



**La tecnología
para superar desafíos**



prozyn

bio solutions for life

MÁS DE 25 AÑOS DESARROLLANDO SOLUCIONES



Prozyn es una empresa especializada en soluciones enzimáticas y en la aplicación de bio ingredientes que posee más de 25 años de experiencia en el desarrollo de soluciones biotecnológicas.

Comprometida con la sustentabilidad y la alta calidad de sus productos y servicios, Prozyn invierte continuamente en innovación, tecnología y mejora de la calidad de vida con la aplicación de:

- Enzimas
- Proteínas
- Conservadores biológicos
- Antimicrobianos naturales
- Antiespumantes
- Antioxidantes
- Estabilizantes
- Emulsificantes naturales
- Vitaminas y minerales.

Además de la alta calidad de los productos, los clientes de Prozyn cuentan con la presencia de asesores y especialistas en sus áreas de actuación que consiguen innovar en aplicaciones para segmentos como: alimentos y bebidas, suero energetico, nutrición animal, industria farmacéutica, entre otros.



ALIMENTOS Y BEBIDAS



AZÚCAR Y ETANOL



NUTRICIÓN ANIMAL



FARMACÉUTICA Y COSMÉTICOS

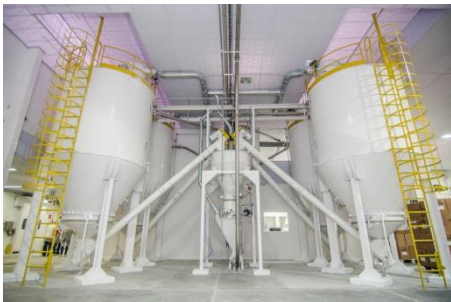


EQUIPOS

TECNOLOGÍA E INNOVACIÓN



Prozyn tiene una fábrica estructurada para hacer, manipular y almacenar las enzimas y otros bioingredientes. Invierte constantemente en tecnología y en la mejora de sus procesos internos, para ello, la compañía está ampliando sus instalaciones:



Nueva planta - totalmente automatizado con los más altos estándares de calidad y rastreabilidad;

Nuevos laboratorios de investigación, microbiología y análisis de la harina;



Nueva planta piloto de aplicación;

Nuevo almacén con una mayor capacidad de almacenamiento (seca y refrigerada);

Todo esto para servir mejor a nuestros clientes.



SEGMENTOS DE ACTUACIÓN



Prozyn ofrece el portafolio de enzimas más completo del mercado, con soluciones innovadoras y personalizadas para la industria del trigo, mejorando los procesos, la calidad, el rendimiento y aumentando la vida útil de los productos.

Soluciones desarrolladas para:

- **Galletas;**
- **Pasteles;**
- **Masas;**
- **Mejoradores;**
- **Molinos;**
- **Panificación Industrial.**

Trigo



Cervecería



Soluciones innovadores que garantizan mejoras durante las etapas de producción y mayor capacidad con el menor costo-dosis, además de:

- **Mayor recuperación de mosto;**
- **Optimización del tiempo de extracción;**
- **Mejor formación de los sedimentos;**
- **Mayor estabilidad coloidal;**
- **Mejoría de la espuma;**
- **Mayor vida útil de la cerveza;**
- **Mayor estandarización sensorial entre los lotes;**
- **Aumento de la capacidad útil de los equipos.**

Lácteos

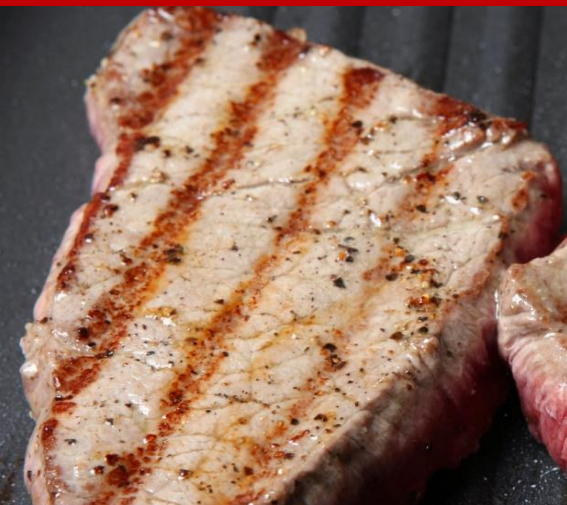
La línea más completa de lactasa y soluciones para la mejora de la calidad, conservación y rendimiento durante los procesos de fabricación.



