

MOLINOS DE TRIGO

Aditivos para harinas



La **industria molinera** juega un papel fundamental en la cadena de suministro **alimentaria global**, es responsable de transformar **el trigo en harina**, y de garantizar que esta cumpla con los **estándares de calidad** establecidos para la elaboración de **productos horneados**.

La calidad panificable de la harina influye en la **apariencia, textura, sabor y frescura del pan**.



Para alcanzar los estándares requeridos por la industria, **los molinos** deben incorporar **aditivos que optimicen el rendimiento** y las características del producto final.

El mercado de la harina panificable se segmenta en sectores clave, con sus propias necesidades y características:



Panificación industrial:

- Grandes panaderías y fabricantes que producen en masa para distribución (super mercados, tiendas de conveniencia y otros puntos de venta).

Beneficios: la consistencia y eficiencia en la producción de pan son cruciales, así como la calidad de la harina y su comportamiento en procesos automatizados.



Panificación artesanal:

- Panaderías locales de menor escala que producen artesanalmente.

Es esencial contar con harina consistente para resultados óptimos en productos específicos. Métodos de elaboración: desde técnicas

Tradicionales hasta otras más innovadoras. Ofrece a los consumidores productos con características organolépticas superiores y homogéneas.

En Enziquim trabajamos de la mano con nuestros clientes para ofrecer soluciones que superen sus expectativas, dando como resultado harinas ideales para cualquier aplicación en la industria de la panificación.

Todos nuestros productos tienen una base de enzimas, oxidantes y emulsificantes, que desempeñan funciones clave:



ENZIMAS

Mejoran la textura y el volumen del pan, asegurando una miga suave y uniforme.



EMULSIFICANTES

Mejoran la cohesión y estabilidad de la masa, proporcionando un manejo más fácil y uniforme durante todo el proceso de panificación.



OXIDANTES

Fortalecen la red de gluten, esencial para la producción de panes con buena estructura y volumen.

SOLUCIONES ESPECIALIZADAS PARA TODO TIPO DE HARINAS.

ADITIVOS PARA HARINAS BLANCAS

Línea Ultra Mill

Diseñada para harinas panificables y para tortilla.

Mejora características como:

- Volumen
- Color
- Manejo de la masa
- Tolerancia a la fermentación
- Capacidad para enrollar
- Extensibilidad

ADITIVOS PARA HARINAS PREPARADAS

Línea Soft

- Alarga la vida útil
- Prolonga la suavidad
- Favorece el volumen del producto final

CONSERVADORES Y BLANQUEADORES ENZIMÁTICOS

Extienden la vida útil en productos como tortillas de harina y mezclas para batidos.

Contamos con un complejo enzimático que actúa como coadyuvante en el blanqueamiento de harinas.

Cada aditivo y su dosificación se ajusta según las necesidades específicas de la harina y los requisitos del producto final.

CONTAMOS CON SOLUCIONES LIBRES DE ADA.

SERVICIOS

Con el enfoque 360 de nuestros servicios, acompañamos a nuestros clientes en cada etapa.



Validación de la funcionalidad de la harina

Nuestro equipo de técnicos trabaja para analizar y validar el funcionamiento de la harina y así poder realizar la recomendación más óptima del aditivo.

Estandarización de la calidad del producto final.

Laboratorio de panificación

Para realizar pruebas de funcionalidad estandarizadas, así como validación de procesos, simulando condiciones reales de producción.

Así garantizamos que nuestros aditivos trabajan de manera efectiva en diferentes contextos.



Desarrollo y aplicación de productos

Aseoramiento especializado para la aplicación de nuestros aditivos directamente en el molino.

Adaptamos nuestras soluciones a las necesidades específicas del cliente.



Con nuestra combinación de productos innovadores y servicios personalizados, **somos un socio confiable para la industria de molinos de trigo.**



¡Catalizamos el éxito de nuestros clientes!

Contáctanos: ventas@enziquim.com www.enziquim.com

Av. Insurgentes Sur 1647, Pisos 1 y 2, Colonia San José Insurgentes, Alcaldía Benito Juárez, C.P. 03900, CDMX