



SUNBAKE®



Enzimas para PANIFICACIÓN Y MOLIENDA



SUNBAKE®

Enzimas Para Panificación y Molienda

Producto	Nombre	Especificación	Dosis
SUNBAKE FAA	Alfa-amilasa fungal	60,000 u/g	4-20ppm
SUNBAKE XSN	Xilanasa	50,000 u/g	0.2-10ppm
SUNBAKE XSA 15.000	Xilanasa fungal	15,000 u/g	2-10ppm
SUNBAKE XBN	Xilanasa fungal	20,000 u/g	10-40ppm
SUNBAKE LPF	Fosfolipasa	28,500 u/g	5-30ppm
SUNBAKE LP	Lipasa	100,000 u/g	5-25ppm
SUNBAKE GO Xtra	Glucosa Oxidasa	20,000 u/g	3-20ppm
SUNBAKE GO MAX	Glucosa Oxidasa	20,000 u/g	3-20ppm
SUNBAKE CS	Celulasa	10,000 u/g	5-25ppm
SUNBAKE AMG NG	Glucoamilasa	300,000 u/g	10-150ppm
SUNBAKE AMG Conc.	Glucoamilasa	600,000 u/g	10-100ppm
SUNBAKE BAA	Alfa-amilasa Bacteriana	5,000 u/g	0.002-0.02ppm
SUNBAKE TGH	Transglutaminasa	1,000 u/g	0.5-15ppm
SUNBAKE PRN Conc.	Proteasa Neutra	200,000 u/g	5-30ppm
SUNBAKE MA	Amilasa Maltogénica	10,000 u/g	30-100ppm
SUNBAKE XF01	Mezcla Personalizada	----	0.3-0.5%
SUNBAKE FRESH	Mezcla Personalizada	----	0.3-0.5%

Gama de productos

Atendiendo sus necesidades en panificación y molienda

Desempeño	Producto	Beneficios
Modificación de harina Estandarizada para una calidad constante del pan	SUNBAKE FAA SUNBAKE FAA Conc.	Estandariza la actividad amilolítica de la harina para mejorar volumen del pan, color de la corteza y estructura de la miga
	SUNBAKE AMG NG SUNBAKE AMG Conc.	Mejora el color de la corteza, aumenta el volumen, reduce el tiempo de horneado y potencia la levadura
Fresco siempre Pan que se mantiene suave	SUNBAKE BAA SUNBAKE MA	Aumenta la suavidad de la miga
Acondicionamiento de masa Mejores propiedades de la masa, como estabilidad y maquinabilidad, y pan con mejor apariencia, estructura e incremento del volumen	SUNBAKE XBN	Estandariza la harina y crea volumen y apariencia superiores y textura
	SUNBAKE XSA SUNBAKE XSN	Apto para productos integrales Producto mucho más concentrado, más puro y con menos dosis Flexible en el proceso de horneado con muchas mejoras Consigue una miga homogénea, sedosa, blanca y poros de paredes finas
	SUNBAKE LP SUNBKAE LPF	Mejores características de masa con mejor estabilidad
Fortalecimiento del gluten Mayor estabilidad de la masa y calidad de masa constante a un menor costo de formulación	SUNBKAE GO MAX SUNBAKE GO XTRA SUNBAKE TGH	Fortalece el gluten y optimiza los costos de formulación mediante el uso toda la fuerza del gluten inherente a la harina Reducción de la dependencia de oxidantes químicos Buena subida de volumen en horno y mejora volumen de pan elaborado con harina de menor calidad
Debilitamiento del gluten Mejores propiedades de la masa, forma, superficie y color uniformes	SUNBAKE PRN Conc.	Debilita el gluten para aumentar la extensibilidad de la masa y mantener la forma de galletas

Productos adicionales:

- Formulaciones enzimáticas personalizadas

ACERCA DE SUNTAQ

SUNTAQ ha estado desarrollando una serie de enzimas y soluciones para más y más industrias. Estamos atendiendo las industrias de Panificación, Elaboración de Cerveza, Nutrición Animal, Procesamiento de frutas y verduras, Lácteos, Procesamiento de Proteínas y Bioetanol/Destilería, entre otras. **SUNBAKE** es una marca registrada de enzimas Suntaq para molienda y panificación.

Explorar biosoluciones efectivas y ecológicas para las industrias del futuro es nuestra misión. No sólo desarrollamos y suministramos productos enzimáticos avanzados, sino que también brindamos nuestra experiencia en el desarrollo de las aplicaciones de nuestros clientes en todo el mundo.

ASEGURAMIENTO DE CALIDAD

- » **Certificación FSSC22000**
- » **Certificación Kosher**
- » **Certificación Halal**
- » **Certificación ISO9001**
- » **Registros EFSA**

SUNTAQ INTERNATIONAL LIMITED

Contacto México

Roberto Carrillo
roberto.carrillo@suntaqzymes.com
+5255 37285723