

Polvere di mango



Cos'è la polvere di mango?

La Polvere di mango cattura la dolcezza solare e la nutrizione tropicale di *Mangifera indica* — una delle frutta più amate al mondo — in due formati di polvere complementari pensati per applicazioni alimentari, di bevande e integratori versatili. Ricavata esclusivamente da manghi coltivati in fattorie tropicali rigenerative, entrambe le forme subiscono una lavorazione delicata a bassa temperatura per preservare i composti bioattivi sensibili.

Polvere di mango — frutta intera liofilizzata

La Polvere di mango è prodotta per liofilizzazione dell'intera frutta — polpa e buccia comprese — seguita da macinazione criogenica di precisione in una polvere fine e scorrevole. Questo approccio a frutto intero preserva la matrice nutrizionale completa del mango, inclusi la fibra alimentare ($\geq 12\%$), il beta-carotene (≥ 3 mg/100 g), la vitamina C (≥ 150 mg/100 g) e gli enzimi digestivi naturali come amilasi e proteasi. La polvere presenta il caratteristico sapore tropicale ricco e autenticamente dolce del mango e offre un valore ORAC di $\geq 8\,000$ $\mu\text{mol TE/g}$. Grazie al suo contenuto di fibra, questa polvere agisce come modificatore di texture naturale, capace di assorbire fino a tre volte il proprio peso in acqua per migliorare la ritenzione di umidità nelle formulazioni alimentari.

Polvere di succo di mango — essenza di sapore concentrata

La Polvere di succo di mango è prodotta per spremitura a freddo del succo fresco di mango, poi concentrata e trasformata in una polvere fine tramite essiccazione a spruzzo a bassa temperatura.

Questo processo conferisce un'essenza di mango intensamente concentrata con beta-carotene ≥ 2 mg/100 g, vitamina C ≥ 100 mg/100 g e ≥ 80 % di zuccheri naturali. La polvere offre una solubilità istantanea in acqua fredda del 100 %, rendendola ideale per bevande limpide e applicazioni che richiedono una texture liscia e senza particelle. È particolarmente apprezzata per la colorazione naturale — conferisce una bella tonalità arancio-gialla — e per potenziare le reazioni di brunimento di Maillard nei prodotti da forno.

Fondamento qualitativo condiviso

Entrambe le forme sono certificate Non-GMO Project e lavorate senza anidride solforosa, conservanti, coloranti artificiali, aromi artificiali né agenti di carica. Sono naturalmente prive di allergeni, senza glutine e vegane. Con un basso impatto glicemico (IG 40-50 contro 65 dello zucchero da tavola), entrambe le forme offrono un'alternativa dolcificante più pulita per formulazioni attente alla salute.

PROPRIETÀ FISICHE E CHIMICHE

Confronto delle specifiche delle due forme

Parametro	Polvere di mango (frutta intera)	Polvere di succo di mango
Nome latino	Mangifera indica	Mangifera indica
Fonte	100 % mango intera (buccia + polpa)	100 % succo di mango
Lavorazione	Liofilizzazione + macinazione criogenica	Spremitura a freddo + concentrazione + essiccazione a spruzzo
Beta-carotene	≥ 3 mg/100 g	≥ 2 mg/100 g
Vitamina C	≥ 150 mg/100 g	≥ 100 mg/100 g
Enzimi	Amilasi e proteasi attive	Disattivate dal calore
Fibra alimentare	≥ 12 %	≤ 2 %
Zuccheri naturali	Frutto-glucosio-saccarosio equilibrato	≥ 80 % (prevalentemente fruttosio)
Umidità	≤ 5 %	≤ 3 %
Dimensione delle particelle D90	≤ 120 μm	≤ 60 μm
Aroma	Ricco tropicale, dolce, autentico	Essenza di mango concentrata, intensità 10x
Solubilità	Parziale (adatta alla dispersione)	Solubilità istantanea in acqua fredda 100 %

Parametro	Polvere di mango (frutta intera)	Polvere di succo di mango
Valore ORAC	≥8 000 μmol TE/g	≥6 000 μmol TE/g
Indice GI	40-50	40-50
Vita di magazzino	24 mesi	24 mesi
Conservazione	Fresco, asciutto (<24 °C/75 °F), sigillato	Fresco, asciutto (<24 °C/75 °F), sigillato

Principali composti bioattivi

Composto	Funzione	Polvere di mango	Polvere di succo di mango
Beta-carotene	Precursore della vitamina A; salute di occhi e pelle	≥3 mg/100 g	≥2 mg/100 g
Vitamina C	Antiossidante; supporto immunitario	≥150 mg/100 g	≥100 mg/100 g
Mangiferina	Antiossidante; anti-infiammatorio	Presente	Presente
Quercetina	Sinergia antiossidante	Presente	Presente
Amilasi	Enzima digestivo (degradazione dei carboidrati)	Attiva	Disattivata
Proteasi	Enzima digestivo (degradazione delle proteine)	Attiva	Disattivata
Fibra alimentare	Salute digestiva, texture	≥12 %	≤2 %
Zinco	Supporto immunitario	≥2 mg/100 g	Presente

