



Maxilact®



Gerações de lactase vitoriosa Tornamos isto realidade

Gerações de pessoas de todas as partes do mundo têm conseguido consumir laticínios sem lactose graças à DSM, que foi a primeira empresa a comercializar a enzima lactase para leite em 1964. Desde então, temos desenvolvido e produzido nossa própria lactase na Europa. Esta é nossa forma de garantir máxima qualidade assumindo o controle total do processo de produção da enzima, desde a seleção das melhores cepas até a fabricação e técnicas de aplicação.

Líder em lactase desde 1964

A DSM foi a primeira empresa a oferecer uma solução inovadora e revolucionária capaz de ajudar todas as pessoas a aproveitar os benefícios de laticínios saudáveis. Entretanto, o mundo mudou e a DSM cresceu e se tornou o maior fornecedor mundial de ingredientes saudáveis para laticínios, atendendo a todos os perfis de consumidor que compõem o seu público-alvo com nossa combinação de ingredientes saudáveis. O que não mudou: continuamos a ser o principal produtor de lactase do mundo.

Especialista em sabor puro

Com nossos conhecimentos científicos, realizamos pesquisas abrangentes sobre o desenvolvimento de sabor indesejável quando a lactase é utilizada em produtos lácteos. O prazo de validade de produtos sem lactose pode ser limitado por causa da deterioração do sabor. Constatamos que a arilsulfatase — uma impureza comum em preparações de lactase — causa este sabor indesejável quando um produto lácteo é tratado com uma preparação de enzima. Graças a nossos conhecimentos científicos, desenvolvemos a Maxilact® LGi, que é livre de arilsulfatase. Com isto, o desenvolvimento de sabor indesejável não representa mais um problema. A Maxilact® proporciona um sabor puro muito mais duradouro.

Poder adoçante sem acréscimo de calorias

A Maxilact® também promove melhoria do poder adoçante nos produtos lácteos, aumentando o sabor sem acréscimo de calorias, pois quebra a

lactose do açúcar do leite em glicose e galactose — ambas com poder adoçante relativo superior ao da lactose. Nossos clientes conseguem obter uma redução de açúcar de 1-2 g/100 g em seus produtos lácteos, sem comprometer o sabor — proporcionando assim uma alternativa mais saudável. Em produtos como sorvete, ela impede a cristalização, mas também melhora a consistência e capacidade de derretimento.

Saúde e bem-estar com laticínios

A DSM tem uma linha de produtos exclusiva de ingredientes saudáveis — como a lactase, vitaminas, minerais, gorduras ômega, fortificantes, culturas e enzimas que permitem que nossos clientes desenvolvam conceitos nutricionais inovadores. Temos auxiliado nossos clientes a criar as marcas favoritas no mundo todo na categoria de produtos sem lactose e de laticínios saudáveis. Destinam-se não apenas a pessoas com intolerância à lactose, mas a muitos grupos-alvo diferentes, pois os produtos sem lactose atraem o interesse de um amplo grupo de consumidores que se preocupam com a saúde e o bem-estar. O serviço da DSM auxilia os clientes a acelerar o desenvolvimento de novos produtos (NPD) e seu lançamento no mercado por meio do suporte de aplicação. Nossos especialistas técnicos auxiliam nossos clientes a obter, de modo seguro e constante, níveis de lactose residual inferiores a <0,01%. Do ponto de vista comercial, nossos clientes beneficiam-se de nossos conhecimentos globais sobre as últimas informações do mercado, tendências, casos de sucesso de outras regiões e suporte normativo.

Laticínios

Linha de produtos de lactase

Linha de produtos	Tamanhos de embalagens disponíveis	Atividade	Prazo de validade	Características	Benefícios
Maxilact® LGi	• 5 kg • 20 kg • 1000 kg	5000 NLU/g	24 meses	• Alta pureza • Livre de arilsulfatase • Livre de invertase	• Excelente estabilidade do sabor • Ideal para produtos lácteos açucarados • Produto natural e com certificação
Maxilact® LGX	• 5 kg • 20 kg • 1000 kg	5000 NLU/g	24 meses	• Altíssima pureza • Livre de arilsulfatase • Adequada para filtração esterilizada	• Excelente estabilidade do sabor • Produto natural e com certificação
Maxilact® LAGX	• 5,75 kg • 11,5 kg	2000 NLU/g	12 meses	• Embalagem asséptica • Livre de arilsulfatase	• Adequada para dosagem asséptica • Excelente estabilidade do sabor
Maxilact® L	20 kg	2000 NLU/g	24 meses	Lactase de custo reduzido para uso em pequena escala	Ideal para aplicações como leite condensado e doce de leite: • Impede a cristalização do açúcar em determinadas aplicações • Melhora a reação de Maillard
Maxilact® KPO	20 kg	5000 NLU/g	24 meses	Adequada para produtos kosher para a Páscoa judaica	Lactase KPO produzida e oferecida com exclusividade pela DSM
MISTURA DE ENZIMAS W5	1200 kg	5000 NLU/g	24 meses	Qualidade industrial para processamento do soro do leite (não adequada para outras aplicações de laticínios)	• Adequada para tratamento de fluxos de soro do leite em pH neutro • Custo de utilização aprimorado em relação à linha Maxilact®
Maxilact® A4	20 kg	5000 ALU/g	24 meses	Lactase ácida (líquida) para processamento do soro do leite	Auxílio de processamento para produção de hidrolisados de soro do leite ácido refinados, soro do leite em pó com redução de lactose e permeado de soro do leite ácido de sabor mais doce

DSM Food Specialties

Para obter mais informações, entre em contato conosco em:

www.dsm.com

DSM Food Specialties B.V.

P.O. Box 1

2600 MA Delft

Países Baixos

Telefone: +31 15 279 3474

info.food@dsm.com | www.dsm.com



For DSM, quality is a way of life. This is the core of Quality for Life®.

Quality for Life® is the mark of quality, reliability and traceability. It means that DSM customers are getting the best nutrition & health ingredients, knowing the source on which they depend. Quality for Life® means sustainability. It symbolizes our commitment to our environment, consumers, our business partners, our people and the regulatory framework that governs our operations. With the Quality for Life® seal, we guarantee peace of mind for you and for your customers.

DSM – Bright Science. Brighter Living.™

Although diligent care has been used to ensure that the information provided herein is accurate, nothing contained herein can be construed to imply any representation or warranty for which we assume legal responsibility, including without limitation any warranties as to the accuracy, currency or completeness of this information or of non-infringement of third party intellectual property rights. The content of this document is subject to change without further notice. Please contact us for the latest version of this document or for further information. Since the user's product formulations, specific use applications and conditions of use are beyond our control, we make no warranty or representation regarding the results which may be obtained by the user. It shall be the responsibility of the user to determine the suitability of our products for the user's specific purposes and the legal status for the user's intended use of our products.

The General Terms and Conditions of Sale of DSM Food Specialties B.V. apply to and are part of all our offers, agreements, sales, deliveries and all other dealings. The applicability of any other terms and conditions is explicitly rejected and superseded by our General Terms and Conditions of Sale. The current version of our General Terms and Conditions of Sale can be found at www.dsm-foodspecialties.com, a hard copy will be forwarded upon your request.

© DSM B.V. 2014 | A. Fleminglaan 1 | 2613 AX Delft | The Netherlands | Trade Register Number 27235314 | www.dsm.com

