



Enzimas para productos lácteos

Prozyn tiene más de **30 años de experience** en la aplicación de enzimas para diferentes industrias. Desarrollamos soluciones de acuerdo con las necesidades de los clientes, ofreciendo el **portafolio más amplio para lactasas** en el mercado.



prozyn
biosolutions for life

AÑADIENDO VALOR a los LÁCTEOS



Lactasas orgánicas y sin OGM.

Mejora del rendimiento y la calidad en la producción de queso.

Bebidas lácteas con alto contenido de proteínas y mejor solubilidad.

Estabilización con etiqueta limpia en yogur y bebidas fermentadas.

Mejora de los perfiles sensoriales en bebidas lácteas y a base de plantas.

Reducción de azúcar en bebidas lácteas y a base de plantas.

Hidrolizados de alta calidad a partir de proteínas de leche. Valor añadido a las proteínas con funcionalidad mejorada y péptidos no alergénicos.

Soluciones de limpieza sostenibles.

CAPACIDADES DE INNOVACIÓN

Prozyn cuenta con un laboratorio de aplicaciones de última generación con equipos sofisticados para medir perfiles de azúcares, distribución de péptidos y viscosidad/flujo. También tenemos la capacidad de producir prototipos como yogur, queso, mantequilla y dulce de leche con nuestras soluciones aplicadas.



NUESTRAS SOLUCIONES

Soluciones	Aplicaciones
LACTOMAX™ Lactasa	Concentrado de lactasa orgánica sin OGM y de baja viscosidad para productos lácteos sin lactosa.
RENNIMAX™ F Quimosina fermentada	Cuajos para la producción de queso de alto rendimiento.
RENNIMAX™ M Cuajo microbiano	Cuajos sin OGM para la producción de queso.
SOLUZYME™ PL Fosfolipasa	Aumentar el rendimiento en la producción de queso.
SOLUZYME™ Proteasas	Hidrolizado de proteínas de suero y caseína. Limpieza de membranas.
SOLUZYME™ TG Transglutaminasa	Solución con etiqueta limpia para mejorar la estabilidad y la sensación en boca en productos lácteos fermentados.
SOLUZYME™ SWEET Invertasa	Aumento de la dulzura mediante la conversión de sacarosa en azúcares más dulces.
SOLUZYME™ PROTEIN Proteasa	Mejora de la estabilidad para bebidas a base de plantas y mejor solubilidad en bebidas lácteas con alto contenido de proteínas.
SOLUZYME™ ALPHA Alpha-amylasa	Mejora de la sensación en boca y reducción de la viscosidad en bebidas a base de plantas.
SOLUZYME™ GA Glucoamilasa	Mejora de la dulzura en bebidas a base de plantas que contienen almidón.
PRODUCTOS PERSONALIZADOS	Podemos atender cualquier necesidad que tengas con nuestras soluciones personalizadas.



Tús **desafíos**, nuestras **soluciones**

Prozyn tiene la capacidad de ayudar a nuestros clientes a enfrentar los desafíos de un mercado altamente competitivo.

- El portafolio más amplio de enzimas en el mercado.
- Un equipo con formación técnica y experiencia en la industria.
- Laboratorios de aplicaciones que permiten simular los procesos de los clientes internamente.
- Laboratorios de química física y microbiología de última generación.

CERTIFICACIONES



SOLUCIONES ENZIMÁTICAS QUE CREAN VALOR

Prozyn desarrolla soluciones que:

- Reducen los costos de materias primas.
- Reducen los costos de proceso de agua y energía.
- Mejoran la calidad de los productos.
- Transforman subproductos en productos de valor añadido.

PANADERÍA



REOLOGÍA



ESPECIALIDADES



CERVECERÍA



FERMENTACIÓN



PRODUCTOS CÁRNICOS

