



Para cada desafio, uma solução Prozyn para

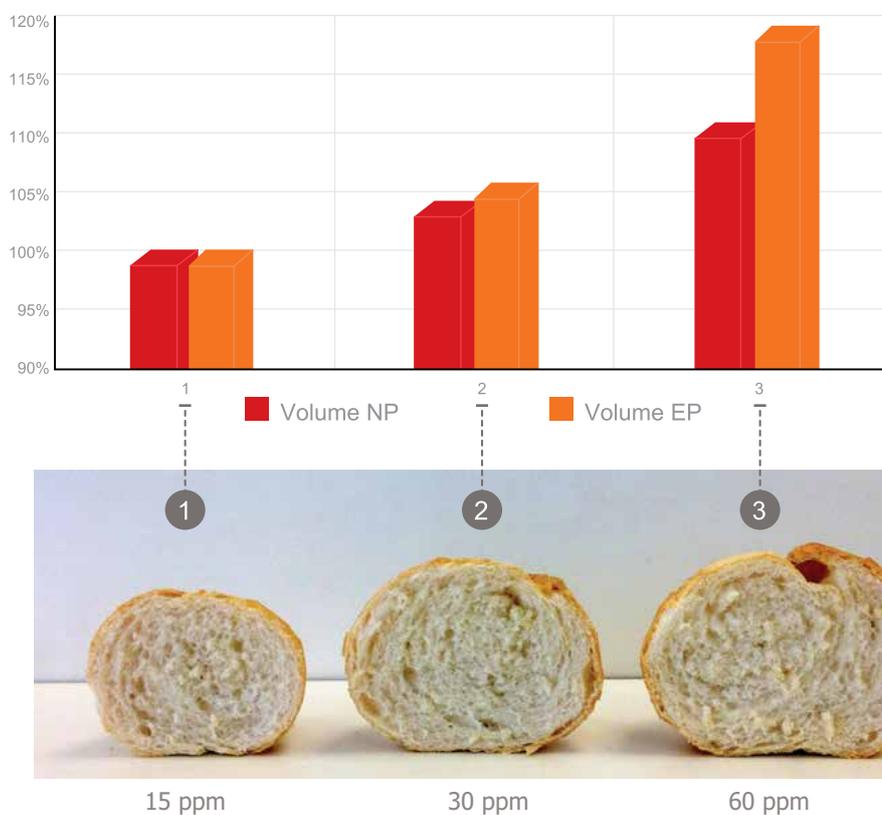
MOINHOS



ENZIMAS

Produto	Benefícios
XylaMax Sinergia de enzimas para aumentar a extensibilidade de massas	<ul style="list-style-type: none">• Promove maior salto de forno e volume aos pães• Melhora a extensibilidade da massa• Deixa a pestana mais acentuada• Corrige trigos panificáveis com alto P/L

Resposta à dosagem de XylaMax



Produto	Benefícios
AlfaMax Sinergia enzimática à base de alfa-amilases fúngicas e xilanases	<ul style="list-style-type: none">• Reduz o custo de formulação• Promove maior salto de forno• Aumenta o volume dos pães

Produto	Benefícios
CeluMax Enzima celulase	<ul style="list-style-type: none"> • Melhora o desenvolvimento da rede de glúten • Aumenta a extensibilidade da massa
Glucozyn Enzima glucose oxidase	<ul style="list-style-type: none"> • Substitui o uso de oxidantes químicos • Fortalece a rede de glúten
GluteMax TG Enzima transglutaminase	<ul style="list-style-type: none"> • Aumenta a estabilidade da massa • Promove o fortalecimento da massa
Megacell Enzima xilanase bacteriana	<ul style="list-style-type: none"> • Promove maior salto de forno e volume aos pães • Aumenta a extensibilidade da massa
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 o manuseio da massa • Promove maior salto de forno • Promove o aumento de volume do produto final
Panzyn FA Enzima alfa-amilase fúngica	<ul style="list-style-type: none"> • Acelera o processo de fermentação devido a uma maior formação de açúcares • Promove maior salto de forno e volume aos pães
Panzyn GA Enzima amiloglucosidase	<ul style="list-style-type: none"> • Aumenta o volume dos pães • Reduz o tempo de fermentação
PentoMax Enzima xilanase fúngica	<ul style="list-style-type: none"> • Promove maior salto de forno • Melhora o desenvolvimento e a extensibilidade da massa

