



**Corbion**  
*Keep creating*

# Lácteos

ENZIMAS, CULTURAS LÁCTEAS, BIOCONSERVANTES, SAIS FUNDENTES,  
REVESTIMENTOS PARA QUEIJOS, ESTABILIZANTES, ADITIVOS E +BIO NUTRITION



**Granolab and Granotec**  
**are now part of Corbion!**

# FAÇA SEUS PRODUTOS SE DESTACAREM COM INGREDIENTES FUNCIONAIS



## A NOVA GERAÇÃO DE LACTASE COM ALTA PERFORMANCE

**SABOR MAIS LIMPO**  
com menor geração de *off-flavor* durante o *shelf life*

**TENDÊNCIA LOW**  
Aumenta o dulçor natural do leite e possibilita a redução de açúcar da fórmula

**ESTABILIDADE DE COR**  
mantendo a coloração mais branca do leite

**ATENDE O REQUISITO REGULATÓRIO**  
da Anvisa com alcance de 0,1% de lactase

### ▶ RAPIDEZ E AGILIDADE NO PROCESSO

Lactlow® melhora o controle na hidrólise do leite dando agilidade ao processo de fabricação - a indústria ganha em escala de produção, tempo de uso dos tanques/silos e elimina a necessidade de investimentos em seu parque industrial.

### ▶ MAIS RÁPIDA

Níveis residuais finais de lactose mais baixos e alcançados mais rapidamente e com maior precisão.

### ▶ MAIOR EFICIÊNCIA

Melhor previsibilidade para atingir grau de hidrólise desejado. Maior faixa de pH de atuação e maior tolerância à temperatura.

### ▶ MELHOR PERFORMANCE

Não forma GOS, consequentemente gera constância nos resultados de monitoramento de Crioscopia (padrão e uniformidade nas análises).

| PRODUTO          | DESCRIÇÃO               | APLICAÇÃO  | DIFERENCIAIS  |
|------------------|-------------------------|--|---|
| <b>ENZIMAS</b>   |                         |  |   |
| MATURASE B       | Lipase de origem animal | Queijos maturados, onde se deseja sabor picante  | Acelera o processo de maturação e realça o sabor.   |
| CHYMOLAB XL 600  | Quimosina               | Todos os tipos de queijos                        | Quimosina pura. Termolábil de alto rendimento.  |
| COAGULAB XL 1000 | Coagulante              | Todos os tipos de queijos                        | Termolábil. Maior rendimento. Soro de alta qualidade.   |
| COAGULAB XL 750  | Coagulante              | Todos os tipos de queijos                        | Termolábil. Maior rendimento. Soro de alta qualidade.   |
| COAGULAB TL 2200 | Coagulante              | Todos os tipos de queijos                        | Em pó. Termossensível. Maior rendimento. Soro de alta qualidade.  |
| GRANOLACT 6500 L | Lactase Pura            | Produtos Zero Lactose, batelada, sistema AlIDos  | Alta pureza e performance. Origem <i>Kluyveromyces lactis</i> .   |
| LACTOZYN 2600 LS | Lactase Estéril         | Produtos Zero Lactose, Sistema FlexDos           | Alta pureza e performance. Origem <i>Kluyveromyces lactis</i> .   |
| LACTLOW L        | Lactase Pura            | Produtos Zero Lactose, batelada, sistema AlIDos  | Lactase exclusiva, com melhor performance do mercado. Hidrólise mais rápida e maior resistência de pH. Origem <i>Bacillus licheniformis</i> . |
| SAPHERA 900 LS   | Lactase Estéril         | Produtos Zero Lactose, batelada, sistema FlexDos | Lactase exclusiva, com melhor performance do mercado. Hidrólise mais rápida e maior resistência de pH. Origem <i>Bacillus licheniformis</i> . |

| <b>CULTURAS LÁCTEAS</b> |                                 |  |  |
|-------------------------|---------------------------------|--|--|
| GRANOFERM GRUPO 100     | Culturas lácteas mesofílicas    | Prato, Minas Padrão                        | Cultura homofermentativa com sabor suave e média acidificação. Destinado a queijos macios e semiduros.               |
| GRANOFERM GRUPO 200     | Culturas lácteas termofílicas   | Iogurtes e Bebidas Lácteas                 | Cultura termofílica para iogurtes e bebidas lácteas fermentadas de viscosidade média a alta. Baixa pós acidificação. |
| GRANOFERM GRUPO 300     | Culturas lácteas mistas         | Prato, Minas Padrão, Cobocó, Cottage       | Cultura mista (mesofílica e termofílica) heterofermentativa. Produção de diacetil.                                   |
| GRANOFERM GRUPO 400     | Culturas lácteas termofílicas   | Mussarela, Parmesão, Provolone             | Cultura homofermentativa, sabor suave e média proteólise.  |
| GRANOFERM GRUPO 800     | Culturas lácteas de bioproteção | Minas Frescal, Iogurte, Leites fermentados | Cultura bioprotetora para controle microbiológico em queijo frescal e bebidas fermentadas.                           |
| GRANOFERM               | Culturas lácteas exclusivas     | Taylor Made                                | Desenvolvimento de culturas lácteas Taylor made.   |

