



# **SOLUCIONES** **PARA** **PANIFICACIÓN**

---

**SOLUCIONES ALIMENTARIAS**

@maprysa

*Maprysa*





# SOLUCIONES

## panificación



Sistemas que, formulados a base de hidrocoloides de **origen natural** diseñados para productos de panificación, **mejorando características organolépticas como aroma, brillo, textura y cuerpo.**

- **LIBRE DE GLUTEN:** Sistema desarrollado para productos de panificación que debido a su capacidad de gelificación térmica permite atrapar las burbujas originadas durante el proceso de horneado **eliminando así el gluten sin afectar el volumen.**
- **MEJORADORES:** Mezclas funcionales que mejoran las características organolépticas como **suavidad, esponjosidad y aroma, conservándolas por más tiempo** debido a alta capacidad de absorción y retención de agua.
- **CONSERVADORES:** Sistemas conservadores solubles en agua, eficaces contra una amplia gama de bacterias en productos de panificación mejorando la apariencia y vida útil **sin afectar sabor y olor.**
- **SUSTITUTO DE HUEVO:** Ideal para sistemas de panificación que incluyan grasa vegetal, el cual mejora la retención de gas generado durante el proceso, brindando **textura y apariencia tersa** a los productos sin aportar sabor y aroma.
- **SUSTITUTO DE GRASA:** Mezclas funcionales para reducir el contenido de grasa conservando las características tradicionales en productos de panificación como sabor, textura y olor.
- **SUSTITUTO DE AZÚCAR:** Sistemas edulcorantes diseñados para la reducción y/o eliminación de azúcar en productos de panificación formulados con agentes edulcorantes químicos, ofreciendo productos reducidos en calorías.



CONOCE NUESTRO  
CATALOGO

SCAN ME



### BENEFICIOS

- Previene la migración de humedad.
- Mejora estabilidad de ciclos congelación / descongelación.
- Ayuda al montado de cremas aireadas lácteas y no lácteas, incrementando overrun, evitando rigidez y cuarteaduras.
- Estabiliza, da uniformidad y estructura a la miga.
- Glasés y cubiertas geladas para panificación.
- Formular productos libres de gluten y reducidos en grasa.
- Suspender partículas ( pasas, nueces, etc.).
- Extender vida de anaquel.

