



BISCOITOS

A Prozyn oferece soluções completas e inovadoras para biscoitos.

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

INOVAÇÕES

A Prozyn, uma das principais fornecedoras de ingredientes para a indústria do trigo, apresenta inovações que agregam valor para o seu negócio.

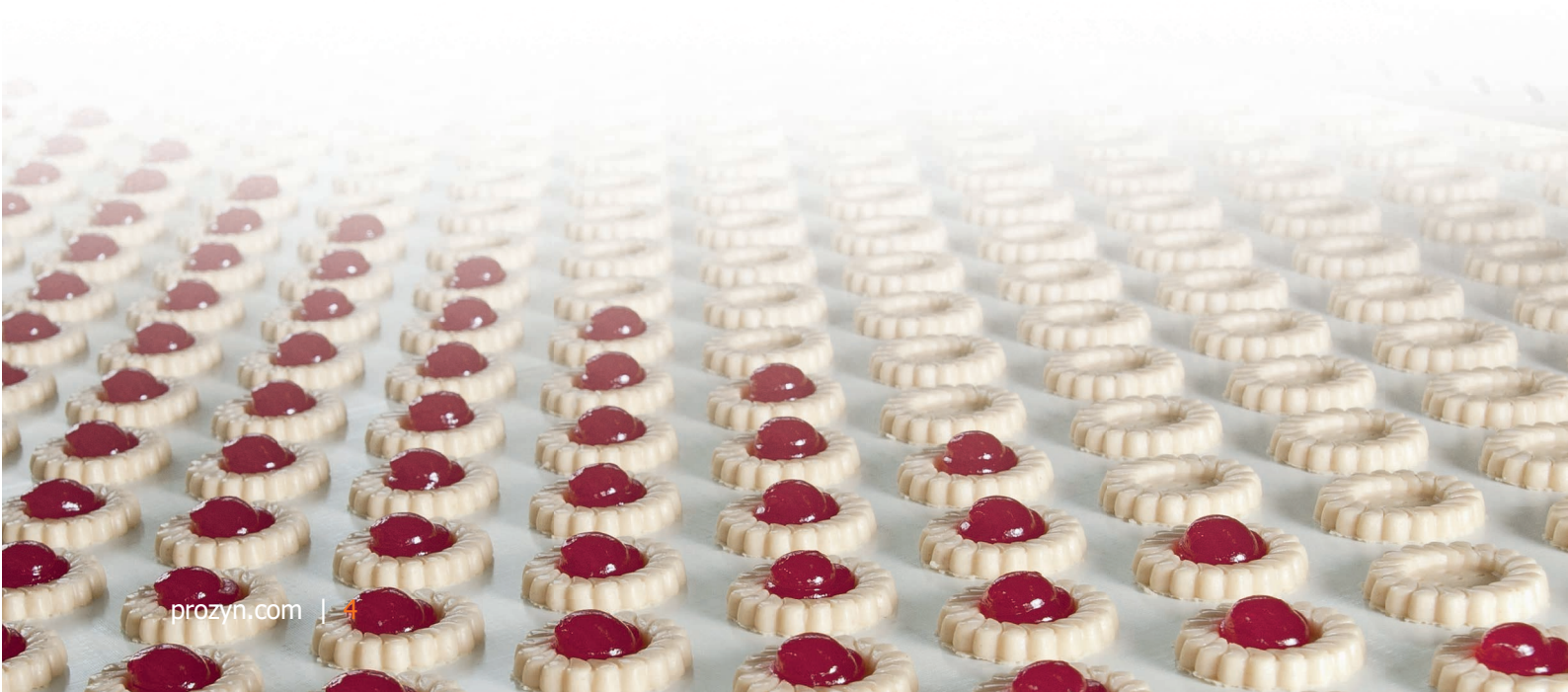
BISCOITOS *CLEAN LABEL*

Produto	Benefícios
Megaxylan MB Solução enzimática para substituição de metabissulfito de sódio	<ul style="list-style-type: none">• Rótulos mais limpos• Maior extensibilidade nas massas de biscoitos



Produto	Benefícios
<p>Cremix 100 Gordura vegetal em pó</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Substitui a gordura em pasta • Facilita o transporte, a dosagem e o manuseio • Evita desperdícios • Facilita a incorporação de outros ingredientes
<p>Fast Cracker Solução enzimática para biscoitos tipo cracker que acelera o tempo de fermentação</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Acelera em até 20% o tempo de fermentação • Permite a redução de fermento na formulação sem reduzir o tempo de fermentação • Reduz o custo de formulação
<p>LowSalt Sinergia de ingredientes para redução de sódio na formulação</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Permite uma redução de sódio em até 35% • Não altera o tempo de fermentação • Mantém o sabor original do produto • Não proporciona sabor residual amargo e metálico
<p>Lecityn Lecitina de soja líquida ou em pó</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Permite a redução de gordura na formulação • Melhora a resistência e flexibilidade da massa laminada • Facilita a estampagem e desmoldagem • Reduz quebras
<p>Lecityn R Lecitina de arroz</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Produto isento de GMO • Permite a redução de gordura na formulação • Melhora a resistência e flexibilidade da massa laminada • Facilita a estampagem e desmoldagem • Reduz quebras
<p>Megaxylan Xilanases de alta eficiência para biscoitos</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Aumenta a extensibilidade da massa • Facilita o processo de laminação • Evita a retração do biscoito (uniformidade) • Reduz o sobrepeso da massa • Permite a redução da quantidade de água adicionada à massa
<p>Megaxylan W Sinergia de enzimas para biscoitos tipo wafer</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Reduz a viscosidade da massa • Elimina a formação de grumos, evitando entupimento do bico dosador • Diminui a quebra das placas de wafer • Permite a redução da quantidade de água adicionada à massa

Produto	Benefícios
<p>Protezyn</p> <p>Proteases de alta eficiência para biscoitos</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Reduz a força da farinha • Melhora a laminação da massa • Permite a redução de metabissulfito de sódio • Evita quebras e deformações no biscoito
<p>SterMax SSL 80</p> <p>Emulsificante SSL - estearoil lactil lactato de sódio</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Melhora a formação e maquinabilidade das massas
<p>SterMax CSL 80</p> <p>Emulsificante CSL - estearoil lactil lactato de cálcio</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Melhora a formação e maquinabilidade das massas
<p>SterMax D</p> <p>Emulsificante DATEM - ésteres diacetil tartárico de mono e diglicerídeos</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Melhora a estrutura da massa • Permite a redução de gordura na formulação
<p>SterMax Fine</p> <p>Emulsificante SSL encapsulado</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Substitui 1:1 emulsificantes SSL/CSL com melhor desempenho • Produto mais ativo, com alta dispersão nas massas • Possui maior ponto de fusão, o que evita o empedramento quando exposto ao calor • Facilita a dosagem e manuseio





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.