



Para cada desafio, uma solução Prozyn

BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS


prozyn
biosolutions for life



+ fibra + saúde

Linha de fibras naturais resistentes a baixo pH

- Permite apelo "fonte de fibras" no produto final
- Baixa turbidez, não impactando na cor da bebida
- Agrega dulçor
- Fácil aplicação e alta solubilidade
- Estável em ampla faixa de pH
- GMO-free



redução de açúcar, & recuperação de corpo

Atendendo o desafio de manter a qualidade sensorial

Soluções naturais para redução de açúcar que:

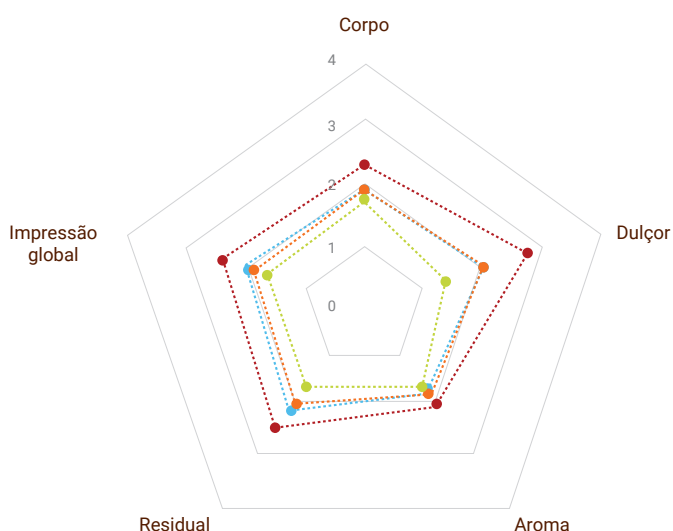
- Possibilitam o desenvolvimento de produtos com **100% de substituição de açúcar**
- Promovem dulçor sem perda de textura
- Desenvolvimento de perfil sensorial - tempo e intensidade - de dulçor semelhante à sacarose
- Não possuem edulcorantes artificiais na formulação
- Fácil aplicação e manuseio
- GMO-free

Soluções capazes de reduzir em até

100% de açúcar em bebidas



Perfil sensorial



Teste sensorial Chá-Mate*

O teste realizado aponta preferência pelo perfil de **Chá-Mate que contém as soluções Prozyn**, ao invés da amostra de mercado sem redução de açúcar.

*Resultados com 95% de confiança estatística. Análise feita com painel de 50 consumidores.

- Padrão de mercado
- **37% de Redução de açúcar**
- Solução Prozyn Fibras e **37% redução açúcar**
- Solução Prozyn com **30% de redução de açúcar**

Escala:

0 abaixo do ideal 2 ideal 4 acima do ideal



+ criatividade + sabor + energia



Linha de maltes especiais para bebidas energéticas

- Fonte de energia, vitaminas e proteínas
- Alternativa saudável
- Ampla variedade de aplicações em bebidas não alcoólicas
- GMO-free



refrescância & saudabilidade

Linha de lúpulos para bebidas funcionais



- Mais sabor às águas lupuladas
- Propriedades antibióticas
- Benefícios no tratamento de ansiedade e perturbações do sono
- Fortalecimento do sistema cardiovascular
- Melhora no funcionamento da bexiga e auxílio à digestão

dulçor & otimização de processo

Realce de dulçor e textura ideal para sua bebida

StarMax®

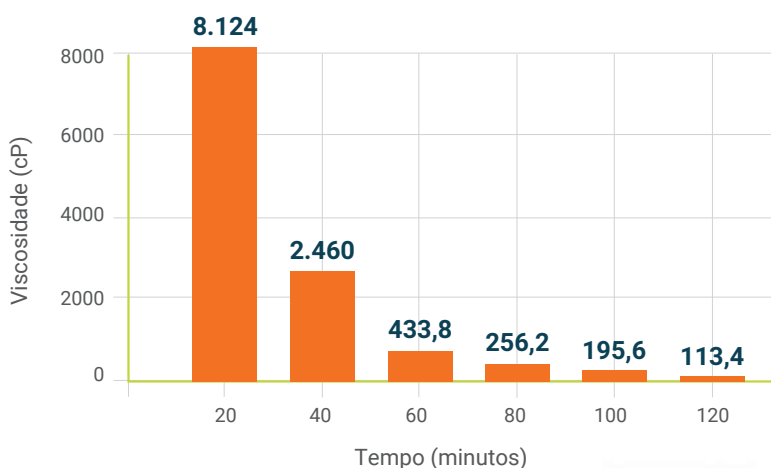
Soluções à base de enzimas que:

- Auxiliam na redução da viscosidade, com otimização de processo
- São livres de alergênicos
- Promovem aumento de dulçor pela liberação de açúcares simples
- Permitem o desenvolvimento de produtos veganos, como bebidas à base de café
- Solubilizam matérias-primas in natura



Curva de hidrólise

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



estabilidade & rótulos mais limpos

Desafio de manter estabilidade entregando diferencial.

Lecityn R

Linha de lecitinas de arroz

- Livre de alergênicos
- GMO-free



+ rendimento + qualidade

Soluções de enzimas para produção de bebidas geladas

- Aumentam a velocidade de filtração
- Aumentam o rendimento de extração
- Maior estabilidade em *cold brew coffee*
- Melhoram o sabor
- Proporcionam melhor clarificação em chás



vitaminas & minerais

VitaMax®

Promovendo nutrição, funcionalidade e valor agregado às bebidas não alcoólicas

- Maior saudabilidade
- Antioxidante natural





SUPORTE TÉCNICO

serviço técnico

A Prozyn possui um time técnico de especialistas altamente qualificados. São consultores que entendem as necessidades e processos de produção de cada cliente, propondo soluções sob medida.

análise laboratorial

Com laboratórios modernos e equipamentos de última geração, a Prozyn oferece serviços de análises, que auxiliam na redução de custos de formulação, além de melhor dosagem de ingredientes:

análise de atividade enzimática e reológica

A Prozyn possui um dos poucos laboratórios do país capaz de realizar a análise de atividades enzimáticas, além de outras análises que identificam os parâmetros fundamentais para a performance da enzima, tais como: temperatura ótima, faixa de pH de atuação, sensibilidade à inibidores, desnaturação, entre outros.



análise de curva de hidrólise

A Prozyn estuda as influências da hidrólise e realiza análises para as condições produtivas de cada cliente. Estabelece uma curva de hidrólise que promove ao cliente um melhor custo em uso e melhor controle do processo de produção.

testes de hidrólise

No caso de processos de hidrólise enzimática, a Prozyn recomenda indicadores de eficiência desse processo aos seus clientes.

vitaminas aplicadas

Além de estudar os processos de cada cliente, sugerimos a formulação ideal para a aplicação de vitaminas. A Prozyn avalia as formulações, controles de qualidade, bem como a aplicação no produto final do cliente, para a validação oficial do produto no decorrer de seu *shelf life*.



Acompanhe nossas mídias sociais:

