



Para cada desafio, uma solução Prozyn para a

INDÚSTRIA DO TRIGO


prozyn
biosolutions for life

PÃES E PANETONES

ENZIMAS

Produto	Benefícios
GluteMax NG Enzimas para substituição do glúten	<ul style="list-style-type: none">• Sinergia de enzimas que substitui em até 50% do glúten com a mesma performance, resultando em economia de espaço e frete• Proporciona redução de cerca de 20% no custo-dose
MegaFresh Enzimas para aumento do <i>shelf life</i> de pães e panetones	<ul style="list-style-type: none">• Proporciona maior flexibilidade do miolo• Promove a formação das fibras em panetones• Aumenta o <i>shelf life</i>• Preserva a umidade do miolo• Promove maciez no produto final
MegaFresh Super Nova geração de enzimas para aumento do <i>shelf life</i> e maciez	<ul style="list-style-type: none">• Melhora a flexibilidade e resiliência dos pães• Prolonga o <i>shelf life</i> por muito mais tempo• Mantém maciez e frescor por no mínimo 3 semanas
Megazyn Enzima fosfolipase	<ul style="list-style-type: none">• Substitui parcial ou totalmente os emulsificantes em pães: DATEM, polisorbato e CSL/SSL• Melhora a maquinabilidade e manuseio da massa• Promove melhor salto de forno• Promove o aumento do volume do produto final



Produto	Benefícios
<p>MonoMax</p> <p>Enzimas para substituição de monoglicerídeo em pães</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Produz massas mais homogêneas • Melhora a flexibilidade dos pães • Promove maciez • Produz miolo regular • Opção <i>clean label</i>

SISTEMAS

Produto	Benefícios
<p>BreadMore</p> <p>Solução de ingredientes para aumentar a absorção de água em pães</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Aumenta a absorção de água, promovendo um aumento de rendimento de pães com a mesma quantidade de farinha • Promove rápida absorção de água • Melhora a qualidade de pães industriais durante o <i>shelf life</i>
<p>Fast Bread</p> <p>Sinergia de enzimas para pães industriais e pães congelados</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Possibilita a redução da dosagem de fermento biológico em até 20% • Reduz o custo de formulação • Acelera a fermentação • Mantém o tempo de fermentação em baixa temperatura ambiente • Auxilia na ativação do fermento em pães congelados
<p>LowSalt</p> <p>Sinergia de ingredientes para redução de sódio na formulação</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Permite a 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>Megapan</p> <p>Solução completa de ingredientes para pães doces e especiais</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Produz pães de alta qualidade com melhor estrutura da massa • Promove ótima maciez • Melhora a flexibilidade e resiliência dos pães • Aumenta o volume dos pães
<p>Natupan</p> <p>Solução enzimática para substituição dos aditivos químicos em todos os tipos de pães</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Substitui todos os aditivos químicos • Permite a produção de pães com apelo natural, mantendo todas as características do produto

INGREDIENTES ESPECIAIS

Produto	Benefícios
Ácido Ascórbico Oxidante	<ul style="list-style-type: none">• Fortalece a rede de glúten• Melhora a tolerância à fermentação
Oxypan Maturador de farinha ADA - azodicarbonamida - 25 a 100%	<ul style="list-style-type: none">• Fortalece a rede de glúten• Melhora a tolerância à fermentação
Oxyzyme Solução para substituição total de ADA em todos os tipos de pães	<ul style="list-style-type: none">• Pães com excelente tolerância a longas fermentações• Permite a substituição total de azodicarbonamida• Produtos com rótulos mais limpos
Oxyzyme AA Solução para substituição de ácido ascórbico em todos os tipos de pães	<ul style="list-style-type: none">• Pães com excelente tolerância a longas fermentações com a mesma performance• Redução de custos
GluteMax Glúten de trigo ativo	<ul style="list-style-type: none">• Substitui 100% do glúten de trigo adicionado com a mesma performance• Fortalece a farinha, aumentando a estabilidade da massa• Melhor custo-benefício que o glúten



