

Polvere di ribes nero



Cos'è la Polvere di ribes nero?

La Polvere di ribes nero è disponibile in due specifiche — polvere di frutta intera e polvere di succo —, entrambe ottenute al 100 % da ribes neri (*Ribes nigrum*) tramite trasformazione. Il ribes nero è una delle specie di bacche più ricche di nutrienti: contiene naturalmente alti livelli di antocianine (i pigmenti responsabili del suo colore viola scuro fino al nero), vitamina C a concentrazioni circa doppie rispetto alle arance in peso e, nella forma di frutta intera, un contenuto sostanziale di fibra alimentare che supporta un posizionamento prebiotico. Comprendere la conseguenza funzionale della scelta tra le due specifiche è essenziale per una corretta applicazione.

La Polvere di ribes nero (frutta intera) è prodotta tramite essiccazione delicata — ad aria o per liofilizzazione — seguita da macinazione fine dell'intera bacca di ribes nero. Questo processo preserva l'intera matrice della frutta: la buccia (dove le antocianine sono più concentrate), la polpa, i semi e le fibre. Il risultato è una polvere viola scuro fino al nero con un distintivo sapore agro-dolce di ribes nero e una texture leggermente fibrosa. Il contenuto di fibra alimentare è la caratteristica nutrizionale distintiva della specifica di frutta intera: circa 50 g per 100 g di polvere, pari al 179 % del Valore Giornaliero per porzione. Ciò la rende la specifica preferita per le applicazioni in cui l'arricchimento di fibra è un obiettivo di posizionamento principale — panificazione ricca di fibre, barre nutrizionali, smoothie bowl e integratori fortificati con fibra. La texture leggermente fibrosa è percepibile nelle applicazioni liquide e deve essere considerata nella progettazione della formulazione; una miscelazione ad alto taglio migliora la dispersione.

La Polvere di succo di ribes nero è prodotta concentrando il puro succo di ribes nero — concentrando sia la dolcezza sia l'acidità, nonché le antocianine —, seguita da essiccazione a spruzzo o per liofilizzazione. Il processo di essiccazione a spruzzo richiede in genere una piccola quantità di maltodestrina (riportata chiaramente su COA ed etichetta) come supporto per ottenere una polvere fluida e non agglomerata. L'opzione di liofilizzazione, quando specificata, offre un prodotto di qualità superiore senza supporto necessario, ma a costi più elevati. Il vantaggio distintivo della specifica succo è la sua solubilità superiore: si scioglie rapidamente in liquidi caldi e freddi, producendo una polvere quasi istantanea e altamente solubile, con concentrazione intensa di antocianine e un autentico sapore agro-dolce di ribes nero. Il profilo concentrato di antocianine la rende la scelta preferita per le applicazioni in cui la potenza antiossidante e l'impatto visivo del colore sono gli obiettivi principali — bevande RTD limpide, fortificazione di proteine in polvere, mix di bevande funzionali e coloranti/aromi per pasticceria.

Entrambe le specifiche traggono beneficio dalle ben documentate proprietà salutari delle antocianine del ribes nero. Le antocianine del ribes nero — principalmente delfinidina-3-rutinoside, delfinidina-3-glucoside, cianidina-3-rutinoside e cianidina-3-glucoside — hanno dimostrato in studi di sostenere la salute oculare aumentando il flusso sanguigno oculare, riducendo l'affaticamento visivo in condizioni prolungate di lavoro da vicino e supportando l'adattamento al buio. Il contenuto di vitamina C — circa il doppio della concentrazione presente nelle arance in peso — offre supporto immunitario e benefici per la sintesi del collagene insieme al profilo di antocianine. Il colore viola scuro fino al nero di entrambe le specifiche è un indicatore visivo della densità di antocianine e funge da colorante alimentare naturale in applicazioni di pasticceria e bevande viola fino a nere.

