



TRATAMIENTO DE HARINAS DE TRIGOS ARGENTINOS COSECHA 2025/2026



+ PROTEINA

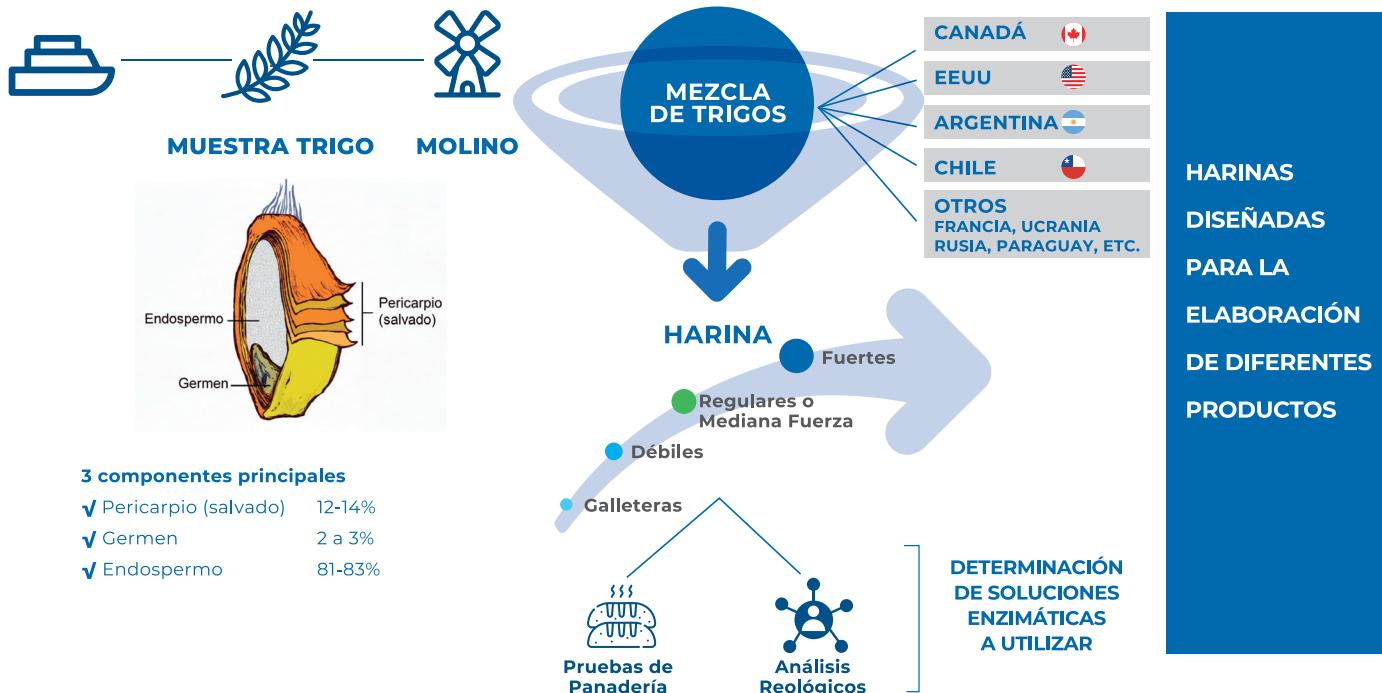
▼
GRANOZYME®
FUERZA

+ EXTENSIBILIDAD

▼
GRANOZYME®
RELAX

En tiempos de recepción de cosecha e importaciones, más que nunca, cobra vital importancia **el tema de la variabilidad de los componentes del trigo**, ya sea por: las distintas procedencias de éste, el tipo de cultivo, las condiciones climáticas y el almacenamiento post cosecha; impactando en las harinas y traduciéndose en oscilaciones en su calidad.

Granotec es especialista en la asesoría y formulación de complejos enzimáticos para diferentes orígenes de trigo.



GRANOZYME®

Balance perfecto en complejos enzimáticos

GRANOMix®

Mejoradores y acondicionadores de masa

OPTIMA
Sistemas enzimáticos y funcionales



Para mejorar el volumen del pan, la absorción de agua y la calidad de la migra



Especial para panes de Larga Fermentación, mejorando resistencia de la masa y salto de horno

ANÁLISIS REOLÓGICOS E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS

Por medio de los ensayos reológicos **GRANOTEC** evalúa la calidad y características de la harina, y conforme a sus resultados asociados a **Fuerza, Viscosidad, Elasticidad, Plasticidad** recomienda la solución enzimática más adecuada, destinada a los requerimientos específicos de cada producto.

La importancia de la **recomendación adecuada de una mezcla enzimática garantiza un resultado óptimo** en procesos de elaboración de alimentos.



GRANOTEC organiza año a año **CIPEA** con el objetivo principal de ayudar a los laboratorios a demostrar la calidad y competencia en los ensayos involucrados, permitiendo evaluar la capacidad analítica de un método, tanto por comparación frente a otros laboratorios similares, como por la evolución temporal de su participación.



Más Información

TRABAJEMOS JUNTOS NUEVOS DESAFÍOS