

Grupo enzimático	Nome do produto	Dosagem (ppm)	Estatuto de OGM ¹	Principal vantagem; Informação; Razão específica de utilização:
α-Amylase Fúngica	Bakemyl WF F100	5 - 40	não OGM	Melhora o desenvolvimento da massa resultando em mais volume do pão cozido, estrutura do miolo uniforme, mais cor de crosta e maior maciez durante o prazo de validade.
	Bakemyl WF F10	25 - 300	não OGM	
Amilase Maltogénica	Bakemyl MacX WF	20 - 125	E.P.	Amilase maltogénica para aumentar o amaciamento e a resiliência do miolo durante o prazo de validade.
	Bakemyl MacX Intense WF	10 - 60	E.P.	Amilase maltogénica de segunda geração. Maior efeito na retenção da resiliência, aumento da estabilidade pH / temperatura / açúcar.
Transglutaminase	Bakemyl TG WF	10 - 30	não OGM	Melhora a estabilidade da massa através da interligação de aminoácidos resultando em melhor maquinabilidade e maior volume.
Xilanase	Bakemyl Xclass20	5 - 25	não OGM	Recomendado para todos os tipos de pão sem glúten, incluindo aplicações de alta fibra e pães integrais. Melhora o desenvolvimento da massa, a extensibilidade e a capacidade de retenção de gás, manipulação da massa, tolerância e a estabilidade de impermeabilização e melhora a estrutura do miolo e a elasticidade.
	Bakemyl XP WF	5 - 50	E.P.	
Glucose oxidase	Bakemyl GLOX WF	2 - 25	não OGM	Melhora a resistência e estabilidade da massa, fornece massa seca. Pode substituir as funcionalidades hidrocolóides.
Amiloglucosidase	Bakemyl AGSX WF	50 - 150	não OGM	Aumenta a cor da crosta, reduz os tempos de impermeabilização, aumenta a doçura e melhora a funcionalidade do Bakemyl GLOX WF.
Protease	Bakemyl PROT WF	5 - 100	não OGM	Melhora o volume e proporciona também uma estrutura de miolo mais uniforme proporcionando maciez adicional.

		Parâmetros do processo	Maciez	Humidade	Volume	Estrutura do miolo	Cor da crosta	Manuseamento da massa
FAA:	Bakemyl WF F100							
MAA:	Bakemyl MacXWF							
MAA:	Bakemyl MacX Intense WF							
XYL:	Bakemyl XP WF							
LIP:	Bakemyl PGL.WF							
GOX:	Bakemyl GLOX WF							
TG:	Bakemyl TG WF							
PROT:	Bakemyl BC WF							
AMG:	Bakemyl AGSX WF							

■ Enzima principal ■ Enzima de apoio

Combinação sugerida para testes iniciais	
Produto	PPM
Bakemyl MacX Intense WF	75
Bakemyl AGSX WF	10
Bakemyl XP WF	7
Bakemyl GLOX WF	15
Bakemyl PROT WF	10
Bakemyl WF F100	10

