

Polvere di lampone



Cos'è la Polvere di lampone?

La Polvere di lampone di ORGANICWAY è disponibile in due formati complementari per soddisfare l'intera gamma di esigenze di formulazione di alimenti e bevande. Entrambi i prodotti derivano da *Rubus idaeus* (lampone rosso) e sono prodotti senza additivi, senza supporti e senza ingredienti artificiali.

Polvere di lampone (frutta intera liofilizzata) è ottenuta da lamponi interi — polpa, buccia e semi — liofilizzati a temperature sotto zero e micronizzati in una polvere fine. Questo formato preserva la matrice nutrizionale completa del frutto fresco, incluse fibre alimentari, oli dei semi e l'intero spettro di polifenoli del lampone. Ideale per barre proteiche, formulazioni keto, prodotti da forno e integratori alimentari.

Polvere di succo di lampone (essiccata per spruzzo) è ottenuta da succo di lampone pressato a freddo, concentrato e disidratato per spruzzo in una polvere scorrevole. Ottimizzata per dissoluzione immediata in acqua fredda e massima intensità di colore, questo formato è ideale per bevande pronte da bere (RTD), pasticceria, miscele di bevande istantanee e applicazioni in cui velocità di dissoluzione e impatto visivo sono fondamentali.

Specifiche

Confronto tra i prodotti

Parametro	Polvere di lampone (frutta intera liofilizzata)	Polvere di succo di lampone (essiccata per spruzzo)
Fonte	Lamponi interi (Rubus idaeus)	Succo di lampone pressato a freddo
Lavorazione	Liofilizzazione + micronizzazione a bassa temperatura	Spremitura a freddo + concentrazione + essiccazione per spruzzo
Contenuto di antociani	≥ 8 %	≥ 5 %
Contenuto di acido ellagico	≥ 3 %	≥ 2 %
Fibra alimentare	≥ 15 %	≤ 2 %
Valore ORAC	≥ 20 000 μmol TE/g	≥ 25 000 μmol TE/g
Zuccheri naturali	Fruttosio + glucosio (~24 g/100 g)	≥ 75 % (prevalentemente fruttosio)
Vitamina C	≥ 25 mg/100 g	≥ 20 mg/100 g
Umidità	≤ 6 %	≤ 4 %
Ceneri	≤ 3 %	≤ 2 %
Dimensione delle particelle (D90)	≤ 120 μm	≤ 60 μm
Solubilità	Parziale — meglio dispersa nella matrice	Istantanea in acqua fredda
Colore	Rosso rubino profondo (con semi fini)	Rosa-rosso brillante (vivido)
pH (soluzione al 10 %)	3,2-3,8	2,8-3,5
IG (indice glicemico)	32	Più alto (≥ 75 g di zuccheri/100 g)
Durata di conservazione	24 mesi (sigillato, fresco, asciutto)	18-24 mesi (sigillato, fresco, asciutto)
Adatto al keto	Sì	Non consigliato

Profilo degli antociani — Composizione tipica HPLC

Composto	Polvere di frutta intera	Polvere di succo	Contributo aroma e colore
Cyanidin-3-sophoroside	40-50 %	35-45 %	Rosso rubino profondo
Cyanidin-3-glucoside	20-30 %	25-35 %	Rosso violaceo
Cyanidin-3-rutinoside	10-15 %	15-20 %	Rosso vivo
Derivati della pelargonidina	5-10 %	5-15 %	Tinta rosso-arancio

Composto	Polvere di frutta intera	Polvere di succo	Contributo aroma e colore
Cyanidin-3-arabinoside	3-8 %	3-5 %	Pigmento minore

Nota sul colore: La polvere di frutta intera produce un colore rosso rubino/borgogna profondo dovuto ai tannini dei semi e ai pigmenti della buccia. La polvere di succo produce un rosa-rosso più brillante e vivido grazie alla concentrazione di pigmenti antocianici liberi senza interferenza dei semi.

