

Polvere di papaya



Cos'è la polvere di papaya?

La Polvere di papaya cattura la vibrante nutrizione tropicale e i benefici digestivi di *Carica papaya* — uno dei frutti più potenti della natura per il sostegno digestivo — in due formati di polvere complementari pensati per applicazioni alimentari, di bevande e integratori. Ricavata esclusivamente da papaye coltivate in fattorie tropicali rigenerative, entrambe le forme subiscono una lavorazione delicata a bassa temperatura per preservare i composti bioattivi sensibili, in particolare gli enzimi digestivi termolabili che rendono la papaya un aiuto digestivo tradizionale in molte culture.

Polvere di papaya — frutta intera liofilizzata

La Polvere di papaya 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 della papaya, inclusi gli enzimi papaina e chimopapaina (≥ 500 GDU/g, metodo FCC), la vitamina C (≥ 80 mg/100 g), il beta-carotene (≥ 2 mg/100 g) e la fibra alimentare (≥ 10 %). La polvere presenta il caratteristico sapore tropicale dolce con sottili note terrose e offre un valore ORAC $\geq 6\,000$ $\mu\text{mol TE/g}$. Grazie al suo contenuto di fibra, questa polvere sostiene la salute digestiva e agisce come modificatore di texture naturale nelle formulazioni alimentari.

Polvere di succo di papaya — essenza di sapore concentrata

La Polvere di succo di papaya è prodotta per spremitura a freddo del succo fresco di papaya, poi concentrata e trasformata in una polvere fine tramite essiccazione a spruzzo a bassa temperatura. Questo processo conferisce una dolcezza tropicale intensamente concentrata con attività di papaina

(≥ 300 GDU/g, stabilizzata al calore), vitamina C (≥ 60 mg/100 g) e beta-carotene (≥ 1 mg/100 g). La polvere offre una solubilità istantanea superiore, rendendola ideale per bevande limpide e applicazioni che richiedono una texture liscia e senza particelle. È particolarmente apprezzata per fornire un aroma tropicale concentrato 8× senza zuccheri aggiunti — la dolcezza proviene esclusivamente dagli zuccheri naturali della frutta.

Fondamento qualitativo condiviso

Entrambe le forme sono certificate Non-GMO Project e lavorate senza anidride solforosa, eccipienti, agenti antiagglomeranti né conservanti. Sono naturalmente prive di allergeni (senza glutine, frutta a guscio e soia) e certificate vegane. Entrambe le forme offrono un sostegno digestivo significativo grazie agli enzimi — l'uso tradizionale principale della papaya nelle culture tropicali — con claim salutistici approvati EFSA per la funzione di digestione delle proteine della papaina.

PROPRIETÀ FISICHE E CHIMICHE

Confronto delle specifiche delle due forme

Parametro	Polvere di papaya (frutta intera)	Polvere di succo di papaya
Nome latino	Carica papaya	Carica papaya
Fonte	100 % papaya intera (polpa + buccia)	100 % succo di papaya
Lavorazione	Liofilizzazione + macinazione criogenica	Spremitura a freddo + concentrazione + essiccazione a spruzzo
Attività di papaina	≥ 500 GDU/g	≥ 300 GDU/g (stabilizzata)
Vitamina C	≥ 80 mg/100 g	≥ 60 mg/100 g
Beta-carotene	≥ 2 mg/100 g	≥ 1 mg/100 g
Fibra alimentare	≥ 10 %	≤ 2 %
Zuccheri naturali	Frutto-glucosio equilibrato	≥ 75 % (prevalentemente fruttosio)
Umidità	≤ 5 %	≤ 3 %
Dimensione delle particelle D90	≤ 120 μm	≤ 50 μm
Aroma	Dolce tropicale con sottili note terrose	Dolcezza tropicale concentrata 8×
Solubilità	Parziale (adatta alla dispersione)	Dissoluzione istantanea
Valore ORAC	$\geq 6\,000$ $\mu\text{mol TE/g}$	$\geq 4\,500$ $\mu\text{mol TE/g}$

Parametro	Polvere di papaya(frutta intera)	Polvere di succo di papaya
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 papaya	Polvere di succo di papaya
Papaina	Enzima proteolitica; digestione delle proteine (approvata EFSA)	≥500 GDU/g	≥300 GDU/g (stabilizzata)
Chimopapaina	Enzima proteolitica; digestione complementare	Presente	Presente
Vitamina C	Antiossidante; supporto immunitario	≥80 mg/100 g	≥60 mg/100 g
Beta-carotene	Precursore della vitamina A; salute di pelle e occhi	≥2 mg/100 g	≥1 mg/100 g
Fibra alimentare	Salute digestiva, supporto prebiotico intestinale	≥10 %	≤2 %
Estratto di semi di papaya	Antiparassitario; pulizia digestiva	Presente (frutta intera)	Assente

