

Polvere di mora



Cos'è la polvere di mora?

La polvere di mora porta l'eccezionale densità nutrizionale delle more (*Rubus fruticosus*) a produttori e formulatori in due formati mirati — ciascuno ottimizzato per diversi requisiti applicativi pur preservando la stessa ricchezza di fonte e composti bioattivi.

La polvere di frutto di mora è prodotta mediante disidratazione a bassa temperatura seguita da macinazione fine della mora intera — inclusa buccia, polpa e semi. Questo approccio a frutto intero trattiene la matrice nutrizionale completa della mora: le antocianine ad alta densità della buccia, gli acidi grassi polinsaturi dei semi (in particolare acido alfa-linolenico omega-3), la fibra solubile della polpa e il contenuto di vitamina C, vitamina K e manganese della bacca intera.

La caratteristica distintiva della polvere di frutto è la sua matrice di fibra alimentare integrale e semi. I semi di mora macinati contribuiscono non solo fibre alimentari ma anche olio di semi ricco di acidi grassi omega-3 e omega-6, tocoferoli (vitamina E) e fitosteroli — un profilo nutrizionale composito che il succo ricostituito semplicemente non può replicare.

La polvere di succo di mora è prodotta mediante spremitura a freddo di more fresche, quindi concentrazione del succo ed essiccazione a spruzzo a basse temperature per ottenere una polvere viola vivido brillante con solubilità istantanea. Il processo a solo succo esclude semi e fibra della buccia, producendo un prodotto con fibre quasi nulle ma una vivacità di colore e concentrazione di sapore superiori.

Entrambi i formati condividono un notevole profilo di antocianine. Le antocianine sono i pigmenti flavonoidi blu-viola responsabili del colore profondo delle more — e i loro benefici per la salute sono tra i più studiati nella famiglia dei flavonoidi.

A complemento delle antocianine, le more offrono una combinazione unica di micronutrienti raramente trovati insieme: vitamina C (immunità e sintesi del collagene), vitamina K (densità ossea e coagulazione sanguigna normale) e manganese (cofattore minerale traccia per l'enzima antiossidante superossido dismutasi).

Entrambi i formati hanno le certificazioni Non-GMO Project Verified, Senza Glutine e Vegan, con rigoroso screening di metalli pesanti e pesticidi secondo i protocolli di monitoraggio.

Certificazioni: Non-GMO Project Verified · Vegan · Senza Glutine · Kosher · Halal · ISO 22000

Specifiche fisiche e chimiche

Specifiche di entrambi i formati

Parametro	Polvere di frutto di mora	Polvere di succo di mora
Fonte	100 % mora intera (buccia + polpa + semi)	100 % succo di mora
Lavorazione	Disidratazione a bassa temperatura + macinazione fine	Spremitura a freddo · concentrazione · essiccazione a spruzzo a bassa temp.
Aspetto	Polvere viola scuro a prugna scura	Polvere viola vivido brillante
Antocianine	Alto (bacca intera, inclusa la buccia)	Alto (concentrato dal succo)
Fibre alimentari	~5 g/100 g (frutto intero + fibra di semi)	Trascurabile
Contenuto di olio di semi	Presente (omega-3/omega-6 + tocoferoli)	Escluso
Vitamina C	Presente (ritenzione per liofilizzazione)	Concentrata
Vitamina K	Presente (bacca intera naturale)	Presente (concentrata)
Manganese	Presente (bacca intera naturale)	Presente (concentrato)
Sapore	Terroso, leggermente dolce, frutto intero	Agrodolce concentrato, fruttato

Parametro	Polvere di frutto di mora	Polvere di succo di mora
Solubilità	Parzialmente solubile (fibroso; aggiunge corpo)	Solubilità istantanea (soluzione brillante e chiara)
Comportamento colore pH	pH acido 3,0-5,0 = viola vivido; neutro = blu-viola scuro	Stesso (concentrato; più intenso)
Supporto	Nessuno (100 % frutto intero; senza supporto)	Può includere piccola quantità di maltodestrina o amido di tapioca
Umidità	≤ 5 %	≤ 5 %
Durata di conservazione	24 mesi	24 mesi

