



BEBIDAS

A Prozyn oferece soluções completas e inovadoras para a indústria de bebidas

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.

SUCOS E VINHOS

Produto	Benefícios
PectiMax Linha de enzimas para maceração, despectinização e clarificação de Sucos e Vinhos	<ul style="list-style-type: none">• Promove rápida redução da viscosidade• Facilita a prensagem, diminuindo a umidade da torta• Melhora a separação de sólidos na centrifugação• Aumenta a capacidade de filtração• Aumento o rendimento de extração• Permite maior facilidade de concentração (>65°Brix)• Não afeta a turbidez e promove retenção de cor e estabilidade (não contém antocianase)• Promove rápida clarificação e melhora na claridade do suco

REFRIGERANTES

Produto	Benefícios
SweetMax Sinergia de enzimas para redução do açúcar adicionado em refrigerantes	<ul style="list-style-type: none">• Permite uma redução de 5 a 15% de açúcar no produto• Reduz o custo de formulação• Proporciona maior apelo de saudabilidade ao produto

LEITE DE CEREAIS

Produto	Benefícios
StarMax Sinergia de enzimas para hidrólise de amido em leites de cereais	<ul style="list-style-type: none">• Aumenta a doçura no produto final devido à liberação de açúcares menores e de maior poder adoçante• Permite a substituição de edulcorantes por açúcares naturalmente presentes nos cereais



ESTABILIZANTES

Produto	Benefícios
TICAmulsion® Tecnologia para aumentar a eficiência de emulsões com alto conteúdo de óleo	<ul style="list-style-type: none">• Atinge a estabilidade de grande carga de óleo em emulsões, sem prover viscosidade• Proporciona a redução de custos em toda a produção, além de custos com embalagens e transporte• Estabiliza emulsões sem agentes de densificação• Classificação de "Non-GMO" em conformidade com os requisitos de rotulagem da Comissão Europeia• Desenvolvimento de produtos de forma mais eficiente• Ingrediente também oferecido na versão orgânica
TICALOID® 310 S Substituto de pectina em sucos e chás	<ul style="list-style-type: none">• Estabiliza e promove textura em bebidas• Utilizado como um substituto 1 por 1 da goma adraganta e da pectina• Solúvel em água fria e capaz de suportar condições de esterilização e homogeneização• Ingrediente também oferecido na versão orgânica
TIC FASTir® Xantana EC Goma Xantana para suspensão de polpa em bebidas	<ul style="list-style-type: none">• Dispersa rapidamente em água mesmo sob baixa agitação• Dissolve e encorpa mais rapidamente do que a goma xantana em pó ou a goma xantana aglomerada-padrão• Ingrediente também oferecido na versão orgânica



ADOÇANTE NATURAL

Produto	Benefícios
Steviozyn Adoçante natural de última geração à base de estévia	<ul style="list-style-type: none">• Produto natural• Sem sabor residual

VITAMINAS E MINERAIS

Produto	Benefícios
VitaMax Linha de vitaminas e minerais	<ul style="list-style-type: none">• Melhora o perfil nutricional• Permite a utilização de apelos nutricionais que agregam valor ao produto



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.