




prozyn
biosolutions for life

LÁCTEOS

A Prozyn oferece soluções completas e inovadoras para lácteos.

Com amplo portfólio de enzimas e outros bioingredientes, o time de especialistas da Prozyn desenvolve soluções que criam valor para os seus clientes.

ZERO LACTOSE - NÓS TEMOS A SOLUÇÃO

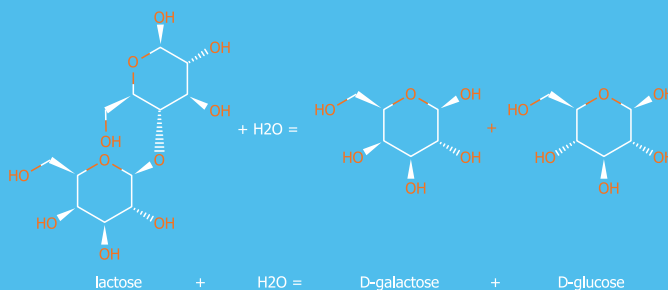


A Prozyn foi pioneira na aplicação de enzimas para produtos Zero Lactose no Brasil através da linha LactoMax. Além do maior portfólio de lactases para diferentes aplicações, possui um laboratório de análise de enzimas e de desenvolvimento de métodos para análise do teor de lactose. Com grande know-how e equipe de suporte técnico altamente qualificada, a Prozyn também desenvolve soluções customizadas para as necessidades específicas de cada cliente.

A enzima responsável pela digestão da lactose no organismo é a lactase, presente naturalmente no intestino. No entanto, a produção de lactase pelo organismo diminui com o tempo. A deficiência de lactase, também conhecida como hipolactasia, pode levar à intolerância à lactose e afeta aproximadamente 70% da população mundial adulta.

O avanço tecnológico na indústria de alimentos tornou possível adicionar ao leite a enzima lactase.

A lactase é a enzima capaz de hidrolisar a molécula de lactose, principal carboidrato do leite, liberando os monossacarídeos glicose e galactose, os quais são facilmente absorvidos pelo organismo e permitem que intolerantes à lactose possam consumir o leite.



Além dessa função, com a hidrólise da lactose pela enzima lactase, a doçura no produto final aumenta. Isto é possível devido à maior doçura relativa de glicose e galactose em comparação com a lactose.

Doçura relativa	
Sacarose	1,00
Lactose	0,30
Galactose	0,59
Glicose	0,64
Frutose	1,15
Maltose	0,46

	LACTOSE	→	GLICOSE	+	GALACTOSE
	0,30		0,64		0,59

Schutz and Pilgrim (1957)

Isto permite uma redução de açúcar de 1-2 gramas/100 gramas de produto lácteo, sem alterar o perfil sensorial.

Pensou **Zero Lactose**, pensou Prozyn!

LACTASES

Produto	Aplicação	Benefícios
LactoMax Super Lactase purificada concentrada	Produção de produtos lácteos zero e baixa lactose	<ul style="list-style-type: none">• Produto concentrado, possibilita otimização custo/dose• Purificada, não afeta a cor e sabor de leite e derivados
Prozyn Lactase Lactase purificada	Produção de produtos lácteos zero e baixa lactose	<ul style="list-style-type: none">• Purificada, não afeta a cor e sabor de leite e derivados
LactoMax Flex Y Lactase purificada que atua em pH neutro-ácido	Ideal para iogurtes e bebidas lácteas fermentadas	<ul style="list-style-type: none">• Produto exclusivo• Permite a redução de dose• Promove estabilidade sensorial
LactoMax Pure 200 Lactase purificada estéril	Sistema de dosagem estéril	<ul style="list-style-type: none">• Produto desenvolvido para dosagem estéril pós-tratamento térmico• Permite a redução de dose
LactoMax IF Lactase livre de invertase	Produtos lácteos adoçados, tais como: achocolatados, leite condensado, entre outros	<ul style="list-style-type: none">• Estabilidade sensorial e do perfil de açúcares• A sacarose não é invertida, portanto o dulçor e corpo dos produtos são mantidos
LactoMax 200 Lactase para doces	Aplicado em doces de leite e semelhantes	<ul style="list-style-type: none">• Evita a cristalização• Textura cremosa sem arenosidade• Maior <i>shelf life</i> e qualidade