

Polvere di zenzero biologica



Cos'è la polvere di zenzero biologica?

La polvere di zenzero biologica proviene da rizomi di *Zingiber officinale* 100 % coltivati biologicamente in fattorie certificate. Lavorato mediante essiccazione al sole a temperature inferiori a 45°C seguita da macinazione a bassa temperatura, questo ingrediente premium preserva l'intero spettro di composti bioattivi dello zenzero — gingeroli, shogaoli e oli volatili — in un formato in polvere stabile e facile da formulare.

Due gradi di potenza

Grado standard (≥ 6 % gingeroli): Il nostro formato più versatile, con ≥ 6 % gingeroli, ≥ 2 % shogaoli e ≥ 2 % oli volatili con un valore ORAC di ≥ 25.000 $\mu\text{mol TE/g}$. Ideale per applicazioni culinarie, integratori per la salute digestiva generale e formulazioni alimentari funzionali dove l'equilibrio tra potenza ed efficienza dei costi è prioritario.

Grado ad alta potenza (≥ 10 % gingeroli): Un formato concentrato progettato per applicazioni cliniche e integratori premium, con ≥ 10 % gingeroli, ≥ 3 % shogaoli e ≥ 35.000 ORAC. Con una dimensione delle particelle $D_{90} \leq 50$ μm (dimensioni nano), offre dissoluzione e biodisponibilità superiori per capsule, compresse e formulazioni di bevande funzionali premium.

Vantaggio della lavorazione a bassa temperatura

I principali composti bioattivi dello zenzero — gingeroli, shogaoli e oli volatili — sono termolabili. L'essiccazione al sole sotto i 45°C e la macinazione a freddo preservano questi composti più efficacemente rispetto ai metodi di essiccazione commerciale ad alta temperatura. Il risultato è una polvere che mantiene l'intera potenza funzionale della radice di zenzero fresca in un formato stabile e pronto all'uso.

Principali benefici funzionali

- **Salute digestiva e sollievo dalla nausea:** Blocca i recettori 5-HT3 per alleviare la cinetosi e la nausea mattutina; stimola la motilità gastrointestinale
- **Supporto antinfiammatorio:** Riduce il dolore articolare associato all'osteoartrite e il dolore muscolare dopo l'esercizio
- **Difesa immunitaria e metabolica:** Proprietà antibatteriche (inibisce H. pylori, E. coli); migliora la sensibilità all'insulina; neutralizza i radicali liberi
- **Versatilità culinaria:** Spezia calda e aromatica per tè, curry, prodotti da forno e applicazioni salate
- **Conservante naturale:** Le proprietà antiossidanti aiutano a prolungare la durata di conservazione degli alimenti

PROPRIETÀ FISICHE E CHIMICHE

Grado standard (≥6 % gingeroli)

Parametro	Specifica
Fonte botanica	<i>Zingiber officinale</i> (rizoma intero)
Metodo di lavorazione	Essiccato al sole + macinazione a bassa temperatura (<45°C)
Gingeroli	≥6%
Shogaoli	≥2%
Oli volatili	≥2% (verificato GC-MS)
Fibra alimentare	≥8%
Valore ORAC	≥25.000 μmol TE/g
Umidità	≤8%
Dimensione particelle (D90)	≤100 μm

Parametro	Specifica
Metalli pesanti	Pb <0,1 ppm, Cd <0,05 ppm

Grado ad alta potenza (≥10 % gingeroli)

Parametro	Specifica
Fonte botanica	<i>Zingiber officinale</i> (rizoma intero)
Metodo di lavorazione	Essiccato al sole + macinazione a bassa temperatura (<45°C)
Gingeroli	≥10%
Shogaoli	≥3%
Oli volatili	≥3%
Fibra alimentare	≤5% (concentrato)
Valore ORAC	≥35.000 μmol TE/g
Umidità	≤5%
Dimensione particelle (D90)	≤50 μm (dimensioni nano)

Nota bioattiva: I gingeroli sono termolabili; l'essiccazione al sole a bassa temperatura (<45°C) preserva questi composti. Gli shogaoli si formano quando i gingeroli vengono riscaldati durante l'essiccazione. Entrambi contribuiscono al profilo bioattivo dello zenzero. Specifiche personalizzate dei gingeroli (6-12 %) sono disponibili su richiesta.