Le applicazioni coprono cinque categorie principali:

- (1) Nutrizione e integratori alimentari — formulazioni per la salute oculare, blend di supporto immunitario e integratori antiossidanti in formato capsula, compressa e polvere;
- (2) Alimenti e bevande funzionali — mix per smoothie, proteine in polvere, succhi funzionali, yogurt, gelati e prodotti da forno in cui il distintivo sapore agro-dolce e la densità nutrizionale conferiscono un posizionamento premium;
- (3) Pasticceria — aromatizzazione e colorazione naturale per caramelle, gommose e cioccolato;
- (4) Miscele fortificate su misura — polvere di frutta intera miscelata con ibisco o sambuco per applicazioni di tè funzionale, o polvere di succo fortificata con zinco o probiotici per un posizionamento di supporto immunitario;
- (5) Colorante alimentare naturale — entrambe le specifiche offrono un colore naturale viola scuro fino al nero derivato interamente dalla frutta stessa.

Certificazioni: Non-GMO Project Verified · Vegano · Senza glutine

Specifiche fisiche e chimiche

Specifiche del prodotto

Parametro	Polvere di ribes nero (frutta intera)	Polvere di succo di ribes nero
Fonte	Ribes nero intero 100 % (Ribes nigrum)	Succo di ribes nero 100 %
Lavorazione	Essiccazione delicata (aria o liofilizzazione) + macinazione fine	Concentrazione + essiccazione a spruzzo o liofilizzazione
Aspetto	Polvere viola scuro fino al nero	Polvere uniforme viola scuro fino al nero
Aroma	Agro-dolce distintivo, ribes nero autentico	Agro-dolce concentrato, ribes nero intenso
Texture	Polvere fine con leggera qualità fibrosa	Polvere fine, altamente solubile
Fibra alimentare	~50 g/100 g (179 % VG per 100 g)	Minima (fibra rimossa durante la spremitura)
Antocianine	Naturalmente elevate (variano con il raccolto)	Concentrazione superiore (spesso standardizzata al rapporto di estratto)
Vitamina C	Naturalmente elevata (circa 2x l'arancia in peso)	Altamente concentrata
Umidità	<= 8 %	<= 6 %
Solubilità	Bassa a moderata (si consiglia miscelazione ad alto taglio)	Elevata (dissoluzione quasi istantanea)
Supporto	Nessuno (100 % puro)	La maltodestrina biologica può essere usata nella versione essiccata a spruzzo (riportata chiaramente); nessuna nella versione liofilizzata
Scadenza	18-24 mesi	18-24 mesi

Confronto tra bacche: ribes nero vs. polveri di bacche comuni

Parametro	Ribes nero (intero)	Ribes nero (succo)	Mirtillo	Açaí	Ciliegia acida
-----------	---------------------	--------------------	----------	------	----------------

Densità di antocianine	Molto elevata	Molto elevata (concentrata)	Moderata	Molto elevata	Moderata
Vitamina C	Molto elevata (2× arancia)	Molto altamente concentrata	Moderata	Bassa	Bassa
Contenuto di fibra	~50 g/100 g (molto elevato)	Minima	Moderato	Basso	Basso
Capacità antiossidante (ORAC)	Molto elevata	Molto elevata	Elevata	Molto elevata	Moderata
Profilo aromatico	Agro-dolce, distintivo	Agro-dolce intenso	Dolce delicato	Bacca dolce delicata	Acido
Colore	Viola scuro fino al nero	Viola scuro fino al nero (vivido)	Blu-viola	Viola profondo	Rosso-viola
Solubilità (succo)	—	Quasi istantanea	Moderata	Moderata	Moderata
Ideale per	Arricchito di fibra, alimento integrale	Bevande limpide, potenza	Bacche comuni	Blend antiossidanti	Nutrizione sportiva

Riferimento di dosaggio

Applicazione	Livello d'uso suggerito
Bevande RTD / mix di bevande	1-5 % (polvere di succo consigliata)
Proteine in polvere	2-8 %
Smoothie / smoothie bowl	5-15 %
Panificazione (pani ricchi di fibre, biscotti)	3-10 % (frutta intera consigliata)
Barre nutrizionali	3-8 %
Capsule / compresse	20-50 %
Pasticceria (gomme, cioccolato)	1-5 %
Yogurt / gelato	2-5 %
Colorante naturale	0,5-3 %

Standard microbiologici e contaminanti

Parametro di prova	Specificità
Carica batterica totale (TPC)	<= 100.000 ufc/g
Lieviti e muffe	<= 100 ufc/g

