




prozyn
biosolutions for life

LÁCTEOS

A Prozyn oferece soluções completas e inovadoras para lácteos.

Com amplo portfólio de enzimas e outros bioingredientes, o time de especialistas da Prozyn desenvolve soluções que criam valor para os seus clientes.

ZERO LACTOSE - NÓS TEMOS A SOLUÇÃO

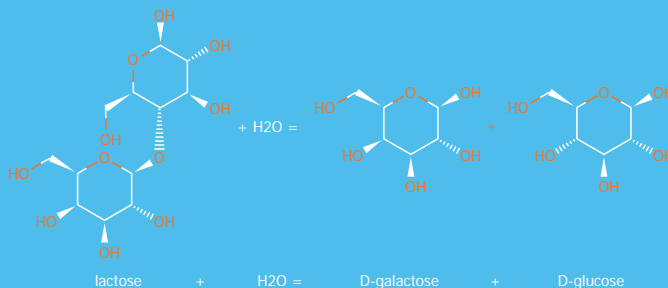


A Prozyn foi pioneira na aplicação de enzimas para produtos Zero Lactose no Brasil através da linha LactoMax. Além do maior portfólio de lactases para diferentes aplicações, possui um laboratório de análise de enzimas e de desenvolvimento de métodos para análise do teor de lactose. Com grande know-how e equipe de suporte técnico altamente qualificada, a Prozyn também desenvolve soluções customizadas para as necessidades específicas de cada cliente.

A enzima responsável pela digestão da lactose no organismo é a lactase, presente naturalmente no intestino. No entanto, a produção de lactase pelo organismo diminui com o tempo. A deficiência de lactase, também conhecida como hipolactasia, pode levar à intolerância à lactose e afeta aproximadamente 70% da população mundial adulta.

O avanço tecnológico na indústria de alimentos tornou possível adicionar ao leite a enzima lactase.

A lactase é a enzima capaz de hidrolisar a molécula de lactose, principal carboidrato do leite, liberando os monossacarídeos glicose e galactose, os quais são facilmente absorvidos pelo organismo e permitem que intolerantes à lactose possam consumir o leite.



Além dessa função, com a hidrólise da lactose pela enzima lactase, a doçura no produto final aumenta. Isto é possível devido à maior doçura relativa de glicose e galactose em comparação com a lactose.

Doçura relativa		LACTOSE → GLICOSE + GALACTOSE		
Sacarose	1,00			
Lactose	0,30	0,30	0,64	0,59
Galactose	0,59			
Glicose	0,64			
Frutose	1,15			
Maltose	0,46			

Schutz and Pilgrim (1957)

Isto permite uma redução de açúcar de 1-2 gramas/100 gramas de produto lácteo, sem alterar o perfil sensorial.

Pensou **Zero Lactose**, pensou Prozyn!

LACTASES

Produto	Aplicação	Benefícios
LactoMax Super Lactase purificada concentrada	Produção de produtos lácteos zero e baixa lactose	<ul style="list-style-type: none">• Produto concentrado, possibilita otimização custo/dose• Purificada, não afeta a cor e sabor de leite e derivados
Prozyn Lactase Lactase purificada	Produção de produtos lácteos zero e baixa lactose	<ul style="list-style-type: none">• Purificada, não afeta a cor e sabor de leite e derivados
LactoMax Flex Y Lactase purificada que atua em pH neutro-ácido	Ideal para iogurtes e bebidas lácteas fermentadas	<ul style="list-style-type: none">• Produto exclusivo• Permite a redução de dose• Promove estabilidade sensorial
LactoMax Pure 200 Lactase purificada estéril	Sistema de dosagem estéril	<ul style="list-style-type: none">• Produto desenvolvido para dosagem estéril pós-tratamento térmico• Permite a redução de dose
LactoMax IF Lactase livre de invertase	Produtos lácteos adoçados, tais como: achocolatados, leite condensado, entre outros	<ul style="list-style-type: none">• Estabilidade sensorial e do perfil de açúcares• A sacarose não é invertida, portanto o dulçor e corpo dos produtos são mantidos
LactoMax 200 Lactase para doces	Aplicado em doces de leite e semelhantes	<ul style="list-style-type: none">• Evita a cristalização• Textura cremosa sem arenosidade• Maior <i>shelf life</i> e qualidade

