

Polvere di pompelmo



Cos'è la polvere di pompelmo?

La Polvere di pompelmo offre a produttori e formulatori due formati funzionali distinti — ciascuno cattura diverse frazioni bioattive dello stesso pompelmo premium (*Citrus paradisi*). Lavorando separatamente la frutta intera e il succo, offriamo densità nutrizionale e profili aromatici mirati per diverse categorie di applicazione.

Polvere di frutta di pompelmo è prodotta per liofilizzazione dell'intero pompelmo — inclusi sia la buccia che la polpa — seguita da macinazione fine. Questo approccio a frutto intero preserva la matrice nutrizionale completa del pompelmo, compresi i composti bioattivi ad alta densità della buccia. L'attivo di spicco è la Naringina, un flavanone glicoside concentrato principalmente nell'albedo bianco amaro e nel mesocarpo del pompelmo. La naringina non è solo un agente amaro — è un bioattivo ben studiato con benefici documentati per la salute cardiovascolare e il metabolismo. La polvere di frutta intera ORGANICWAY garantisce un minimo di ≥ 5 % di naringina dall'analisi HPLC, assicurando una potenza affidabile in ogni lotto.

A complemento della naringina, la polvere di frutta intera fornisce ≥ 20 % di fibra alimentare — rendendola un ingrediente ricco di fibre adatto per formulazioni di gestione del peso, supporto del colesterolo e salute intestinale. Il processo di liofilizzazione (a differenza dell'essiccazione termica convenzionale) preserva nella massima misura il contenuto di vitamina C termosensibile, i glicosidi flavonoidi e il colore naturale rimuovendo l'umidità per la stabilità. La polvere ottenuta ha un colore giallo chiaro e un profilo di sapore distintamente amaro e terroso — caratteristico della buccia di pompelmo.

ricca di naringina — il che è intenzionale e segnala una autentica densità bioattiva. I formulatori dovrebbero tenere conto di questa amarezza nella progettazione del sistema aromatico.

Polvere di succo di pompelmo è prodotta per spremitura a freddo del succo fresco di pompelmo, seguita da essiccazione a spruzzo a bassa temperatura per ottenere una polvere fine e altamente solubile. Il processo a freddo minimizza l'estrazione di composti amari (la naringina è largamente concentrata nella buccia, non nel succo), dando una polvere rosa pallido / tenue con un sapore agrumato vivo e aspro — molto più gradevole della polvere di frutta intera per applicazioni a consumo diretto. La polvere di succo fornisce una dose concentrata di Vitamina C: ≥ 300 mg per 100 g (ben oltre i ~30–40 mg/100g del succo fresco di pompelmo), offrendo un'affermazione nutrizionale pulita e misurabile. L'acido citrico naturale è presente anch'esso, contribuendo sia alla profondità di sapore sia a proprietà conservanti lievi.

I due formati servono domini applicativi chiaramente differenziati: la Polvere di frutta è ottimizzata per capsule, compresse, integratori di fibra, prodotti per il controllo del peso e applicazioni di panificazione in cui il profilo bioattivo amaro è desiderabile o mascherabile. La Polvere di succo è ottimizzata per bevande istantanee, integratori di Vitamina C, stick elettrolitici, cosmetica (skincare schiarente agrumata) e qualsiasi applicazione che richieda solubilità immediata e un gradevole sapore agrumato aspro senza amarezza.

Una considerazione formulativa critica si applica a entrambi i formati: il pompelmo (e i suoi bioattivi, in particolare la Naringina e le furanocumarine) è un inibitore ben documentato degli enzimi CYP450 — che interessa particolarmente CYP3A4, il quale metabolizza le statine, i calcio-antagonisti e certi antistaminici. I prodotti contenenti bioattivi di pompelmo possono interagire con farmaci da prescrizione. Le indicazioni in etichetta dovrebbero consigliare ai consumatori di consultare un medico se assumono farmaci pertinenti.

Entrambi i formati recano le certificazioni Non-GMO Project Verified, Senza glutine e Zero Zuccheri Aggiunti, supportate dai protocolli produttivi ISO22000 e HACCP, rigorosi test HPLC per la Naringina, test per titolazione per la Vitamina C e uno screening completo di metalli pesanti e pesticidi.

