebidas de cereais com a aplicação da linha StarMax®

Bebida hidrolisada com StarMax®

Bebida gelatinizada

estabilidade & rótulos mais limpos

Desafio de manter estabilidade entregando diferencial.

LeciMax R

Linha de lecitinas de arroz

- Livre de alergênicos
- GMO-free



redução de açúcar, solução clean label

Desafio de manter a qualidade sensorial, reduzindo açúcar com o uso de ingredientes naturais.

Linha GreenSugar

Soluções à base de enzimas e aromas naturais

- Possibilita o desenvolvimento de produtos **zero açúcar**
- Sem uso de edulcorantes artificiais
- Fácil aplicação e manuseio




prozyn
biosolutions for life

Acompanhe nossas mídias sociais:

 /prozyn.bio  /prozynbiosolutions  /prozyn-biosolutions  biosolutionsblog

55.11.3732-0000 | contato@prozyn.com.br | prozyn.com