

	ENZIPAN LABORATORIOS S.A.					CODIGO		TAS- 60-01	
	TABLA DE SOPORTE					VERSION		03	
	LINEA DE ADITIVOS PARA GRANOS, HARINAS Y CEREALES.					FECHA DE EMISION		2016-10-13	
						FECHA DE ACTUALIZACIÓN:		2021-12-13	
					APROBADO POR		COORDINADOR DE CALIDAD		
Línea de aditivos para harina de trigo									
Industria	Productos	Concentración	Función principal	Efectos reológicos				Beneficio producto terminado	
				(P) Tenacidad	(L) Extensibilidad	(W) Fuerza de masa	(P/L) Equilibrio de masa		
PLANTAS DE MOLINERÍA	Ácido ascórbico Powder	100%	Oxidante- reductor	+	-	+	+	Textura, miga y volumen	
	Ácido ascórbico Farma	100%	Oxidante- reductor	+	+	+	+	Textura, miga y volumen (long life)	
	Azodicarbonamida	100%	Oxidante	+	-	+	+	Volumen, textura y corteza	
	Azodicarbonamida	25%	Oxidante	+	-	+	+	Volumen, textura y corteza	
	Azodicarbonamida	10%	Oxidante	+	-	+	+	Volumen, textura y corteza	
	Alfa-amilasa	5000SKB	Generador CO2	=	+	+	+	Salto de horno, color y corteza	
	Peróxido de calcio	75%	Oxidante blanqueador	+	=	+	+	Volumen, miga y corteza	
	Peróxido de calcio	25%	Oxidante blanqueador	+	=	+	+	Volumen, miga y corteza	
	Peróxido de benzoilo	32%	Oxidante blanqueador	+	=	+	+	Volumen, miga y corteza	
	Xilansas + glucoxidasas	Cóctel	Generador CO2	+	+	+	+	Textura, volumen y salto de horno	
	Best bread	100%	Aditivo integral	+	+	+	+	Volumen, miga y salto de horno	
	Gluten vital de trigo	100%	Aditivo integral	+	+	+	+	Volumen, nutrición y corteza	
	EFC - PC	100%	Oxido reductor	+	+	+	+	Volumen, textura y salto de horno	
	Vitapan	100%	Oxi- Emulsificante	+	+	+	+	Volumen, textura y salto de horno, vida anaquel	
	Super pan	100%	Aditivo integral	+	+	+	+	Volumen, textura y miga	
	Maxipan	100%	Aditivo integral	+	+	+	+	Volumen, textura y salto de horno	
	Glucoxidasa	Cóctel	Fortalecedor gluten	+	+	+	+	Volumen, textura y salto de horno	
	Nucleos Vitamínicos	Según formulación	Aporte Nutricional	=	=	=	=	Nutricional según requerimiento	
PLANTAS DE PANIFICACIÓN	Best Bread	100%	Aditivo integral	+	+	+	+	Volumen, miga y salto de horno	
	Maxipan	100%	Aditivo integral	+	+	+	+	Salto de horno, miga y volumen	
	EFC PC	100%	Aditivo integral	+	+	+	+	Volumen, textura y miga	
	RAS	100%	Sustitución de Azucares añadidos	=	=	+	+	Volumen, textura, dulsor	
	EFC AME	100%	Aditivo preservante	+	-	+	+	Volumen, vida anaquel y sabor	
	W W	100%	Fermentación y salto de horno	=	=	=	=	Eliminación de cintura en pan de molde	
	Polvo de horneo	100%	Generador de CO2	=	=	=	=	Volumen, textura y salto de horno	
	Vitapan	100%	Volumen y textura	+	+	=	=	Aporte Nutricional	
	Aminoprot antimicrobiano	100%	Preservante	=	=	=	=	Preservante y vida en anaquel	
PLANTAS DE GALLETERÍA	Complejo E H-500	100%	Suavizante masa	=	+	+	+	Optimización de proceso	
	Aminoprot LI	100%	Suavizante masa	=	+	+	+	Textura, olor, color y sabor	
	EFC PC	100%	Equilibrio de masa	+	+	+	+	Crocancia, sabor y textura	
	Proteazym	100%	Equilibrio de masa	+	+	+	+	Calidad horneo	
	Yucapan	100%	Suavizante masa	=	=	=	=	Crocancia, sabor y textura	
	RAS	100%	Reducción de Azucares añadidos	=	=	=	=	Sustitución de azúcares 1 a 1	
PLANTAS DE REPOSTERÍA	Complejo E S-100	100%	Mejora proceso	-	+	+	+	Optimización de proceso	
	Emulsol	100%	Emulsificante	-	+	+	+	Mejora el proceso y rendimiento	
	Fresh bread	100%	Textura	-	+	+	+	Suavidad y vida útil	
	Aminoprot LI	100%	Suavizante de masa	=	=	=	=	Textura, olor, color y sabor	
	Aditortas	100%	Volumen, textura, miga	=	=	+	+	Optimización de proceso	

PLANTAS DE SNACK	Aminoprot LI	100%	Suavizante de masas	+	+	+	+	Color, textura y rendimiento
	Yucapan	100%	Optimización de proceso	+	+	+	+	Crocancia olor color y textura
	Polvo de horneo	100%	Aditivo para proceso	=	=	=	=	Textura, tiempo de cocción y rendimiento
	RAZ	100%	Reducción de azúcares	=	=	=	=	Mejoramiento nutricional
Aditivo para Arroz en grano	Aminoprot LI	100%	Aportes organolepticos olor, color y sabor			Rendimiento del PT		Aporte Nutricional, presencia de aminoaciados y vida útil
Aditivo para Harinas de Arroz	Aminoprot LI	100%	Aportes organolepticos textura, olor, color, sabor y crunch			Rendimiento del PT		Aporte Nutricional, presencia de aminoaciados y vida útil
Aditivo para Harinas de Maíz	Aminoprot LI	100%	Aportes organolepticotextura, olor, color y sabor			Rendimiento del PT		Aporte Nutricional, presencia de aminoaciados y vida útil
ELABORADO POR COORDINADOR DE INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO			REVISADO POR COORDINADOR DE PRODUCCIÓN			APROBADO POR GERENTE GENERAL		