

# PORTAFOLIO

*Panificación*



**Sif**

# ÍNDICE

- Molinería
- Ingredientes para Panificación y Repostería
- Sistemas de Enzimas
- Mezclas de Micronutrientes
- Lecitinas – Leudantes Químicos
- Nuestro centro tecnológico

SIFA

# Molinería: Mejorantes de la harina de trigo

Desarrollamos conceptos de tratamiento de la harina personalizados para la industria de la molinería basados en sistemas enzimáticos de última generación, agentes oxidantes y emulsificantes.

Todos nuestros sistemas y compuestos enzimáticos se complementan sinérgicamente para ofrecer la funcionalidad que los clientes necesitan. Nuestro compromiso va más allá de un negocio comercial ya que ofrecemos soporte técnico, análisis de laboratorio, ensayos de panificación, transferencia de conocimiento y seminarios de innovación.

Estandarización de la harina para productos panificados y pastas alimenticias.

- Complejos enzimáticos – Etiquetas limpias
  - Análisis reológico de Harinas
  - Desarrollo de recetas
  - Asesoramiento de aplicación





# **INGREDIENTES PARA** Panificación y Repostería

Nuestra gama de productos comprende sistemas funcionales para productos de panificación, repostería, postres y pasteles ofreciendo la funcionalidad de sistemas completos y soluciones funcionales que hace posible la creación de productos de excelente calidad y de fácil elaboración.

Logramos optimizar los procesos productivos y minimizar las pérdidas en la producción gracias a la sinergia y excelente desempeño de nuestras opciones.



# INGREDIENTES PARA Panificación y Repostería

- Conceptos de panificación para panadería industrial y panadería convencional
  - Complejos enzimáticos – Etiquetas limpias
    - Mezclas preparadas hechas a la medida
  - Mezclas completas de fácil uso para repostería
    - Sistemas de enzimas concentrados
- Conceptos de suavidad para panadería y repostería
  - Ingredientes y Mezclas para Pancakes y Waffles
- Mejoradores para croissant o productos hojaldrados





# INGREDIENTES PARA Panificación y Repostería

- Mezclas completas para productos de panificación congelados
  - Mezclas para donas
- Mezclas completas para tortas, bizcochos, muffins, brownies, magdalenas, y demas productos de pastelería y repostería.
  - Productos innovadores para cocción en microondas
    - Cremas pastelera, Chantilly instantáneas
    - Rellenos a base de frutas para repostería fina
      - Desarrollo de recetas
      - Asesoramiento de aplicación



# **SISTEMAS DE** Enzimas

Hemos desarrollado compuestos multienzimáticos para la producción de productos de alto nivel tecnológico a partir de cepas de microorganismos específicos.

El diseño de enzimas y la investigación de aplicaciones a un nivel sofisticado garantiza una ventaja competitiva y decisiva en el mercado alimenticio.





# SISTEMAS DE Enzimas

- Galletas, Crackers y Barquillos
- Complejos enzimáticos para la industria galletera–  
Etiquetas limpias
- Compuestos enzimáticos y mezclas funcionales para  
productos libres de gluten
- Sistemas enzimáticos para aplicaciones complejas





# **MEZCLAS DE Micronutrientes**

**Desarrollo de premezclas de vitaminas y minerales de alta calidad que fortalecen productos de la industria mundial de alimentos, bebidas y suplementos.**

**Estas mezclas de micronutrientes están diseñadas para cumplir con las tendencias de salud y estilo de vida y se adaptan a los parámetros de productos y procesos de fabricación de los clientes.**

**Mezclas con vitaminas, minerales, oligoelementos para harinas de trigo, productos panificados, cereales, alimentos infantiles, suplementos alimenticios**



# LECITINAS

## Leudantes químicos

Productos diseñados para la industria de panificación y repostería de uso común como lo son polvos de hornear, lecitinas con parámetros y características específicas y emulsificantes diversos.

- Lecitinas libre de alérgenos
- Emulsificantes para alimentos
  - Leche de coco en polvo
- Leudantes químicos – Polvos de Hornear





# **NUESTRO** Centro Tecnológico

**Centro tecnológico y panadería industrial**

**Laboratorio de reología con módulo de 3 fases de última generación**

- Farinógrafo
- Extensógrafo
- Viscoamilógrafo

**Capacidad de caracterización de las diferentes harinas y almidones en cuanto a sus variables reológicas y de composición.**



# **NUESTRO** Centro Tecnológico

Laboratorios de aplicación panadera  
con capacidad de:

- Formulación
- Estandarización de procesos productivos
- Aplicación de complejos enzimáticos y mejoradores







Sifi