

Polvere di prugna



Cos'è la Polvere di prugna?

La Polvere di prugna è disponibile in due formati specializzati pensati per esigenze di applicazione distinte.

Polvere di prugna (frutta intera) è prodotta per liofilizzazione e micronizzazione criogenica di prugne intere denocciolate, preservando la matrice nutrizionale completa includendo fibre solubili e insolubili (rapporto 1:1), polifenoli della buccia del frutto (acidi idrossicinnamici) e l'intero contenuto di sorbitolo della frutta. La caratteristica distintiva della polvere di prugna intera è il suo profilo nutrizionale equilibrato: ≥ 12 % di fibra alimentare e ≥ 15 % di sorbitolo agiscono in sinergia per sostenere la motilità intestinale — evidenze cliniche dimostrano fino a 40 % di aumento della frequenza delle evacuazioni (Am J Gastroenterol 2021). La matrice fibrosa funge inoltre da modificatore di texture: la polvere di prugna assorbe fino a 4 volte il proprio peso in acqua, riducendo la friabilità nelle barre energetiche e prolungando la durata di conservazione tramite la regolazione dell'umidità. Il contenuto di polifenoli ≥ 2 %, dominato dall'acido neoclorogenico, offre protezione antiossidante riducendo l'ossidazione delle LDL — un posizionamento di salute cardiovascolare che completa i benefici digestivi.

Polvere di succo di prugna è ottenuta da succo di prugna spremuto a freddo mediante essiccazione per spray a bassa temperatura, producendo un estratto concentrato con ≥ 25 % di sorbitolo — quasi il doppio della polvere di frutta intera — e ≥ 3 % di polifenoli. Il profilo zuccherino dominato dal sorbitolo (≥ 70 % degli zuccheri naturali) consente un duplice posizionamento sia come ingrediente per la salute

digestiva sia come dolcificante naturale: riduce il fabbisogno di zucchero aggiunto del 30-50 % nei prodotti da forno contribuendo alle reazioni di brunatura di Maillard che gli edulcoranti ad alta intensità non possono replicare. La solubilità superiore e la minore dimensione delle particelle ($D_{90} \leq 60 \mu\text{m}$ contro $\leq 120 \mu\text{m}$ della polvere di frutta intera) rendono la polvere di succo ideale per bevande RTD, shot funzionali e formulazioni liquide limpide.

Entrambi i formati condividono un basso indice glicemico di 29, rendendoli adatti a un posizionamento di prodotto per diabetici e di gestione della glicemia. Nessuno dei due formati contiene solfiti, conservanti né agenti di carica — entrambi sono non-OGM e senza allergeni (non rientrano negli 8 allergeni principali). La sostenibilità è integrata nella catena di approvvigionamento: i frutteti rigenerativi utilizzano irrigazione a goccia a risparmio idrico e il 100 % dei sottoprodotti della prugna — inclusi i noccioli — viene riutilizzato in carbone attivo.

SPECIFICHE FISICHE E CHIMICHE

Specifiche del prodotto

Parametro	Polvere di prugna (frutta intera)	Polvere di succo di prugna
Fonte	Prugne intere denocciolate (liofilizzate + criomacinate)	Succo di prugna spremuto a freddo (essiccato per spray a bassa temp.)
Sorbitolo	$\geq 15 \%$	$\geq 25 \%$
Fibra alimentare	$\geq 12 \%$	$\leq 3 \%$
Polifenoli	$\geq 2 \%$ (acido neoclorogenico)	$\geq 3 \%$
Valore ORAC	$\geq 10\,000 \mu\text{mol TE/g}$	$\geq 12\,000 \mu\text{mol TE/g}$
Potassio	$\geq 800 \text{ mg/100 g}$	$\geq 600 \text{ mg/100 g}$
Brix	—	$\geq 65^\circ$
pH (soluzione al 10 %)	3,8-4,2	3,5-4,0
Umidità	$\leq 6 \%$	$\leq 4 \%$
Dimensione particelle (D_{90})	$\leq 120 \mu\text{m}$	$\leq 60 \mu\text{m}$
Metalli pesanti (Pb)	$< 0.1 \text{ ppm}$	$< 0.1 \text{ ppm}$
Metalli pesanti (Cd)	$< 0.05 \text{ ppm}$	$< 0.05 \text{ ppm}$
Profilo zuccherino naturale	Miscela fruttosio/glucosio/sorbitolo	$\geq 70 \%$ sorbitolo
Durata di conservazione	24 mesi	24 mesi

Matrice di applicazione

Applicazione	Polvere di prugna intera	Polvere di succo di prugna
Integratori per la salute digestiva	Eccellente	Eccellente (shot di sorbitolo a rapido effetto)
Barre energetiche e nutrizionali	Eccellente (assorbimento umidità 4x)	Buono
Pasticceria e biscotti	Buono	Eccellente (dolcificante + brunatura di Maillard)
Bevande funzionali e RTD	Buono	Eccellente (solubilità immediata)
Miscele prebiotiche e di salute intestinale	Eccellente (fibra + prebiotico)	Buono
Dolcificante naturale in salse e glassature	Buono	Eccellente (dominato dal sorbitolo)
Nutrizione per animali da compagnia	Eccellente	Buono
Canditi e farciture	Buono	Eccellente