NORME MICROBIOLOGICHE E SUGLI INQUINANTI

Parametro	Specifica	Metodo di prova
Carica batterica totale (TPC)	≤100 000 CFU/g	ISO 4833
Lieviti e muffe	≤1 000 CFU/g	ISO 21527
Coliformi	≤100 CFU/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
Aflatossina B1	<1 ppb	HPLC-FLD

Parametro	Specifica	Metodo di prova
Residui di pesticidi	500+ residui non rilevati	LC-MS/MS, GC-MS
Anidride solforosa (SO ₂)	Non utilizzato	Verifica interna

CERTIFICAZIONI

Certificazione	Stato	Ente emittente
Non-GMO Project Verified	✓ Verificato	Non-GMO Project
Vegano	✓ Verificato	Autodichiarazione
Senza glutine	✓ Verificato	Laboratorio terzo
Senza allergeni	✓ Verificato	FARRP / Interno
Kosher	✓ Disponibile su richiesta	Agenzia certificata
Halal	✓ Disponibile su richiesta	Agenzia certificata
ISO 22000	✓ Conforme	Bureau Veritas / SGS
HACCP	✓ Conforme	Audit di terzi

APPLICAZIONI E LINEE GUIDA PER L'USO

Matrice di applicazione delle due forme

Applicazione	Polvere di mango	Polvere di succo di mango
Bowl di smoothie	✓ Eccellente (base nutrizionale, 15-25 %)	✓ Buono (intensificatore di sapore)
Barrette snack / barrette energetiche	✓ Eccellente (apporto di fibra, 10-20 %)	✓ Buono (barre di frutta, 10-15 %)
Miscele di condimenti	✓ Eccellente (strofinamenti dolci-piccanti, 5-8 %)	△ Limitato
Cura del viso / cosmetica	✓ Eccellente (maschera esfoliante e schiarente, 10-15 %)	△ Limitato
Bevande funzionali	✓ Buono (bevanda torbida, 3-7 %)	✓ Eccellente (bevande istantanee, 3-7 %)
Pasticceria	✓ Buono (colore naturale, 10-20 %)	✓ Eccellente (caramelle morbide, 15-30 %)
Alternative lattiero-casearie	✓ Buono	✓ Eccellente (aromatizzazione yogurt vegetale, 1-3 %)

Applicazione	Polvere di mango	Polvere di succo di mango
Alimenti per l'infanzia	✓ Buono (fibra)	✓ Eccellente (fortificazione vitaminica, 2-5 %)
Prodotti da forno	✓ Buono (texture, colore naturale)	✓ Eccellente (potenziamento della reazione di Maillard)
Cereali da colazione	✓ Buono (nutrizione + sapore)	✓ Buono (rivestimento aromatico)
Capsule / compresse	Volume elevato richiesto	Alto contenuto di zucchero

Linee guida per la formulazione

Per la Polvere di mango (frutta intera):

- Tasso di inclusione ottimale: 10-25 % a seconda dell'applicazione
- Il contenuto di fibra fornisce texture e ritenzione di umidità; assorbe fino a 3x il proprio peso in acqua
- Gli enzimi digestivi attivi (amilasi e proteasi) offrono claim funzionali per la salute digestiva
- Il colore arancio-giallo naturale è adatto per la colorazione vibrante degli alimenti
- Idealmente abbinata ad altri frutti tropicali (ananas, cocco) o cacao per complessità aromatica

Per la Polvere di succo di mango:

- Tasso di inclusione ottimale: 1-30 % a seconda dell'applicazione
- La solubilità istantanea in acqua fredda 100 % la rende ideale per bevande limpide e semitrasparenti
- Il sapore concentrato è circa 10x più intenso della mango fresca
- Fornisce colorazione arancio-gialla naturale senza coloranti artificiali
- Potenzia le reazioni di brunimento di Maillard in biscotti, cracker e snack da forno

Note di stabilità:

- Entrambe le forme: conservare in imballaggio ermetico al di sotto di 24 °C (75 °F), lontano da umidità e luce solare diretta

- Il beta-carotene è fotosensibile; un imballaggio a barriera antiossigeno è essenziale per prevenire la degradazione
- Gli enzimi attivi della Polvere di mango garantiscono stabilità di magazzino alle condizioni di conservazione raccomandate
- Vita di magazzino: 24 mesi dalla data di produzione in condizioni di conservazione idonee

FAQ

Q: Quali sono i principali benefici nutrizionali della polvere di mango?

R : Entrambe le forme di Polvere di mango sono ricche di vitamina C (un potente antiossidante e rinforzo immunitario) e beta-carotene (convertito in vitamina A nell'organismo, a sostegno della salute di occhi e pelle). Contengono inoltre altri antiossidanti come la mangiferina e la quercetina, che agiscono in sinergia per combattere lo stress ossidativo. La Polvere di mango fornisce inoltre fibra alimentare ($\geq 12\%$) e enzimi digestivi naturali (amilasi e proteasi) che supportano la digestione di carboidrati e proteine.

