



Synex Ingredients

**Mais proteína por tonelada.  
Mais valor por processo.**



## SynPro™ 80, 85 e Ultra Proteína de levedura de alta concentração

Ingrediente proteico de alta pureza obtido por bioconversão e processamento controlado de levedura, com teor proteico padronizado entre 80% e >85% (base seca). Apresenta perfil completo de aminoácidos, alta digestibilidade e excelente dispersibilidade em sistemas secos e úmidos.

Proteína: 80%, 85% e ultra com >85%.  
Digestibilidade: elevada (PDCAAS alto).  
Solubilidade: média a alta.  
Granulometria ajustável.  
Baixo teor de lipídios.

### → Funcionalidade

Fonte de proteína completa.  
Alto teor de aminoácidos essenciais.  
Capacidade emulsificante moderada.  
Contribuição para textura e corpo.

### → Aplicação

Proteína vegetal (plant-based).  
Snacks proteicos.  
Barras nutricionais.  
Panificação funcional.  
Suplementos alimentares.

### → Diferenciais

Maior concentração proteica.  
Melhor estabilidade de preço.  
Narrativa clean label e sustentável.

## Diferencial Synex

Produzido a partir de upcycling de resíduos agroindustriais e baixa pegada de carbono.

PEÇA MAIS INFORMAÇÕES

+55 (11) 97240-1644

info@synexingredients.com

www.synexingredients.com



Synex Ingredients

Sabor que constrói produto.  
Nutrição que gera valor.



## Savorix™ Solução funcional para snacks e barras

Ingrediente funcional à base de levedura otimizado para aplicações em snacks, combinando proteína, sabor umami e funcionalidade tecnológica (ligação, textura e mouthfeel). Permite a redução de aditivos artificiais e aromatizantes, simplificando o rótulo (clean label) e melhorando a percepção do consumidor final, sem comprometer desempenho ou custo.

Proteína moderada.  
Perfil sensorial aprimorado (umami/nutty).  
Capacidade de retenção de água.  
Funcionalidade de binding.

### → Uma solução 2 em 1:

Uma solução 2 em 1: nutrição + sabor, que reduz a necessidade de flavorizantes artificiais e melhora a performance de formulação.

### → Aplicação

Barras de cereais/proteicas.  
Snacks extrusados.  
Granolas.  
Recheios e coberturas.

### → Diferenciais

Redução de custo de formulação.  
Melhora sensorial natural.  
Ingrediente multifuncional.

## Diferencial Synex

Produzido a partir de upcycling de resíduos agroindustriais e baixa pegada de carbono.

PEÇA MAIS INFORMAÇÕES

+55 (11) 97240-1644

info@synexingredients.com

www.synexingredients.com



Synex Ingredients

Energia inteligente  
para fórmulas de alto desempenho.



**CarboFlux™**

Xarope funcional de carboidratos



70–85° Brix



Perfil de açúcares  
ajustável



Alta estabilidade  
microbiológica



Viscosidade  
controlada



## CarboFlux™ Xaropes funcionais de carboidratos

Xaropes concentrados de carboidratos obtidos por hidrólise controlada, com perfil ajustável de glicose/maltose/dextrinas, oferecendo controle de viscosidade, dulçor e funcionalidade tecnológica, além de alta estabilidade e consistência em aplicações industriais.

Sólidos: 70–85° Brix.  
Perfil de açúcares ajustável.  
Alta estabilidade microbiológica.  
Viscosidade controlada.

### → Versatilidade

Uma solução versátil para a indústria, oferecendo energia, textura e estabilidade, com integração à lógica de reaproveitamento de biomassa

### → Aplicação

Bebidas.  
Confeitaria.  
Panificação.  
Snacks.  
Fermentação.

### → Diferenciais

Flexibilidade de formulação.  
Alternativa competitiva a xaropes tradicionais.  
Origem circular (upcycled).

## Diferencial Synex

Produzido a partir de upcycling de resíduos agroindustriais e baixa pegada de carbono.

PEÇA MAIS INFORMAÇÕES



**+55 (11) 97240-1644**



[info@synexingredients.com](mailto:info@synexingredients.com)



[www.synexingredients.com](http://www.synexingredients.com)



Synex Ingredients

Sabor natural  
que transforma cada formulação.