NORME MICROBIOLOGICHE E SUGLI INQUINANTI

Parametro	Specifica	Metodo di prova
Carica batterica totale (TPC)	<10 000 CFU/g	ISO 4833
Lieviti e muffe	<500 CFU/g	ISO 21527
Coliformi	<100 CFU/g	ISO 4832
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
Residui di pesticidi	500+ residui non rilevati	LC-MS/MS, GC-MS
Anidride solforosa (SO₂)	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 papaya	Polvere di succo di papaya
Integratori digestivi	✓ Eccellente (papaina ≥ 500 GDU/g, capsule 200-500 mg/dose)	✓ Buono (enzimi stabilizzati)
Alimenti funzionali	✓ Eccellente (barre ad alto contenuto di fibra, cereali 5-10 %)	✓ Buono (miglioramento del sapore)
Tenerizzante per carni	✓ Eccellente (base per marinata naturale 3-5 %)	△ Limitato
Cura della pelle / cosmetica	✓ Eccellente (maschera esfoliante alla papaina, 10-15 %)	△ Limitato
Bevande	△ Buono (bevande torbide, 3-7 %)	✓ Eccellente (frullati, bevande tropicali 3-8 %)
Pasticceria	✓ Buono (colore e dolcezza naturali, 10-20 %)	✓ Eccellente (caramelle di frutta, gommose, 10-20 %)
Alternative lattiero-casearie	△ Buono	✓ Eccellente (aromatizzazione yogurt vegetale, 1-3 %)
Alimenti per l'infanzia	✓ Eccellente (dolcezza naturale + supporto enzimatico digestivo)	✓ Eccellente (arricchimento puree, 2-5 %)
Prodotti da forno	✓ Buono (apporto di fibra, colore naturale)	✓ Buono (rivestimento aromatico)
Cereali da colazione	✓ Buono (nutrizione + sapore)	✓ Buono (rivestimento aromatico)

Linee guida per la formulazione

Per la Polvere di papaya (frutta intera):

- Tasso di inclusione ottimale: 5-20 % a seconda dell'applicazione
- L'attività di papaina ≥ 500 GDU/g offre supporto enzimatico digestivo approvato EFSA per la degradazione delle proteine
- La fibra alimentare ≥ 10 % sostiene la salute intestinale e la funzione prebiotica
- La matrice di frutta intera include composti benefici dei semi
- Colore naturale arancio-giallo adatto per la colorazione vibrante degli alimenti
- Idealmente abbinata ad altri frutti tropicali (mango, ananas) per complessità aromatica

Per la Polvere di succo di papaya:

- Tasso di inclusione ottimale: 1-10 % a seconda dell'applicazione
- Intensità aromatica tropicale concentrata 8x senza zuccheri aggiunti
- Dissoluzione istantanea 100 % la rende ideale per bevande limpide e integratori
- La papaina stabilizzata al calore (≥ 300 GDU/g) mantiene l'attività enzimatica durante la lavorazione
- Fornisce dolcezza tropicale naturale per formulazioni clean label

Note di stabilità:

- Entrambe le forme: conservare al di sotto di 24 °C (75 °F), lontano da umidità e luce solare diretta
- La papaina è termolabile; un imballaggio a barriera antiossigeno è essenziale per preservare l'attività enzimatica
- Vita di magazzino: 24 mesi dalla data di produzione in condizioni di conservazione idonee
- La Polvere di succo di papaya offre una migliore stabilità enzimatica grazie all'incapsulamento durante l'essiccazione a spruzzo

FAQ

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

R: La Polvere di papaya è ricavata dall'intera frutta (polpa + buccia), preservando tutta la complessità nutrizionale del frutto, inclusa una superiore attività enzimatica di papaina (≥ 500 GDU/g), fibra alimentare (≥ 10 %) e beta-carotene (≥ 2 mg/100 g). È ideale per applicazioni che richiedono supporto enzimatico digestivo, fortificazione con fibra e nutrizione di alimento integrale. La Polvere di succo di papaya è ottenuta da succo concentrato, offrendo intensità aromatica tropicale concentrata 8x, dissoluzione istantanea e papaina stabilizzata (≥ 300 GDU/g). È perfetta per bevande, pasticceria e applicazioni che richiedono texture liscia e aroma intenso senza fibra.

Q: Entrambi i prodotti contengono enzimi digestivi?

R: Sì. Sia la Polvere di papaya sia la Polvere di succo di papaya conservano enzimi digestivi naturali tra cui la papaina (enzima proteolitica che scompone le proteine) e la chimopapaina (enzima proteolitico complementare). La Polvere di papaya offre maggiore attività enzimatica (≥ 500 GDU/g), mentre la Polvere di succo di papaya offre enzimi stabilizzati (≥ 300 GDU/g) che mantengono la funzionalità durante la lavorazione e lo stoccaggio. La funzione di digestione delle proteine della papaina è approvata EFSA per claim salutistici digestivi.

