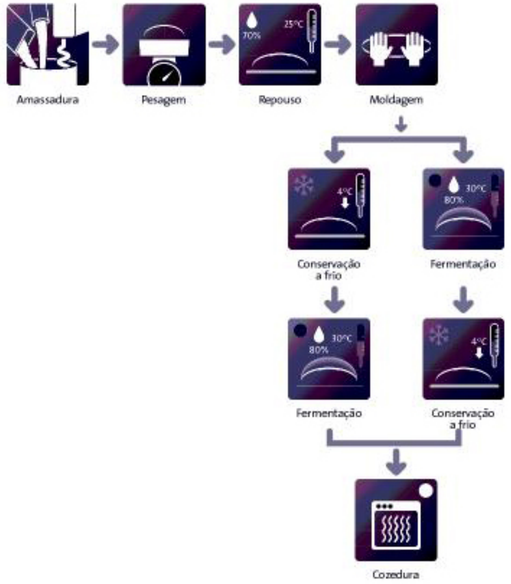
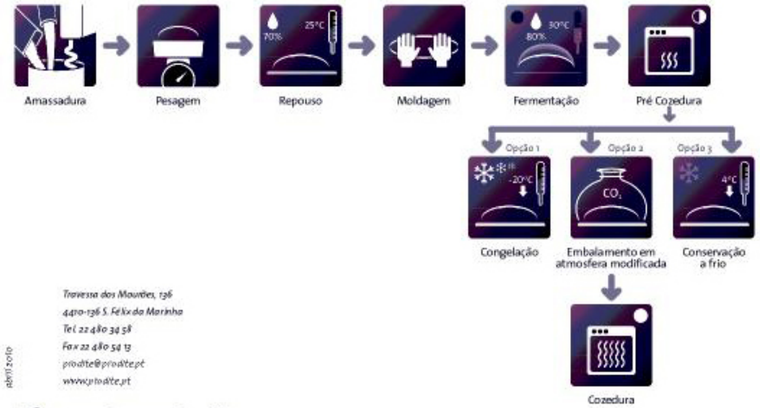
MXI® ZEEMAX FRIO

- Melhorante indicado para processos de frio (refrigeração e fermentação controlada)
- Dose de aplicação 1 % relativamente ao peso da farinha
- Massa mais elástica (fácil de trabalhar)
- Tolerância a flutuações de temperatura durante os processos
- Protecção durante os processos de frio.



MXI® ZEEMAX PRÉ COZIDO

- Melhorante concentrado para todos os tipos de pão
- Aplicável a uma vasta gama de produtos pré cozidos, incluindo atmosfera modificada
- Dose de aplicação 1,5% relativamente ao peso da farinha
- Boa estabilidade após primeira cozedura (não colapsa)
- Pele fina e sem rugas após primeira cozedura
- Confere tolerância ao frio
- Excelente aspecto final
- Côdea estaladiça e não descasca, após cozedura final
- Miolo com boa elasticidade
- Minimiza o envelhecimento (endurecimento) do pão após a 2ª fase de cozimento.



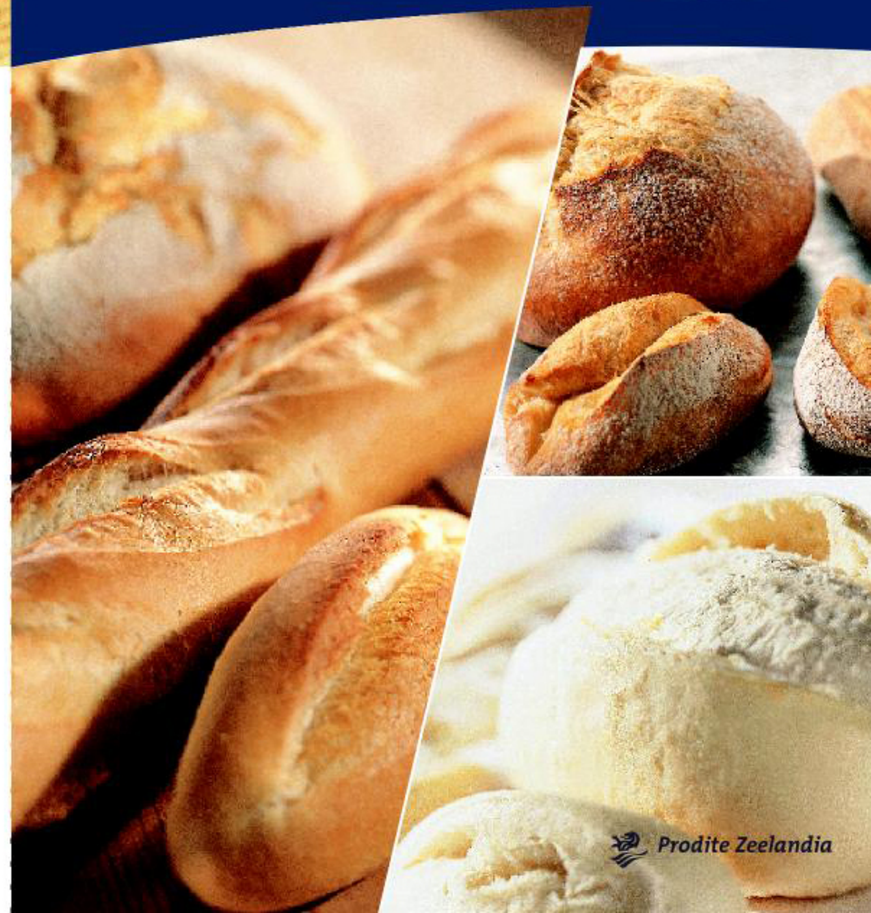
Travessa dos Mourões, 136
4410-136 S. Félix da Marinha
Tel 22 480 34 58
Fax 22 480 54 13
prodite@prodite.pt
www.prodite.pt

