



**PENSOU
ZERO LACTOSE,
PENSOU PROZYN!**

**LACTOMAX ULTRA
NOVA LACTASE
ULTRAPURIFICADA**


prozyn
bio solutions for life

A Prozyn, líder no desenvolvimento de produtos zero lactose no Brasil, apresenta mais uma inovação: **LactoMax Ultra**. Uma lactase de última geração, ultrapurificada, sem atividades residuais, que não afeta o sabor e a cor do leite, iogurtes, bebidas lácteas, queijos e outros derivados.



A Prozyn, líder na aplicação de lactases no Brasil, apresenta o **LactoMax Ultra**, uma nova lactase de última geração, que não altera a cor e o sabor do leite e derivados.

Com a adição do **LactoMax Ultra** ao portfolio, a Prozyn consolida a sua posição no mercado como a empresa com maior portfolio de lactases e grande know-how na aplicação de soluções para produtos zero lactose.

A Prozyn possui soluções ideais para diferentes processos e aplicações, como iogurtes, bebidas lácteas, queijos e produtos com adição de açúcar.

Para a produção de leite UHT, possui lactases para todos os tipos de dosagens: pré-tratamento térmico, Aldose e FlexDos.

Com a linha completa de lactases **LactoMax**, é possível produzir produtos zero lactose atendendo a nova regulamentação da Anvisa, que permite a declaração no rótulo de "não contém lactose" para produtos com até 0,1% de lactose.

LACTOMAX

Linha completa de lactases desenvolvidas para diferentes aplicações e processos

Produto	Benefícios
LactoMax Ultra Lactase ultrapurificada, sem atividades residuais. Livre de invertase	<ul style="list-style-type: none">• Lactase de última geração• Livre de atividades residuais, evita a inversão do açúcar contido em diferentes produtos lácteos, mantendo seu corpo e perfil de açúcares• Termorresistente, atua na hidrólise de lactose em uma faixa mais ampla de temperaturas• Ideal para aplicação em diferentes produtos lácteos, com ampla faixa de pH
LactoMax Super Lactase concentrada, purificada para multipropósitos	<ul style="list-style-type: none">• Concentrada, permite menor dosagem• Não afeta a cor e sabor de leites e derivados• Ideal para aplicação em leite UHT e outras aplicações lácteas
Prozyn Lactase Lactase purificada	<ul style="list-style-type: none">• Lactase convencional, não afeta a cor e sabor de leites e derivados• Ideal para aplicação em leite UHT e outras aplicações lácteas
LactoMax Flow Lactase com baixa viscosidade e alta filtrabilidade, indicada para sistema pré-filtro	<ul style="list-style-type: none">• Possibilita o aumento da capacidade de produção• Aumenta a vida útil dos filtros• Permite menor número de paradas durante o processamento• Promove redução do custo de limpeza e higienização da linha• Ideal para aplicação em sistema de dosagem Aldose
LactoMax Flex Y Lactase com excelente desempenho em pH neutro-ácido	<ul style="list-style-type: none">• Produto exclusivo• Permite a redução de dose• Promove a estabilidade sensorial• Ideal para aplicação em produtos com baixo pH
LactoMax Pure 200 Lactase purificada estéril	<ul style="list-style-type: none">• Permite menor número de paradas durante o processamento• Não requer sistema de filtro estéril• Promove redução do custo de limpeza e de higienização da linha
LactoMax IF Lactase livre de invertase indicada para produtos lácteos açucarados	<ul style="list-style-type: none">• Promove a estabilidade sensorial e do perfil de açúcares• A ausência de invertase garante que o dulçor e o corpo dos produtos sejam mantidos
LactoMax 200 Lactase para doces	<ul style="list-style-type: none">• Evita a cristalização• Possibilita a obtenção de produtos com textura cremosa sem arenosidade• Promove maior qualidade e <i>shelf life</i>



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.