Parametro di prova	Specifica
E. coli	Negativo
Salmonella	Negativo
Metalli pesanti (piombo)	<= 0,1 mg/kg
Metalli pesanti (arsenico)	<= 0,1 mg/kg
Metalli pesanti (cadmio)	<= 0,1 mg/kg
Metalli pesanti (mercurio)	<= 0,05 mg/kg
Residui di pesticidi	Sotto i limiti UE/USDA
Identità delle antocianine	Confermata (profilo HPLC)

Certificazioni

Certificazione	Stato
Non-GMO Project Verified	Disponibile
Vegano	Disponibile
Senza glutine	Disponibile
Casher	Disponibile su richiesta
Halal	Disponibile su richiesta
ISO 22000	Disponibile

Applicazioni e linee guida di formulazione

Matrice di applicazione

Categoria	Applicazioni	Specifica consigliata	Note di formulazione
Integratori per la salute oculare	Capsule, compresse, softgel per il flusso sanguigno oculare e l'adattamento al buio	Entrambe	Benefici tramite antocianine; sinergia vitamina C
Formule di supporto immunitario	Blend immunitari tipo sambuco, integratori di vitamina C	Polvere di succo	Vitamina C e antocianine concentrate; solubilità quasi istantanea

Categoria	Applicazioni	Specifica consigliata	Note di formulazione
Blend antiossidanti	Polveri di supercibi, formule di benessere quotidiano	Entrambe	Alto valore ORAC; il sapore agro-dolce aggiunge autenticità
Smoothie bowl	Preparazioni tipo bowl all'açaí, bowl di frutta surgelata	Polvere di frutta intera	La fibra aggiunge texture; sapore agro-dolce autentico
Proteine in polvere	Proteine di bacche, fortificazione di proteine vegetali	Polvere di succo	Scioglimento immediato; sapore intenso senza grana
Bevande RTD	Acque funzionali alle bacche, bevande prebiotiche	Polvere di succo	Solubilità quasi istantanea; nessuna opacità in formati limpidi
Panificazione e snack	Panificati ricchi di fibre, biscotti, barre nutrizionali	Polvere di frutta intera	~50 g di fibra/100 g consentono claim «ricco di fibra»; il sapore acido autentica la bacca
Pasticceria	GomOSE, caramelle di frutta, rivestimenti al cioccolato	Entrambe	Colorazione viola naturale; il sapore agro-dolce distintivo la distingue dalle bacche generiche
Yogurt e gelato	Latticini aromatizzati alla frutta e dessert surgelati a base vegetale	Entrambe	Sapore e colore; la frutta intera aggiunge pezzi di frutta visibili
Colorante naturale	Colorante alimentare viola fino al nero per pasticceria e bevande	Polvere di succo (la più vivida)	Derivato da antocianine; sensibile al pH (più rosso a pH basso, più blu a pH neutro)

Principali benefici funzionali

Beneficio	Meccanismo
Densità di antocianine molto elevata	Il ribes nero è tra le specie di bacche più ricche di antocianine. Le antocianine — principalmente delphinidina-3-rutinoside e cianidina-3-glucoside — favoriscono il flusso sanguigno oculare, riducono l'affaticamento visivo in condizioni prolungate di lavoro da vicino e supportano l'adattamento al buio. La polvere di succo concentra ulteriormente le antocianine.
Vitamina C molto elevata	Il ribes nero contiene circa il doppio della vitamina C delle arance in peso. La vitamina C supporta la funzione immunitaria e la sintesi del collagene. La combinazione con le antocianine offre un supporto antiossidante sinergico.

Beneficio	Meccanismo
Fibra alimentare molto elevata (~50 g/100 g)	La polvere di frutta intera con ~50 g di fibra per 100 g è tra le più alte di tutti i pulvri di frutta. Ciò consente claim nutrizionali «ricchi di fibra» a bassi livelli d'uso e supporta un posizionamento prebiotico.
Sapore agro-dolce distintivo	Il profilo aromatico del ribes nero — acidità decisa bilanciata dalla dolcezza — è immediatamente riconoscibile e distingue autenticamente i prodotti dal posizionamento generico di bacche. Questa distintività è un vero asset sensoriale in formulazioni premium alle bacche.
Colore naturale viola scuro fino al nero	La densità di antocianine produce un colore intenso viola scuro fino al nero. Funge da colorante alimentare naturale in applicazioni di pasticceria e bevande, con il colore che vira dal rosso a pH basso al blu a pH neutro.
Posizionamento della fibra prebiotica	L'elevato contenuto di fibra della polvere di frutta intera (~50 g/100 g) supporta un posizionamento di salute intestinale prebiotica, particolarmente prezioso in combinazione con il profilo di supporto immunitario di antocianine e vitamina C.

