

SPRING 2020

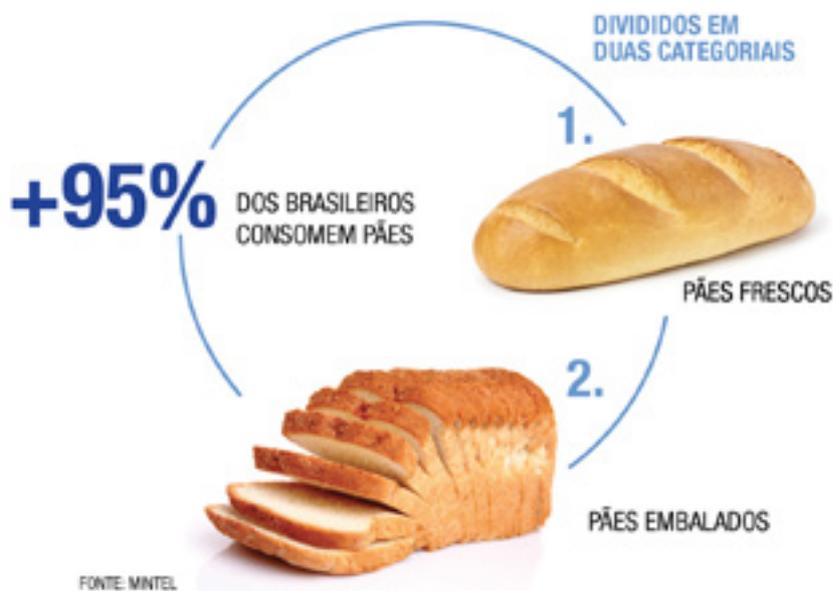
A HEMICELULASE DE NOVA GERAÇÃO, MAIS EFICIENTE

Nova linha de enzimas que atende qualquer variação de farinha e receita.

Os números do mercado de pães, no Brasil, são expressivos: 95% dos brasileiros consomem pães, sendo 89% pão francês, 69% pães embalados e 37% pães especiais. Os analistas da Mintel ainda preveem um incremento de 60% até 2018, considerando o mercado de pães e produtos assados embalados. Entre os principais fatores que influenciam esse crescimento estão os produtos de maior valor agregado, como pães integrais e pães especiais. Essa tendência já pode ser vista nas prateleiras dos supermercados, com um aumento significativo de novos produtos étnicos, com grãos diferenciados e com forte apelo à saudabilidade.

Para atender a exigente demanda do mercado e manter alta performance e qualidade dos diferentes produtos, a Granotec/Granolab e Novozymes apresentam uma nova e mais eficiente linha de hemicelulase, a linha SPRING 2020. Com performance indiscutível, a nova linha proporciona maior estabilidade às variações da qualidade da farinha, receita e processo.

A linha SPRING 2020 desenvolvida a partir de uma hemicelulase de última geração oferece mais conveniência. A enzima é 2 em 1, isso quer dizer que substitui a combinação de hemicelulase fúngicas e bacterianas em uma única, simplificando a aplicação, evitando erro de dosagem e até melhorando



CONSUMO DE PÃES E PRODUTOS ASSADOS, POR TIPOS DE PÃES SELECIONADOS, ABRIL 2013



89% CONSUMIDORES
QUE COMEM PÃO
FRANCÊS



69% CONSUMIDORES
QUE COMEM PÃO DE
FORMA EMBALADO



37% PÃES ESPECIAIS
(EX. BAGUETES,
PÃO ITALIANO,
PÃO SÍRIO)

BASE: 1.427 adultos com idade 16+ que
comem pão e produtos assados
FONTE: MINTEL



processos operacionais de estoque e compra.

As vantagens ao utilizar a linha SPRING 2020 em panificação:

- Desempenho constante em termos de reforço da massa, volume e tolerância de processo em farinhas de diferentes safras de trigo.
- Durante o preparo de pães contribui com a maquinabilidade da massa, com consistência ideal e massa mais enxuta.
- No processo de fermentação garante melhor tolerância com maior retenção dos gases e resistência ao corte.
- Melhor salto de forno, volume e pestana em pão francês.

Com olhar no futuro, a Granotec/Granolab busca acompanhar as tendências, promovendo saúde e bem estar.

* Álvaro Crivellaro é gerente de Inovação e Tecnologia da Granotec/Granolab.



Granotec/Granolab do Brasil
Tel.: (41) 3027-7722
www.granotec.com.br