Profilo di ellagitannini e polifenoli

Composto	Polvere di frutta intera	Polvere di succo	Significato per la salute
Sanguin H-6	60-70 % degli ellagitannini	20-30 %	Antiossidante potente; anti-infiammatorio
Lambertianin C	20-30 %	10-20 %	Sinergico con le antocianine
Acido ellagico libero	5-15 %	50-70 % (concentrato)	Anticarcinogeno; protettivo UV

Entrambe le forme contengono ellagitannini che vengono metabolizzati dal microbioma intestinale in urolitine (Urolitina A e B) — composti con effetti antinfiammatori, anticarcinogeni e di salute mitocondriale (mitofagia) ben documentati. (Nutrients 2021, Molecules 2019, Frontiers in Nutrition 2020)

Metalli pesanti e contaminanti

Analisi	Specifica	Analisi	Specifica
Piombo (Pb)	≤0,1 mg/kg	Patulina (micotossina)	≤10 ppb
Cadmio (Cd)	≤0,05 mg/kg	Residui di pesticidi	500+ sostanze — ND
Arsenico (As)	≤0,05 mg/kg	—	—

Limiti microbiologici

Analisi	Specifica
Carica batterica totale	≤10 000 UFC/g
Lieviti e muffe	≤100 UFC/g
E. coli	Negativo (<3 NMP/g)
Salmonella	Negativo / 25 g

Stato regolatorio

Mercato	Stato
USA	GRAS — ingrediente alimentare, non richiede pre-approvazione. Le antocianine approvate come colorante naturale (CI 52000 / E 163)
UE	Ingrediente alimentare + colorante naturale (E 163 — Antocianine).
Giappone / FOSHU	Approvato come ingrediente alimentare
Cina (GB)	Approvato come ingrediente alimentare; estratti di antocianine nella categoria colorante naturale GB 2760-2014
Codex Alimentarius	Approvato come ingrediente alimentare generale

Certificazioni

Certificazione	Frutta intera liofilizzata	Polvere di succo	Ente emittente
Non-GMO Project Verified	☐	☐	Non-GMO Project
Vegano	☐	☐	Certificatore vegano terzo
Senza glutine	☐	☐	GFCO o equivalente
Allergeni alimentari comuni	Nessuno dichiarato	Nessuno dichiarato	—

Ogni spedizione include: Certificato di Analisi (COA), Certificato di Verifica Non-OGM, Scheda Tecnica (TDS) e Scheda di Sicurezza (SDS).

Applicazioni e utilizzo

Guida alle applicazioni

Applicazione	Formato consigliato	Livello d'uso tipico	Note
Barre proteiche e energy ball	Frutta intera liofilizzata	10-20 % p/p	La fibra apporta volume e texture; la nota acida equilibra l'amaro dell'edulcorante
Snack keto e low-carb	Frutta intera liofilizzata	5-15 %	IG=32; la fibra diluisce i carboidrati netti; il sapore aspro completa le formule keto
Bevande RTD (limpide)	Polvere di succo	2-5 % p/p	Dissoluzione immediata; colore rosa vivo; sapore intenso
Bevande RTD (opache/latte)	Entrambi i formati	1-3 %	Contributo colore + sapore
Mix di bevande istantanee	Polvere di succo	3-8 %	Solubilità immediata in acqua fredda; stick monoporzione
Proteine in polvere	Frutta intera liofilizzata	2-5 %	Complemento di fibra; contrasto aspro; profilo antiossidante
Pasticceria (muffin, biscotti)	Frutta intera liofilizzata	5-15 %	Autenticità della frutta intera; fibra; colore rubino naturale
Dessert gelati (gelato, sorbetto)	Entrambi i formati	5-15 %	Sapore; colore; claim di beneficio funzionale
Pasticceria (gomme, cioccolato)	Polvere di succo	10-25 %	Colore intenso; sapore concentrato; si scioglie nello sciroppo zuccherino caldo
Yogurt (lattiero o vegetale)	Entrambi i formati	2-5 %	Swirl di sapore; colore; claim antiossidante
Salse e glassature	Polvere di succo	0,5-2 %	Acidità naturale; colore vivo; profondità di sapore
Integratori alimentari (capsule)	Frutta intera liofilizzata	500-1 000 mg/capsula	Contenuto di acido ellagico + antocianine; claim di salute metabolica
Alimenti per neonati e snack per bambini	Frutta intera liofilizzata	3-5 %	Arricchimento di fibra; ingrediente clean label; fonte naturale
Mix secchi (fiocchi d'avena, cereali)	Entrambi i formati	5-10 %	Sapore; colore; supporto a claim nutrizionali

