

# Ultrapan

Línea de mejorantes para panificación.

ENZIQUIM



Los mejorantes permiten mantener constante la *calidad del producto final, optimizando las características sensoriales (color, aroma, textura y sabor)*, aumentando la *frescura y la vida de anaquel*, al tiempo que facilitan la manipulación de la masa e incrementan *el volumen del pan*.

Con la línea de mejorantes **Ultrapan**, se obtienen los siguientes *beneficios*.



Mayor tolerancia a la fermentación



Estandarización del producto final



Reducción del tiempo de amasado



Mayor rendimiento

## Ultrapan

Línea de mejorantes para panificación.

Tabla comparativa de productos Ultrapan

Producto	Tipo de pan	Tipo de proceso	Dosis	Absorción de agua	Tolerancia a la fermentación	Volumen	Color	Grinado	Corteza	Tolerancia al maquinado	Vida de anaquel	Presentación comercial
Ultrapan C+	Francés	Artesanal	10 g por 25 kg de harina									Caja con 100 sobres de 10 g c/u
Ultrapan 10,000	Francés	Artesanal e industrial	3 g por cada kg de harina									Caja con 25 sobres de 132 g c/u
Ultrapan Emulsoft Plus	Bizcocho bollería, danés	Artesanal e industrial	de 5 a 10 g por kg de harina									Caja de 25 kg
Ultrapan Emulsoft Extender	Bizcocho bollería, danés	Artesanal e industrial	de 5 a 10 g por kg de harina									Caja de 25 kg

# Ultrapan C+

Mejorante para pan blanco.

Primer mejorante  
*libre de bromato de potasio.*

Ideal para uso en *pan francés* (masas  
saladas) en procesos artesanales.



## Beneficios:

- *Estandarización* del pan.
- Permite *optimizar* el manejo de *inventarios*.
- Mejora la *calidad de la textura del pan*.
- Ideal para uso en *pan francés*.
- Adecuado para procesos con tiempo de *reposo corto o directos*.

**Presentación:** caja con 100 sobres de 10 g cada uno.

**Almacenamiento:** a temperatura ambiente y en un lugar seco.

**Dosis:** un sobre de 10 g de **Ultrapan C+** por cada bulto de harina de 25 kg.

## Modo de empleo:

- 1** Mezclar **Ultrapan C+** con la harina y los demás ingredientes secos.
- 2** Posteriormente hidratar y desarrollar la masa completamente.
- 3** Finalmente, forjar el pan y dejar reposar hasta que la masa doble su tamaño.



Contáctanos

[ventas@enziquim.com](mailto:ventas@enziquim.com)

[www.enziquim.com](http://www.enziquim.com)



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

# Ultrapan 10,000

Mejorante de alto rendimiento  
para pan blanco.

Ideal para *pan francés* (masas  
saladas) en procesos artesanales e  
industriales.



## Beneficios:

- *Mayor tolerancia* al proceso (amasado y fermentación).
- Excelente relación *precio / rendimiento*.
- Alarga la *vida de anaquel*.
- *No requiere cambios* en el proceso de elaboración.
- Se obtiene un *mayor volumen* del producto final.

**Presentación:** caja con 25 sobres de 132 g cada uno.

**Almacenamiento:** a temperatura ambiente y en un lugar seco.

**Dosis:** 3 g de **Ultrapan 10,000** por cada kg de harina.

## Modo de empleo:

- 1** Mezclar **Ultrapan 10,000** con la harina y los demás ingredientes secos.
- 2** Posteriormente hidratar y desarrollar la masa completamente.
- 3** Finalmente, forjar el pan y dejar reposar hasta que la masa doble su tamaño.



Contáctanos

[ventas@enziquim.com](mailto:ventas@enziquim.com)

[www.enziquim.com](http://www.enziquim.com)



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

# Ultrapan Emulsoft Plus y Ultrapan Emulsoft Extender

Mejorantes para masas dulces y bollería.

Diseñados para brindar *mayor suavidad, frescura y resiliencia*, así como *mayor volumen*, sin cambiar los procesos de elaboración.



Ideales para procesos *artesanales e industriales*.

## Beneficios:

- *Mayor tolerancia* al mezclado.
- Mejoran la uniformidad de la *miga*.
- Mayor *volumen y rendimiento*.

Además,  
**Ultrapan Emulsoft Extender**  
*alarga la vida de anaquel.*

Presentación: saco de 25 kg  
Almacenamiento: a temperatura ambiente y en un lugar seco.

**Dosis:** se recomienda una dosis del 0.5 al 1% (equivalente de 5 a 10 g por cada kg de harina) de **Ultrapan Emulsoft Plus** o **Ultrapan Emulsoft Extender**, y a partir de los resultados obtenidos, ajustar según las características deseadas.

## Modo de empleo:

- 1 Mezclar **Ultrapan Emulsoft Plus** o **Ultrapan Emulsoft Extender** con la harina y los demás ingredientes secos.
- 2 Posteriormente hidratar y desarrollar la masa completamente.
- 3 Finalmente, forjar el pan y dejar reposar hasta que la masa doble su tamaño.



Contactanos

[ventas@enziquim.com](mailto:ventas@enziquim.com)

[www.enziquim.com](http://www.enziquim.com)



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

## SERVICIOS

### LABORATORIO DE PANIFICACIÓN

Para pruebas funcionales estandarizadas.

### CAPACITACIÓN PERSONALIZADA



### SOORTE TÉCNICO

Para implementar mejores prácticas de elaboración a nivel proceso y receta.

### ESTANDARIZACIÓN DEL PRODUCTO FINAL