Confronto: polvere di frutto vs polvere di succo

Parametro	Polvere di frutto di mora	Polvere di succo di mora
Posizionamento principale	Fibre alimentari, olio di semi, omega-3, salute intestinale, supporto cognitivo	Colore antocianina, vitamina C, solubilità istantanea, bevande bellezza
Fibre alimentari	~5 g/100 g (alto)	Trascurabile
Olio di semi / Omega-3	Presente	Assente
Vitamina K	Presente	Presente
Manganese	Presente	Presente
Colore	Viola scuro / prugna scura	Viola vivido brillante
Solubilità	Parziale (fibrosa; aggiunge texture)	Istantanea (soluzione chiara)
Intensità del sapore	Dolcezza terrosa delicata	Agrodolce concentrato
Supporto	Nessuno (100 % puro)	Piccola quantità di maltodestrina o amido di tapioca
Applicazioni migliori	Granola, smoothie bowl, barrette di fibre, capsule, salute intestinale, omega-3	Bevande RTD, caramelle gommose, polveri bellezza, colorante naturale, miscele istantanee
Contributo alla texture	Aggiunge una piacevole texture di cibo integrale	Liscio, senza texture

Riferimento di dosaggio per applicazione

Applicazione	Polvere di frutto	Polvere di succo
--------------	-------------------	------------------

Bevande RTD / Bevande bellezza	5-12 g per porzione	5-12 g per porzione (solubilità istantanea)
Smoothie bowl e frullati	10-30 g per porzione (texture desiderata)	5-15 g per porzione
Barrette di granola e cereali	5-15 % del peso della formula	3-8 % (colore + sapore)
Prodotti da forno	3-10 % del peso della farina	2-5 % del peso della farina
Capsule / Compresse	500 mg - 2 g per unità	300 mg - 1 g per unità
Caramelle gommose e confetteria	Limitata (fibrosa)	5-15 g/100 g (istantaneo; aspro; viola vivido)
Yogurt (latte/vegetale)	3-8 % (pezzetti di bacca visibili + fibre)	2-5 % (colore + sapore uniformi)
Colorante naturale (alimentare)	Non adatto (colore scuro)	Eccellente (viola vivido a pH 3-5)
Cosmetici / Cura della pelle	Maschere viso, sieri (antiossidante antocianina)	Sieri illuminanti, maschere (vitamina C + antocianina)

Standard microbiologici e contaminanti

Parametro di test	Specifica
Carica batterica totale (TPC)	≤ 10.000 ufc/g
Lieviti e muffe	≤ 500 ufc/g
Coliformi	≤ 100 ufc/g
E. coli	Negativo
Salmonella	Negativo
Metalli pesanti (Piombo)	≤ 0,1 ppm
Metalli pesanti (Arsenico)	≤ 0,05 ppm
Metalli pesanti (Cadmio)	≤ 0,1 ppm
Metalli pesanti (Mercurio)	≤ 0,05 ppm
Aflatossine	≤ 4 ppb (totale)
Residui di pesticidi	Non rilevati

Certificazioni

Certificazione	Polvere di frutto	Polvere di succo
----------------	-------------------	------------------

Non-GMO Project Verified	✓	✓
Vegan	✓	✓
Senza glutine	✓	✓
Kosher	✓	✓
Halal	✓	✓
ISO 22000	✓	✓