Scegliere il formato giusto

Scegliete la Polvere di lampone (frutta intera liofilizzata) quando avete bisogno di:

- Fibra alimentare (≥ 15 %) per claim «ricco in fibre» o texture strutturali
- Autenticità della frutta intera e posizionamento naturale («contiene semi di lampone reali»)
- Profilo di ellagitannini per claim di salute della pelle o protezione UV
- Contenuto zuccherino più basso e IG favorevole (32) per applicazioni keto e barre proteiche
- Acido ellagico massimo (≥ 3 %) per formulazioni di integratori e nutraceutici
- Colore naturale con profondità — rosso rubino/borgogna profondo con sottile texture dei semi

Scegliete la Polvere di succo di lampone (essiccata per spruzzo) quando avete bisogno di:

- Dissoluzione immediata in acqua fredda — nessun mescolamento, nessuna agitazione richiesta
- Intensità e vivacità di colore massime — rosa/rosso vivo per impatto visivo in bevande e pasticceria
- Alto valore ORAC per peso (≥ 25.000 $\mu\text{mol TE/g}$) per claim di potenza antiossidante
- Dolcificazione a base di fruttosio per sapore fruttato pronunciato nelle bevande
- Applicazioni in bevande limpide o leggermente colorate ($D_{90} \leq 60 \mu\text{m}$ = nessun sedimento)
- Massima comodità per applicazioni monoporzione e bevande istantanee

Suggerimenti per la formulazione

Stabilità del colore:

- Gli antociani si degradano in modo significativo al di sopra di 70°C . Per una massima ritenzione del colore in bevande pastorizzate, aggiungere la polvere dopo la pastorizzazione o usare il trattamento HTST.
- Il colore cambia con il pH: rosso (pH 1–3) → viola (pH 4–6) → blu (pH 7+). Entrambi i formati mantengono un eccellente colore rosso nell'intervallo di pH 2,8–3,8 tipico delle bevande di frutti rossi.
- La luce UV degrada gli antociani del 20–40 % entro 24 ore. Usare imballaggi opachi per i prodotti al dettaglio.

Protezione ossidativa:

- L'esposizione all'aria in soluzione provoca imbrunimento. Includere acido ascorbico (vitamina C, 50–200 ppm) o estratto di rosmarino (50–100 ppm) come co-additivi. La vitamina C ha inoltre un effetto stabilizzante sinergico sui pigmenti antocianici.

Miscela di entrambi i formati:

- Combine la polvere di frutta intera liofilizzata + la polvere di succo per un effetto bacca stratificato: fibra e texture (frutta intera) + colore immediato e scossa di sapore (polvere di succo).
- Entrambi i formati si amalgamano bene con eritritolo biologico, allulosio e stevia per prodotti al gusto di frutti rossi adatti al regime keto.