Certificazioni: Non-GMO Project Verified · ISO 22000 · HACCP · Kosher · Halal · Senza glutine · Senza zucchero

Specifiche fisiche & chimiche

Specifiche a doppio formato

Parametro	Polvere di frutta di pompelmo	Polvere di succo di pompelmo
Fonte	Pompelmo intero (buccia + polpa)	Succo di pompelmo spremuto a freddo
Lavorazione	Liofilizzazione + macinazione	Essiccazione a spruzzo a bassa temperatura
Aspetto	Polvere giallo chiaro	Polvere fine rosa pallido / tenue
Contenuto di naringina	≥ 5 % (testata HPLC)	Presente in tracce
Vitamina C	Presente (ritenzione per liofilizzazione)	≥ 300 mg/100g (testata per titolazione)
Fibra alimentare	≥ 20 %	Limitata
Acido citrico	Traccia naturale	Naturale (apporto sapore + effetto conservante)
Sapore	Amaro, terroso (ricco di naringina)	Aspro, agrumato vivo; non amaro
Solubilità	Disperdibile in acqua (non istantanea)	Solubilità istantanea
Umidità	≤ 5 %	≤ 5 %
pH	3,5-4,5	3,0-4,0
Stabilità del colore	Sensibile alla luce; protezione UV consigliata	Sensibile all'acido citrico; il pH determina l'intensità rosa
Conservazione	24 mesi	18 mesi

Confronto: Polvere di frutta vs Polvere di succo

Parametro	Polvere di frutta di pompelmo	Polvere di succo di pompelmo
Bioattivo principale	Naringina (≥5 %)	Vitamina C (≥300 mg/100g)
Posizionamento salutistico chiave	Cardiovascolare, metabolico, integratore di fibra	Supporto immunitario, antiossidante, sintesi del collagene
Contenuto di fibra	≥ 20 % (alto)	Basso
Profilo di sapore	Amaro, terroso	Aspro, agrumato vivo; non amaro
Solubilità	Disperdibile (conferisce corpo)	Istantanea (solubile in acqua fredda)
Colore	Giallo chiaro	Rosa pallido / chiaro
Migliori applicazioni	Capsule, compresse, barrette di fibra, panificazione	Bevande istantanee, stick di Vitamina C, cosmetica, gummies
Ingresso in formulazione	Richiede mascheratura del sapore	Aggiunta diretta; facile da incorporare

Riferimento di dosaggio per applicazione

Applicazione	Polvere di frutta	Polvere di succo
Capsule / Compresse	500 mg - 2 g per porzione	500 mg - 1 g per porzione
Bevande alla Vitamina C	Non tipico	5-15 g per litro (≥ 300 mg/100g = 15-45 mg/porzione)
Stick elettrolitici	Non tipico	2-8 g per stick
Integratori di fibra	5-20 g al giorno	Non adatto (poca fibra)
Maschere / Scrub skincare	5-15 % in formulazione	5-10 % in formulazione
Panificazione (barrette, biscotti)	3-10 % del peso della farina	2-5 % del peso della farina (sapore)
Condimenti / Rub	1-5 % (note amare)	0,5-3 % (freschezza agrumata)

Norme microbiologiche & contaminanti

Parametro di prova	Specifica
Carica batterica totale (TPC)	≤ 10.000 CFU/g
Lieviti & muffe	≤ 500 CFU/g
Coliformi	≤ 100 CFU/g
E. coli	Negativo
Salmonella	Negativo
Metalli pesanti (piombo)	$\leq 0,1$ ppm
Metalli pesanti (arsenico)	$\leq 0,05$ ppm
Metalli pesanti (cadmio)	$\leq 0,1$ ppm
Naringina (Polvere di frutta)	≥ 5 % (HPLC)
Vitamina C (Polvere di succo)	≥ 300 mg/100g (titolazione)
Aflatossine	≤ 4 ppb (totale)
Residui di pesticidi	Non rilevato

