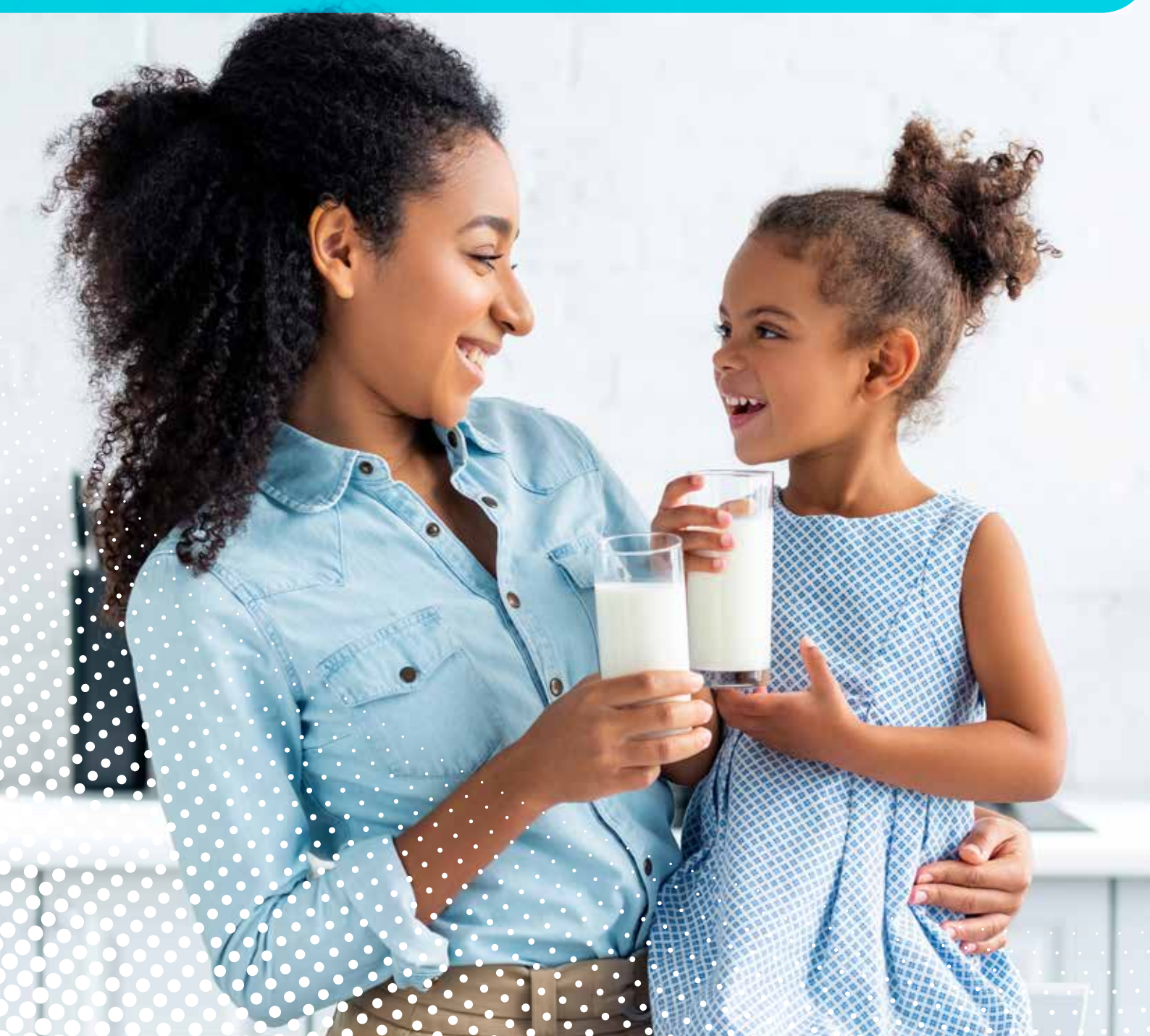


Lácteos

ENZIMAS, CULTURAS LÁCTEAS, BIOCONSERVANTES, SAIS FUNDENTES,
REVESTIMENTOS PARA QUEIJOS, ESTABILIZANTES, VITAMINAS E MINERAIS



FAÇA SEUS PRODUTOS SE DESTACAREM COM

Ingredientes Funcionais

VITAMINAS
E MINERAIS

► SOLUÇÕES TAYLOR MADE PARA ENRIQUECER SEUS PRODUTOS

A indústria de alimentos precisa estar atenta às tendências de consumo de diferentes públicos e suas necessidades nutricionais. A receita para o sucesso é entender seus desejos, transformá-los em alimentos que traduzam seus comportamentos e atitudes – tudo de forma personalizada. O consumidor enxerga valor no produto que atende suas necessidades e isso é um diferencial para quem quer sair na frente.

► UMA COMBINAÇÃO NUTRICIONAL PARA CADA PÚBLICO

Possuímos diversas vitaminas como A, D, E, K, C, complexo B, ferro, cálcio, magnésio, selênio, entre outras que ajudam a manter a saúde dos consumidores.