Applicazioni e linee guida di formulazione

Matrice applicativa

Categoria	Polvere di frutto	Polvere di succo	Note di formulazione
Bevande bellezza RTD	Moderata (aggiunge corpo, fibre)	✓ Formato principale (solubilità istantanea, colore vivido)	5-12 g/porzione; pH 3,0-5,0 per viola più brillante; abbinare a collagene, vit. C, acido ialuronico
Smoothie bowl e polveri	✓ Principale (texture cibo integrale + fibre)	✓ (colore + potenziamento sapore)	Polvere frutto: texture autentica; Polvere succo: migliora la vivacità
Barrette di granola e energetiche	✓ Principale (legante di fibre + olio omega-3 di semi)	✓ (colore + dolcezza aspra)	Polvere frutto 5-15 % peso; pezzetti di bacca visibili + alone salute
Capsule e integratori	✓ Principale (fibre + olio di semi + antocianine)	✓ (antocianine concentrate + vit. C)	Polvere frutto: posizionamento intestinale/cognitivo; Polvere succo: posizionamento antiossidante/bellezza
Caramelle gommosi e morbide	Non adatto (texture fibrosa)	✓ Formato principale (istantaneo, liscio, aspro)	pH 3,5-4,5 per colore vivido + texture gommosa ottimale; abbinare a pectina o gelatina
Prodotti da forno	✓ (dolcezza terrosa + pezzetti di bacca visibili)	✓ (colore brillante distribuito uniformemente)	Polvere frutto preferita per posizionamento di panetteria artigianale
Colorante alimentare naturale	Non adatto (colore scuro)	✓ Eccellente (viola vivido, clean-label)	Sostituire FD&C Rosso n.3, Rosso n.40, Blu n.1 in bevande, confetteria, glasse
Yogurt (latte/vegetale)	✓ (texture di bacca visibile + fibre)	✓ (colore viola uniforme)	Polvere frutto per yogurt greco/vegetale posizionamento premium

Categoria	Polvere di frutto	Polvere di succo	Note di formulazione
Cosmetici / Cura pelle	✓ (antiossidante antocianina in maschere)	✓ (vitamina C + illuminante antocianina)	Polvere succo: solubilità istantanea consente cosmetici a freddo
Miscele salute intestinale / prebiotiche	✓ Principale (fibra di semi + prebiotici polifenolici)	Limitata (basso contenuto di fibre)	Polvere frutto: si abbina bene a probiotici, inulina e amido resistente

Guida all'ingegneria del colore pH

Intervallo di pH	Espressione del colore	Applicazioni consigliate
pH 2,0-3,5	Rosso-porpora vivido brillante	Bevande sportive, bevande aromatizzate alla frutta, gommose
pH 3,5-5,0	Viola vivido (ottimale)	Bevande bellezza RTD, acque funzionali, bustine vitaminiche
pH 5,0-6,0	Blu-porpora / viola	Acqua di cocco, bevande a pH neutro (richiede test pH)
pH 6,5-7,0+	Blu-verde scuro / torbido	Evitare formulazioni neutre o alcaline con colorante di mora

Consigli di sinergia

- **Con peptidi di collagene (Bellezza dall'interno):** Entrambi i formati sinergizzano — la vitamina C della polvere di succo è un cofattore essenziale per la sintesi del collagene; la polvere di frutto aggiunge protezione antiossidante delle antocianine contro la degradazione del collagene.
- **Con probiotici (Salute intestinale + cerebrale):** La fibra di semi della polvere di frutto fornisce substrato prebiotico per batteri intestinali benefici; le antocianine modulano la composizione del microbiota intestinale.
- **Con omega-3 / olio di pesce (Supporto cognitivo):** L'olio di semi della polvere di frutto contiene omega-3 naturale (ALA); la combinazione con antocianine di mora affronta vie complementari di supporto cognitivo.
- **Con vitamina D + calcio (Salute ossea):** La combinazione unica di vitamina K e manganese della mora si abbina naturalmente con vitamina D e calcio per un posizionamento completo di salute ossea.

- **Con açai / mirtillo (Miscele di superfrutti):** Le more completano açai e mirtilli in miscele premium di polveri di superfrutti e bevande RTD.

FAQ

D: Qual è la differenza tra polvere di frutto di mora e polvere di succo di mora?

La polvere di frutto di mora è prodotta mediante disidratazione a bassa temperatura e macinazione fine della mora intera — inclusi buccia, polpa e semi. Offre la matrice nutrizionale completa: fibre elevate (~5 g/100 g), olio di semi ricco di omega-3/omega-6, vitamina C, vitamina K e manganese. La polvere di succo di mora è prodotta da succo spremuto a freddo, concentrato ed essiccato a spruzzo — risultando in una polvere viola vivido con solubilità istantanea e sapore agrodolce concentrato.