Q: Quali sono i principali benefici per la salute della polvere di papaya?

R: La Polvere di papaya ORGANICWAY offre diversi benefici salutistici documentati: (1) Supporto digestivo — gli enzimi papaina scompongono le proteine, sostenendo una digestione sana (claim approvato EFSA); (2) Salute intestinale — 10 % di fibra alimentare prebiotica nutre i batteri intestinali benefici; (3) Protezione antiossidante — vitamina C (≥ 80 mg/100 g) e beta-carotene (≥ 2 mg/100 g) combattono lo stress ossidativo (ORAC $\geq 6\,000$ $\mu\text{mol TE/g}$); (4) Salute della pelle — il beta-carotene sostiene la sintesi del collagene e il rinnovamento cutaneo; (5) Supporto immunitario — l'elevato contenuto di vitamina C (≥ 60 mg/100 g nel succo) rafforza la funzione immunitaria.

Q: Come conservare la polvere di papaya per massima freschezza e potenza enzimatica?

R: Conservare sia la Polvere di papaya sia la Polvere di succo di papaya in luogo fresco e asciutto, al di sotto di 24 °C (75 °F), al riparo dalla luce solare diretta e dall'umidità. Tenere i contenitori ben chiusi dopo ogni uso per evitare l'assorbimento di umidità e preservare l'attività enzimatica. La papaina è termolabile, pertanto una conservazione adeguata è essenziale per mantenere la potenza dell'enzima digestivo per l'intera vita di magazzino. Nelle condizioni di conservazione raccomandate, entrambi i prodotti mantengono la qualità per 24 mesi dalla data di produzione.

Q: Questi prodotti sono privi di zuccheri aggiunti e ingredienti artificiali?

R: Sì. Sia la Polvere di papaya sia la Polvere di succo di papaya sono realizzate con 100 % frutta o succo di papaya senza zuccheri aggiunti, dolcificanti artificiali, coloranti artificiali, aromi artificiali né conservanti. La dolcezza naturale proviene esclusivamente dalla frutta stessa. La Polvere di succo di papaya contiene ≥ 75 % di zuccheri naturali del succo di papaya concentrato, offrendo intensità aromatica 8x senza dolcificanti aggiunti. Entrambi i prodotti sono idonei per dichiarazioni clean label.

Q: Cosa rende la polvere di papaya adatta per l'ammorbidimento della carne?

R: La Polvere di papaya ORGANICWAY è un eccellente ammorbidente naturale per carni grazie all'alto contenuto di papaina (≥ 500 GDU/g). La papaina scompone proteoliticamente le proteine muscolari dure e il collagene della carne, rendendola ideale per applicazioni in marinade con tasso di inclusione 3-5 %. È un'alternativa clean label agli ammorbidenti commerciali ed è particolarmente efficace per tagli meno teneri, pollame e carni di selvaggina. La polvere può essere usata come sfregamento a secco, miscelata in marinade o applicata come pre-rivestimento.

Q: La polvere di papaya può essere usata in prodotti per la cura della pelle?

R: Sì. La Polvere di papaya è eccellente per applicazioni cosmetiche e di cura della pelle grazie al contenuto di papaina (≥ 500 GDU/g). La papaina agisce come esfoliante naturale delicato che dissolve enzimaticamente le cellule morte della pelle, rendendola adatta a scrub facciali, maschere enzimatiche e trattamenti esfolianti corporei. Combinata con il beta-carotene (≥ 2 mg/100 g) per il rinnovo cutaneo e la vitamina C per la sintesi del collagene, la polvere di papaya è un ingrediente funzionale in formulazioni premium di cura della pelle naturale. Livello d'uso tipico: 10-15 % in maschere o scrub.

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

R: Campioni: disponibili (FedEx, UPS, EMS). Ordini all'ingrosso: minimo 25 kg per forma. Tempi di consegna: 10-20 giorni dalla conferma dell'ordine. Opzioni di personalizzazione: l'attività enzimatica (500-2 000 GDU/g) può essere regolata per la Polvere di papaya; personalizzazione del Brix (70-85°)

disponibile per la Polvere di succo di papaya. Campioni gratuiti disponibili per la valutazione della qualità.
Termini di pagamento: D/A, D/P, L/C, T/T, MoneyGram, Western Union, Carta di credito.

IMBALLAGGIO E CONSERVAZIONE



Opzioni di imballaggio standard

Formato	Materiale	Unità/bancale
25 kg	Fusto / cartone in fibra alimentare con rivestimento PE + barriera in foglio di alluminio	40 fusti o cartoni/bancale
10 kg	Cartone alimentare con rivestimento PE + barriera in foglio di alluminio	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

Parametro	Specifica
Luce	Proteggere dalla luce solare diretta (critico per il mantenimento dell'attività enzimatica)

For more information, please visit our website:

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