

EXPERIENCIA ENZIMAS

Para la industria Trigo - Harina - Pan - Pastelería



Como especialista en soluciones e ingredientes tecnológicos, sensoriales y nutricionales, e interlocutor privilegiado de todos los actores de la cadena trigo - harina - pan - pastelería, nuestro campo de acción se extiende desde el inicio, con el conocimiento de los trigos y de las harinas de todo el mundo, hasta el final con una fuerte experiencia en aplicaciones de panificación.

Elemento fundamental de nuestro "savoir-faire", **nuestras "expertise" en selección y formulación** se plasman en el dominio de la función de cada ingrediente y de las sinergias que se producen entre todos los componentes de una receta. Porque la comprensión y el uso adecuado de las **enzimas y complejos enzimáticos** son grandes bazas en el campo de la formulación, EUROGERM se ha convertido en un auténtico experto en la utilización y la combinación de las enzimas en la panificación ¡para revelar todo el potencial de sus harinas y productos!

Descubra nuestra Experiencia Enzimas, nuestras gamas de enzimas puras y de complejos enzimáticos ALPHASE®.



UNA EXPERIENCIA BIEN FUNDADA



SOCIO DE UN GRAN PRODUCTOR DE ENZIMAS

y gracias a sus relaciones privilegiadas con los principales agentes de la industria enzimática, EUROGERM dispone de una cartera completa de **enzimas innovadoras y de alto rendimiento**, referencias de enzimas puras para cada **actividad enzimática**, adaptadas a cada país, harina sustrato, aplicación, proceso de fabricación, referencial de productos terminados objetivo...



CADA ENZIMA ES OBJETO DE UN PROCESO SELECTIVO

y comparativo antes de entrar en la gama. Al final de este proceso, podemos decir de esta enzima que: **«es la más eficaz de su categoría»**.



NUESTRA EXPERIENCIA RECONOCIDA EN FORMULACIÓN

permite formular **complejos enzimáticos** únicos, desarrollados para una especificación determinada o una aplicación dada.



UNA SOLUCIÓN ÓPTIMA TANTO EN EL MOLINO COMO EN LA AMASADORA

gracias a nuestro **procedimiento de diagnóstico-diseño-control**.

14 actividades distintas y más de 60 referencias disponibles

Nuestras materias primas, nuestras enzimas, adquieren su **valor añadido** a lo largo de un **RECORRIDO EXPERTO** hasta convertirse en ingredientes adaptados a cada una de sus aplicaciones y garantizarle una adecuación perfecta entre ingrediente y utilización.

UN RECORRIDO DE SELECCIÓN EXIGENTE

Gracias al **aprovisionamiento continuo**, cada nueva enzima identificada en el mercado se somete a un proceso de **evaluación selectiva** que permite integrarla o no en nuestra **CARTERA DE ENZIMAS PURAS ALPHASE®**.

Este proceso de selección nos permite, en primer lugar, comprobar los **aspectos reglamentarios** de una nueva enzima, es decir, su autorización por aplicación y por zona geográfica. A continuación determinamos las **funcionalidades y las condiciones óptimas de utilización** de esta enzima en cada aplicación según diagramas normalizados y, por último, la comparamos con las referencias ya disponibles para **evaluar su interés y su valor añadido**.

Proceso de selección de las actividades puras



PROCEDIMIENTO DE FORMULACIÓN

Sobre la base de nuestra **selección de enzimas**, formulamos **COMPLEJOS ENZIMÁTICOS ALPHASE®** que cumplen con sus **especificaciones** y recomendamos una solución adaptada a sus requisitos. Según el diagrama definido, se realizan numerosas **pruebas de aplicación** a distintas dosificaciones con el fin de medir y definir la solución óptima a utilizar.



EVALUACIÓN DE LA ACTIVIDAD ENZIMÁTICA

Gracias a nuestras herramientas y a las pruebas repetidas en distintas aplicaciones, determinamos las dosificaciones, las funcionalidades y las sinergias óptimas entre las referencias de enzimas. Nuestros equipos y laboratorios especializados (físico-químicos, taller de panadería de prueba, evaluación sensorial) participan en todas las nuevas evaluaciones de enzimas puras y en todos los nuevos desarrollos de complejos enzimáticos.

ANALYTIC'ALL

Métodos de caracterización y cuantificación de las actividades enzimáticas, desarrollados por EUROGERM con laboratorios de investigación especializados en enzimología.

CHRONOTEC

Evaluación de las características reológicas y de panificación del trigo y de la harina, medición del valor de panificación sobre la base de pruebas físico-químicas y de panificación.

QUALITEC

Evaluación sensorial en productos terminados, medición de características organolépticas, análisis estadísticos.

TEXTURÓMETRO

Evaluación de la textura de la miga del pan, bollería, biscotes y galletas en términos de dureza, elasticidad, flexibilidad, resiliencia, etc...



EL PAPEL DE LAS ENZIMAS EN LA PANIFICACIÓN

Las enzimas actúan en los componentes de la harina para obtener un rendimiento específico en la reología, el proceso y las características de los productos terminados.



150

nuevas enzimas probadas cada año, ¡solo las mejores entran en la gama!

UN ABANICO DE FUNCIONALIDADES QUE RESPONDEN A LAS NECESIDADES DE LOS MERCADOS

El papel funcional de las enzimas permite contemplar su utilización como complemento o sustitución de determinadas materias primas: Gluten, Aditivos (emulsionantes, oxidantes) o para reducir el uso de otras materias primas, como materias grasas o azúcares.