D: La polvere di succo di mora contiene supporti?

A causa del contenuto naturale di zucchero del succo di mora, una piccola quantità di maltodestrina o amido di tapioca può essere utilizzata come coadiuvante di lavorazione per garantire proprietà di scorrimento libero. La divulgazione completa del tipo e della percentuale di supporto è fornita con ogni lotto.

D: Come influenza la fibra di semi nella polvere di frutto la texture?

I semi di mora finemente macinati contribuiscono a una piacevole texture autentica di cibo integrale. La fibra di semi offre anche benefici funzionali: la fibra insolubile promuove la motilità intestinale, mentre i polifenoli dei semi aggiungono attività antiossidante supplementare.

D: Come supporta la mora la salute cognitiva oltre gli effetti antiossidanti?

Le antocianine di mora sono tra i pochi flavonoidi con documentata permeabilità della barriera emato-encefalica. La ricerca dimostra supporto alla neuroplasticità, miglioramento della memoria negli anziani, riduzione della neuroinfiammazione e miglioramento della segnalazione neuronale dell'insulina.

D: Come si comporta il colore antocianina a diversi pH?

pH 2,0-3,5: rosso-porpora vivido. pH 3,5-5,0: viola vivido (ottimale). pH 5,0-6,0: blu-porpora/viola. pH 6,5+: blu-verde scuro/torbido — da evitare. Calore e luce degradano anche le antocianine nel tempo.

D: Cosa rende unica la combinazione vitamina K + manganese per la salute ossea?

La mora è uno dei pochi frutti che offre naturalmente sia vitamina K che manganese — due nutrienti che agiscono sinergicamente nel metabolismo osseo: la vitamina K è essenziale per la sintesi dell'osteocalcina che lega il calcio alla matrice ossea; il manganese è cofattore per enzimi che costruiscono la cartilagine ossea e proteggono gli osteoblasti dallo stress ossidativo.

D: Quali sono le condizioni di conservazione e la durata?

Entrambi i formati hanno una durata di 24 mesi. Polvere frutto: conservare nella confezione originale sottovuoto a <25 °C, richiudere immediatamente dopo l'apertura. Polvere succo: conservare in luogo fresco, buio e asciutto a <20 °C, proteggere dalla luce UV — si consiglia confezione ambra o opaca.

D: Quali sono MOQ e opzioni di spedizione?

Campione: 1 kg gratuito (FedEx/UPS/EMS). Lotto standard: 25 kg per cartone. Tempi: 10-20 giorni lavorativi. Porti: Qingdao o Tianjin, Cina. Pagamento: D/A, D/P, L/C, T/T. Consegna DDP disponibile in tutto il mondo.

Confezionamento e stoccaggio



Specifiche di confezionamento

Tipo di confezione	Peso netto	Materiale
Cartone standard	25 kg	Cartone ondulato per alimenti con rivestimento interno
Sacchetto kraft con rivestimento in alluminio	Su richiesta	Kraft multistrato con barriera in alluminio (preferito per polvere di succo fotosensibile)
Sacchetto con azoto	Su richiesta	Imballaggio assorbente di ossigeno (ottimale per ritenzione del colore antocianina)
Confezionamento personalizzato	Su richiesta	Formati retail, bustine premisurate o confezione personalizzata

Condizioni di stoccaggio

Parametro	Polvere di frutto	Polvere di succo
Temperatura	< 25 °C (fresco, asciutto)	< 20 °C (fresco; più basso preferito per ritenzione antocianine)
Umidità	< 60 % UR	< 50 % UR (più bassa della polvere frutto; matrice zuccherina essiccata a spruzzo igroscopica)
Luce	Confezione scura consigliata (antocianine + polifenoli fotosensibili)	Essenziale: confezione opaca o ambra (pigmenti antocianinici altamente fotosensibili)
Odore	Assorbe odori forti; tenere sigillato	Assorbe odori forti; tenere sigillato
Durata di conservazione	24 mesi	24 mesi
Protezione speciale	Confezione originale sigillata sottovuoto	Confezione con azoto consigliata; richiudere immediatamente dopo l'apertura

For more information, please visit our website:

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