Catálogo de Panificación

Doremus

ingredients that connect

© DOREMUS • Todos los derechos reservados

Doremus es una empresa Brasileña fundada en 1985, actua en todo el territorio de América Latina.

"Somos una plataforma que ofrece todo el soporte para el desarrollo de productos, recorriendo todo el camino de la innovación.

Una empresa preocupada en entender todo el ciclo para atender al mercado, siempre en el sentido de mejorar nuestros procesos y productos con la intención de contribuir con las exigencias que la sociedad ve como prioridad".

Doremus

ingredients that connect

Pan Francés y Pan Francés Congelado

Sistemas Enzimáticos para Pan Francés y Pan Francés Congelado

Doremus ofrece soluciones, a base de enzimas e ingredientes, personalizadas para satisfacer las más diversas necesidades y las demandas actuales, en la fabricación de Premezclas y Pan Francés Congelado.

Actuando en el desarrollo de productos y en el soporte técnico a los clientes, nuestras formulaciones optimizan el uso de cada ingrediente y apoyan a los molinos e industria en la búsqueda por el mejor desempeño de sus harinas y premezclas, para cada mezcla de trigo utilizada.

Productos	Descripción	Beneficios
Dorepan PF	Blend de enzimas, emulsificantes y oxidantes	- Mejora la tolerancia a la fermentación - Otorga mayor abertura de pestañas, mayor volumen y textura crujiente
Dorepan PFC	Blend de enzimas, emulsificantes, oxidantes e hidrocoloides	- Aumenta la estabilidad de la masa en los procesos de congelamiento/descongelamiento - Mejora la maquinabilidad de las masas - Mejora la tolerancia a la fermentación - Garantiza la actividad fermentativa de las masas - Otorga mayor abertura de pestañas, mayor volumen y textura crujiente
Dorepan MCF	Blend de enzimas y oxidantes	- Estandarización y corrección de harinas para panificación

Panes Industrializados y Panettones

Sistemas Enzimáticos para Panes Empacados y Panettones

Doremus satisface las demandas actuales de la industria de panificación, desarrollando soluciones que permiten mejorar la calidad de panes de molde, panes integrales y con granos, panes de masa dulce, semidulce y panettones.

Las formulaciones son desarrolladas con ingredientes que, en sinergia, proporcionan mayor suavidad, frescor y textura a los panes empacados.

Línea	Descripción	Beneficios
Línea Dorepan EHMC PLUS	Complejo enzimático para sustitución del gluten	- Permite la reducción del gluten adicionado - Reduce el costo final de la formulación - Fortalece la red de gluten - Mejora la estructura de la miga - Mejora la tolerancia a la fermentación y estabilidad de la masa durante el proceso
Línea Dorepan EAAM	Complejos enzimáticos a base de amilasas y lipasas	- Mantiene la suavidad y frescor por más tiempo - Prolonga el shelf-life - Preserva la humedad y resiliencia de la miga
Línea Dorepan PD	Blend de enzimas, emulsificantes y oxidantes	- Otorga mayor suavidad y permite extensión de shelf-life - Mejora la estructura de la masa y tolerancia a la fermentación - Promueve el aumento del volumen final de los panes
Línea Dorepan Fresh	Blend de enzimas y emulsificantes	- Otorga mayor suavidad y frescor - Permite la extensión de shelf-life

Enzimas

Doremus posee una línea completa de enzimas. Ofrece soporte técnico en el desarrollo de productos de Panificación, con materias primas de alta calidad y seguridad.