| <b>BIOCONSERVANTES</b> |            |   |   |
|------------------------|------------|---|---|
| NISILAB                | Nisina     | Queijos processados, requeijão                            | Conservante natural. Origem: <i>Lactococcus lactis</i> subsp. <i>Lactis</i>                       |
| NISILAB PLUS           | Nisina     | Queijos processados, requeijão                            | Conservante natural de maior concentração. Origem: <i>Lactococcus lactis</i> subsp. <i>Lactis</i> |
| NATAMILAB              | Natamicina | Aplicação na superfície do queijo, evita presença de mofo | Antifúngico de alta eficiência. Origem: <i>Streptomyces natalensis</i> .                          |
| LISOLAB                | Lisozima   | Queijos duros e semi duros, evita estufamento tardio      | Conservante natural, extraído da clara do ovo. Previne estufamento tardio em queijos.             |

| <b>SAIS FUNDENTES</b> |                    |                                |  |
|-----------------------|--------------------|--------------------------------|--|
| GRANOSALT 9           | Sal fundente       | Queijos processados, requeijão | Indicado para requeijão de alta cremosidade e textura viscoelástica (fio médio/longo).       |
| GRANOSALT 10          | Sal fundente       | Queijos processados, requeijão | Indicado para requeijão de alta cremosidade e textura viscoelástica (fio curto/médio/longo). |
| GRANOSALT K           | Sal corretor de pH | Queijos processados, requeijão | Corretor de pH para queijos fundidos.  |
| GRANOSALT T           | Sal corretor de pH | Queijos processados, requeijão | Corretor de pH para queijos fundidos.  |

| <b>REVESTIMENTO PARA QUEIJOS (1000 PPM DE NATAMICINA)</b> |                   |                           |   |
|---|-------------------|---------------------------|---|
| COATLAB NATURAL   | Cobertura incolor | Queijos duros e semiduros | Disponível em diferentes viscosidades e pH. Permite extensão shelf life ao inibir crescimento de bolores e leveduras. |
| COATLAB AMARELA   | Cobertura amarela | Queijos duros e semiduros | Disponível em diferentes viscosidades e pH. Permite extensão shelf life ao inibir crescimento de bolores e leveduras. |
| COATLAB PRETA   | Cobertura preta   | Queijos duros e semiduros | Disponível em diferentes viscosidades e pH. Permite extensão shelf life ao inibir crescimento de bolores e leveduras. |

| <b>ESTABILIZANTES</b> |                         |   |  |
|-----------------------|-------------------------|---|--|
| LABMIX IO 01          | Sistemas estabilizantes | Iogurtes, bebidas lácteas                         | Sistema estabilizante e espessante para produtos fermentados.                |
| LABMIX IO 02          | Sistemas estabilizantes | Iogurtes, bebidas lácteas                         | Sistema estabilizante e espessante para produtos fermentados.                |
| LABMIX CRR 01         | Sistemas estabilizantes | Requeijões, queijos processados                   | Sistema estabilizante e espessante para queijos cremosos                     |
| LABMIX                | Sistemas estabilizantes | Taylor Made                                       | Sistema estabilizante e espessante para produtos fermentados.                |
| LABMIX 150.1          | Sistemas estabilizantes | Estabilizante para leite UHT e creme de leite UHT | Indicado para melhorar a estabilidade dos produtos termicamente processados. |

| <b>ADITIVOS</b> |                     |                  |  |
|-----------------|---------------------|------------------|--|
| ÁCIDO LÁCTICO   | Regulador de acidez | Queijos em geral | Ácido láctico 85% para uso em queijos, iogurtes, entre outros. |

| <b>ETIQUETAS DE CASEÍNA</b> |                                 |   |                                      |
|-----------------------------|---------------------------------|---|--------------------------------------|
| ETIQUETA DE CASEÍNA         | Identificação à base de caseína | Para identificação de queijos maturados | Clean label, natural, personalizado. |

| <b>REDUÇÃO DE SÓDIO</b> |                             |                                    |  |
|-------------------------|-----------------------------|------------------------------------|--|
| PURAQ® AROME NA 4       | Aroma natural de fermentado | Todos os tipos de produtos lácteos | Aroma natural para redução de Sódio e manutenção de vida de prateleira |