Certificazioni

Certificazione	Polvere di frutta	Polvere di succo
----------------	-------------------	------------------

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

Applicazioni & linee guida per la formulazione

Matrice di applicazione

Categoria	Polvere di frutta	Polvere di succo	Note di formulazione
Capsule & compresse	✓ Formato principale (Naringina ≥5 %)	✓ (apporto Vitamina C)	Polvere di frutta 500 mg-2 g per unità; combinare con claim fibra
Bevande istantanee	Limitato (amaro + disperdibile)	✓ Formato principale (solubilità istantanea)	Polvere di succo 5-15 g/L; profilo aspro e agrumato
Stick Vitamina C / Immunità	Limitato	✓ Formato principale	≥300 mg/100g Vitamina C; combinare con zinco, sambuco
Polveri elettrolitici	Non adatto	✓ Ottimo adattamento	Acido citrico apporta sapore + tamponamento; freschezza aspra
Integratori di fibra	✓ Formato principale (≥20 % fibra)	Non adatto	Posizionare per gestione peso + supporto colesterolo
Prodotti per gestione peso	✓ (fibra + supporto metabolico naringina)	✓ (pochi carboidrati, sapore aspro)	Polvere di frutta per claim metabolici; Polvere di succo per bevande a bassi carboidrati (2g carb netti/10g)
Barrette energetiche & proteiche	✓ (profondità amara; legante fibra)	✓ (freschezza agrumata)	Polvere di frutta: 3-10 % apporta fibra funzionale; Polvere di succo: 2-5 % per sapore
Pasticceria	✓ (note amare aggiungono complessità)	✓ (sapore agrumato)	Abbinare con miele, mandorla o vaniglia per bilanciare l'amarrezza della polvere di frutta
Gommie & confetteria	Limitato	✓ Ottimo adattamento	Sapore aspro e vivo; solubilità istantanea; combinare con pectina

Categoria	Polvere di frutta	Polvere di succo	Note di formulazione
Cosmetica / Skincare	✓ (antiossidante; esfoliante)	✓ (schiarente; Vitamina C)	Polvere di frutta come scrub esfoliante delicato; Polvere di succo in sieri schiarenti
Condimenti & rub agrumati	✓ (complessità amara)	✓ (freschezza agrumata)	Rub per carne, pollame, frutti di mare; marinate
Miscele probiotiche & simbiotiche	✓ (fibra = prebiotico)	✓ (acido-stabile con probiotici)	L'acido citrico della polvere di succo può sostenere la vitalità probiotica

Applicazioni cosmetiche

Applicazione	Formato	Uso
Maschera viso schiarente	Polvere di succo	Miscelare 5-10 g con yogurt o miele; applicare 10-15 min; risciacquare
Scrub corporeo agrumato	Polvere di frutta	Miscelare 5-15 % con zucchero + olio vettore; esfoliante delicato
Siero schiarente Vitamina C	Polvere di succo	Base siero acquosa; solubilità istantanea consente produzione a freddo
Crema anti-age antiossidante	Polvere di frutta	Naringina + polifenoli; incorporare in fase oleosa o acquosa come polvere disperdibile

Considerazioni chiave di formulazione

Problema	Consiglio
Avviso di interazione con farmaci	La naringina e le furanocumarine del pompelmo possono inibire l'enzima CYP3A4; interessa statine, calcio-antagonisti, antistaminici. Etichetta: «Consultare un medico se si assumono farmaci da prescrizione.»
Sapore amaro (Polvere di frutta)	Usare in forma di capsule/comprese; o abbinare a sistemi di sapore forti (miele, vaniglia, cioccolato, noci) in applicazioni alimentari. Opzione deamaratata disponibile per ordini all'ingrosso.
Sensibilità del colore	Polvere di frutta: giallo chiaro; degrada sotto UV — usare imballaggio opaco o ambrato. Polvere di succo: rosa pallido/chiaro; l'intensità varia con il pH (più acido = rosa più vivo).
Stabilità della Vitamina C	Il calore e la conservazione prolungata degradano la Vitamina C. Aggiungere la Polvere di succo a fine processo per bevande RTD. La Polvere di frutta liofilizzata conserva più composti termosensibili.
pH dell'acido citrico	L'acidità della Polvere di succo (pH 3,0-4,0) crea un ambiente acido; considerare nel tamponamento di formulazione per bevande o skincare.