	IMUNIDADE	ENERGIA E ESPORTE	MENOPAUSA
VITAMINA A	✓	✓	
VITAMINAS COMPLEXO B	✓	✓	✓
VITAMINA D	✓	✓	
VITAMINA E	✓	✓	
VITAMINA K	✓		
VITAMINA C	✓		
CÁLCIO		✓	✓
FERRO	✓	✓	✓
SELÊNIO	✓		✓
MAGNÉSIO	✓		
ZINCO	✓	✓	
MANGANÊS		✓	✓
COBRE		✓	✓
CROMO		✓	
MOLIBIDÊNIO		✓	
IODO	✓		✓

FONTE DE
MINERAIS

► PURACAL® PP FCC

Fortificação de Cálcio com alta solubilidade e biodisponibilidade para bebidas lácteas acidificadas, iogurtes, bebidas lácteas à base de iogurte.

► GLUCONAL® ZN

Fortificação de Zinco com alta solubilidade e biodisponibilidade para bebidas lácteas acidificadas, iogurtes, bebidas lácteas à base de iogurte.

► PURAMEX® MG

Fortificação de Magnésio com alta solubilidade e biodisponibilidade para bebidas lácteas acidificadas, iogurtes, bebidas lácteas à base de iogurte.

PRODUTO	DESCRIÇÃO	APLICAÇÃO	DIFERENCIAIS
ENZIMAS			
MATURASE B	Lipase de origem animal	Queijos maturados, onde se deseja sabor picante.	Acelera o processo de maturação e realça o sabor.
CHYMOLAB XL 600	Quimosina	Todos os tipos de queijos.	Quimosina pura. Termolábil de alto rendimento.
CHYMOLAB XL 1000	Quimosina	Todos os tipos de queijos.	Quimosina pura. Termolábil de alto rendimento.
COAGULAB XL 1000	Coagulante	Todos os tipos de queijos.	Termolábil. Maior rendimento. Soro de alta qualidade.
COAGULAB XL 750	Coagulante	Todos os tipos de queijos.	Termolábil. Maior rendimento. Soro de alta qualidade.
COAGULAB TL 2200	Coagulante	Todos os tipos de queijos.	Em pó. Termosensível. Maior rendimento. Soro de alta qualidade.
GRANOLACT	Lactase Pura	Produtos Zero Lactose, batelada, sistema AllDos.	Alta pureza e performance. Origem <i>Kluyveromices lactis</i> .
LACTLOW	Lactase Pura	Produtos Zero Lactose, batelada, sistema AllDos.	Lactase exclusiva, com melhor performance do mercado. Hidrólise mais rápida e maior resistência de pH. Origem <i>Bacillus licheniformis</i> .

CULTURAS LÁCTEAS			
GRANOFERM GRUPO 100	Culturas lácteas mesofílicas	Prato, Minas Padrão.	Cultura homofermentativa com sabor suave e média acidificação.
GRANOFERM GRUPO 300	Culturas lácteas mistas	Prato, Minas Padrão, Cobocó, Cottage.	Cultura mista (mesofílica e termofílica) heterofermentativa. Produção de diacetil.
GRANOFERM GRUPO 400	Culturas lácteas termofílicas	Mussarela, Parmesão, Provolone.	Cultura homofermentativa, sabor suave e média proteólise.
GRANOFERM GRUPO 800	Culturas lácteas de bioproteção	Minas Frescal, Iogurte, Leites fermentados.	Cultura bioprotetora para controle microbiológico em queijo frescal e bebidas fermentadas.
GRANOFERM BY221	Cultura láctica termofílica	Iogurtes e bebidas lácteas de alta viscosidade e baixa pós-acidificação, em garrafas e bandejas.	Cultura láctica termofílica homofermentativa, concentrada, liofilizada. Acidificação controlada do leite através da metabolização da Lactose. É obtida pela fermentação de cepas naturais, não GMOs.
GRANOFERM BY220	Cultura láctica termofílica	Iogurtes e bebidas lácteas de alta viscosidade, baixa pós-acidificação e aroma médio, em garrafas e bandejas.	Cultura láctica termofílica concentrada, liofilizada. Acidificação controlada do leite através da metabolização da Lactose.
GRANOFERM MY220	Cultura láctica termofílica	Iogurte de alta viscosidade e Iogurte tipo Grego.	Cultura láctea termofílica composta de cepas de <i>Streptococcus thermophilus</i> e <i>Lactobacillus bulgaricus</i> para a inoculação direta no leite em processo.
GRANOFERM MY210	Cultura láctica termofílica	Iogurtes e bebidas lácteas de alta viscosidade e baixa pós-acidificação em garrafas ou bandejas.	Cultura láctica Termofílica homofermentativa, concentrada, liofilizada. É obtida pela fermentação de cepas naturais, não GMOs.
GRANOFERM	Culturas lácteas exclusivas	Taylor Made.	Desenvolvimento de culturas lácteas Taylor Made.