CONSERVANTES NATURAIS

Produto	Aplicação	Benefícios
Natamizyn Antimofó natural à base de natamicina	Utilizado na superfície de queijos ou queijos ralados para evitar o crescimento de fungos	<ul style="list-style-type: none">• Aumento do <i>shelf life</i>• Livre de alergênicos
Lisozyn Antimicrobiano natural à base de lisozima	Inibe o crescimento de uma vasta gama de bactérias, em particular bactérias Gram-positivas em queijos duros e semiduros	<ul style="list-style-type: none">• Aumento do <i>shelf life</i>
Nizyn Antimicrobiano à base de nisina	Utilizado em queijos processados, requeijão e ricota	<ul style="list-style-type: none">• Aumento do <i>shelf life</i>• Livre de alergênicos

COAGULANTES

Produto	Aplicação	Benefícios
Quimozyn Coagulante em pó pré-dosado, 100% quimosina	Fabricação de queijos com doses padronizadas	<ul style="list-style-type: none">• Praticidade• Maior segurança na aplicação• Excelente rendimento e fatiabilidade• Melhor fiabilidade• Economia logística• Sem sabor residual
Quimozyn L Coagulante líquido, 100% quimosina	Fabricação de queijos	<ul style="list-style-type: none">• Excelente rendimento e fatiabilidade• Melhor fiabilidade• Sem sabor residual



EMULSIFICANTES

Produto	Aplicação	Benefícios
Cremix Gordura vegetal em pó	Sorvetes, compostos lácteos e cremes	<ul style="list-style-type: none">• Substitui a gordura hidrogenada• Fácil manipulação• Livre de alergênicos
SterMax Mono e diglicerídeos de ácidos graxos	Sorvetes e sobremesas lácteas	<ul style="list-style-type: none">• Maior estabilidade de emulsões• Favorece a incorporação de ar no sorvete• Promove suavidade e cremosidade• Livre de alergênicos

SUBSTITUTOS DE AÇÚCAR

Produto	Aplicação	Benefícios
Steviozyn Adoçante natural de última geração à base de estévia	Redução do uso de sacarose em formulações	<ul style="list-style-type: none">• Redução de, no mínimo, 50% de açúcar• Produto natural• Sem sabor residual• Boa solubilidade mesmo a frio
SweetMax Duo Sistema enzimático	Redução do uso de sacarose em formulações	<ul style="list-style-type: none">• Redução de, no mínimo, 30% de açúcar em produtos lácteos• Vantagens econômicas• Promove saudabilidade• Aumento do dulçor sem uso de edulcorantes• Fácil aplicação



VITAMINAS E MINERAIS

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

ESTABILIZANTES

Produto	Aplicação	Benefícios
StabMax Clean Linha de estabilizantes <i>clean label</i>	Logurtes, bebidas lácteas fermentadas e <i>petit suisse</i>	<ul style="list-style-type: none">• Produto natural - <i>clean label</i>• Possibilita a remoção de hidrocolóides nas formulações• Fornece viscosidade e estabilidade aos produtos• Redução da sinérese• Fácil aplicação e manuseio
StabMax Linha de estabilizantes	Logurtes, bebidas lácteas, cremes e outros derivados lácteos.	<ul style="list-style-type: none">• Fornece viscosidade e estabilidade aos produtos• Redução da sinérese• Fácil aplicação e manuseio
LeciMax R Lecitina de arroz	Leite em pó	<ul style="list-style-type: none">• Promove instantaneidade• Livre de alergênicos• GMO Free



OUTRAS ENZIMAS

Produto	Aplicação	Benefícios
PectiMax MF Pectinase para aplicação em frutas	Manutenção e integridade de frutas	<ul style="list-style-type: none">• Obtenção de frutas mais íntegras ao final do processo industrial• Melhoria da qualidade e aparência do produto final• Aumento da retenção do suco na fruta
PectiMax Super Sistema enzimático para aplicação em frutas	Manutenção e integridade de frutas sem a necessidade de adição de cloreto de cálcio	<ul style="list-style-type: none">• Obtenção de frutas mais íntegras ao final do processo industrial• Melhoria da qualidade e aparência do produto final• Aumento da retenção do suco na fruta• Possibilita o apelo <i>clean label</i>
Protezyn Preparação enzimática à base de proteases	Limpeza de membranas de filtração	<ul style="list-style-type: none">• Remoção de sujidades à base de proteínas• Produto biodegradável
StarMax Preparação enzimática à base de alfa-amilases	Bebidas de cereais	<ul style="list-style-type: none">• Auxilia na redução de viscosidade• Aumenta o dulçor devido à liberação de monossacarídeos• Livre de alergênicos





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.