Consigli di sinergia

- **Con estratto di tè verde (gestione del peso):** la Naringina della Polvere di frutta + le catechine del tè verde = via di supporto metabolico sinergico; entrambe favoriscono l'ossidazione dei grassi.
- **Con probiotici (intestino + immunità):** il ≥ 20 % di fibra alimentare della Polvere di frutta agisce da substrato prebiotico; la Vitamina C della Polvere di succo sostiene la vitalità dei probiotici nell'ambiente intestinale acido.
- **Con peptidi di collagene (bellezza dall'interno):** la Vitamina C della Polvere di succo è un cofattore essenziale per la sintesi del collagene — si combina naturalmente in bevande beauty e formule di integratori in polvere.
- **Con pectina (gummies):** il sapore aspro + l'acido citrico della Polvere di succo sono ideali per gummies a base di pectina; evitare la degradazione termica aggiungendo nella fase di raffreddamento ($< 70^{\circ}\text{C}$).
- **Con sale dell'Himalaya (stick elettrolitici):** la vivacità aspra della Polvere di succo completa le note minerali degli elettroliti; alternativa naturale all'acido citrico sintetico.

Domande frequenti

Q1: Qual è la differenza tra Polvere di frutta di pompelmo e Polvere di succo di pompelmo?

R: La Polvere di frutta di pompelmo è liofilizzata e macinata dalla frutta intera — buccia + polpa — preservando la matrice completa del pompelmo, inclusi i bioattivi ad alta densità della buccia. Il composto di spicco è la Naringina (≥ 5 %), un flavanone glicoside con benefici cardiovascolari e metabolici documentati. Il contenuto di fibra alimentare ≥ 20 % la rende ideale per integratori di fibra, gestione del peso e applicazioni di panificazione. La Polvere di succo di pompelmo è ottenuta per spremitura a freddo del succo e essiccazione a spruzzo, offrendo solubilità immediata e un sapore agrumato vivo e aspro senza amarezza — ideale per bevande, integratori di Vitamina C e cura della pelle.

Q2: Ci sono interazioni con farmaci da conoscere con i bioattivi del pompelmo?

R: Sì — questa è una considerazione critica di formulazione e etichettatura. Il pompelmo (in particolare la naringina e i composti di furanocumarina concentrati nella buccia) è un inibitore ben documentato del

sistema enzimatico citocromo CYP450 — in particolare CYP3A4 nella parete intestinale e nel fegato. Questo enzima metabolizza molti farmaci da prescrizione, tra cui le statine (es. simvastatina, atorvastatina), i calcio-antagonisti e certi antistaminici. I prodotti contenenti bioattivi di pompelmo devono includere un avviso che consiglia ai consumatori di consultare un medico se assumono farmaci pertinenti.

Q3: La Polvere di succo di pompelmo può essere usata in una dieta chetogenica?

R: Assolutamente. La Polvere di succo di pompelmo è compatibile con il cheto: fornisce circa 2 g di carboidrati netti per porzione da 10 g (8,86 g di carboidrati totali meno 0,1 g di fibra per 100 g, ovvero ~8,8 g/100 g — o ~0,88 g/g, arrotondato a ~2 g per tipica porzione da 10 g). Questo rientra ampiamente nei budget di carboidrati della maggior parte delle diete chetogeniche (tipicamente 20-50 g/giorno).

Q4: Come la Naringina della Polvere di frutta sostiene la salute cardiovascolare e metabolica?

R: La Naringina (≥ 5 % nella Polvere di frutta) è il flavanone glicoside dominante della buccia del pompelmo. Sono stati documentati diversi meccanismi metabolici: (1) Attività antiossidante — la naringina neutralizza i radicali liberi e regola al rialzo gli enzimi antiossidanti endogeni (SOD, catalasi, GPx), proteggendo le cellule endoteliali vascolari dai danni ossidativi. (2) Supporto del metabolismo lipidico — aiuta a regolare il profilo lipidico ematico. (3) Sensibilità all'insulina — studi suggeriscono un supporto della funzione metabolica generale.