Soluciones desarrolladas:

- **Bioconservantes;**
- **Coagulantes;**
- **Estabilizantes y Emulsionantes;**
- **Lactasas;**
- **Lipasas;**
- **Proteasas;**
- **Vitaminas y Minerales.**

Carnes



Entre las principales características de calidad de la carne, la suavidad es uno de los factores más importantes para los consumidores.

Prozyn ofrece productos a base de proteasas vegetales, con alta eficiencia de hidrólisis y con la mejor relación costo-beneficio del mercado.

Azúcar y Etanol

Con la inversión constante en el desarrollo de soluciones para los mercados de etanol y azúcar, Prozyn ofrece la línea más completa para la solución de sus necesidades.



- **Biocidas para el proceso de fabricación del etanol;**
- **Alfa-amilasas específicas para la reducción del almidón en la fabricación de azúcar;**
- **Reducción de los niveles de dextrano;**
- **Valor agregado a la levadura destinada al pienso animal;**
- **Alternativa natural a los antimicrobianos;**
- **Mejora de la calidad del azúcar.**

Nutrición Animal



Productos formulados con bio ingredientes (enzimas, pro bióticos, pre bióticos, etc.) para nutrición animal que reducen los costos de las formulaciones, además de otros beneficios:

- **Aprovechamiento de materias primas de menor costo;**
- **Aumento de la palatabilidad de las raciones;**
- **Reducción o eliminación del uso de antibióticos.**
- **Aumento de la tasa de conversión alimentaria;**
- **Eliminación de los factores anti nutricionales;**
- **Mayor flexibilidad en la formulación;**

Innovaciones para cosméticos y suplementos alimentarios.

Cosméticos

Las proteasas pueden usarse en la fabricación de cosméticos para:

- **Exfoliación;**
- **Estrías;**
- **Depiladores progresivos;**
- **Tratamiento del acné;**
- **Limpieza da piel;**
- **Entre otros.**



Suplementos

Para suplementos, las enzimas ayudan en la digestión de los alimentos. Se utilizan:

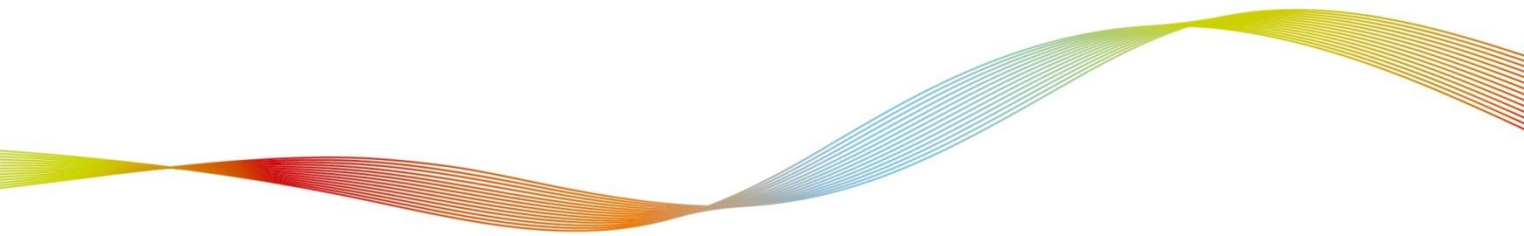
- **Amilasas;**
- **Celulasas;**
- **Lactasas;**
- **Lipasas;**
- **Proteasas;**
- **Entre otras.**

Equipos



En colaboración con Yucebas Makine, Prozyn ofrece diversos equipos de análisis cualitativos, que suministran resultados de los más diversos parámetros para la industria alimentaria.

Con estos equipos, se pueden obtener datos que evalúan la reología que muestran mediante gráficos la diferencia entre la muestra analizada con el estándar, midiéndose así su calidad.

A decorative horizontal wavy line composed of many thin, overlapping lines in shades of green, yellow, orange, and blue, spanning across the middle of the page.

Hable con uno de nuestros expertos :
55 11 3732-0000 | info@prozyn.com.br