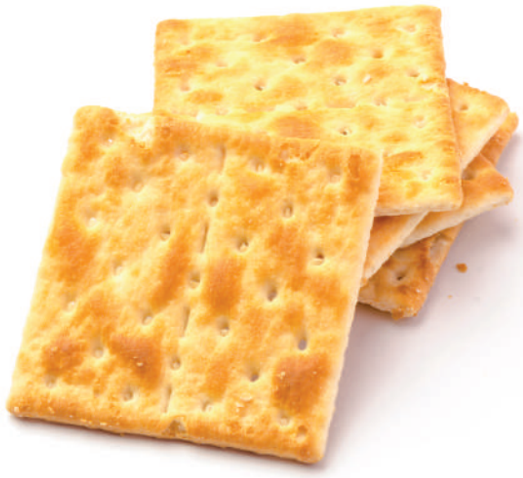
Nuestro Centro de Innovación ofrece tecnología para un trabajo de amplio conocimiento en la aplicación de enzimas, satisfaciendo las demandas de cada cliente.

Línea	Descripción	Beneficios
Línea Dorepan EAA	Alfa amilasa fúngica	- Aumenta la actividad fermentativa de la masa - Otorga mayor salto de horno y volumen - Otorga coloración dorada a la superficie de los panes
Línea Dorepan EAAM	Amilasa maltogénica	- Prolonga la suavidad de panes empacados
Línea Dorepan EHMC	Hemicelulosa fúngica	- Mejora el desarrollo de la red de gluten - Otorga mayor reacción de horno, volumen y abertura de pestañas - Mejora estructura de la miga
Línea Dorepan EHM-B	Hemicelulosa bacteriana	- Mejora el desarrollo de la red de gluten - Mejora la estabilidad de la masa en la fermentación - Otorga mayor reacción de horno, volumen y abertura de pestañas
Línea Dorepan EGOX	Glucosa oxidasa	- Fortalece la red de gluten - Mejora la tolerancia a la fermentación - Mejora la estructura de la miga y volumen de los panes
Línea Dorepan ELP	Lipasa / Fosfolipasa	- Permite la sustitución de emulsificantes - Aumenta la estabilidad de la masa en la fermentación - Mejora la estructura de miga y el volumen de los panes

Línea	Descripción	Beneficios
Línea Dorepan ECP	Celulasa	- Aumenta la estabilidad de las masas fabricadas con harinas integrales - Otorga mayor volumen y mejor estructura de la miga - Produce masas más delgadas y de mejor maquinabilidad
Línea Dorepan TG	Transglutaminasa	- Refuerza la red de gluten - Aumenta la elasticidad de la masa y la tolerancia a la fermentación
Línea Dorepan EP	Proteasa bacteriana	- Debilita la red de gluten - Facilita el proceso de laminación de las masas - Mejor textura y uniformidad en galletas
Línea Dorepan EHMCL	Complejo enzimático CLEAN LABEL	- Otorga estructura, volumen y tolerancia a la fermentación - Aumenta la mayor tolerancia de las masas al choque mecánico en los procesos industriales - Permite la fabricación de panes sin la adición de emulsificantes

Galletas

Complejos Enzimáticos para Galletas



Línea de Proteasas de alta actividad enzimática para aplicación en Galletas, Crackers y Waffers.

Fue desarrollada para ofrecerle a la industria de galletas los mayores beneficios de la aplicación de la enzima proteasa, obteniendo productos de mejor textura y uniformidad, además de mayor eficiencia en los procesos industriales y en la reducción de mermas.

Línea	Descripción	Beneficios
Línea Dorepan EP	Proteasas	- Debilita la red de gluten, evitando la retracción de las masas - Aumenta la extensibilidad - Reduce las grietas - Facilita la laminación de la masa - Permite la reducción de metabisulfito de sodio
Línea Dorepan EPX	Proteasas y Xilanasas	- Debilita la red de gluten, evitando la retracción de las masas - Aumenta la extensibilidad - Reduce las grietas y el sobrepeso por paquete - Mejora la expansión de las galletas en el horno - Reduce rápidamente la viscosidad de la masa en la fabricación de waffer

Tortas

Ingredientes y Aromas para aplicación en tortas

Doremus ofrece soluciones para diferentes tipos de yortas, para obtención de productos con mayor suavidad, volumen y textura.

