



MELHORADORES

A Prozyn oferece soluções completas e inovadoras para a indústria do trigo.

Com amplo portfólio de enzimas e outros bioingredientes, nosso time de especialistas desenvolve soluções sob a ótica do custo de formulação, eficiência de processo, aumento de rendimento, qualidade e inovação.

ENZIMAS

Produto	Benefícios
Xylamax 292 Sinergia de enzimas para aumentar a extensibilidade de massas	<ul style="list-style-type: none">• Maior salto de forno e volume dos pães• Melhora a extensibilidade da massa• Pestana mais acentuada• Corrige trigos panificáveis com alto P/L
Megazyn Solução enzimática à base de Fosfolipases	<ul style="list-style-type: none">• Substituição total ou parcial dos emulsificantes de panificação: CSL, SSL, DATEM e Polisorbato• Aumento de volume dos pães• Promove salto de forno• Melhora a formação da massa aumentando sua maleabilidade
Panzyn FA Enzima Alfa-Amilase Fúngica	<ul style="list-style-type: none">• Acelera o processo de fermentação devido a uma maior formação de açúcares• Maior salto de forno e volume dos pães
Panzyn GA Enzima Amiloglucosidase	<ul style="list-style-type: none">• Aumenta o volume dos pães• Reduz o tempo de fermentação
Pentomax Enzima Hemicelulase Fúngica	<ul style="list-style-type: none">• Aumento no salto de forno• Melhor desenvolvimento da massa• Melhora a extensibilidade da massa
Megacell Enzima Hemicelulase Bacteriana	<ul style="list-style-type: none">• Maior salto de forno e volume dos pães• Aumenta a extensibilidade da massa
Glucozyn Enzima Glucose Oxidase	<ul style="list-style-type: none">• Substitui o uso de oxidantes químicos• Fortalecimento da rede de glúten
Glutemax TG Enzima Transglutaminase	<ul style="list-style-type: none">• Aumenta a estabilidade das massas• Promove o fortalecimento das massas
Celumax Enzima Celulase	<ul style="list-style-type: none">• Melhora o desenvolvimento da rede de glúten• Aumenta a extensibilidade

EMULSIFICANTES

Produto	Benefícios
Megazyn Power Polisorbato em pó com fórmula patenteada, que promove estrutura e volume dos pães	<ul style="list-style-type: none">• Substitui 1:1 o Polisorbato líquido• Facilita a dosagem e a manipulação• Melhora a estrutura e maquinabilidade da massa• Aumento de volume em pães• Melhora a crocância dos pães• Aumenta a tolerância à fermentação
MonoMax 100 Emulsificante Monoglicerídeo de Ácidos Graxos	<ul style="list-style-type: none">• Promove maciez e uniformidade do miolo• Melhora a flexibilidade do pão• Produz massas mais homogêneas
SterMax 500 Emulsificante SSL - Estearoil Lactil Lactato de Sódio	<ul style="list-style-type: none">• Melhora a estrutura e maquinabilidade da massa• Aumenta o volume dos pães
SterMax C Emulsificante CSL - Estearoil Lactil Lactato de Cálcio	<ul style="list-style-type: none">• Melhora a estrutura e maquinabilidade da massa• Aumenta o volume dos pães
SterMax D Emulsificante DATEM - Ésteres Diacetil Tartárico de Mono e Diglicerídeos	<ul style="list-style-type: none">• Melhora a estrutura da massa• Aumento de volume dos pães• Aumenta a crocância• Maior tolerância à fermentação



A Prozyn é uma das principais fornecedoras de ingredientes biológicos do país. Possui soluções sob medida para as necessidades mais específicas dos clientes, sempre baseada 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.