STANDARD MICROBIOLOGICI E CONTAMINANTI

Elemento di prova	Specifica	Metodo di analisi
Carica batterica totale	≤100.000 UFC/g	ISO 4833
Lieviti e muffe	≤1.000 UFC/g	ISO 21527
Coliformi	≤100 UFC/g	ISO 4831
E. coli	Negativo/g	ISO 16649
Salmonella	Negativo/25g	ISO 6579
Aflatossina B1	<1 ppb	LC-MS/MS
Piombo (Pb)	<0,1 ppm	ICP-MS
Cadmio (Cd)	<0,05 ppm	ICP-MS
Arsenico (As)	Sotto il limite	ICP-MS

Elemento di prova	Specifica	Metodo di analisi
Mercurio (Hg)	Sotto il limite	ICP-MS
Residui di pesticidi	Conforme USDA NOP e LMR UE	LC-MS/MS, GC-MS

COA completo specifico per lotto disponibile su richiesta.

CERTIFICAZIONI

Certificazione	Stato	Ente emittente
USDA Biologico	✓ Disponibile	USDA NOP
UE Biologico	✓ Disponibile	UE 834/2007
Non-GMO Project	✓ Verificato	Non-GMO Project
Vegano	✓ Verificato	Autodichiarazione
Senza glutine	✓ Verificato	Autodichiarazione
Senza allergeni	✓ Verificato	Naturalmente privo di 14 allergeni principali
Kosher	✓ Certificato	Agenzia certificata
Halal	✓ Certificato	Agenzia certificata
ISO 22000	✓ Conforme	Bureau Veritas / SGS
HACCP	✓ Conforme	Audit di terzi

APPLICAZIONI E LINEE GUIDA PER L'USO

Matrice delle applicazioni principali

Categoria di applicazione	Grado consigliato	Tasso di utilizzo
Integratori per la salute digestiva	Alta potenza (≥10%)	500-1.000 mg per porzione
Antinausea / Chinetosi	Alta potenza (≥10%)	500-1.000 mg per porzione
Alimenti funzionali	Standard (≥6%)	3-8 % in peso
Bevande (tè, kombucha)	Standard (≥6%)	0,5-2 %
Prodotti da forno (pan di zenzero, biscotti)	Standard (≥6%)	1-3 % del peso della farina

Categoria di applicazione	Grado consigliato	Tasso di utilizzo
Prodotti salati (curry, marinate)	Standard ($\geq 6\%$)	0,5-1,5 %
Capsule e compresse	Alta potenza ($\geq 10\%$)	500-1.000 mg per capsula
Salute animale (masticabili anti-chinetosi)	Standard ($\geq 6\%$)	50 mg per kg di peso corporeo

Linee guida per la formulazione

Selezione del grado

- **Standard ($\geq 6\%$):** Ideale per applicazioni culinarie, prodotti per la salute digestiva generale e formulazioni alimentari funzionali dove l'equilibrio potenza-costi è prioritario
- **Alta potenza ($\geq 10\%$):** Progettato per applicazioni di integratori clinici, capsule e compresse premium e formulazioni dove è richiesta la massima concentrazione bioattiva

Composti bioattivi

- **Gingeroli:** Principali composti bioattivi; termolabili; preservati grazie alla lavorazione a bassa temperatura
- **Shogaoli:** Si formano dai gingeroli durante il riscaldamento; contribuiscono al profilo bioattivo
- **Oli volatili:** Forniscono aroma e sapore caratteristici; contribuiscono alle proprietà antibatteriche

Solubilità e dissoluzione

- Grado standard: $D_{90} \leq 100 \mu m$ — adatto per capsule, compresse e miscele secche
- Grado alta potenza: $D_{90} \leq 50 \mu m$ (dimensioni nano) — dissoluzione e biodisponibilità superiori

Note sulla stabilità

- Stabile in formati secchi sigillati (24-36 mesi di durata)

- Proteggere dall'umidità eccessiva e dal calore
- Imballaggio ermetico rivestito in alluminio consigliato per prevenire l'ossidazione degli oli volatili
- Conservare in luogo fresco, buio e asciutto

FAQ

D: Qual è il contenuto tipico di composti attivi (gingeroli) nella polvere di zenzero biologica?