Producto	Descripción	Benefícios
Maxgel	Emulsificante en pasta para pasteles industriales	- Aumenta la incorporación de aire - Mayor volumen - Mejora la textura - Uniformidad de los alvéolos de la miga - Proporciona suavidad
Fermentos Químicos	Fermentos químicos en polvo a base de bicarbonato de sodio, pirofosfato ácido de sodio, fosfato monocálcico monohidratado y/o fosfato de aluminio y sodio	- Aumenta el volumen de la masa - Proporciona mayor aireación y estabilidad
Aromas	Aromas líquidos o en polvo, dulces y salados	- Realzan los sabores de los alimentos y otorgan olor y sabor característicos a los productos - Diseñados para resistir temperatura de horneo

Pasta

Enzimas e Ingredientes para aplicación en pasta

La línea Dorepan Pasta ofrece soluciones para diversos tipos de aplicaciones en pasta secas y frescas, mejorando la calidad del producto final.

Línea	Descripción	Beneficios	Aplicación
Línea Dorepan Pasta	Enzimas y emulsificantes	- Aumenta la tolerancia a la cocción - Mejora la textura - Evita la pegajosidad de la masa	Pastas secas
Línea Dorepan REF	Inhibidor enzimático para pastas frescas	- Retarda el pardeamiento enzimático en pastas frescas - Garantiza un mayor shelf-life de las pastas	Pastas frescas (empanada y lasaña)

Fortificación

Premixes de Vitaminas y Minerales para Harinas y Productos de Panificación

Los premixes para fortificación de harinas de trigo y maíz, fueron desarrollados por Doremus dentro de rigurosos estándares de calidad y cumpliendo las normas de vigilancia sanitaria, con el objetivo de garantizar cantidades necesarias de vitaminas y minerales de acuerdo con la legislación vigente.

Producto	Descripción	Beneficios
Nutrimix FME	Blend de fumarato ferroso y ácido fólico Blend de fumarato ferroso y ácido fólico - GMO Free	- Cumple la legislación, para cada 100 g de harina de trigo o de maíz deben contener de 4 a 9 mg (miligramos) de Hierro y de 140 a 220 µg (microgramos) de Ácido Fólico - Opciones con dosificaciones de 200 ppm o 300 ppmm
Nutrimix SFE	Blend de sulfato ferroso y ácido fólico Blend de sulfato ferroso y ácido fólico - GMO Free	- Cumple la legislación, para cada 100 g de harina de trigo o de maíz debe contener de 4 a 9 mg de Hierro y de 140 a 220 µg de ácido Fólico - Opciones con dosificaciones de 200 ppm o 300 ppm
Nutrimix para Panificación en general	Premixes de vitaminas y minerales, para enriquecimiento de productos de panificación	- Nuestro portafolio para fortificación de productos de panificación ofrece una extensa línea de vitaminas, minerales y omegas para enriquecer todos los tipos de panes, pasteles, galletas y masas, permitiendo declaración en rótulos como “fuente de” o “rico en” vitaminas/minerales - Además de esto, la fortificación proporciona productos de panificación más saludables, con beneficios para la salud, inmunidad y bienestar

Rellenos y Coberturas

Con amplia diversidad de sabores, tenemos en nuestro portafolio una línea extensa de rellenos horneables y no horneables para pasteles, panettones, galletas, croissants y otros.

Los rellenos pueden ser personalizados para cumplir diversas especificaciones de viscosidad, brix, consistencia, actividad de agua, color y sabor.

