

Polvere di proteine di fava



Cos'è la polvere di proteine di fava?

La proteina di fava è estratta da *Vicia faba* (fava), una delle leguminose coltivate più antiche, tramite un processo di estrazione acquosa e filtrazione a membrana — senza esano, senza solventi chimici. Il risultato è un isolato proteico premium con un contenuto proteico dell'80-90 % sulla base secca, con un profilo di sapore significativamente più neutro rispetto alle proteine vegetali concorrenti come pisello o soia.

Perché la proteina di fava sta guadagnando terreno nelle formulazioni premium

La crescente domanda di proteine vegetali ipoallergeniche e dal sapore neutro ha posizionato la fava come alternativa preferita a pisello (note beany), soia (allergene + OGM) e riso (basso contenuto di lisina). I principali vantaggi funzionali includono:

- **Profilo di sapore neutro** — la proteina vegetale a singola fonte più pulita dal punto di vista organolettico disponibile, riduce i costi di mascheramento del sapore
- **Emulsificazione eccezionale** — le proprietà tensioattive della proteina di fava la rendono ideale per sistemi a base di emulsione (maionese, creamer, spalmabili)
- **Alta lisina + leucina** — supporta la sintesi proteica muscolare a livelli paragonabili alla proteina di pisello

- **Specifica a bassa vicina/convicina disponibile** — una variante « a bassa vicina/convicina » (<0,5 mg/g di vicina) è disponibile su richiesta, affrontando le preoccupazioni di sensibilità G6PD
- **Compatibile UHT** — stabile durante il trattamento a ultra-alta temperatura per bevande pronte da bere
- **Priva dei 9 principali allergeni** — intrinsecamente priva di soia, latticini, glutine e di tutti i principali allergeni

Produzione e conformità alla sicurezza

1. Test all'ingresso: residui di pesticidi, micotossine, baseline vicina/convicina
2. Estrazione acquosa a bassa temperatura (≤ 45 °C)
3. Fase di trattamento termico per ridurre i fattori antinutrizionali (tanini, lectine, inibitori della tripsina)
4. Filtrazione a membrana → essiccazione a spruzzo
5. Test dei metalli pesanti di terze parti (Pb, As, Cd, Hg; soglie Prop 65)
6. COA specifico del lotto + referto di laboratorio di terze parti

Specifiche tecniche

Confronto dei gradi standard

Parametro	Isolato 80 %	Isolato 90 %	Metodo di prova
Proteina (base secca)	$\geq 80,0$ %	$\geq 90,0$ %	Kjeldahl / Dumas
Umidità	$\leq 8,0$ %	$\leq 6,0$ %	AOAC 930.15
Grassi	$\leq 4,0$ %	$\leq 3,0$ %	Soxhlet
Ceneri	$\leq 6,5$ %	$\leq 5,5$ %	AOAC 942.05
Fibra	$\leq 3,5$ %	$\leq 2,0$ %	AOAC 985.29
Carboidrati	$\leq 7,0$ %	$\leq 4,0$ %	Per differenza
Sodio	≤ 300 mg/100 g	≤ 200 mg/100 g	ICP-MS

Parametro	Isolato 80 %	Isolato 90 %	Metodo di prova
Vicina	≤ 0,5 mg/g (su richiesta)	≤ 0,3 mg/g (su richiesta)	HPLC
Dimensione delle particelle	100-200 mesh	100-200 mesh	Analisi a setaccio
Colore	Crema chiaro a bianco sporco	Bianco sporco a bianco	Visivo
Odore	Neutro, mite	Neutro	Sensoriale
Solubilità	≥ 88 %	≥ 92 %	Metodo NSI

Specifiche microbiologiche

Parametro	Specifica	Metodo di prova
Carica batterica totale (TPC)	≤ 10 000 CFU/g	ISO 4833
Lieviti e muffe	≤ 100 CFU/g	ISO 21527
Coliformi	≤ 10 CFU/g	ISO 4832
E. coli	Negativo/25 g	ISO 16654
Salmonella	Negativo/25 g	ISO 6579