R: La polvere di zenzero biologica ORGANICWAY è disponibile in due gradi standardizzati: il grado standard offre ≥ 6 % gingeroli con ≥ 2 % shogaoli e ≥ 2 % oli volatili, mentre il grado ad alta potenza offre ≥ 10 % gingeroli con ≥ 3 % shogaoli e ≥ 3 % oli volatili.

D: La polvere di zenzero biologica è adatta per prodotti vegani e senza glutine?

R: Sì. La polvere di zenzero biologica ORGANICWAY è fatta solo da radice di zenzero — è intrinsecamente vegana e senza glutine, priva di prodotti animali, cereali contenenti glutine e 14 allergeni alimentari principali.

D: Come si confronta il sapore della polvere di zenzero con lo zenzero fresco?

R: La polvere di zenzero biologica fornisce un sapore di zenzero più concentrato e piccante dello zenzero fresco. Come riferimento, 1 cucchiaino di polvere di zenzero equivale approssimativamente a 2-3 cucchiaini di zenzero grattugiato fresco.

D: Qual è la durata di conservazione e la conservazione consigliata per quantità sfuse?

R: La polvere di zenzero biologica ORGANICWAY ha una durata di conservazione tipica di 24-36 mesi se conservata correttamente. Conservare in luogo fresco, asciutto e buio, nella confezione originale sigillata.

D: La polvere di zenzero biologica è stata testata per purezza e contaminanti?

R: Sì. Effettuiamo test rigorosi per metalli pesanti, microrganismi, micotossine e residui di pesticidi, garantendo la conformità con gli standard internazionali di sicurezza alimentare.

D: Quali sono le principali proprietà benefiche per la salute della polvere di zenzero biologica?

R: Sulla base della pagina prodotto e della ricerca nutrizionale consolidata: Salute digestiva e sollievo dalla nausea — Blocca i recettori 5-HT3; Supporto antinfiammatorio — Riduce dolori articolari e muscolari; Difesa immunitaria e metabolica — Proprietà antibatteriche; Conservante naturale — Proprietà antiossidanti.

D: La polvere di zenzero può essere combinata con altri ingredienti per formulazioni personalizzate?

R: Sì. La polvere di zenzero è altamente compatibile con altri ingredienti funzionali. Le combinazioni comuni includono curcuma (curcumina), estratto di pepe nero (piperina) ed echinacea o sambuco.

D: Qual è la quantità minima d'ordine e il tempo di consegna?

R: La quantità minima d'ordine (MOQ) è di 25 kg per ordine. La consegna richiede solitamente 10-20 giorni dalla conferma dell'ordine.

IMBALLAGGIO E CONSERVAZIONE



Opzioni di imballaggio standard

Dimensione della confezione	Materiale	Unità/Pedana
-----------------------------	-----------	--------------

25 kg	Fusto kraft per alimenti con rivestimento PE	40 fusti/pedana
Personalizzato	Busta rivestita in alluminio o formato imballaggio consumatore	Su richiesta

Condizioni di conservazione

Parametro	Specifica
Temperatura	Luogo fresco e asciutto (consigliato $\leq 25^{\circ}\text{C}$)
Umidità	Bassa umidità; evitare l'umidità
Imballaggio	Contenitore ermetico e resistente all'umidità (rivestimento in alluminio consigliato per preservare gli oli volatili)
Durata di conservazione	24-36 mesi dalla data di produzione
Luce	Proteggere dalla luce solare diretta

For more information, please visit our website:

<https://it.organic-way.com/prodotti/estratto-di-zenzero-biologico-in-polvere-copy/>