

● ● ● —————

**Harinas más
fuertes.
Etiquetas más
limpias. Mejor
rendimiento.**

engra**n**™

Soluciones enzimáticas para pasta,
repostería y harina



El desafío



Calidad inconsistente

La calidad de la harina es inconsistente debido a la variación en la calidad de los trigos.



Costos en aumento

Los costos del trigo importado y del gluten vital están aumentando.



Presión regulatoria

Existe presión para reducir el uso de ADA y peróxidos debido a las regulaciones del mercado y la prohibición de ingredientes que puedan afectar la salud



Demanda de etiquetas limpias

Los consumidores buscan cada vez más opciones de productos con etiquetas limpias.

● ● ● Harinas más fuertes. Etiquetas más limpias. Mejor rendimiento

Soluciones Engrain



Engrain es el mejor aliado de los molineros para mejorar el rendimiento de la harina mediante mezclas enzimáticas que la fortalecen, aumentan su absorción y cumplen con los requisitos del etiquetado limpio.

Prestamos servicio a molineros en toda América Latina y el Caribe con soluciones enzimáticas de alta calidad, profunda experiencia y conocimiento técnico con acompañamiento especializado.





Alternativa al Gluten/ADA



Problema

- La variación de los trigos y su porcentaje y calidad de proteína requieren en ocasiones adición de gluten y químicos a un alto costo con el fin de lograr rendimiento , volumen y miga deseados en la harina. .



Solución

- Poderosa mezcla enzimática utilizada como alternativa al gluten vital y el ADA.
- Funciona sobre cualquier tipo de trigo .
- Aumenta la absorción de agua y la fuerza de la harina
- Mejora la tolerancia a la mezcla. Seca la masa para una sensación menos pegajosa, similar a las masas mejoradas con ADA pero sin químicos.
- Dosificación: de acuerdo con la calidad y el porcentaje de proteína (1% aprox)



Mejorador de gluten



Problema

Las panaderías necesitan un comportamiento de harina estable : con tenacidad y fuerza adecuadas, absorción de agua y alto rendimiento sin el uso de químicos.



Solución

- Un reforzador de gluten con enzimas + oxidantes
- Ofrece un alto rendimiento de la harina .Etiqueta limpia.
- Dosificación flexible de acuerdo con la calidad de la proteína
- Sustituye al gluten vital de trigo o al ADA.
- Mejora la tolerancia a la mezcla, la estructura del pan, la textura de la miga y la absorción.

● ● ● Harinas más fuertes. Etiquetas más limpias. Mejor rendimiento

hydroMALT™

Mejorador de masa / Extensor de vida útil



Problema

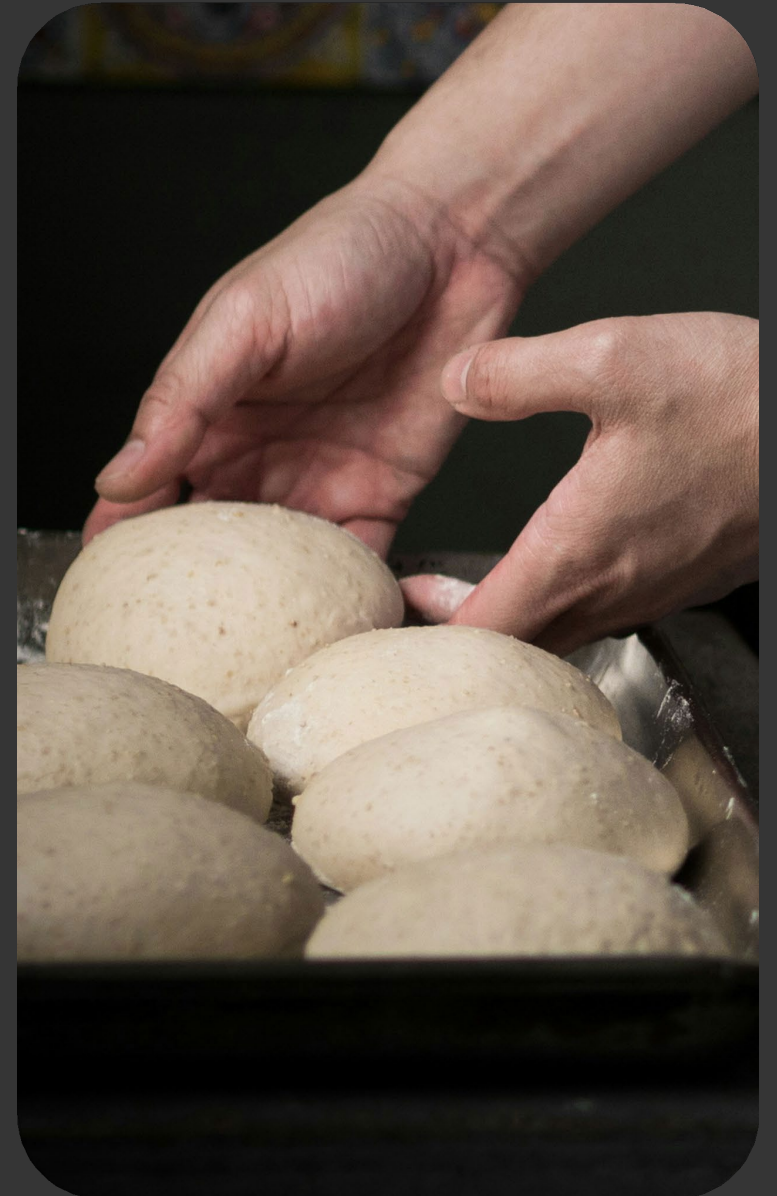
Panes empacados con endurecimiento rápido y pérdida de humedad, lo que resulta en un pan con poca vida útil y frescura limitada.

Tip: Super Harina



Solución

- Mejora la absorción de agua, la tolerancia a la mezcla y la fuerza de la harina.
- Prolonga la vida útil, mejora la apariencia de la corteza y la actividad de la levadura.
- Crea una masa más fuerte y seca, similar a la mejorada con ADA.
- Puede usarse sola o en combinación con otras soluciones enzimáticas.
- Aporta mayor volumen, suavidad en la miga y hasta 17 días de frescura en el pan empacado.



● ● ● Harinas más fuertes. Etiquetas más limpias. Mejor rendimiento



Pasos hacia el éxito:



1. **Prueba:** Demostraciones de horneado con el apoyo de Engrain.
2. **Mezcla:** Determinar las dosis de acuerdo con sus trigos.
3. **Escala:** Logre harina consistente, etiquetas limpias y ahorro en costos.

Mejore el rendimiento de su harina



Logre

- Rendimiento consistente de la harina con diferentes trigos.
- Etiquetas más limpias.
- Reducción de costos.
- Libérese del ADA.
- Mayor confianza del cliente y mejor calidad del pan.

● ● ● Harinas más fuertes. Etiquetas más limpias. Mejor rendimiento



Celebrando la vida y
el legado de

DETLEV ROESLER
1967-2026