## **+BIO NUTRITION**

| <b>LACTATOS</b> |                             |  |  |
|-----------------|-----------------------------|--|--|
| PURACAL® PP FCC | Lactato de Cálcio           | Bebidas lácteas acidificadas, iogurtes, bebidas lácteas à base de iogurte.       | Fortificação de Cálcio com alta solubilidade e biodisponibilidade.   |
| PURACAL® XPRO   | Lactato gluconato de Cálcio | Bebidas lácteas com pH neutro, bebidas alternativas (plant based) com pH neutro. | Fortificação de Cálcio com alta solubilidade e biodisponibilidade.   |
| PURAMEX® MG     | Lactato de Magnésio         | Bebidas lácteas acidificadas, iogurtes, bebidas lácteas à base de iogurte.       | Fortificação de Magnésio com alta solubilidade e biodisponibilidade. |



## VITAMINAS E MINERAIS

Modelada no conceito *design thinking*, a plataforma de desenvolvimento +Bio Nutrition é uma interface moderna, rápida e acessível para conectar a indústria às demandas do novo padrão de consumo. Conheça nossas soluções e conecte seu produto ao novo consumidor!

### ▶ PURACAL® PP FCC

Fortificação de Cálcio com alta solubilidade e biodisponibilidade para bebidas lácteas acidificadas, iogurtes, bebidas lácteas à base de iogurte.

### ▶ PURACAL® XPRO

Fortificação de Cálcio com alta solubilidade e biodisponibilidade para bebidas lácteas com pH neutro e bebidas alternativas (plant based) com pH neutro.

### ▶ PURAMEX® MG

Fortificação de Magnésio com alta solubilidade e biodisponibilidade para bebidas lácteas acidificadas, iogurtes, bebidas lácteas à base de iogurte.



# Nossa Estrutura de Atuação



## INOVAÇÃO & DESENVOLVIMENTO

- Plantas piloto (panificação e lácteos)
- Laboratórios de análise e aplicações
- Plataforma GRANOLABS**

## COMPETÊNCIAS

- Desenvolvimento, customização e assistência técnica na elaboração e utilização de mixes e ingredientes
- Expertise operacional e distribuição de equipamentos analíticos
- Serviços de análise laboratorial
- Treinamentos e Workshops (*in house & in company*)

## INDÚSTRIA

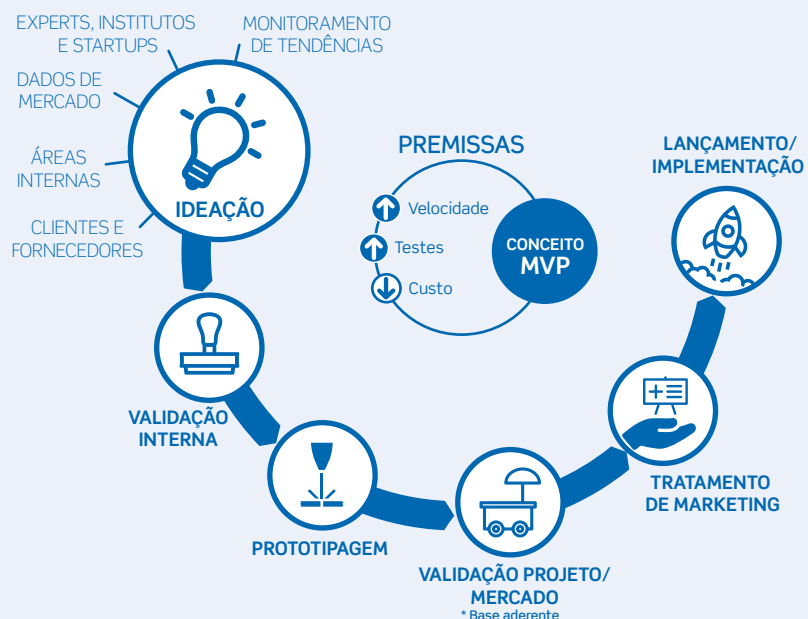
- Rastreabilidade
- Produção automatizada
- Linhas de produção segregadas
- Controle de alergênicos e contaminação cruzada
- Planta de produção multipurpose
- Alta capacidade produtiva
- Rígido controle sanitário

## QUALIDADE

- FSSC 22000
- ISO 17025 (laboratórios)
- Laboratórios de controle de qualidade (*in house & credenciados*)

## Plataforma Granolabs

Sempre atentos às novas tecnologias, inovações e demandas do mercado, desenvolvemos a Plataforma Granolabs, focado em atender a indústria de alimentos nas diversas etapas de desenvolvimento de novos produtos, como tendências de mercado, formulações, novos ingredientes, consumidores e mercado. Conheça nossas soluções para agilizar seu processo produtivo!



**Granolab and Granotec are now part of Corbion!**

granolab.com.br | granotec.com.br | (41) 3512-4500

[f granolabgranotec](#) [y Granolab Granotec](#) [in granotec-granolab-do-brasil](#)

corbion.com

[y CorbionCompany](#) [in corbion](#)

