

Polvere di ananas



Cos'è la Polvere di ananas?

La Polvere di ananas è disponibile in due formati specializzati pensati per soddisfare le diverse esigenze di produttori di alimenti, bevande e nutraceutici: Polvere di ananas (frutta intera) e Polvere di succo di ananas (succo concentrato). Entrambi offrono la vibrante dolcezza tropicale e la nutrizione funzionale che rendono l'ananas uno dei frutti tropicali più amati al mondo.

Frutto intero: Polvere di ananas

La nostra Polvere di ananas è ottenuta da ananas interi al 100 % — inclusi polpa e una parte del cuore — mediante metodi di essiccazione delicati come la liofilizzazione o l'essiccazione ad aria, seguiti da una macinazione fine. La liofilizzazione a bassa temperatura preserva al massimo l'integrità nutrizionale, inclusa la vitamina C termosensibile e l'attività enzimatica, mentre l'essiccazione ad aria offre un'alternativa economica con buona ritenzione dei nutrienti essenziali. Il risultato è un ingrediente alimentare versatile dal tipico sapore dolce-acidulo, con texture leggermente fibrosa e il profilo nutrizionale completo dell'ananas fresco.

Succo puro: Polvere di succo di ananas

La nostra Polvere di succo di ananas si ottiene estraendo prima il succo puro di ananas, poi concentrandolo e disidratandolo per spray o liofilizzandolo per creare una polvere altamente solubile e dal sapore intenso. Questo processo concentra il brillante sapore tropicale, il vibrante colore giallo e le vitamine ed enzimi solubili in un formato molto potente e a dissoluzione immediata. La sua eccezionale

solubilità la rende ideale per bevande limpide, miscele di bevande pronte da bere (RTD) e applicazioni che richiedono una soluzione liquida omogenea senza polpa né fibre.

I benefici funzionali della bromelina

Entrambi i formati contengono bromelina, un complesso enzimatico proteolitico naturalmente presente nell'ananas che sostiene la funzione digestiva e presenta proprietà anti-infiammatorie. La Polvere di succo di ananas offre generalmente un'attività di bromelina più concentrata grazie al processo di estrazione e concentrazione. L'attività enzimatica della bromelina è meglio preservata nei formati liofilizzati, sebbene i livelli di attività possano variare a seconda del metodo di essiccazione e delle condizioni di conservazione.

Punti salienti del profilo nutrizionale

La Polvere di ananas offre un pacchetto nutrizionale completo: vitamina C per il sostegno immunitario e la sintesi del collagene, manganese per la salute ossea e la funzione metabolica, fibra alimentare per la salute digestiva e antiossidanti naturali per la protezione cellulare. Il formato a frutto intero preserva tutti questi nutrienti nel loro contesto naturale.

Posizionamento Clean Label

Entrambi i formati sono composti esclusivamente al 100 % da ananas o succo di ananas — senza additivi sintetici, senza coloranti artificiali, senza aromi artificiali. La loro dolcezza naturale proviene dagli zuccheri intrinseci della frutta, a supporto di un posizionamento clean label nelle applicazioni alimentari, di bevande e integratori.

PROPRIETÀ FISICHE E CHIMICHE

Panoramica dei due formati

Parametro	Polvere di ananas	Polvere di succo di ananas
Nome latino	Ananas comosus	Ananas comosus
Fonte	Ananas intera al 100 % (frutta + parte del cuore)	Succo di ananas al 100 %
Lavorazione	Essiccazione delicata (liofilizzata o ad aria), finemente macinata	Concentrato, poi essiccato per spray o liofilizzato
Aspetto	Polvere gialla o giallo pallido	Polvere gialla brillante, uniforme
Sapore	Ananas dolce-acidulo caratteristico	Ananas dolce-acidulo intenso e concentrato

Parametro	Polvere di ananas	Polvere di succo di ananas
Texture	Polvere fine, leggermente fibrosa	Polvere fine, altamente solubile
Nutrienti chiave	Vitamina C, Manganese, Fibra alimentare, Bromelina, Antiossidanti	Vitamina C concentrata, Bromelina, Antiossidanti
Contenuto di umidità	≤8 %	≤6 %
Solubilità	Bassa a moderata	Elevata
Attività della bromelina	Presente (variabile)	Presente (concentrazione maggiore)
Fibra alimentare	≥5 g/100 g	Minima

NORMATIVE MICROBIOLOGICHE E SUGLI INQUINANTI

Parametro di prova	Specifica	Metodo di prova
Carica batterica totale	≤10 000 UFC/g	ISO 4833
Lieviti e muffe	≤500 UFC/g	ISO 21527
Coliformi	≤100 UFC/g	ISO 4831
E. coli	Negativo/g	ISO 16649
Salmonella	Negativo/25 g	ISO 6579
Piombo (Pb)	<0,1 ppm	ICP-MS
Cadmio (Cd)	<0,05 ppm	ICP-MS
Residui di pesticidi	Conforme a USDA NOP e limiti massimi UE	LC-MS/MS, GC-MS
Attività della bromelina	Presente (livello disponibile su richiesta)	Secondo specifica