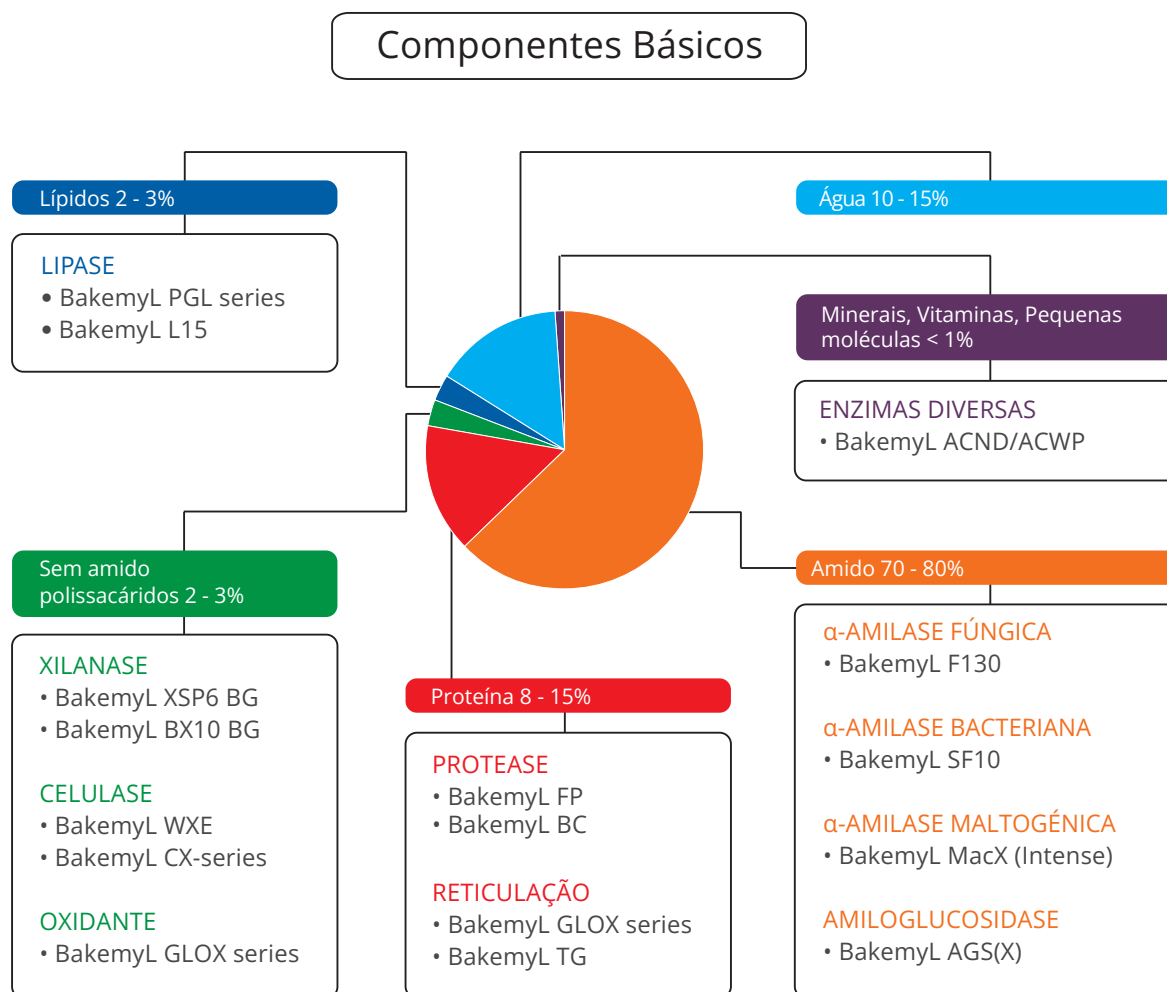
Todos os produtos mencionados são certificados Kosher & Halal. Os níveis de dosagem dependem de muitos fatores, os ensaios internos são essenciais para determinar o nível correto para os seus clientes. Os produtos mencionados não estão abrangidos pelos regulamentos da UE (CE) 1829/2003 e (CE) 1830/2003 sobre alimentos geneticamente modificados, pelo que a utilização de qualquer destes produtos não implica a declaração de OGM na embalagem do produto final. As enzimas, quando utilizadas como auxiliares de processamento, não necessitam de ser declaradas no produto final (EU 1333/2008).

1 - Estatuto de OGM	
não OGM	Estirpes clássicas utilizadas.
E.P.	Estirpes autoclonadas de cultura submersa utilizadas. Na Alemanha, Áustria, Suíça e Finlândia as estirpes autoclonadas são legalmente classificadas como não OGM.
OGM	A enzima e o produto em si não são geneticamente modificados. Todos os agentes formuladores (tais como portadores ou diluentes) são de origem não geneticamente modificada, enquanto na produção de microrganismos foram introduzidos e multiplicados genes funcionais utilizando técnicas biotecnológicas. (E.P.) A engenharia de proteínas é a alteração da proteína enzimática e é abrangida por OGM.

MIKROQUÍMICA - PRODUTOS QUÍMICOS, LDA

SEDE SOCIAL: Estrada dos Valinhos N.º 301 • Vila Moreira - 2380-052 Alcanena Tel +351 249 890 017
COMERCIAL: Zona Industrial do Casalinho, Rua 2, N.º 360 - 4535-155 Lourosa Tel +351 227 347 075

SITE: www.mikroquimica.pt **E-MAIL:** mikroquimica@mikroquimica.pt



PANIFICAÇÃO, UM MUNDO EM CONSTANTE MUDANÇA



ESPECIALISTA EM SOLUÇÕES FUNCIONAIS DE INGREDIENTES PARA MOAGEM E PANIFICAÇÃO

Uma vasta gama que inclui todos os principais grupos de enzimas utilizadas na panificação e na padaria fina. Esta linha é especialmente direcionada para aqueles que preparam ingredientes no setor da panificação e da padaria especializada e que procuram enzimas concentradas para a produção dos melhores produtos ao mais baixo custo.

As informações e recomendações constantes neste documento são, tanto quanto é do nosso conhecimento, fiáveis. No entanto, nada neste documento deve ser interpretado como uma declaração de garantia no que diz respeito à segurança de utilização, adequação, eficácia, etc., incluindo a possibilidade de violação de patentes. Estas informações não dispensam a consulta das informações originais do fornecedor. O utilizador deve realizar os seus próprios testes para determinar a adequação do nosso produto aos seus próprios fins específicos e o estatuto legal para a utilização que pretende dar ao produto.

Versão 2022.01

MIKROQUÍMICA - PRODUTOS QUÍMICOS, LDA

SEDE SOCIAL: Estrada dos Valinhos N.º 301 • Vila Moreira - 2380-052 Alcanena Tel +351 249 890 017
COMERCIAL: Zona Industrial do Casalinho, Rua 2, N.º 360 - 4535-155 Lourosa Tel +351 227 347 075

SITE: www.mikroquimica.pt **E-MAIL:** mikroquimica@mikroquimica.pt