abril 2010

Prodite Zeelandia

Melhorantes com tecnologia MXI®

A nova geração para a padaria



Prodite Zeelandia

Nova geração de melhorantes com Tecnologia MXI®

Sempre na vanguarda da inovação, a Prodite Zeelandia utilizou os últimos avanços tecnológicos para desenvolver a tecnologia MXI® (Maximum Improver Technology): uma tecnologia que torna possível o controlo específico e individual das actividades das diferentes enzimas, das suas sinergias e interacções entre as enzimas e os emulsionantes.
A Tecnologia MXI® permite optimizar as características da massa, as propriedades da fermentação e melhorar a qualidade do produto final.

Melhorantes Prodite Zeelandia com Tecnologia MXI®

Características gerais

- Indicado para todo o tipo de pão
- Melhores características da massa: menos húmida, mais flexível e mais fácil de moldar
- Melhor volume
- Excelentes propriedades no forno
- Excelente estabilidade em processos de fermentação controlada
- Bons resultados quando se utilizam farinhas de menor força.

Tecnologia MXI®
MáXImo controlo das propriedades da massa
MáXIma tolerância ao processo de panificação
MáXIma qualidade do produto final

Acção dos melhorantes com Tecnologia MXI®

Acções específicas das enzimas

Concretamente, com a Tecnologia MXI® controla-se a actividade das diferentes enzimas, proporcionando características específicas e definidas em cada uma das fases de elaboração do pão, sejam elas as características da massa, as propriedades de fermentação, o volume do pão e a tolerância nos diferentes processos.
Como resultado, obtém-se uma massa mais flexível, com um bom desenvolvimento e uma côdea crocante que se destaca pelo seu aspecto dourado. O aroma e o sabor são também características que saem favoravelmente realçadas.

Acções específicas dos emulsionantes

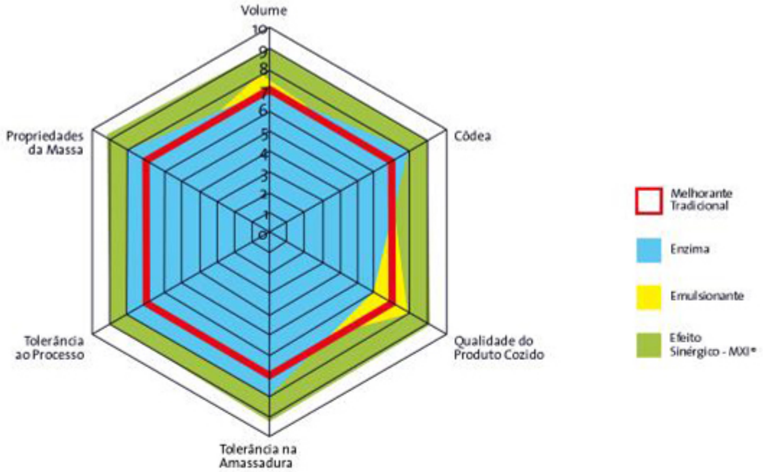
O controlo do emulsionante tem como principal objectivo melhorar a viscosidade e elasticidade do glúten de trigo e aumentar a capacidade de retenção do gás na massa.
Como resultado obtém-se uma excelente qualidade no forno e um maior volume do produto cozido.
Aqui a palavra-chave é a estabilidade.

Efeito sinérgico Enzimas + Emulsionante

Com a ajuda da Tecnologia MXI® obtém-se uma óptima interacção entre o emulsionante e as enzimas.
A Tecnologia MXI® permite que a acção do melhorante Zeemax seja altamente reforçada, obtendo um efeito superior ao que nos proporcionaria o somatório das acções individuais do emulsionante e das enzimas.

Os melhorantes que têm como base esta tecnologia, tem um comportamento superior relativamente aos melhorantes tradicionais, oferecendo ao industrial de panificação um elevado grau de fiabilidade e uma ampla variedade nos processos de produção: desde o método artesanal até às linhas automáticas.

O diagrama mostra os diferentes efeitos de Zeemax com Tecnologia MXI®



MXI® ZEEMAX

- Melhorante indicado para todos os tipos de pão e processos de panificação
- Dose de aplicação 1% relativamente ao peso da farinha
- Efeito sinérgico Enzimas + Emulsionante
- Elevada tolerância em processos curtos e longos
- Alta tolerância em processos artesanais e automatizados
- Boa miga e excelente volume
- Excelente aspecto final.