**UmamiCore™**

Extrato de levedura clean label



Alto teor de  
glutamatos  
naturais



Rico em  
5'-nucleotídeos



Solubilidade  
elevada



Estabilidade  
térmica



## UmamiCore™ Extrato de levedura clean label

Extrato de levedura rico em nucleotídeos e compostos naturais de sabor, com forte capacidade de realce de sabor (umami) e redução de sódio, além de alta solubilidade, estabilidade térmica e excelente desempenho em diversas matrizes alimentares.

Alto teor de glutamatos naturais  
Rico em 5'-nucleotídeos  
Solubilidade elevada  
Estabilidade térmica

### → O 5º sentido

Um realçador de sabor natural, ideal para substituir aditivos artificiais e atender à demanda por rótulos limpos

### → Aplicação

Molhos e caldos.  
Snacks salgados.  
Produtos plant-based.  
Pratos prontos.

### → Diferenciais

Redução de sódio sem perda de sabor.  
Clean label.  
Perfil sensorial premium.

## Diferencial Synex

Produzido a partir de upcycling de resíduos agroindustriais e baixa pegada de carbono.

PEÇA MAIS INFORMAÇÕES



+55 (11) 97240-1644



info@synexingredients.com



www.synexingredients.com



Synex Ingredients

**Fibra inteligente  
que transforma nutrição em desempenho.**



**BetaCore™**

Fibra funcional  
Parede celular de levedura



Alto teor de  
Betaglicanas



Fibra  
alimentar



Baixa caloria



Estabilidade  
térmica e pH



**BetaCore™**

**Fibra funcional | Parede celular  
de levedura**

Ingrediente rico em  $\beta$ -glucanas e fibras insolúveis, obtido da parede celular da levedura, com propriedades funcionais e benefícios fisiológicos comprovados, oferecendo estabilidade térmica e em diferentes faixas de pH, além de contribuir para textura, retenção de água e enriquecimento nutricional em diversas aplicações alimentares.

$\beta$ -glucanas (alto teor).  
Fibra alimentar.  
Baixa caloria.  
Estabilidade térmica e pH.

### → **Funcionalidade**

Uma solução para desenvolvimento de produtos com alegações funcionais (imunidade, saúde intestinal), alinhada com tendências globais de bem-estar.

### → **Aplicação**

Alimentos funcionais.  
Suplementos.  
Bebidas.  
Panificação.  
Farmacêutica.

### → **Diferenciais**

Forte apelo nutracêutico  
Base científica consolidada  
Ingrediente de alto valor agregado

## **Diferencial Synex**

**Produzido a partir de upcycling de resíduos agroindustriais e baixa pegada de carbono.**

PEÇA MAIS INFORMAÇÕES



**+55 (11) 97240-1644**



[info@synexingredients.com](mailto:info@synexingredients.com)



[www.synexingredients.com](http://www.synexingredients.com)



Synex Ingredients

Potência antioxidante  
para a próxima geração de saúde.



**ChloroGen™**

Ácido clorogênico bioativo



Alta pureza  
(padronizada)



Forte atividade  
antioxidante



Estável em  
diversas matrizes

**ChloroGen™**

**Ácido clorogênico bioativo**

Composto fenólico bioativo com alta capacidade antioxidante, obtido por processos de extração e purificação controlados, com alta pureza padronizada, excelente estabilidade e desempenho em diferentes matrizes, contribuindo para formulações com foco em saúde, proteção celular e funcionalidade.

Alta pureza (padronizada).  
Forte atividade antioxidante.  
Estável em diversas matrizes.



### → Saúde

Ingrediente premium para formulações com foco em saúde, performance e longevidade, com aplicação em alimentos funcionais e nutracêuticos.

### → Aplicação

Suplementos.  
Bebidas funcionais.  
Alimentos saudáveis.  
Cosméticos.  
Farmacêutica.

### → Diferenciais

Alto valor de mercado.  
Forte base científica.  
Posicionamento premium.

## Diferencial Synex

Produzido a partir de upcycling de resíduos agroindustriais e baixa pegada de carbono.

PEÇA MAIS INFORMAÇÕES



**+55 (11) 97240-1644**



[info@synexingredients.com](mailto:info@synexingredients.com)



[www.synexingredients.com](http://www.synexingredients.com)