DOMANDE FREQUENTI**Q: Qual è la differenza tra la Polvere di lampone (liofilizzata) e la Polvere di succo di lampone (essiccata per spruzzo)?**

A: Questi due prodotti soddisfano esigenze di formulazione molto diverse, pur condividendo la stessa origine del lampone. La Polvere di lampone (frutta intera liofilizzata) conserva il frutto completo — polpa, buccia e semi — tramite liofilizzazione. Vantaggi chiave: ≥ 15 % di fibra alimentare, ≥ 8 % di antociani, ≥ 3 % di acido ellagico, IG=32 e la profondità naturale della frutta intera. Ideale per barre proteiche, snack keto, prodotti da forno e qualsiasi applicazione in cui contano il contenuto di fibra, la texture o il posizionamento di frutta intera. La Polvere di succo di lampone (essiccata per spruzzo) è ottenuta solo da succo pressato a freddo, senza fibra né semi. Vantaggi chiave: solubilità immediata in acqua fredda, colore vivo, sapore intenso e il valore ORAC più alto ($\geq 25\,000$ $\mu\text{mol TE/g}$). Ideale per bevande pronte da bere (RTD), pasticceria, mix di bevande istantanee e applicazioni in cui impatto visivo e velocità di dissoluzione sono fondamentali.

Q: Questi prodotti sono adatti a formulazioni vegane, senza glutine e senza allergeni?

A: Sì. Entrambi i prodotti sono realizzati con lamponi — nient'altro. Non contengono ingredienti di origine animale, né cereali contenenti glutine, né alcuno dei «Grandi 8» allergeni alimentari principali (latte, uova, pesce, crostacei, frutta a guscio, arachidi, grano, soia). Entrambi sono certificati senza glutine e vegani verificati. Confermi con ORGANICWAY la disponibilità di linee di produzione dedicate senza allergeni per i Suoi requisiti di conformità.

Q: Qual è la scadenza e come devono essere conservati?

A: Entrambi i prodotti hanno una conservazione di 18-24 mesi dalla data di produzione se conservati sigillati in un ambiente fresco (≤ 25 °C) e asciutto, lontano dalla luce diretta. Per una massima ritenzione di antociani, conservare a ≤ 15 °C se possibile. Dopo l'apertura, trasferire in un contenitore ermetico con disidratante. Gli antociani si degradano rapidamente sotto UV (perdita del 20-40 % entro 24 ore di luce solare diretta) e in ambiente umido. L'imballaggio con risciacquo azoto è disponibile per ordini ingrosso.

Q: Questi prodotti possono essere usati come colorante naturale in alimenti e bevande?

A: Sì — entrambi i prodotti fungono da coloranti alimentari naturali (classificazione UE E 163 — Antocianine). Tuttavia, il colore degli antociani è sensibile ad alcune condizioni: Calore: si degrada in modo significativo oltre 70 °C — usare pastorizzazione HTST o aggiungere il colore dopo la pastorizzazione. pH: il colore passa da rosso (pH 1-3) a viola (pH 4-6) a blu (pH 7+). Luce: gli UV degradano il colore rapidamente — usare imballaggi opachi. Ossidazione: l'aria provoca imbrunimento — includere acido ascorbico (50-200 ppm) come stabilizzante. Il formato Polvere di succo offre il colore rosa-rosso più intenso e vivido; il formato liofilizzato...

Q: Quale formato è migliore per prodotti keto o a basso contenuto di carboidrati?

A: La Polvere di lampone (frutta intera liofilizzata) si adatta bene ai prodotti keto. Con IG=32 e ≥ 15 % di fibra alimentare, l'impatto netto dei carboidrati è significativamente diluito. A un tipico tasso di inclusione del 5-15 % nelle applicazioni alimentari, apporta circa 1,2-3,6 g di carboidrati netti per 100 g di prodotto finito. Il sapore aspro del lampone controbilancia efficacemente anche l'amarezza di stevia o eritritolo in formulazioni senza zucchero. La Polvere di succo di lampone (essiccata per spruzzo) non è consigliata per prodotti keto stretti o molto poveri di carboidrati. Con ≥ 75 g di zuccheri naturali per 100 g e ≤ 2 g di fibra, apporta circa 18-20 g di carboidrati netti per 100 g di prodotto finito.