BIOCONSERVANTES			
NISILAB	Nisina	Queijos processados, requeijão.	Conservante natural. Origem: <i>Lactococcus lactis</i> subsp. <i>Lactis</i>
NISILAB PLUS	Nisina	Queijos processados, requeijão.	Conservante natural de maior concentração. Origem: <i>Lactococcus lactis</i> subsp. <i>Lactis</i>
NATAMILAB	Natamicina	Aplicação na superfície do queijo, evita presença de mofo.	Antifúngico de alta eficiência. Origem: <i>Streptomyces natalensis</i> .
LISOLAB	Lisozima	Queijos duros e semi duros, evita estufamento tardio.	Conservante natural, extraído da clara do ovo. Previne estufameno tardio em queijos.

SAIS FUNDENTES			
GRANOSALT 9	Sal fundente	Queijos processados, requeijão.	Indicado para requeijão de alta cremosidade e textura viscoelástica (fio médio/longo).
GRANOSALT 10	Sal fundente	Queijos processados, requeijão.	Indicado para requeijão de alta cremosidade e textura viscoelástica (fio curto/médio/longo).
GRANOSALT K	Sal corretor de pH	Queijos processados, requeijão.	Corretor de pH para queijos fundidos.
GRANOSALT T	Sal corretor de pH	Queijos processados, requeijão.	

REVESTIMENTO PARA QUEIJOS (1000 PPM DE NATAMICINA)			
COATLAB NATURAL	Cobertura incolor	Queijos duros e semiduros.	Disponível em diferentes viscosidades e pH. Permite extensão de shelf life ao inibir crescimento de bolores e leveduras.
COATLAB AMARELA	Cobertura amarela	Queijos duros e semiduros.	
COATLAB PRETA	Cobertura preta	Queijos duros e semiduros.	

ESTABILIZANTES			
LABMIX CRR 01	Sistemas estabilizantes	Requeijões, queijos processados	Sistema estabilizante e espessante para queijos cremosos.
LABMIX	Sistemas estabilizantes	Taylor Made	Sistema estabilizante e espessante para produtos fermentados.
LABIMIX 150.1	Sistemas estabilizantes	Estabilizante para leite UHT e creme de leite UHT	Indicado para melhorar a estabilidade dos produtos termicamente processados.

NUTRIÇÃO			
PURACAL® PP FCC	Lactato de Cálcio	Bebidas lácteas acidificadas, iogurtes, bebidas lácteas à base de iogurte.	Fortificação de Cálcio com alta solubilidade e biodisponibilidade.
PURACAL® XPRO	Lactato gluconato de Cálcio	Bebidas lácteas com pH neutro, bebidas alternativas (plant based) com pH neutro.	Fortificação de Cálcio com alta solubilidade e biodisponibilidade.
PURAMEX® MG	Lactato de Magnésio	Bebidas lácteas acidificadas, iogurtes, bebidas lácteas à base de iogurte.	Fortificação de Magnésio com alta solubilidade e biodisponibilidade.
GLUCONAL® ZN	Gluconato de Zinco	Bebidas lácteas para fortificação.	Fortificação de Zinco com alta biodisponibilidade, alta solubilidade, fácil dissolução, sabor neutro, fácil processamento e permite alto teor de minerais (estabilidade em meio rico em minerais).
MIX VITAMÍNICO	Mix Vitamínico	Taylor Made - Para todos os produtos lácteos ou alimentos em geral.	Mix de Vitaminas e minerais customizados.

Nossas Instalações

● Matriz ● Unidade de Produção ● Escritório de Vendas ● Centro de Inovação



Projetado pela ciência, alimentado pela natureza

A Corbion cria soluções de ingredientes inovadoras para os principais fabricantes de alimentos em todo o mundo. Nossa especialidade inspira os clientes a fabricar alimentos que começam com sabor, permanecem frescos e seguros, desde a data de produção até a data do consumo. Utilizando soluções sustentáveis que fornecem valor real, focado no consumidor, trabalhamos lado a lado com os clientes, ajudando-os a crescer e a criar alimentos deliciosos que captam o paladar das pessoas e conquistam sua confiança. Na Corbion, nossas prioridades como consumidores moldam as soluções que criamos e, como resultado, sentimos confiança e orgulho em servir nossas próprias famílias e amigos, os produtos que ajudamos a tornar possível.

Todos os direitos reservados. Nenhuma parte desta publicação pode ser copiada, baixada, reproduzida, armazenada em um sistema de recuperação ou transmitida de qualquer forma ou por qualquer meio, eletrônico, mecânico, fotocópia, registrado ou outro, sem a permissão do detentor dos direitos. Nenhuma representação ou garantia é dada quanto à precisão de quaisquer dados, informações ou opiniões contidas no presente documento, ou quanto à adequação dos mesmos para qualquer finalidade, condição ou aplicação. Nenhum dos dados, informações ou opiniões no presente documento podem ser confiados a qualquer fim ou motivo. A Corbion se isenta de qualquer responsabilidade, danos, perdas ou outras consequências sofridas ou incorridas relacionadas ao uso dos dados, informações ou opiniões aqui contidos. Além disso, nada contido neste documento deve ser interpretado como uma recomendação para uso de qualquer produto em conflito com patentes existentes, abrangendo qualquer material ou sua utilização.