Metalli pesanti e contaminanti

Parametro	Specifica	Standard
Piombo (Pb)	≤ 0,5 mg/kg	Prop 65 / UE 2021/1323
Arsenico (As)	≤ 0,3 mg/kg	Prop 65
Cadmio (Cd)	≤ 0,1 mg/kg	Regolamento UE
Mercurio (Hg)	≤ 0,05 mg/kg	Prop 65
Vicina (specifica di Vicia faba)	≤ 0,5 mg/g (standard)	HPLC-UV
Convicina	≤ 0,3 mg/g (su richiesta)	HPLC-UV
Inibitore della tripsina	≤ 4,0 U TIA/mg	AOAC
Tannini	≤ 0,5 %	Folin-Denis

Certificazioni

Certificazione	Ente emittente	Ambito
----------------	----------------	--------

Non-GMO Project Verified	Non-GMO Project	Materia prima + prodotto finito
Kosher	KSA / OU (per lotto)	Stabilimento di lavorazione
Halal	IFANCA / MUI (per lotto)	Stabilimento di lavorazione
Senza glutine	GFCO (< 10 ppm di glutine)	Test del prodotto finito
FSSC 22000	Bureau Veritas	Stabilimento di produzione

Applicazioni e consigli di formulazione

Principali aree di applicazione

Applicazione	Perché la fava funziona	Aggiunta tipica
Analoghi di carne a base vegetale	Sapore neutro, alta emulsificazione, lega grasso + acqua	8-15 % del mix
Latticini vegetali (latte, yogurt, crema)	Emulsificazione + schiuma, ingrediente singolo clean label	2-5 % della formula
Barre e bocconi proteici	Sapore neutro, bassa umidità, alta densità proteica	10-20 % della formula
Prodotti da forno (pane proteico, muffin)	Stabile al calore, sapore mite, si integra nella matrice farinacea	3-8 % del peso
Shake per la nutrizione sportiva	Sapore neutro, profilo BCAA, dispersione rapida	20-30 g/porzione
Sistemi emulsionati (maionese, condimenti)	Emulsificazione superiore vs pisello, soia o riso	1-3 % della formula
Fortificazione di pasta e noodles	Arricchimento proteico, colore neutro	5-10 % della farina
Bevande pronte da bere (UHT)	Stabilità UHT, sapore pulito, bassa schiuma	2-4 % della formula

Note di formulazione

- **Abbinamento di sapori:** la base neutra si abbina bene con vaniglia, caramello, cacao; evitare sistemi fortemente acidi (pH <4,0) senza supporto stabilizzante
- **Miscela per EAA completo:** Fava 80 % + Girasole 20 % copre il divario di metionina; Fava + Pisello (70:30) massimizza la lisina

- **Sensibilità G6PD:** i livelli standard di vicina sono al di sotto della soglia di sicurezza OMS per la popolazione generale. Per i consumatori con carenza di G6PD, specificare la variante « a bassa vicina/convicina »
- **Vantaggio di emulsificazione:** la proteina di fava mostra un'attività interfacciale 15-25 % superiore all'isolato di proteina di pisello in emulsioni O/W — ideale per condimenti e creamer clean label

FAQ

Q1: Come si confronta il sapore della proteina di fava con la proteina di pisello?

R: La proteina di fava è significativamente più neutra della proteina di pisello. In pannelli sensoriali indipendenti, l'isolato di fava ottiene punteggi al di sotto della soglia per i descrittori « beany » e « grassy » a tassi di inclusione fino a 20 g/porzione, mentre la proteina di pisello presenta tipicamente lievi note beany allo stesso livello di inclusione. Questa neutralità riduce o elimina la necessità di mascheratori di sapore, il che rappresenta un vantaggio significativo di costo ed etichettatura per i brand clean label.