Produto	Benefícios
<p>Cremix 100</p> <p>Gordura vegetal em pó com 100% de lipídios</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Substitui a gordura em pasta em diversos tipos de produtos • Evita desperdícios • Facilita a incorporação de outros ingredientes • Apresenta facilidade no transporte e manuseio

CONSERVANTES

Produto	Benefícios
<p>Preserve AS85</p> <p>Ácido sórbico encapsulado</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Permite a redução do uso de fermento biológico e/ou tempo de fermentação • Melhora as características organolépticas do produto final
<p>Preserve 300 P</p> <p>Propionato de cálcio encapsulado</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Permite a redução do uso de fermento biológico e/ou tempo de fermentação • Melhora as características organolépticas do produto final
<p>Biopan Super</p> <p>Sinergia de conservantes</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Promove maior <i>shelf life</i> • Composição unificada: um produto apenas para dosificar • Blend potencializado para melhor desempenho
<p>Biopan S</p> <p>Conservante natural de superfície para pães industriais, bolos e panetones</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Ingrediente natural livre de rotulagem (<i>clean label</i>) • Inibe o desenvolvimento de bolores e leveduras em superfícies de pães • Apresenta odor suave • Promove <i>shelf life</i> superior ao conservante químico • Pode ser diluído em álcool ou em água



Produto	Benefícios
<p>Biopan M</p> <p>Conservante natural aplicado em panificação que atua como substituto natural de propionato de cálcio</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Produto premium • Ingrediente natural livre de rotulagem (<i>clean label</i>) • Possibilita a fabricação de pães 100% naturais • Não altera as características tradicionais do pão

EMULSIFICANTES

Produto	Benefícios
<p>Lecityn</p> <p>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</p> <p>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>PoliMax 100</p> <p>Polisorbato em pó com fórmula patenteada, que promove estrutura e volume aos pães</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Substitui 1:1 o polisorbato líquido • Facilita a dosagem e o manuseio • Melhora a estrutura e maquinabilidade da massa • Aumenta a tolerância à fermentação • Promove o aumento do volume do produto final
<p>PoliMax 80L</p> <p>Polisorbato líquido, que promove estrutura e volume aos pães</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Melhora a estrutura e maquinabilidade da massa • Aumenta a tolerância à fermentação • Promove o aumento do volume do produto final

Produto	Benefícios
<p>SterMax CSL 80 Emulsificante CSL - estearoil lactil lactato de cálcio</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Melhora a estrutura e maquinabilidade da massa • Promove o aumento do volume do produto final
<p>SterMax D Emulsificante DATEM – ésteres diacetil tartárico de mono e diglicerídeos</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Melhora a estrutura da massa • Aumenta a tolerância à fermentação • Promove o aumento do volume do produto final
<p>SterMax Fine Emulsificante SSL encapsulado</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Substitui 1:1 emulsificantes SSL/CSL, com melhor desempenho • Produto mais ativo e com alta dispersão nas massas • Possui maior ponto de fusão, o que evita o empedramento quando exposto ao calor • Facilita a dosagem e o manuseio
<p>SterMax M Emulsificante monoglicerídeo de ácidos graxos</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Permite a produção de massas mais homogêneas • Promove ótima maciez e uniformidade do miolo • Melhora a flexibilidade dos pães
<p>SterMax SSL 80 Emulsificante SSL - estearoil lactil lactato de sódio</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Melhora a estrutura e maquinabilidade da massa • Promove o aumento do volume do produto final

BISCOITOS

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
Megaxylan Xilanases de alta eficiência para biscoitos	<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
Megaxylan W Sinergia de enzimas para biscoitos tipo wafer	<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
Protezyn Proteases de alta eficiência para biscoitos	<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



Produto	Benefícios
<p>Fast Cracker</p> <p>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</p> <p>Sinergia de ingredientes para redução de sódio na formulação</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Permite 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</p> <p>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</p> <p>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>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 D</p> <p>Emulsificante DATEM – ésteres diacetil tartárico de mono e diglicerídeos</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Melhora a estrutura da massa • Aumenta a tolerância à fermentação • Promove o aumento do volume do produto final
<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 e com alta dispersão nas massas • Possui maior ponto de fusão, o que evita o empedramento quando exposto ao calor • Facilita a dosagem e o manuseio