NORMATIVE MICROBIOLOGICHE E SUGLI INQUINANTI

Parametro di prova	Specifica
Carica batterica totale	≤10 000 UFC/g
Lieviti e muffe	≤100 UFC/g
E. coli	Negativo/g
Salmonella	Negativo/25 g
Micotossine (patulina)	<10 ppb (HPLC-FLD)
Residui di pesticidi	Oltre 500 sostanze non rilevabili
Metalli pesanti (Pb)	<0.1 mg/kg
Metalli pesanti (Cd)	<0.05 mg/kg
Attività dell'acqua (Aw)	≤0.6

Tutti i lotti vengono analizzati e rilasciati a norma delle specifiche. Un CofA (certificato di analisi) è fornito con ogni spedizione.

CERTIFICAZIONI

Certificazione	Stato
Non-OGM	✓ Verificato
Kosher	✓ Disponibile
Halal	✓ Disponibile
ISO 22000	✓ Conforme
HACCP	✓ Conforme
Vegano	✓ Verificato
Senza glutine	✓ Verificato

APPLICAZIONI E LINEE GUIDA PER L'USO

Principali benefici funzionali

I tre vantaggi funzionali più significativi della polvere di prugna sono la motilità intestinale a base di sorbitolo, la protezione antiossidante dei polifenoli e la versatilità come dolcificante naturale. Il meccanismo del sorbitolo è a doppia azione: a un contenuto di $\geq 15-25$ %, il sorbitolo funge da lassativo osmotico attirando acqua nell'intestino, mentre le fibre alimentari associate (nella polvere di frutta intera) forniscono volume e stimolano la peristalsi — una combinazione sinergica che studi clinici hanno dimostrato aumentare la frequenza delle evacuazioni fino al 40 % (Am J Gastroenterol 2021). Questo duplice meccanismo rende la polvere di prugna efficace sia per il sollievo occasionale della stitichezza sia per un posizionamento di salute intestinale a lungo termine. Il profilo antiossidante fenolico — dominato dall'acido neoclorogenico — riduce l'ossidazione delle LDL, sostenendo un posizionamento di salute cardiovascolare che va oltre le rivendicazioni digestive. La versatilità di dolcificante naturale della polvere di succo, con ≥ 70 % di sorbitolo e la capacità di ridurre lo zucchero aggiunto del 30-50 % permettendo al contempo la brunatura di Maillard, soddisfa sia i requisiti funzionali sia quelli sensoriali che gli edulcoranti ad alta intensità da soli non possono soddisfare.

Linee guida per la formulazione

Nella formulazione con polvere di prugna intera, occorre considerare le sue proprietà assorbenti di umidità (fino a 4x il proprio peso in acqua) — ciò è utile per ridurre la friabilità nelle barre energetiche ma richiede una regolazione dell'attività dell'acqua nei prodotti finiti per prevenire rischi microbici. Il pH di 3,8-4,2 conferisce conservazione naturale nelle applicazioni acide ma può richiedere tamponamento del pH per formulazioni a pH neutro. Per shot di salute digestiva e sollievo rapido della stitichezza, la polvere di succo con ≥ 25 % di sorbitolo offre un esordio più rapido rispetto alla polvere di frutta intera. Per

bevande limpide, la minore dimensione delle particelle della polvere di succo ($D_{90} \leq 60 \mu\text{m}$) e la sua superiore solubilità sono essenziali. Nei prodotti da forno, il profilo dominato dal sorbitolo della polvere di succo consente reazioni di brunatura di Maillard — a differenza della maggior parte degli edulcoranti ad alta intensità — rendendola la scelta preferita per torte, biscotti e rivestimenti dove conta lo sviluppo del colore.

DOMANDE FREQUENTI

Q: Qual è la differenza tra la polvere di prugna intera e la polvere di succo di prugna?

A: La Polvere di prugna (frutta intera) è ottenuta da prugne intere denocciolate liofilizzate e criomacinate, preservando la matrice nutrizionale completa: $\geq 12\%$ di fibra alimentare (rapporto solubile:insolubile 1:1), $\geq 15\%$ di sorbitolo e $\geq 2\%$ di polifenoli inclusi i polifenoli della buccia del frutto. È ideale per integratori per la salute digestiva, barre energetiche e arricchimento di fibra. La Polvere di succo di prugna si ricava da succo spremuto mediante essiccazione per spray a bassa temperatura, producendo un estratto concentrato con $\geq 25\%$ di sorbitolo (quasi il doppio), $\geq 3\%$ di polifenoli e solubilità immediata. È ottimizzata per bevande, shot funzionali e applicazioni di dolcificante naturale. Scegliete la polvere di frutta intera per i benefici di fibra e texture; scegliete la polvere di succo per la potenza del sorbitolo e la solubilità.

