



PANIFICAÇÃO INDUSTRIAL

A Prozyn oferece soluções completas e inovadoras para panificação industrial.

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
Glutemax NG Solução enzimática para substituição do glúten	<ul style="list-style-type: none">• Sinergia de enzimas que substitui 50% do glúten, com a mesma performance• Metade da dose do glúten - economia de espaço e frete• Redução de 20% do custo dose
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
MegaFresh Sinergia de enzimas para aumento do shelf life de pães e panetones	<ul style="list-style-type: none">• Aumento da vida de prateleira• Maior flexibilidade do miolo• Promove maciez• Preserva a umidade do miolo• Promove a formação das fibras em panetones
MegaFresh 3W Solução enzimática para aumento de até 3 semanas de shelf life em todos os tipos de pães	<ul style="list-style-type: none">• Extensão do shelf life pra 21 dias• Mantém a maciez e umidade do miolo• Melhora a flexibilidade e resiliência dos pães
MonoMax Sinergia de enzimas para substituição de monoglicerídeo em pães	<ul style="list-style-type: none">• Promove maciez• Miolo regular• Flexibilidade do pão• Massas mais homogêneas• Clean label
Natupan Solução enzimática para substituição dos aditivos químicos em todos os tipos de pães	<ul style="list-style-type: none">• Substitui todos os aditivos químicos• Permite a produção de pães com apelo natural, mantendo todas as características

Produto	Benefícios
<p>Panzyn Light</p> <p>Solução enzimática para redução de açúcares e gorduras em pães industriais</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Substituição total ou parcial de açúcar e gordura • Redução do uso de emulsificantes • Redução do valor calórico do produto final • Auxilia na fermentação de pães sem açúcar

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 • Rápida absorção de água • Melhoria da qualidade de pães industriais durante o shelf life
<p>Fast Bread</p> <p>Solução enzimática para pães industriais e pães congelados</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Acelera a fermentação • Possibilita a redução da dosagem de fermento biológico em até 20% • Reduz o custo de formulação • 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 uma redução de sódio em até 35% • Mantém o sabor original do produto • Não proporciona sabor residual amargo e metálico • Não altera o tempo de fermentação
<p>Megapan</p> <p>Solução completa de ingredientes para pão doce e pães especiais</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Pães de alta qualidade com melhor estrutura da massa, maior maciez, melhor volume, ótima flexibilidade e resiliência

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• Aumenta a tolerância à fermentação
MonoMax 100 Emulsificante Monoglicérido 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 Diglicéridos	<ul style="list-style-type: none">• Melhora a estrutura da massa• Aumento de volume dos pães• Maior tolerância à fermentação



INGREDIENTES

Produto	Benefícios
Ácido Ascórbico Oxidante Ácido Ascórbico	<ul style="list-style-type: none">• Fortalece a rede de glúten• Melhora a tolerância à fermentação
Oxypan 25 Maturador de farinha Azodicarbonamida 25%	<ul style="list-style-type: none">• Fortalece a rede de glúten• Melhora a tolerância à fermentação
Oxypan 100 Maturador de farinha Azodicarbonamida 100%	<ul style="list-style-type: none">• Fortalece a rede de glúten• Melhora a tolerância à fermentação
Glutemax 101 Glúten de Trigo Ativo	<ul style="list-style-type: none">• Substituição de 100% do glúten de trigo com a mesma performance• Fortalece a farinha, aumentando a estabilidade da massa• Melhor custo-benefício que o glúten



CONSERVANTES

Produto	Benefícios
Biopan S Conservante natural de superfície para pães industriais, bolos e panetones	<ul style="list-style-type: none">• Inibe o desenvolvimento de bolores e leveduras em superfícies de pães• Ingrediente natural livre de rotulagem (clean label)• Shelf life superior ao conservante químico• Odor suave• Pode ser diluído em álcool ou em água
Biopan M Conservante natural aplicado em panificação, que atua como substituto natural de Propionato de Cálcio	<ul style="list-style-type: none">• Possibilita a fabricação de pães 100% naturais• Ingrediente natural livre de rotulagem (clean label)• Pães com as mesmas características de um pão tradicional• Produto PREMIUM

GORDURA EM PÓ

Produto	Benefícios
Cremix Gordura Vegetal em Pó	<ul style="list-style-type: none">• Substitui a gordura em pasta em diversos tipos de produtos• Facilidade no transporte e manuseio• Evita desperdícios• Facilita a incorporação de outros ingredientes



ENCAPSULADOS

Produto	Benefícios
Preserve 300 P Propionato de Cálcio Encapsulado	<ul style="list-style-type: none">• Reduz o uso de fermento biológico e/ ou tempo de fermentação, melhorando as características organolépticas do produto final
Preserve 300 S Ácido Sórbico Encapsulado	<ul style="list-style-type: none">• Reduz o uso de fermento biológico e/ ou tempo de fermentação, melhorando as características organolépticas do produto final
Preserve FQ Bicarbonato de Sódio Encapsulado	<ul style="list-style-type: none">• Reduz a quantidade utilizada, mantendo um bom volume final e textura, sem interagir com outros ingredientes
Polimax 100 Emulsificante Polisorbato Encapsulado	<ul style="list-style-type: none">• Melhor dispersão na massa que os emulsificantes comuns• Dosagem 1:1 com Polisorbato 80• Fácil de dosar e manipular• Melhor custo em relação ao Polisorbato 80
SSL Fine Emulsificante SSL Encapsulado	<ul style="list-style-type: none">• Produto mais ativo com alta dispersão nas massas• Maior ponto de fusão, o que evita o empedramento quando exposto ao calor• Substitui 1:1 o SSL/CSL• Melhor manipulação e dosagem• Melhor desempenho em relação a outros emulsificantes (SSL e CSL)





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.