SISTEMAS

Produto	Benefícios
Maxipan Sinergia de ingredientes para correção de farinha	<ul style="list-style-type: none">• Promove maior tolerância às variações do trigo, corrigindo a relação entre elasticidade e extensibilidade
Maxipan Frozen Sinergia para correção de farinha para pães congelados	<ul style="list-style-type: none">• Aumenta a tolerância da massa ao processo de congelamento• Promove maior salto de forno e abertura de pestana• Potencializa o efeito do fermento após o descongelamento
Powerzyme Frozen Sinergia de ingredientes para pães congelados	<ul style="list-style-type: none">• Produz pães de alta qualidade que suportam o processo de congelamento/descongelamento• Propicia alta retenção de gás• Potencializa o efeito do fermento após o descongelamento• Promove maior salto de forno e abertura de pestana
Powerzyme Super Sinergia de ingredientes para pré-mistura de pão francês	<ul style="list-style-type: none">• Produz pães de alta qualidade com melhor salto de forno, abertura de pestana e melhor volume• Alto desempenho em processos de longa fermentação• Promove maior tolerância às variações do trigo apenas com ajustes de dose
Powerzyme Fine Sistema de ingredientes para pré-misturas com alta fluidez	<ul style="list-style-type: none">• Produto com alta fluidez e sem empedramento• Produz pães de alta qualidade com melhor salto de forno, abertura de pestana e maior volume



Produto	Benefícios
<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>Pastazyn Fresh</p> <p>Solução de ingredientes para massas frescas</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Previne o escurecimento em massas frescas • Aumenta o <i>shelf life</i> da massa • Melhora a qualidade e textura da massa

EMULSIFICANTES

Produto	Benefícios
<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>Maxicake NG</p> <p>Emulsificante para bolos tipo pão-de-ló e pré-misturas</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Alta capacidade de aeração • Ótimo volume e estrutura de miolo • Excelente maciez e <i>shelf life</i>
<p>SterMax CSL 80</p> <p>Emulsificante CSL - estearoil lactil lactato de cálcio</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Melhora a estrutura e a maquinabilidade da massa • Promove o aumento de volume do produto final
<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 de volume do produto final

Produto	Benefícios
<p>SterMax M Emulsificante monoglicérido 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 a maquinabilidade da massa • Promove o aumento de volume do produto final
<p>SterMax SSL 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

INGREDIENTES ESPECIAIS

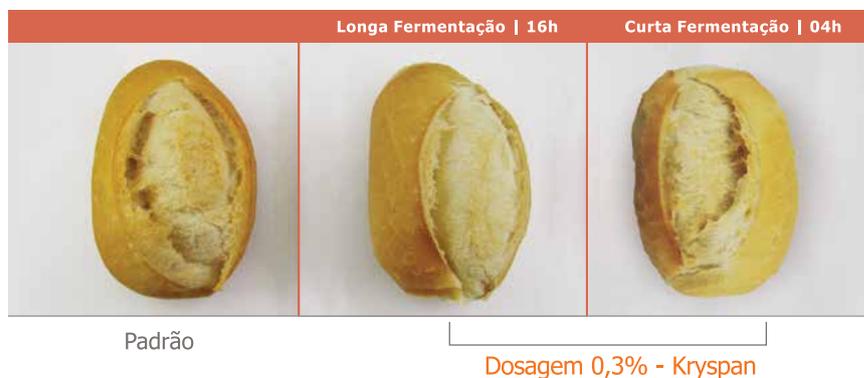
Produto	Benefícios
<p>Preserve AS85 Ácido ascórbico encapsulado</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Permite a redução do uso de fermento biológico e/ou tempo de fermentação • Melhora as características organolépticas do produto final
<p>Ácido Ascórbico Oxidante</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Fortalece a rede de glúten • Melhora a tolerância à fermentação

