

Inúmeras soluções para a indústria de alimentos

Panificação

Aumente a eficiência da panificação moderna para obter qualidade, sabor e consistência.

Os pães, bolos e biscoitos são cada vez mais produzidos em instalações grandes e automatizadas, onde requisitos específicos de processo são essenciais para garantir uma produção ideal:

- A massa deve suportar altas tensões mecânicas;
- Manter a consistência para o processamento contínuo;
- Oferecer vida útil prolongada;
- Obter qualidade uniforme em forma, cor e sabor.

A Lasenor oferece soluções especializadas para enfrentar todos esses desafios, incluindo lecitinas, emulsificantes, agentes desmoldantes e sistemas estabilizantes, cada um projetado para aprimorar a eficiência e a qualidade da produção moderna de panificação.

Os produtos para panificação são projetados para oferecer funcionalidade superior:

- Lecitinas e emulsificantes melhoram a elasticidade e a maquinabilidade da massa, garantindo que ela

possa suportar altas tensões mecânicas sem perder a qualidade.

- Emulsificantes especialmente ativados se destacam como inovações essenciais, permitindo que os profissionais de panificação obtenham volume e estrutura superiores em seus produtos e, ao mesmo tempo, reduzindo os custos das receitas.
- Estabilizantes ajudam a manter consistência na textura e aparência durante todo o processo de produção.
- Agentes desmoldantes garantem uma separação limpa e eficiente dos produtos assados das formas.

Essas soluções também melhoram a textura do miolo, promovem uma coloração uniforme e prolongam a vida útil, retardando o envelhecimento.

Essa versatilidade e dedicação à inovação consolidaram a Lasenor como líder global em soluções para a produção de alimentos.



PRODUTO		DESCRIÇÃO	Cake Gel	Misturas panificação	Melhoradores e Misturas para pães	Pães	Biscoitos e Waffles	Glazês e Recheios
LECITINAS	LECITINA PADRÃO (E-322)							
	VEROLEC NON GMO IP	 Lecitina de soja padronizada					•	
	GIRALEC	 Lecitina de girassol padronizada					•	
	SEMILEC	 Lecitina de canola padronizada					•	
	LECITINA ORGÂNICA (E-322)							
	VEROLEC ORGÂNICA SRN	 Lecitina de soja orgânica					•	
	GIRALEC ORGÂNICA SRN	 Lecitina de girassol orgânica					•	
	LECITINA HIDROLISADA (E-322)							
	Gama VEROLEC HE	 Lecitina de Soja Hidrolisada					•	•
	Gama GIRALEC HE	 Lecitina de Girassol Hidrolisada					•	•
	Gama SEMILEC HE	 Lecitina de Canola Hidrolisada					•	•
	FARIHAS LECITINADAS (E-322)							
	LECISOL	 Lecitina de Girassol suportada em farinha de trigo		•	•	•	•	
	LECISOL RF	 Lecitina de Girassol suportada em farinha de arroz		•	•	•	•	
	LECIRED	 Lecitina de Canola suportada em farinha de trigo		•	•	•	•	
	LECITINA DESOLEADA (E-322)							
	VEROLEC P	 Lecitina de Soja Non GMO IP Desoleada		•	•	•	•	
	GIRALEC P	 Lecitina de Girassol Desoleada		•	•	•	•	
	GIRALEC HE-60 P	 Lecitina de Girassol Hidrolisada e Desoleada		•	•	•	•	
EMULSIFICANTES	MONOGLICÉRIDEOS DESTILADOS (E-471)							
	VEROL N-90	 Monoglicerídeo destilado saturado	•	•	•	•		•
	VEROL EP-90	 Monoglicerídeo destilado saturado	•	•	•	•		•
	VEROL SE-90 (SG)	 Monoglicerídeo destilado dispersível em água		•	•	•	•	
	VEROL GH-90	 Monoglicerídeo destilado autoemulsionante	•	•	•	•		•
	VEROL GH-90 HB	 Monoglicerídeo destilado autoemulsionante	•	•				
	VEROL HB	 Monoglicerídeo destilado autoemulsionante	•	•				
	ÉSTERES DE ÁCIDO ACÉTICO (E-472A)							
	VERACET 50	 50% acetilação	•					
	VERACET 70	 70% acetilação	•					
	ÉSTERES DE ÁCIDO LÁCTICO (E-472B)							
	LACTET N	 Éster de ácido láctico saturado		•				
	ÉSTERES DIACETILTARTÁRICO (E-472E)							
	MOGLICET G	 Datem insaturado	•			•	•	
	MOGLICET G/FL	 Datem insaturado	•			•	•	
	ÉSTERES DE POLIGLICEROL (E-475)							
	VEROL P	 Éster de poliglicerol saturado	•					•
	VEROL P/PH	 Éster de poliglicerol saturado	•					•
	VEROL P/GH	 Éster de poliglicerol saturado	•					•
	EMULSIFICANTES ATIVADOS							
	Gama LASENOR BK	Emulsificantes ativados		•				•
	Gama LASENOR TP	Emulsificantes ativados						•
	ESTABILIZANTES							
	SWISSGUM C-4040	Estabilizante para panificação		•				•
	SWISSGUM C-4267, C-4317	 Estabilizante para glacê de tortas						•
	SWISSGUM D- 3369	 Estabilizante para creme de confeiteiro						•
	DESMOLDANTES							
	Gama RELISER AC	Óleo para lubrificação e corte		•		•		
	Gama RELISER DS	Desmoldante líquido		•			•	
	Gama RELISER WAX	Desmoldante líquido com ceras		•			•	