Q5: Come si usa la Polvere di pompelmo nelle formulazioni cosmetiche?

R: La Polvere di frutta di pompelmo (a base di buccia, amara, ≥ 5 % di naringina): usare come esfoliante fisico delicato in scrub corporei e maschere viso. Miscelare 5-15 % (in peso) con zucchero, sale o perle di jojoba e un olio vettore. La naringina offre inoltre protezione antiossidante per la pelle. Risciacquare abbondantemente. Non usare su pelle lesa o sensibile. La Polvere di succo di pompelmo (a base di succo, aspra): integrare in sieri schiarenti e cura naturale grazie alla sua vitamina C e acidità citrica.

Q6: Come la stabilità della Vitamina C influisce sulla formulazione della Polvere di succo?

R: La Vitamina C (acido ascorbico) è sensibile a calore e ossigeno. Per massimizzarne la ritenzione nei prodotti finiti: (1) Per bevande RTD e instant: aggiungere la Polvere di succo dopo il completamento del processo di riscaldamento/raffreddamento — idealmente a temperature inferiori a 40 °C. (2) Per gummies: aggiungere nella fase di raffreddamento (sotto 70 °C) invece che durante la cottura. (3)

Proteggere da luce e umidità.

Q7: Cosa significa «deamaratura» per la Polvere di frutta, ed è disponibile?

R: La Polvere di frutta di pompelmo standard ha un sapore amaro e terroso dovuto alla naringina e ad altri flavonoidi derivati dalla buccia — è autentico e segnala una vera densità bioattiva, ma limita la palatabilità in alcune applicazioni alimentari e di bevande. Per ordini all'ingrosso, ORGANICWAY offre una versione deamaratata della Polvere di frutta — un'opzione di lavorazione personalizzata che riduce il contenuto di naringina per una migliore palatabilità preservando il profilo nutrizionale.

Q8: Quali sono MOQ e opzioni di spedizione?

R: Campione: 1 kg gratuito (FedEx / UPS / EMS). Ordine standard: 25 kg per cartone (40 cartoni per pallet; dimensioni 40 × 40 × 60 cm). Opzioni di personalizzazione: Polvere di frutta deamaratata e Polvere di succo aromatizzata disponibili per ordini all'ingrosso — contattare le vendite. Tempi di consegna: 10-20 giorni lavorativi. Spedizione globale via FedEx / UPS / EMS / merci marittime.

Confezionamento & stoccaggio



Specifiche di confezionamento

Tipo di confezione	Peso netto	Dimensioni	Materiale
Cartone standard	25 kg	40 × 40 × 60 cm	Cartone ondulato food-grade con fodera interna
Sacco kraft riciclabile	Su richiesta	Personalizzato	Kraft multistrato riciclabile con fodera PE

Tipo di confezione	Peso netto	Dimensioni	Materiale
Confezionamento personalizzato	Su richiesta	Personalizzato	Buste in atmosfera, con azoto, o formati retail

Condizioni di stoccaggio

Parametro	Polvere di frutta	Polvere di succo
Temperatura	< 25°C (fresco, asciutto)	< 20°C (più fresco consigliato; Vitamina C sensibile)
Umidità	< 60 % UR	< 50 % UR (più bassa della polvere di frutta; acido citrico igroscopico)
Luce	Imballaggio scuro / opaco essenziale (il giallo chiaro degrada)	Imballaggio anti-UV consigliato (colore rosa sensibile alla luce)
Odore	Assorbe odori forti; mantenere sigillato	Aroma agrumato aspro; sigillare per evitare contaminazione incrociata
Conservazione	24 mesi	18 mesi
Nota di maneggio	Formato disperdibile in acqua; evitare ambienti umidi	Solubilità istantanea = rapido assorbimento di umidità se il sigillo è rotto

For more information, please visit our website:

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