CERTIFICAZIONI

Certificazione	Stato	Ente emittente
Non-OGM	✓ Verificato	Non-GMO Project / Laboratorio terzo
Vegano	✓ Verificato	Autodichiarazione
Senza glutine	✓ Verificato	Laboratorio terzo
Senza allergeni	✓ Verificato	Autodichiarazione
Kosher	✓ Disponibile su richiesta	Agenzia certificata
Halal	✓ Disponibile su richiesta	Agenzia certificata
ISO 22000	✓ Conforme	Bureau Veritas / SGS

Certificazione	Stato	Ente emittente
HACCP	✓ Conforme	Audit di terze parti

APPLICAZIONI E LINEE GUIDA PER L'USO

Matrice principale di applicazione

Categoria di applicazione	Formato consigliato	Tasso d'uso
Frullati e mix di bevande verdi funzionali	Polvere di ananas o Polvere di succo di ananas	5-15 % del mix
Mix di proteine in polvere	Polvere di ananas o Polvere di succo di ananas	3-10 % del mix
Tè alla frutta e infusioni	Polvere di succo di ananas	2-5 % della formulazione
Bevande RTD e acque aromatizzate	Polvere di succo di ananas	1-5 % della formulazione
Bevande sportive ed energetiche	Polvere di succo di ananas	2-5 % della formulazione
Yogurt e dessert gelati	Entrambi i formati	3-8 % della formulazione
Basi per gelato e sorbetto	Entrambi i formati	5-10 % della formulazione
Pasticceria (torte, muffin, biscotti)	Polvere di ananas	5-10 % del peso della farina
Barre di granola e energy ball	Polvere di ananas	5-10 % della massa totale
Canditi (gomme, caramelle dure)	Polvere di succo di ananas	5-15 % della formulazione
Glassature e guarnizioni dessert	Polvere di succo di ananas	3-8 % della formulazione
Salse salate e glassature	Entrambi i formati	2-5 % della formulazione
Rub di condimento e marinate	Polvere di ananas	1-5 % della formulazione
Integratori di enzimi digestivi	Entrambi i formati	Secondo formulazione
Integratori per il sostegno immunitario	Entrambi i formati	Secondo formulazione
Formule antiossidanti	Entrambi i formati	Secondo formulazione

Categoria di applicazione	Formato consigliato	Tasso d'uso
Capsule e compresse	Polvere di ananas	Secondo formulazione

Linee guida per la formulazione

Guida alla scelta del formato

- Scegliete la **Polvere di ananas** quando: si desiderano nutrizione da cibo integrale, fibra alimentare, texture naturale e il carattere autentico della frutta intera. Ideale per panificazione, barre di granola, frullati, miscele di condimenti e formulazioni di integratori digestivi in cui è valorizzata la matrice completa dell'ananas.
- Scegliete la **Polvere di succo di ananas** quando: massima solubilità, sapore concentrato intenso, colore brillante e texture liscia sono prioritarie. Ideale per bevande limpide, bevande pronte da bere (RTD), canditi, glassature e applicazioni che richiedono dissoluzione immediata senza polpa.

Profilo di sapore

- La Polvere di ananas restituisce il carattere dolce-acidulo autentico dell'ananas fresco, con una sottile complessità tropicale derivante dalla matrice della frutta intera.
- La Polvere di succo di ananas offre un sapore di ananas dolce-acidulo intenso e concentrato, con vive note tropicali — la spinta di sapore ideale per bevande e canditi.

Considerazioni sull'enzima bromelina

L'attività della bromelina è naturalmente presente in entrambi i formati. La liofilizzazione preserva generalmente un'attività enzimatica più elevata rispetto all'essiccazione per spray o ad aria. Per formulazioni di integratori di enzimi digestivi che richiedono livelli specifici di attività di bromelina, richiedete documentazione dell'attività specifica per lotto e prendete in considerazione formati liofilizzati per una ritenzione enzimatica ottimale.

Stabilità della vitamina C

La vitamina C è sensibile al calore e alla luce. Per una ritenzione massima, conservatela in condizioni fresche, buie e ermetiche e incorporatela nelle formulazioni nella fase di raffreddamento per le applicazioni calde. Le applicazioni fredde (bevande, bevande pronte da bere RTD, integratori) preservano l'attività più elevata di vitamina C.

DOMANDE FREQUENTI

Q: Qual è la principale differenza di applicazione tra la Polvere di ananas e la Polvere di succo di ananas?

A: La **Polvere di ananas** è ideale per applicazioni che richiedono composizione a frutto intero — inclusa fibra e una matrice nutrizionale più ampia — dove sono desiderate texture o volume nutrizionale, come pasticceria, mix di frullati e rub salati. La **Polvere di succo di ananas** è altamente solubile e offre un'esplosione di sapore concentrata con vitamina C e bromelina, rendendola ideale per bevande limpide, mix di bevande istantanee o applicazioni che richiedono una soluzione liquida omogenea senza polpa né fibre.