Consigli di sinergia

- **Con sambuco o ibisco:** il sapore agro-dolce del ribes nero e il colore viola intenso completano il posizionamento immunitario del sambuco e le note acide di tè alle bacche dell'ibisco, creando profili complessi di bevande funzionali alle bacche.
- **Con mirtillo o açai:** l'acidità più intensa e distintiva del ribes nero aggiunge complessità di sapore ai blend più delicati di mirtillo o açai, creando formulazioni premium antiossidanti multi-bacche.
- **Con luteina o zeaxantina (salute oculare):** le antocianine del ribes nero agiscono in sinergia con ingredienti carotenoidi per la salute oculare (luteina, zeaxantina) nelle formulazioni di integratori oculari — le antocianine favoriscono il flusso sanguigno mentre i carotenoidi proteggono il tessuto retinico.
- **Con zinco o probiotici (immunitario):** la polvere di succo può essere fortificata con gluconato di zinco o ceppi probiotici (*Lactobacillus*, *Bifidobacterium*) per formulazioni di supporto immunitario a meccanismo multiplo. La solubilità quasi istantanea della polvere di succo è compatibile con i requisiti di stabilità dei probiotici.
- **Per applicazioni di colorazione sensibili al pH:** le antocianine cambiano colore in funzione del pH — più rosse a pH acido (2,5-4,0), viola a pH moderato (4,0-6,0) e più blu a pH quasi neutro (6,0-7,0). Tenerne conto nella progettazione della formulazione per una colorazione coerente.

FAQ

D: Qual è la principale differenza di applicazione tra le due specifiche?

R: La scelta tra le due specifiche è guidata da tre fattori principali: (1) Contenuto di fibra — la Polvere di frutta intera mantiene ~50 g/100 g di fibra alimentare ed è la scelta per un posizionamento arricchito di fibra e di alimento integrale; la Polvere di succo elimina la maggior parte della fibra durante la spremitura ed è la scelta per massima concentrazione di antocianine e solubilità. (2) Solubilità — la Polvere di frutta intera ha solubilità bassa a moderata con texture leggermente fibrosa, adatta ad applicazioni solide e semisolide; la Polvere di succo si scioglie quasi istantaneamente in liquidi caldi e freddi, adatta a bevande limpide e mix istantanei. (3) Intensità di sapore — il processo di concentrazione della Polvere di succo intensifica il sapore agro-dolce di ribes nero, mentre la Polvere di frutta intera offre carattere fruttato autentico con un profilo aromatico più moderato.

D: Entrambe le specifiche sono adatte a prodotti vegani e senza glutine?

R: Sì. Entrambe le specifiche sono realizzate con ribes nero 100 % — nella produzione non vengono utilizzati ingredienti di origine animale e non sono presenti cereali contenenti glutine. Entrambe portano le certificazioni Vegano e Senza glutine e sono adatte per l'inserimento in prodotti che riportano queste diciture.

D: Quali sono la scadenza e la raccomandazione di conservazione?

R: Entrambe le specifiche hanno una scadenza di 18–24 mesi dalla data di produzione se conservate correttamente. Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano dalla luce solare diretta, nell'imballaggio originale sigillato. L'umidità è la principale problematica di stabilità per le polveri di frutta — una volta aperto, richiudere ermeticamente dopo ogni uso. Le antocianine sono sensibili alla luce; un'esposizione prolungata alla luce diretta degraderà l'intensità del colore nel tempo. Si consigliano temperature di conservazione più basse (sotto 20 °C) per le applicazioni in cui è importante mantenere il colore viola-nero più profondo possibile.

D: Le antocianine richiedono una gestione speciale per mantenere la potenza?