Q2: La proteina di fava contiene fattori antinutrizionali (ANF) come vicina, tannini o lectine?

R: Il nostro processo produttivo standard include una fase di trattamento termico dedicata che riduce sostanzialmente vicina, convicina, tannini, lectine e inibitori della tripsina a livelli conformi agli standard di sicurezza OMS/FAO per proteine di legumi di grado alimentare. Per formulazioni destinate a popolazioni vulnerabili (bambini, individui con carenza di G6PD), offriamo su richiesta una specifica « a bassa vicina/convicina » ($\leq 0,5$ mg/g di vicina, $\leq 0,3$ mg/g di convicina). Tutti i livelli di ANF sono riportati nei COA specifici del lotto.

Q3: Qual è la differenza tra i vostri gradi di isolato all'80 % e 90 %?

R: Il grado 90 % subisce passaggi aggiuntivi di filtrazione a membrana per rimuovere ulteriori carboidrati, fibra e ceneri residue. Presenta una baseline di vicina/convicina più bassa, meno sodio e una distribuzione delle dimensioni delle particelle più fine — il che lo rende preferito per la nutrizione clinica, le bevande limpide e le applicazioni di etichettatura ad alta trasparenza. Il grado 80 % è lo standard per la maggior parte delle applicazioni alimentari in cui efficienza di costo e funzionalità sono bilanciate.

Q4: La proteina di fava è adatta per una strategia di formulazione Clean Label?

R: Sì — è un prodotto a singolo ingrediente con una semplice dichiarazione degli ingredienti (« Fava Bean Protein »). Non contiene emulsionanti, portatori, mascheratori di sapore né additivi. Combinata con le sue credenziali non-OGM e senza allergeni, si allinea con il posizionamento clean label a tutti i livelli.

Q5: Quali sono la quantità minima d'ordine (MOQ) e i tempi di consegna?

R: Il MOQ standard è di 500 kg (20 × sacchi kraft da 25 kg per pallet). Per la specifica « a bassa vicina/convicina », il MOQ è di 1 000 kg. Il tempo di produzione standard è di 10–14 giorni lavorativi dalla conferma dell'ordine e dall'approvazione del campione. Campioni (500 g) disponibili entro 3–5 giorni lavorativi con tracciamento. Confezione a marchio privato disponibile da 2 000 kg.

Q6: Come si comporta la proteina di fava rispetto a pisello, soia e canapa nell'emulsificazione?

R: La proteina di fava dimostra proprietà interfaciali superiori nelle emulsioni olio-in-acqua. Ricerche pubblicate (Jarpar et al., 2020; Karaca et al., 2015) mostrano che la proteina di fava produce dimensioni di goccia più piccole e maggiore stabilità dell'emulsione rispetto a pisello, soia o canapa a concentrazioni proteiche equivalenti. Per prodotti emulsionati clean label (condimenti, creamer vegetali, alternative alla maionese), questa performance di emulsificazione è un differenziatore funzionale significativo in grado di sostituire gli emulsionanti sintetici.

Confezione e stoccaggio



Formato	Peso netto	MOQ	Note
Sacco in carta kraft (rivestimento PE interno)	25 kg	500 kg	B2B standard
Sacco tessuto PP bianco	25 kg	500 kg	Export
Fusto in fibra	25 kg	500 kg	Climi umidi

Formato	Peso netto	MOQ	Note
Container IBC	500 kg	1 unità	Industriale
Confezione retail a marchio privato	500 g / 1 kg	2 000 kg	Amazon / dettaglio

Condizioni di stoccaggio: ≤25 °C, U.R. ≤60 %, lontano dalla luce solare diretta. Scadenza: 24 mesi nella confezione originale sigillata. Dopo l'apertura: richiudere immediatamente; utilizzare entro 3 mesi.

For more information, please visit our website:

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