Produto	Benefícios
<p>Kryspan</p> <p>Solução que absorve a água livre do sistema, deixando os pães muito mais crocantes</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Promove pães mais crocantes por mais tempo • Melhora o desenvolvimento da massa • Produz pestanas mais abertas e uniformes

Teste comparativo de crocância



Teste comparativo de pestana



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
<p>GluteMax</p> <p>Glúten de trigo ativo</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Substitui 100% do glúten de trigo com a mesma performance • Fortalece a farinha, aumentando a estabilidade da massa • Melhor custo-benefício que o glúten

Produto	Benefícios
<p>Maxicake FQ</p> <p>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
<p>Oxypan</p> <p>Maturador de farinha ADA - azodicarbonamida-25 a 100%</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Fortalece a rede de glúten • Melhora a tolerância à fermentação
<p>Oxyzyme</p> <p>Solução para substituição total de ADA em todos os tipos de pães</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Pães com excelente tolerância a longas fermentações • Permite a substituição total de azodicarbonamida • Produtos com rótulos mais limpos
<p>Oxyzyme AA</p> <p>Solução para substituição de ácido ascórbico em todos os tipos de pães</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Pães com excelente tolerância a longas fermentações com a mesma performance • Redução de custos
<p>WhiteMax</p> <p>Solução enzimática à base de farinha de soja</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Promove o clareamento do miolo • Produz um miolo mais homogêneo e macio • Evita o deslocamento da casca de pães industriais
<p>WhiteMax 32%</p> <p>Peróxido de benzoíla 32%</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Atua nos carotenóides da farinha de trigo, amenizando a coloração amarela e promovendo o branqueamento

FORTIFICAÇÃO

Produto	Benefícios
FortMax Produto para fortificação de farinhas à base de ácido fólico e fumarato ferroso	<ul style="list-style-type: none">• Minimiza o aparecimento de manchas• Evita reações com outros ingredientes adicionados à receita
VitaMax 039 Blend de fumarato ferroso e ácido fólico	<ul style="list-style-type: none">• Fortificação de farinhas conforme a RDC nº150, de 13 de abril de 2007• Possui versão GMO free
VitaMax SF Blend de sulfato ferroso e ácido fólico	<ul style="list-style-type: none">• Fortificação de farinhas conforme a RDC nº150, de 13 de abril de 2007• Possui versão GMO free



EQUIPAMENTOS PARA ANÁLISES DE TRIGO E FARINHA

Análises reológicas

Alveógrafo

O resultado reológico da mistura de diferentes variedades de trigo na produção de farinha, a qualidade da farinha e os efeitos de alguns aditivos (ácido ascórbico, enzimas proteases, xilanas, celulasas e oxidantes), podem ser determinados com o Alveógrafo. O Alveógrafo pode determinar: absorção de água (%), resistência/resistência máxima à pressão (P), comprimento da curva de extensibilidade (L) e energia (W). Item incluso: banho termostático.



Farinógrafo

Usado para a determinação de parâmetros das propriedades de panificação e a avaliação da qualidade da mistura e absorção de água da massa da farinha de trigo. Todas as propriedades da massa serão medidas, calculadas e gravadas no computador do equipamento, podendo determinar: capacidade de absorção de água (%), tempo de desenvolvimento da massa (minutos), estabilidade da massa (minutos) e grau de amolecimento (U.E). Item opcional: Dosadora Automática de Água.

Extensógrafo

A capacidade de extensibilidade e resistência são os parâmetros mais importantes da massa, ambos avaliados pelo Extensógrafo. Nesse equipamento, a unidade de formação de massa e o gancho de estiramento do equipamento podem ser controlados a partir do computador embutido com touchscreen. O Extensógrafo pode determinar: resistência do 5º minuto (R5), resistência máxima (RMax), elasticidade (cm) e energia (cm²).



