

Maior rendimento e qualidade são fatores importantes no processo de fabricação de queijos, porém, coagulantes convencionais podem não atender às demandas da indústria.

A solução - Quimozyn

A Prozyn, sempre buscando desenvolver soluções inovadoras para otimizar os processos produtivos de seus clientes, apresenta o coagulante Quimozyn.

Quimozyn é um produto 100% quimosina, em pó e pré-dosado. Facilita o manuseio e transporte , além de promover excelente rendimento na produção de queijos e conferir melhor qualidade ao produto final.

Principais benefícios

• Redução de dosagem e facilidade no manuseio

Quimozyn

Outras Quimosinas





Sachês

Bombonas de 5L

• Maior shelf life

Por ser um produto em pó, possui baixa atividade de água, não havendo necessidade de refrigeração, além de manter a estabilidade por 2 anos

Sabor

Queijos sem amargor residual durante toda a validade. Produção de soro de excelente qualidade

Armazenamento

Redução no volume de armazenamento e transporte







Outras Quimosinas

Pré-dosado e em pó

Elimina a etapa de pesagem e garante a padronização da dose, minimizando falhas



Fácil dispersão

Produto granulado, que solubiliza com grande facilidade na água ou leite, sem formar grumos durante o manuseio

Praticidade

Extremamente prático, seguro e fácil de usar. Disponível em sachês com peso adequado para tanques de 1000L, 5000L e 10000L, ou feito sob medida, de acordo com necessidades específicas. Já vem pré-dosado para uso, e portanto, não há risco de erros na aplicação

Excelente rendimento e fatiabilidade

Produção de queijos com elevado rendimento e de boa fatiabilidade.



A Prozyn é uma das principais fornecedoras de ingredientes biológicos do país. possui soluções sob medida para as necessidades mais específicas dos clientes, sempre baseadas na inovação, tecnologia e melhoria da qualidade de vida. Oferece uma linha completa de ingredientes para redução de custo, otimização do processo e melhoria da qualidade do seu produto.