BOLOS

Produto	Benefícios
CakeMax Fresh Solução enzimática para extensão do <i>shelf life</i> de todos os tipos de bolos industriais	<ul style="list-style-type: none">• Aumento de <i>shelf life</i> e maciez• Melhora e preserva a umidade do miolo• Maior flexibilidade do miolo
Maxicake SO Solução enzimática para redução de ovos	<ul style="list-style-type: none">• Permite redução de ovos na formulação em até 25%• Redução do custo de fórmula• Textura mais macia
Maxicake NG Emulsificante para bolos tipo pão-de-ló e pré-misturas	<ul style="list-style-type: none">• Alta capacidade de aeração• Ótimo volume e estrutura de miolo• Excelente maciez e <i>shelf life</i>

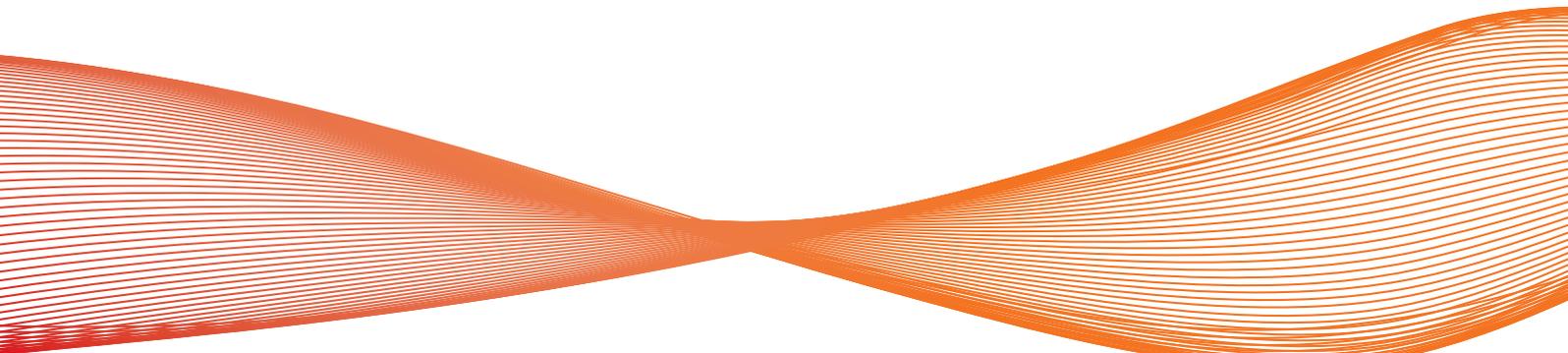
Produto	Benefícios
<p>Cremix 100 Gordura vegetal em pó com 100% de lipídios</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Diminui o tempo de mistura • Excelente maciez e textura dos bolos • Melhora a aeração da massa, promovendo maior volume final no bolo • Reduz o uso de emulsificantes
<p>Maxicake FQ Fermento químico para bolos</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Promove a liberação controlada de gás carbônico • Permite um crescimento homogêneo • Melhora a textura dos bolos • Padroniza as células do miolo • Melhora a resistência ao esfarelamento



MASSAS

Produto	Benefícios
Pastazyn Super Sinergia de enzimas para melhoria da qualidade de massas e noodles	<ul style="list-style-type: none">• Aumenta a tolerância ao cozimento• Evita o desprendimento de amido na água de cozimento• Evita que a massa fique pegajosa e melhora a textura
Pastazyn Fresh Solução de ingredientes para melhoria da qualidade de massas frescas	<ul style="list-style-type: none">• Previne o escurecimento de massas frescas• Aumenta o <i>shelf life</i> das massas• Melhora a qualidade e textura da massa
SterMax SSL 80 Emulsificante SSL - estearoil lactil lactato de sódio	<ul style="list-style-type: none">• Melhora a formação e maquinabilidade das massas





Acompanhe nossas mídias sociais:

 /prozyn.bio  /prozynbiosolutions  /prozyn-biosolutions  biosolutionsblog

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