Diastógrafo

Determina tanto propriedades de gelatinização quanto atividade enzimática em farinhas, como: farinha de trigo, arroz, milho, cevada e etc. O princípio de funcionamento do instrumento é analisar a suspensão de farinha e água aquecida à temperatura constante, medindo a força contra a mistura e considerando as características de viscosidade da amostra. Determinação dos seguintes parâmetros: gelatinização máxima, viscosidade no início, temperatura no início da gelatinização e temperatura de gelatinização.



Rheolab

O Rheolab é um equipamento que avalia as características da massa de acordo com diferentes parâmetros reológicos como: absorção de água, tempo de desenvolvimento, estabilidade, qualidade da proteína, gelatinização e viscosidade do amido, retrogradação e atividade amilolítica. O teste é totalmente automatizado, com software que permite a calibração remota, transferindo os resultados do teste para Excel, PDF ou envio por e-mail.

Outros equipamentos:

- Maturógrafo
- Farinógrafo e Extensógrafo Integrados



Análises físico-químicas

Sistemas de análise de glúten



Lavadora de Glúten

Determina a quantidade de glúten úmido na farinha. A Lavadora de Glúten é adequada para farinhas normais e todo o processo de lavagem de farinha de trigo. O tempo de mistura e o tempo de lavagem podem ser ajustados pelo *touchscreen* do equipamento. Item opcional: Tanque de Água.

Centrífuga de Glúten

Exatamente 30 segundos depois de concluir a lavagem do glúten, o glúten úmido é transferido para a peneira especial e centrifugado durante 1 minuto em 6000 RPM na Centrífuga de Glúten. O período de teste, a temperatura interna do equipamento, a posição de travamento da tampa, a data e a hora podem ser facilmente vistos na tela.



Secadora de Glúten

Seca a amostra a 150°C durante 4 minutos. Depois da secagem, o glúten é pesado na balança. É um método rápido e prático para moinhos de trigo.



Medidor de Amido Danificado

O amido danificado pode aumentar a taxa de absorção de água na farinha, além de alterar a resistência e elasticidade da massa. O Medidor de Amido Danificado faz uma análise rápida (menos de 10 minutos) do teor de amido danificado na farinha, sem adição de enzimas. O teste é totalmente automatizado, com controle direto por tela de LCD sensível ao toque.



Análises de atividade diastásica

Falling Number

O *Falling Number* opera em conformidade com os métodos de número de queda clássico e o número de queda fúngico. Ele tem controle PIC, LCD *touchscreen*, sistemas de tubos duplos e impressora padrão. O período de teste, a temperatura do banho de água, a data e a hora podem ser facilmente vistos na tela. É possível ver o valor médio do teste para duas amostras diferentes ao mesmo tempo. O equipamento ajusta o ponto de ebulição automaticamente, de acordo com a altitude do laboratório. Item opcional: *Tube Shaker*.



Equipamentos de moagem



Moinho Piloto

A capacidade de moagem do trigo pode ser determinada diretamente com os moinhos de farinha de laboratórios especiais. Farinha bruta (B1-B2-B3, C1-C2-C3) e farelos finos podem ser recebidos de 6 canais usando os 3 cilindros de ruptura, 2 cilindros de farinha e peneiras de malha 9x-10x-11x. A facilidade de triagem sem parar nas peneiras, o teor de cinzas da farinha e a cor da farinha são critérios para avaliação da capacidade de moagem.

Moinho Combinado

Apropriado para a moagem de amostras de trigo úmido e seco, possui um sistema de peneiramento responsável pela separação da farinha de trigo do farelo. Composto por 5 rolos combinados, sendo 3 responsáveis pela compressão e 2 pela redução.



