



abenzymes.com

INOVANDO PARA ATENDER ÀS SUAS NECESSIDADES

A AB Enzymes é uma empresa de biotecnologia industrial, especializada em enzimas e suas aplicações em mercados específicos.

Desde 1907, desenvolvemos, fabricamos e fornecemos preparações enzimáticas para aplicações industriais no mundo inteiro. Com fortes parcerias, fornecemos as melhores soluções para os produtos e aplicações de nossos clientes, aumentando o sucesso dos seus negócios!

O CONHECIMENTO EM ENZIMAS ENCONTRA AS PERSPECTIVAS DA INDÚSTRIA

Colaboramos com nossos clientes diferenciados e únicos em todo o mundo e os ajudamos nas suas necessidades de otimização de processos.

A tradição e a força sustentável de nossa empresa, e a afiliação com a ABF Ingredients nos tornam uma escolha segura para nossos parceiros, minimizando seus riscos. O desempenho constantemente alto de nossos produtos é um ativo no qual os clientes podem confiar.

VERON® PARA PANIFICAÇÃO

A AB Enzymes oferece a você uma ampla variedade de enzimas para panificação, para obtenção dos melhores resultados em diferentes segmentos de aplicação: moinhos de trigo, pães, massas e macarrões, biscoitos, crackers e wafers. As enzimas desempenham um papel fundamental na tecnologia moderna de panificação e são coadjuvantes de tecnologia fundamentais em muitas formulações de melhoradores de panificação.



ROHALASE® PARA PROCESSAMENTO DE GRÃOS E SEMENTES OLEAGINOSAS

A AB Enzymes oferece uma variedade de produtos enzimáticos que são aplicados na Separação de Amido e Glúten, Filtração de Xarope de Glucose e Degomagem de Óleo Vegetal, para otimizar a eficiência e aumentar o desempenho dos processos.

COROLASE® PARA PROCESSAMENTO E MODIFICAÇÃO DE PROTEÍNAS

Na tecnologia de alimentos, a modificação de proteínas está se tornando cada vez mais importante, sendo utilizada, principalmente, para melhorar sua qualidade. A AB Enzymes oferece um portfólio específico de proteases que permitem que você escolha a solução ideal para a hidrólise e modificação de suas proteínas.

ROHAPECT® E ROHAVIN® PARA SUCOS E VINHOS

As enzimas pectinases, celulasas e hemicelulasas da AB Enzymes lhe oferecem um conjunto completo de soluções para aplicações enzimáticas em frutas e vegetais, como processamento de laranja, limão, maçã, frutas tropicais, uvas, etc.

CONTATOS

Al Madeira 328 - 20º andar, sala 2005
06454-010 Alphaville - Barueri - SP, Brasil
Tel: +55 11 2078 3355
abebrasil@abenzymes.com



O melhor ingrediente secreto é aquele que você não pode medir...

...e esse é nosso compromisso total com os desafios de nossos clientes de panificação. Temos sido pioneiros e construímos constantemente nossa ampla variedade de soluções enzimáticas VERON® para aplicações em panificação nos últimos 60 anos. Hoje, a marca VERON® representa excelência em qualidade e confiabilidade, sendo respaldada pelo toque pessoal de nossa rede global de especialistas.

Estamos orgulhosos de nossa tradição e continuaremos a ser um parceiro confiável e discreto, criando soluções enzimáticas inovadoras em conjunto com nossos clientes do setor de panificação.

Juntos, vamos transformar ciência em arte!

We call this *The ART of Enzymes*®