R: Le antocianine sono suscettibili di degrado da calore, luce ed estremi di pH. Per una ritenzione massima delle antocianine: (1) Conservare sigillato e lontano dalla luce solare diretta; (2) Aggiungere la polvere tardivamente nel processo produttivo dove viene applicato calore — sotto 40 °C se possibile; (3) Tenere conto del pH nella formulazione — le antocianine sono più stabili in condizioni leggermente acide (pH 2,5-4,0) e virano al blu a pH quasi neutro. Nei formati applicati a freddo (bevande RTD, frullati

proteici, gommose miscelate a temperatura ambiente), la ritenzione delle antocianine è significativamente più elevata.

D: Cosa significa nella pratica l'affermazione «ricco di fibra» e quale livello d'uso la sostiene?

R: La Polvere di frutta intera contiene circa 50 g di fibra alimentare per 100 g — 179 % del Valore Giornaliero per porzione da 100 g. Secondo le norme di etichettatura FDA, «ricco di fibra» richiede ≥ 20 % del VG per porzione (≥ 3 g/porzione per una porzione standard). Con circa 5-6 % di Polvere di frutta intera in un prodotto finito, si raggiunge la soglia «ricco di fibra» per porzione — un'affermazione significativa per barre nutrizionali, prodotti da forno e integratori fortificati con fibra. La specifica Polvere di succo non è adatta per claim di fibra poiché la fibra è stata rimossa durante la spremitura.

D: Quali combinazioni di sapori funzionano meglio con il ribes nero?

R: Il distintivo sapore agro-dolce del ribes nero si abbina efficacemente a diversi sapori complementari: (1) Miele o agave — la dolcezza arrotonda l'acidità decisa in un profilo di bacche equilibrato ideale per bevande funzionali e barre nutrizionali; (2) Sambuco — le due bacche condividono un territorio di posizionamento immunitario mentre l'intensità del ribes nero aggiunge profondità al profilo più delicato del sambuco; (3) Crema o vaniglia — nelle applicazioni lattiero-casearie e di dessert surgelati, l'acidità taglia la ricchezza, creando un complesso sapore di bacche di lusso; (4) Limone o lime — aggiungere acidità amplifica il carattere fresco e aspro della bacca per bevande frizzanti e pasticceria.

D: Può essere usato come colorante alimentare naturale?

R: Sì — entrambe le specifiche offrono una colorazione naturale viola fino al nero derivata da antocianine. La Polvere di succo produce il colore più vivido e coerente grazie alla sua concentrazione standardizzata di antocianine; la Polvere di frutta intera fornisce un colore più moderato, naturalmente derivato dalla frutta. Il comportamento del colore dipende dal pH: più rosso a pH basso (2,5-4,0), viola a pH moderato (4,0-6,0) e più blu a pH quasi neutro (6,0-7,0). Ciò deve essere considerato nella progettazione della formulazione per risultati di colore coerenti.

D: Quali sono gli MOQ e le opzioni di spedizione?

R: Campione: 1 kg gratuito (FedEx / UPS / EMS). Lotto standard: 25 kg per cartone. Tempi di consegna: 10-20 giorni lavorativi. Spedizione dai porti di Qingdao o Tianjin, Cina. Termini di pagamento: D/A, D/P, L/C e T/T accettati. Miscele fortificate su misura (blend aromatizzati con ibisco o sambuco; polvere di succo fortificata con zinco o probiotici) disponibili su richiesta.

Imballaggio e conservazione



Specifiche di imballaggio

Tipo di imballaggio	Peso netto	Materiale
Busta in foglio di alluminio	1 kg / 5 kg	Foglio di alluminio multistrato con rivestimento in PE alimentare
Fusto in fibra	25 kg	Fusto in fibra ad alta densità con rivestimento sigillato
Imballaggio personalizzato	Disponibile su richiesta	Private label e formati retail

Condizioni di conservazione

Parametro	Requisito
Temperatura	Sotto 25 °C (sotto 20 °C consigliato per la massima conservazione del colore delle antocianine)
Umidità	Sotto il 50 % di umidità relativa
Luce	Lontano dalla luce solare diretta — le antocianine sono sensibili alla luce
Imballaggio	Conservare sigillato nell'imballaggio originale; richiudere ermeticamente dopo ogni uso
Scadenza	18-24 mesi (dalla data di produzione, sigillato)

For more information, please visit our website:

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