Q: Esistono studi clinici che supportano i benefici dell'estratto di lampone?

A: Diversi benefici ben documentati delle antocianine e degli ellagitannini del lampone sono supportati da studi revisionati tra pari: Salute metabolica: studi clinici (Nutrients 2021) mostrano che le antocianine del lampone riducono i picchi di glucosio postprandiali di circa il 30 % quando consumate con carboidrati. Pelle / Protezione UV: l'acido ellagico (≥ 3 % nel formato liofilizzato) inibisce la collagenasi e gli enzimi MMP indotti dall'esposizione UV. Capacità antiossidante: entrambi i formati forniscono valori ORAC tra i più alti degli ingredienti alimentari comuni ($\geq 20\,000$ - $25\,000$ $\mu\text{mol TE/g}$). Salute intestinale / cellulare: gli

ellagitannini sono metabolizzati dal microbioma intestinale in urolitine, con effetti documentati sulla salute mitocondriale e anti-infiammatoria.

Q: Posso usare entrambi i formati insieme in una singola formulazione?

A: Sì — molte formulazioni premium utilizzano entrambi i formati insieme per sfruttare i punti di forza complementari di ciascuno. La polvere di frutta intera liofilizzata fornisce fibra, texture e autenticità di frutta intera; la polvere di succo fornisce colore e dissoluzione di sapore immediati. Un rapporto tipico è di 2:1 a 4:1 (frutta intera : polvere di succo) a seconda che siano obiettivi primari la fibra e la texture oppure il colore e il sapore immediato.

Q: Quale documentazione accompagna ogni spedizione?

A: Ogni spedizione include: Certificato di Analisi (COA): risultati specifici per lotto per dosaggio antociani, acido ellagico (HPLC-DAD), fibra alimentare, umidità, ceneri, pH, dimensione delle particelle (D90), metalli pesanti, patulina, residui di pesticidi e microbiologia. Scheda Tecnica (TDS): specifiche complete e istruzioni di maneggio. Scheda di Sicurezza (SDS): informazioni di sicurezza conformi GHS. Verifica Non-GMO Project: documentazione per lotto. Dichiarazione di Paese di Origine: Cina. Contattare il reparto vendite per i tempi di certificazione Kosher e Halal.

Confezionamento e stoccaggio



Confezionamenti disponibili

Formato di confezione	Materiale	Frutta intera liofilizzata	Polvere di succo	MOQ
-----------------------	-----------	----------------------------	------------------	-----

1 kg	Busta in alluminio con rivestimento PE	☐	☐	Campione
5 kg	Fusto con rivestimento PE alimentare	☐	☐	Standard
10 kg	Fusto con rivestimento PE alimentare	☐	☐	Standard
20 kg	Big bag / fusto in fibra	☐	☐	Commerciale
Personalizzato	Big bag / personalizzato	Contatto	Contatto	Commerciale

Tutti i materiali di confezionamento sono conformi alle normative UE 10/2011 e FDA 21 CFR per il contatto con gli alimenti. Il risciacquo con azoto è disponibile per gli ordini ingrosso per massimizzare la stabilità degli antociani durante lo stoccaggio e il trasporto.

Condizioni di stoccaggio

- Temperatura: $\leq 25^{\circ}\text{C}$ ($\leq 15^{\circ}\text{C}$ preferita per massima ritenzione di antociani)
- Umidità relativa: $\leq 55\%$ UR
- Luce: Proteggere dai raggi UV — gli antociani si degradano del 20–40 % entro 24 ore di luce solare diretta
- Tenuta: Mantenere sempre ermetico; entrambi i formati sono igroscopici
- Dopo l'apertura: Trasferire in contenitore ermetico con disidratante; utilizzare entro 6 mesi
- Non congelare la polvere (l'umidità al disgelo provoca agglomerazione e perdita di qualità)

For more information, please visit our website:

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