Outros equipamentos:

- Moinho Martelo
- Plansifter de Laboratório (*Sieve Shaking Device*)
- Bran Brusher
- Purificador de Semolina (*Semolina Purifier*)
- Umidificador de Grãos (*Wheat Humidification Device*)
- Classificadora de Grãos
- Limpadora de Grãos

SUPOORTE TÉCNICO

A Prozyn possui um time técnico de especialistas altamente qualificados. São consultores que entendem as necessidades e processos de produção de cada cliente, propondo soluções sob medida.

CERTIFICAÇÕES E ASSISTÊNCIA

Os produtos são certificados pelo ISO, KAS e UKAS. A assistência feita pelos profissionais da Prozyn vai além do treinamento de uso dos equipamentos, auxiliando na análise dos resultados e na correção de possíveis deficiências encontradas.



ANÁLISE LABORATORIAL

Com laboratórios modernos e equipamentos de última geração, a Prozyn oferece serviços de análises, que auxiliam na redução de custos de formulação, além de melhor dosagem de ingredientes:

análise físico-química e reológica

Todos os equipamentos Yucebas e o *know-how* da Prozyn ao seu alcance! A Prozyn realiza avaliações e análises completas para o cliente e, se necessário, sugere ações e processos para auxiliar na melhoria dos resultados.

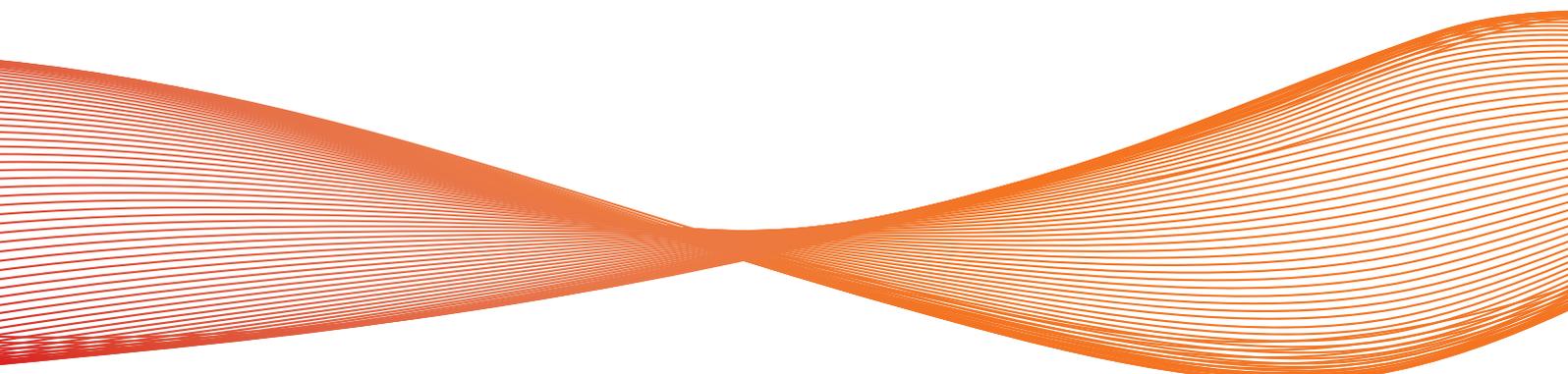
vitaminas aplicadas

Além de estudar os processos de cada cliente, sugerimos a formulação ideal para a aplicação de vitaminas. A Prozyn avalia as formulações, controles de qualidade, bem como a aplicação no produto final do cliente, para a validação oficial do produto no decorrer de seu *shelf life*.

TREINAMENTOS PARA CLIENTES

Realizamos periodicamente treinamentos técnicos e sobre tendências de mercado, que abrangem tanto a teoria sobre temas relacionados à indústria do trigo, quanto a parte prática, realizada em nosso centro de inovações tecnológicas. Os workshops são elaborados para os nossos clientes, com o intuito de auxiliá-los na resolução de seus desafios.





Acompanhe nossas mídias sociais:

