



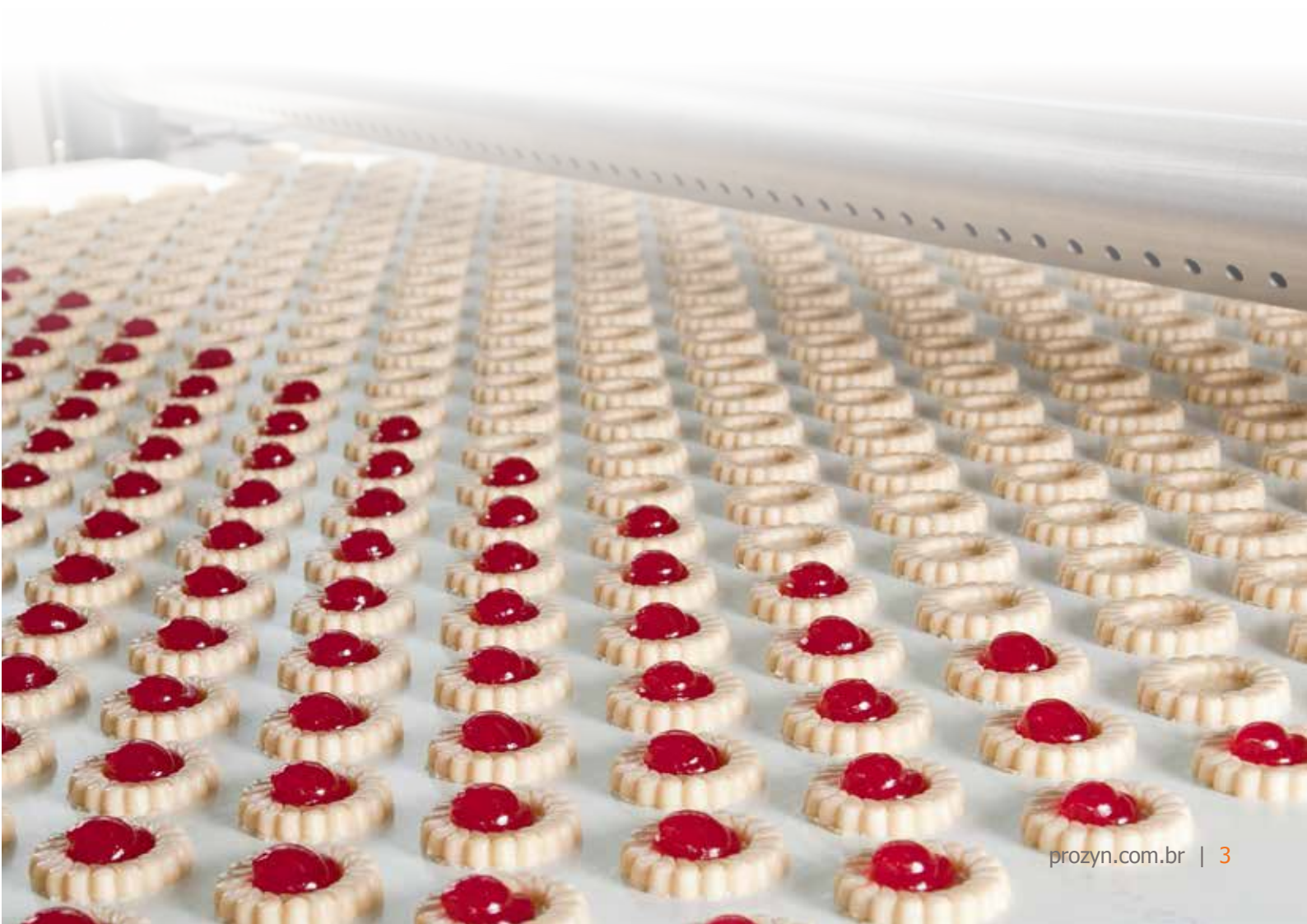
## **BISCOITOS**

**A Prozyn oferece soluções completas e inovadoras para biscoitos.**

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.

Produto	Benefícios
<p><b>Fast Cracker</b></p> <p>Solução enzimática para biscoitos tipo cracker, que acelera o tempo de fermentação</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Acelera em até 20% o tempo de fermentação</li> <li>• Reduz o custo de formulação</li> <li>• Permite a redução de fermento na formulação, sem reduzir o tempo de fermentação</li> </ul>
<p><b>LowSalt</b></p> <p>Sinergia de ingredientes para redução de sódio na formulação</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Permite uma redução de sódio em até 35%</li> <li>• Mantém o sabor original do produto</li> <li>• Não proporciona sabor residual amargo e metálico</li> <li>• Não altera o tempo de fermentação</li> </ul>
<p><b>Megaxylan</b></p> <p>Xilanases de alta eficiência para biscoitos</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Promove extensibilidade na massa</li> <li>• Facilita o processo (laminação)</li> <li>• Redução do sobrepeso de massa</li> <li>• Redução da quantidade de água adicionada à massa</li> <li>• Evita a retração do biscoito (uniformidade)</li> </ul>
<p><b>Megaxylan W</b></p> <p>Sinergia de enzimas para biscoitos tipo wafer</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Reduz a viscosidade da massa</li> <li>• Diminui a quebra das placas de wafer</li> <li>• Elimina a formação de grumos, evitando entupimento do bico dosador</li> <li>• Reduz a quantidade de água adicionada na receita</li> </ul>
<p><b>Protezyn</b></p> <p>Proteases de alta eficiência para biscoitos</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Quebra da força da farinha</li> <li>• Melhora a laminação da massa</li> <li>• Redução de metabissulfito de sódio</li> <li>• Evita quebras e deformações no biscoito</li> </ul>
<p><b>SterMax 500</b></p> <p>Emulsificante SSL - Estearoil Lactil Lactato de Sódio</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Melhora a formação e maquinabilidade das massas</li> </ul>

Produto	Benefícios
<p><b>SterMax C</b></p> <p>Emulsificante CSL - Estearoil Lactil Lactato de Cálcio</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Melhora a formação e maquinabilidade das massas</li> </ul>
<p><b>SterMax D</b></p> <p>Emulsificante DATEM - Ésteres Diacetil Tartárico de Mono e Diglicerídeos</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Melhora a estrutura da massa</li> <li>• Redução de gordura</li> </ul>
<p><b>SSL Fine</b></p> <p>Emulsificante SSL Encapsulado</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Produto mais ativo com alta dispersão nas massas</li> <li>• Maior ponto de fusão, o que evita o empedramento quando exposto ao calor</li> <li>• Substitui 1:1 o SSL/CSL</li> <li>• Melhor manipulação e dosagem</li> <li>• Melhor desempenho em relação a outros emulsificantes (SSL e CSL)</li> </ul>





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.