Q: Entrambi i prodotti sono adatti a formulazioni vegane e senza glutine?

A: Sì. Entrambi i prodotti sono realizzati al 100 % con ananas e sono naturalmente vegani e senza glutine. Non contengono ingredienti di origine animale, né cereali contenenti glutine, né allergeni comuni. Sono privi di additivi sintetici, a supporto di claim di prodotti vegani e senza glutine a etichetta pulita.

Q: Qual è la tipica scadenza e il conservamento consigliato per le quantità ingrosso?

A: La conservazione è generalmente di 18-24 mesi dalla data di produzione se conservato in condizioni ottimali. Conservare in luogo fresco e asciutto, al riparo dalla luce solare diretta e dall'umidità, mantenendo intatto l'imballaggio originale sigillato. Assicurarsi che i contenitori siano ben chiusi dopo ogni uso per prevenire l'assorbimento di umidità e la degradazione del sapore.

Q: Queste polveri mantengono l'enzima bromelina attivo?

A: I processi di essiccazione delicata sono studiati per preservare gli enzimi naturali il più possibile, ma l'attività della bromelina varia a seconda del metodo di essiccazione specifico e delle condizioni di conservazione. Le polveri liofilizzate conservano generalmente un'attività enzimatica più elevata rispetto ai formati essiccati ad aria o per spray. Livelli di attività specifici sono disponibili su richiesta. La bromelina sostiene la funzione digestiva e presenta proprietà anti-infiammatorie in entrambi i formati.

Q: Quali sono le principali proprietà a sostegno della salute della polvere di ananas?

A: Entrambi i formati sostengono molteplici ambiti della salute: (1) Vitamina C per il sostegno immunitario, la sintesi del collagene e la difesa antiossidante; (2) Manganese per la salute ossea e la funzione enzimatica metabolica; (3) Fibra alimentare per la salute digestiva e la sazietà (Polvere di ananas); (4) Enzima bromelina per il sostegno digestivo e la risposta anti-infiammatoria; (5) Antiossidanti naturali per la protezione cellulare contro lo stress ossidativo.

Q: Posso usare la polvere di ananas in bevande calde o preparazioni cotte?

A: Sì, la polvere di ananas può essere incorporata in bevande tiepide e preparazioni cotte, sebbene le alte temperature possano ridurre il contenuto di vitamina C e potenzialmente influenzare l'attività enzimatica. Per una ritenzione nutrizionale massima, aggiungetela alle preparazioni tiepide nella fase di raffreddamento. Le applicazioni fredde — frullati, bevande pronte da bere (RTD) e formulazioni a temperatura ambiente — preservano la massima attività di vitamina C ed enzimatica.

Q: In che modo la solubilità differisce tra i due formati?

A: La Polvere di succo di ananas offre un'alta solubilità e si scioglie rapidamente in acqua fredda, rendendola ideale per bevande limpide, mix di bevande istantanee e formulazioni liquide omogenee. La Polvere di ananas ha una solubilità bassa a moderata a causa del suo contenuto di fibra della frutta intera — si disperde bene ma non si dissolve completamente, risultando più adatta per applicazioni in cui la texture è accettabile o desiderata.

Q: Qual è la quantità minima d'ordine e il tempo di approvvigionamento tipico?

A: Il nostro ordine minimo standard ingrosso è di 25 kg. Il tempo di produzione standard è di 10-20 giorni dalla conferma dell'ordine. Offriamo molteplici condizioni di pagamento tra cui D/A, D/P, L/C, T/T, MoneyGram, Western Union e carta di credito. Campioni gratuiti sono disponibili tramite FedEx, UPS o EMS.

CONFEZIONAMENTO E STOCCAGGIO



Opzioni di confezionamento standard

Formato di confezione	Materiale	Unità/pallet
25 kg	Fusto in carta kraft alimentare con rivestimento PE	40 fusti/pallet
10 kg	Scatola alimentare con rivestimento PE	80 scatole/pallet
5 kg	Busta in alluminio con zip (per campioni)	200 buste/pallet
1 kg	Busta in alluminio con zip	Disposizione personalizzata

Condizioni di stoccaggio

Parametro	Specifica
Temperatura	Luogo fresco e asciutto (consigliato $\leq 25^{\circ}\text{C}$)
Umidità	$\leq 60\%$ di umidità relativa
Confezionamento	Contenitore ermetico e resistente all'umidità
Durata di conservazione	18-24 mesi dalla data di produzione
Luce	Proteggere dalla luce solare diretta
Dopo l'apertura	Richiudere ermeticamente;

For more information, please visit our website:

<https://it.organic-way.com/prodotti/polvere-di-ananas/>