Q: In che modo le due forme di polvere di mango differiscono per solubilità e applicazione?

R : La Polvere di mango, contenendo fibra di frutta intera, ha una minore solubilità ed è più adatta ad applicazioni che richiedono dispersione e ingredienti alimentari integrali — come bowl di smoothie, prodotti da forno e barrette snack dove sono apprezzate la texture e il contenuto di fibra. La Polvere di succo di mango offre una solubilità superiore con dissoluzione istantanea in acqua fredda al 100 %, rendendola ideale per bevande limpide, integratori e applicazioni che richiedono una texture liscia e senza particelle con intenso sapore tropicale di mango.

Q: Quali sono la vita di magazzino e le condizioni di conservazione consigliate per gli ordini all'ingrosso?

R : Sia la Polvere di mango sia la Polvere di succo di mango hanno una vita di magazzino di 24 mesi dalla data di produzione. Conservare in luogo fresco e asciutto, al di sotto di 24 °C (75 °F), al riparo dalla luce solare diretta e dall'umidità, nell'imballaggio originale sigillato. Una sigillatura adeguata è essenziale per evitare l'assorbimento di umidità e preservare la qualità e l'integrità del colore. L'imballaggio a barriera antiossigeno è critico per proteggere il beta-carotene dall'ossidazione.

Q: Le vostre polveri di mango sono prive di zuccheri aggiunti o ingredienti artificiali?

R : Sì. Entrambe le polveri di mango sono lavorate senza zuccheri aggiunti, dolcificanti artificiali, coloranti artificiali, aromi artificiali né conservanti. I ≥ 80 % di zuccheri naturali della Polvere di succo di mango provengono esclusivamente dal succo di mango concentrato stesso. Ciò garantisce un ingrediente realmente clean label, adatto a formulazioni premium.

Q: La polvere di mango può essere usata come colorante alimentare naturale?

R : Assolutamente. Entrambe le polveri — in particolare la Polvere di succo di mango — conferiscono una bella tonalità arancio-gialla, rendendole eccellenti coloranti naturali per un'ampia gamma di prodotti alimentari e di bevande. Il contenuto di beta-carotene offre sia valore nutrizionale sia colorazione vibrante, allineandosi perfettamente con le tendenze clean label nella colorazione alimentare naturale.

Q: La polvere di mango contiene allergeni o glutine?

R : No. La Polvere di mango e la Polvere di succo di mango sono naturalmente prive di allergeni e senza glutine. Sono inoltre certificate Non-GMO Project e vegane, rendendole adatte a un'ampia gamma di preferenze alimentari e formulazioni clean label destinate a consumatori con allergie, celiachia o sensibilità al glutine.

Q: Cosa rende unico il processo di polvere di mango di ORGANICWAY?

R : ORGANICWAY impiega due metodi di lavorazione delicati per preservare l'integrità nutrizionale: (1) la liofilizzazione a temperature inferiori a 42 °C protegge le vitamine termolabili (in particolare la vitamina C e il beta-carotene) eliminando l'umidità; (2) l'essiccazione a spruzzo a bassa temperatura concentra il succo di mango senza degradare i composti termosensibili. L'imballaggio a barriera antiossigeno protegge ulteriormente il beta-carotene dalla degradazione durante la conservazione. Inoltre, i nostri manghi provengono da fattorie tropicali rigenerative che valorizzano i manghi « brutti », riducendo gli sprechi alimentari e sostenendo un'agricoltura sostenibile.

Q: Quali sono l'ordine minimo e i tempi di consegna?

R : Gli ordini campione partono da 5 kg. Gli ordini all'ingrosso richiedono un minimo di 25 kg per forma. Il tempo di produzione standard è di 10-20 giorni dalla conferma dell'ordine. Sia la Polvere di mango sia la Polvere di succo di mango sono disponibili con specifiche Brix personalizzate (70-85°) per il succo e

personalizzazione del profilo di sapore (dolce o aspro) per la Polvere di mango. Campioni gratuiti disponibili tramite FedEx, UPS o EMS.

IMBALLAGGIO E CONSERVAZIONE



Opzioni di imballaggio standard

Formato	Materiale	Unità/bancale
25 kg	Fusto / cartone in fibra alimentare con rivestimento PE	40 fusti o cartoni/bancale
10 kg	Cartone alimentare con rivestimento PE	80 cartoni/bancale
5 kg	Busta zip in alluminio (per campioni)	200 buste/bancale
1 kg	Busta zip in alluminio	Disposizione personalizzata

Condizioni di conservazione

Parametro	Specifica
Temperatura	Fresco, asciutto (<24 °C / 75 °F)
Umidità	≤60 % di umidità relativa
Imballaggio	Ermetico, a barriera antiossigeno, resistente all'umidità, imballaggio originale sigillato
Vita di magazzino	24 mesi dalla data di produzione
Luce	Proteggere dalla luce solare diretta (critico per il mantenimento del beta-carotene)

For more information, please visit our website:

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