Q: La polvere di prugna può sostituire lo zucchero nelle ricette?

A: Sì. Entrambi i formati possono ridurre il fabbisogno di zucchero aggiunto del 30-50 % grazie al loro dolce naturale derivante da sorbitolo, fruttosio e glucosio. La matrice fibrosa della polvere di prugna intera fornisce volume e texture; il profilo dominato dal sorbitolo della polvere di succo consente reazioni di brunatura di Maillard nei prodotti da forno che la maggior parte degli edulcoranti alternativi non può ottenere. Per 1 cucchiaino (5 g) di polvere, l'equivalenza è di circa 3-4 prugne intere. Adattate le ricette alla fibra aggiuntiva e alle proprietà assorbenti di umidità della polvere di frutta intera.

Q: La polvere di prugna è adatta ai consumatori diabetici?

A: Sì. Entrambi i formati hanno un basso indice glicemico di 29, significativamente inferiore alla maggior parte della frutta e degli edulcoranti, rendendoli adatti a un posizionamento di prodotto per diabetici. Il sorbitolo è assorbito lentamente nell'intestino tenue, producendo una minima risposta glicemica. Tuttavia, raccomandiamo di consultare un operatore sanitario per consigli individuali sulle porzioni, poiché le risposte individuali agli alcoli dello zucchero variano. Entrambi i formati sono certificati come

compatibili «senza zucchero» e possono sostenere le rivendicazioni «basso IG» e «gestione della glicemia».

Q: Qual è il meccanismo alla base dei benefici digestivi della polvere di prugna?

A: Il meccanismo della salute digestiva è a doppia azione: il sorbitolo attira acqua nell'intestino (effetto osmotico), mentre le fibre alimentari della polvere di frutta intera forniscono volume e stimolano la peristalsi (effetto meccanico). Evidenze cliniche dimostrano fino a 40 % di aumento della frequenza delle evacuazioni con il consumo regolare di prugne (Am J Gastroenterol 2021). L'effetto prebiotico — la fibra di prugna nutre selettivamente i batteri intestinali benefici inclusi i bifidobatteri — offre ulteriori benefici a lungo termine per la salute intestinale oltre il sollievo acuto della stitichezza. Per un sollievo rapido, la polvere di succo con ≥ 25 % di sorbitolo offre un esordio più veloce rispetto alla polvere di frutta intera.

Q: Ci sono preoccupazioni per allergeni o sicurezza con la polvere di prugna?

A: Le prugne non rientrano negli 8 allergeni alimentari principali (latte, uova, pesce, crostacei, frutta a guscio, arachidi, frumento, soia). Entrambi i formati sono certificati Vegani, Senza glutine, e prodotti in stabilimenti che non trattano gli allergeni principali. Il nostro approvvigionamento include oltre 500 test sui residui di pesticidi, tutti con risultati non rilevabili. Per la patulina — un rischio di micotossine nella frutta secca — manteniamo limiti rigorosi di <10 ppb (test HPLC-FLD) su tutti i lotti.

Q: Quali sono le quantità minime d'ordine e le opzioni di spedizione?

A: Offriamo campioni gratuiti da 1 kg tramite FedEx, UPS o EMS per la verifica qualità. Gli ordini ingrosso standard partono da 25 kg. Gli ordini a marchio privato richiedono un minimo di 100 kg. Il tempo di produzione è tipicamente di 10-20 giorni lavorativi. Spediamo dai porti di Qingdao o Tianjin e accettiamo pagamenti tramite T/T, L/C, D/P, D/A, MoneyGram, Western Union o carta di credito. La documentazione che include CofA, certificato non-OGM, MSDS e TDS è fornita con ogni spedizione.

CONFEZIONAMENTO E STOCCAGGIO



Confezionamento

Formato	Confezionamento standard	Opzioni personalizzate
Polvere di prugna (frutta intera)	Fusti in carta kraft da 20-25 kg; fusti in fibra	Buste da 5 / 10 / 20 kg; confezionamento personalizzato; confezionamento a marchio per private label
Polvere di succo di prugna	Fusti in carta kraft da 20-25 kg; fusti in fibra	Buste da 5 / 10 / 20 kg; confezionamento personalizzato; confezionamento a marchio per private label

Condizioni di stoccaggio

Parametro	Specifica
Temperatura	Luogo fresco e asciutto; ≤25 °C consigliato
Umidità	Umidità bassa; confezionamento sigillato; attività dell'acqua $A_w \leq 0.6$
Luce	Al riparo dalla luce solare diretta; preserva il colore antocianico
Odore	Lontano da odori forti
Durata di conservazione (sigillata)	24 mesi
Confezione aperta	Richiudere ermeticamente dopo l'apertura; consumare entro 6 mesi

For more information, please visit our website:

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