OPTIMIZAR EL PROCESO DE TRANSFORMACIÓN «DEL GRANO AL PAN» Y VALORIZAR TODOS LOS INGREDIENTES

PRODUCCIÓN DE HARINAS

Aumentar calidad potencial de su harina.



- Corrección de la variabilidad cualitativa del trigo
- Ajuste a la volatilidad de los precios del trigo
- Estabilización / Reducción de los costes
- Constancia / Estandarización de las harinas
- Optimización de la fuerza panadera y del comportamiento de la masa

PRODUCCIÓN DE PAN DE MOLDE, PANES, PANECILLOS, MUFFINS, PASTELES, BOLLERÍA, GALLETAS...

Optimizar la calidad de sus productos terminados.



- Optimización de las características de la ternura: textura, frescor...
- Prolongación de la vida útil y de la conservación para limitar las pérdidas
- Control de la fermentación
- Fortalecimiento de la red proteica
- Control del coste de las materias primas
- Mejora de las recetas y los procesos
- Reducción de la acrilamida en la elaboración de galletas

PRODUCCIÓN DE MASAS ALIMENTARIAS A BASE DE TRIGO BLANDO (excepto UE)

Mejorar la calidad de sus productos.



- Control del coste de las materias primas mediante la utilización de trigo blando
- Mejoran del aspecto visual de las masas crudas y horneadas
- Optimización de las características sensoriales de las masas cocidas: firmeza, elasticidad, resistencia a la cocción...

ENFOQUE FRESH CAKE

Combinando la experiencia en enzimas y nuestro conocimiento de la aplicación de masas batidas, EUROGERM ha desarrollado la tecnología FRESH CAKE y la ha integrado dentro de las soluciones. Basada en la formulación de enzimas específicas, su incorporación aporta muchos beneficios a sus bizcochos, muffins o magdalenas.

- Etiquetado limpio / clean label
- Eliminación de los emulsionantes
- Prolongación de la vida útil
- Aspecto tierno y textura optimizados
- Mejor cohesión y resiliencia
- Sin modificar el proceso



ADELANTARSE Y SATISFACER A LOS CONSUMIDORES

VALIDAR EL PERFIL SENSORIAL

Lazo de unión de Eurogerm entre el profesional y el consumidor, el Jurado Experto mira, prueba, huele, toca, saborea, aprecia y mide el perfil sensorial del producto gracias a numerosos descriptores adaptados y precisos.

Las evaluaciones sensoriales realizadas por nuestros 4 Jurados Expertos: crujiente, tierno, pasta y masas batidas, nos permiten validar las características organolépticas de sus productos y la adecuación entre la solicitud inicial y el objetivo alcanzado.

¡Toda evolución de una fórmula enzimática se evalúa con criterios objetivos que miden el impacto sensorial en el producto terminado!



RESPONDER A LAS NUEVAS EXPECTATIVAS

En EUROGERM, trabajamos por el bienestar diario de todos diseñando productos sabrosos, responsables y saludables. Es nuestra respuesta a los retos de la sociedad y nuestra manera de alimentar un futuro mejor. Le ayudamos a adelantarse y a adaptarse para responder a los nuevos comportamientos de los consumidores que evolucionan constantemente: búsqueda de naturalidad, sentido práctico, equilibrio nutricional, frescor, textura innovadora...

Sus objetivos son múltiples y están dictados por las exigencias de su mercado, y el dominio de las enzimas es una baza importante para aportar soluciones.

CLEAN LABEL

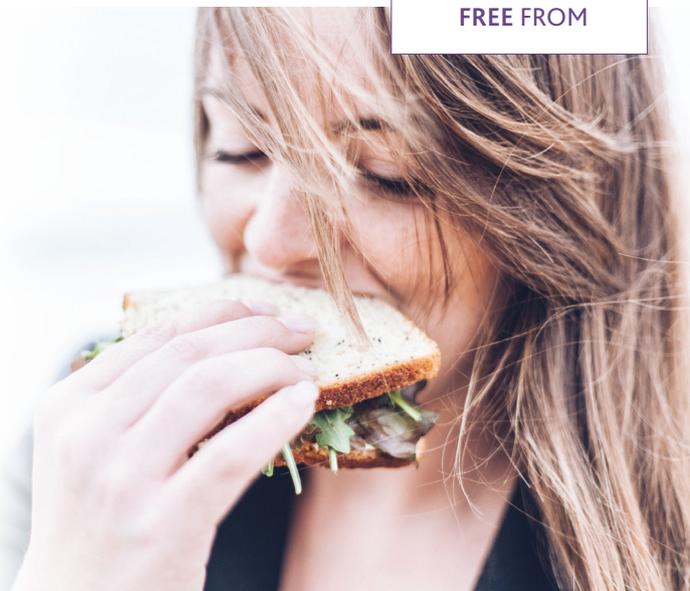
SOSTENIBLE RESPONSABLE

INNOVACIÓN

NUTRICIÓN SALUD

PLACER SENSORIAL

FREE FROM



“Nuestras enzimas puras y complejos enzimáticos permiten responder a distintos objetivos. Ya sean tecnológicos, económicos, organolépticos o de marketing, diseñamos la solución más eficaz para usted.”



EUROGERM diseña y formula su solución enzimática para garantizar la identidad de su sustrato o producto terminado. Queremos ser el socio de sus formulaciones y nuevos desarrollos de productos.

Póngase en contacto con su agente comercial para beneficiarse de nuestra Experiencia en Enzimas y descubra nuestras gamas ALPHASE® de enzimas puras y complejos enzimáticos.



**RESPONSABLES
DE NUESTRO FUTURO**

Tel. +33 (0)3 80 730 777 - FRANCIA - www.eurogerm.com