Producto	Descripción	Beneficios
Rellenos Horneables	Rellenos base agua o grasa, con diversos sabores (lácteos, frutales y versiones de chocolate)	- Ideales para aplicación en productos horneables. - Termoestables a altas temperaturas de horneado y bajas temperaturas de congelamiento - Mantiene la viscosidad, cremosidad, textura color y sabor
Rellenos no Horneables	Rellenos base agua o grasa, con diversos sabores (lácteos, frutales y versiones de chocolate)	- Ideales para aplicación en productos como pasteles, panettones, muffins, croissants, etc. - Aplicación a temperatura ambiente - Excelente cremosidad y fluidez en procesos industriales
Ganaches y Coberturas	Ganaches y coberturas para pasteles, galletas, tortas, muffins, etc.	- Proporciona sabor, brillo y acabado perfectos

Emulsificantes

La línea de emulsionantes Maxgel fue desarrollada para aplicación en productos de panificación que requieren mayor suavidad, aereación y volumen.

Producto	Descripción	Beneficios
Maxgel (pasta)	Emulsionante en pasta para pasteles industriales, panes, rellenos, bizcocho, chantilly, etc.	- Otorga mejor aereación, volumen, suavidad y uniformidad de los alvéolos
Grasa en polvo	Grasa de palma en polvo con 80% de lípidos	- incorporación con otros ingredientes, además de una mayor estabilidad a altas temperaturas - Shelf-life

Conservantes

En la industria de panificación los conservantes son utilizados para inhibir el desarrollo de microorganismos indeseables y prolongar el shelf-life de los productos.

Los conservantes pueden ser utilizados de forma aislada o en combinación (blends). Cuando son utilizados en las dosificaciones adecuadas, no interfieren en el sabor y aroma del producto final.

Productos	Descripción	Benefícios
Dorepan AML (Anti-Moho Líquido)	Conservante líquido concentrado para aplicación externa en productos de panificación debe ser diluido en alcohol de cereales y pulverizado sobre la superficie de los productos	- Aumenta la vida útil del producto final - Inhibir el desarrollo de hongos - Garantiza al consumidor productos seguros y de calidad
Dorepan AMP (Anti-Moho Polvo)	Conservante en polvo para aplicación en las masas (uso interno) en productos de panificación	- Aumenta la vida útil del producto final - Inhibe el desarrollo de hongos - Garantiza al consumidor productos seguros y de calidad
Dorepan AMN (Anti-Moho Natural)	Conservante natural en polvo a base de ácidos orgánicos, para aplicación en panes	- Proporciona shelf-life superior a los conservantes químicos - Clean-label - Inhibe el desarrollo de mohos - Mantiene las características de los panes, olor y sabor

Ingredientes

PQ 175	Acesulfamo-K
PQ 101	Ácido Ascórbico
PQ 102	Acido Citrico
PQ 107	Acido Sorbico
PQ 266	Almidón de Maíz regular
PQ 227	Aspartamo
PQ 492	Azodicarbonamida (ADA 100%)
2054	Azodicarbonamida (ADA 25%)
PQ 093	Benzoato de Sodio en Polvo
PQ 235	Carboximetilcelulosa
PQ 228	Ciclamato de Sodio
PQ 125	Cloruro de Potasio
PQ 074	Dextrosa Anhidra
	Gluten en Polvo
PQ 136	Goma Guar
PQ 631	Goma Xantana Mesh 200
PQ 067	Grasa en Polvo
PQ 303	Leche en Polvo
PQ 949	Maltodextrina 10
PQ 954	Maltodextrina 20
PQ 150	Metabisulfito de Sodio
PQ 1316	Pirofosfato Ácido de Sodio (SAPP 28)
PQ 156	Pirofosfato Ácido de Sodio (SAPP 40)
PQ 1161	Polidextrosa
PQ 674	Proteína de Arroz 80%
PQ 325	Proteína de Guisante 80%
PQ 1357	Proteína Texturizada de Soya Granular
PQ 166	Sorbato de Potasio
PQ 478	Sucralosa
PQ 003	Vanilina

Doremus

ingredients that connect

Para más información
sobre nuestros productos,
visite **www.doremus.com.br**
o por el teléfono (11) 2436-3333

© DOREMUS • Todos los derechos reservados