

GRANOZYME®

Balance perfecto en complejos enzimáticos para mejorar los alimentos

GRANOZYME ofrece una completa línea de enzimas y complejos enzimáticos especialmente diseñados para el tratamiento de harinas, mejorar la eficiencia de los procesos y **eleva la calidad de los productos terminados.**

Las enzimas son catalizadores biológicos específicos que transforman los componentes de la harina y otros ingredientes, por lo tanto, son esenciales para lograr productos más consistentes, con mejor textura, frescura y rendimiento.

GRANOTEC es experto en la formulación de soluciones enzimáticas a medida, diseñadas para acompañar la innovación y el desempeño de la industria Molinera y Panadera en América.

BIOCIENCIA Y SOSTENIBILIDAD: BENEFICIOS DEL USO DE ENZIMAS



Estandarización de harinas
Mayor maquinabilidad
Mejora la reología de las masas
Aumenta de la vida útil organoléptica
Potencia del uso del glut en vital

PRODUCTIVIDAD Y AJUSTE HARINAS

Enfocado a la eficiencia y estandarización de procesos



ETIQUETA LIMPIA

Foco en naturalidad y transparencia



Sustituto de Ácido Ascórbico
Reemplazo de emulsificantes
Sustitución de ADA

Permite la incorporación de altos contenidos de fibra y uso de harinas integrales, ajustando las propiedades sensoriales
Reducción de azúcar en galletas, queques y horneados
Reducción de acrilamida



Orientada a los beneficios nutricionales

ALIMENTOS MAS SALUDABLES



Experiencia satisfactoria para el consumidor

BENEFICIOS SENSORIALES

Mejor color, crocancia y textura de la corteza
Mantiene la resiliencia y suavidad de la miga
Aumenta la retención de gas producido mejorando volumen



Conoce nuestra línea completa

Portafolio de BioSoluciones:

AJUSTE HARINAS	Producto	¿Dónde actúan?	Enzima	Funcionalidad
	· GRANOZYME AM	Almidón	Amilasa Fungal	↑ Fermentación ↑ Volumen ↑ Color
	· GRANOZYME AML		Amilasa Maltogénica	↑ Frescura y vida útil sensorial
	· GRANOZYME AMG		Amiloglucosidasa	↑ Color ↑ Corteza ↑ Crocancia
	· GRANOZYME GO	Proteínas	Glucosa Oxidasa	↑ Refuerzo masa ↑ Tolerancia fermentación ↑ Aumento de volumen
	· GRANOZYME TG		Transglutinasas	↑ Fortalecimiento masa
	· GRANOZYME PB		Proteasa	↑ Extensibilidad ↑ Suavidad masa
	· GRANOZYME XF	PNA: (Arabinosilanos o Polisacáridos No almidonosos)	Xilanasa Fungal	↑ Mejor manejo de masa ↑ Aumento de volumen ↑ Extensibilidad
	· GRANOZYME XB		Xilanasa Bacteriana	↑ Efecto Sinérgico en combinación con Xilanasa Fungal ↑ Salto horno ↑ Volumen
	· GRANOZYME CEL		Celulasa	↓ Disminuye Pegajosidad de masa ↑ Volumen
· GRANOZYME L	Lípidos	Lípasa	↑ Estabilidad masa ↑ Mejora estructura de la miga	
· GRANOZYME LF		Fosfolípasa	↑ Tolerancia a la Fermentación ↑ Estructura miga más fina ↑ Aumento de volumen	

OPTIMA

Sistemas enzimáticos
y funcionales

(Acondicionadores de masa)



Para mejorar el volumen del pan, salto de horno la absorción de agua, la calidad de la miga y mejora tolerancia a la fermentación



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

PRODUCTIVIDAD	Producto	Funcionalidad
	· GRANOZYME FUERZA	Mejora la viscosidad y consistencia de las masas.
	· GRANOZYME RELAX	Ayuda a la elasticidad y extensibilidad de las masas.
	· GRANOZYME SECANTE	Disminuye la pegajosidad de las masas, favoreciendo la maquinabilidad.
	· GRANOZYME VIDA ÚTIL	Prolonga la vida útil de los horneados envasados hasta 60 días.
	· GLUTHAR	Mix enzimático formulado para la optimización del gluten vital de trigo.
	· GRANOZYME PASTA	Elaboración de pastas sin trigo durum.
	· GRANOZYME LOW SUGAR	Reduce hasta un 50% del contenido de azúcar en recetas de horneados dulces.
	· GRANOZYME PIZZA	Acondicionador de masa para disminuir la tenacidad y aumentar la extensibilidad.
· GRANOZYME TORTILLA	Reforzar, dar flexibilidad y suavidad a las tortillas.	

BENEFICIO SENSORIAL	Producto	Funcionalidad
	· GRANOZYME VOLUMEN	Mix enzimático que favorece la retención del gas, mejorando el volumen de las piezas.
	· GRANOZYME COLOR Y CORTEZA	Mejora las características de la corteza, tanto en su color, como en la textura.
	· GRANOZYME MIGA	Mantiene la resiliencia y la suavidad de la miga en horneados.

ETIQUETA LIMPIA	Producto	Funcionalidad
	· GRANOZYME N-EMUL SSL	Reemplaza al estearoil lactilato de sodio en hasta un 100%.
	· GRANOZYME N-EMUL DATEM	Reemplazo de DATEM.
	· GRANOZYME OXD	Rápido madurador y oxidante de harinas reemplaza la acción de la azodicarbonamida (ADA).

ALIMENTOS SALUDABLES	Producto	Funcionalidad
	· GRANOZYME ASPARAGINASA	Reduce la producción de acrilamida en los productos horneados sin afectar las propiedades organolépticas.
	· GRANOZYME FIBRA	Se obtienen importantes mejoras y ajustes en las propiedades sensoriales de los horneados en base a harinas integrales y con alto contenido de fibra.