

Poudre d'ananas



Qu'est-ce que la Poudre d'ananas ?

La Poudre d'ananas se décline en deux formats spécialisés conçus pour répondre aux besoins variés des fabricants d'aliments, de boissons et de nutraceutiques : la Poudre d'ananas (fruit entier) et la Poudre de jus d'ananas (jus concentré). Les deux offrent la saveur tropicale éclatante et la nutrition fonctionnelle qui font de l'ananas l'un des fruits tropicaux les plus appréciés au monde.

Fruit entier : Poudre d'ananas

Notre Poudre d'ananas est fabriquée à partir d'ananas entiers à 100 % — incluant la chair et une partie du cœur — par des méthodes de séchage douces telles que la lyophilisation ou le séchage à l'air, suivies d'une fine mouture. La lyophilisation à basse température préserve au maximum l'intégrité nutritionnelle, y compris la vitamine C thermosensible et l'activité enzymatique, tandis que le séchage à l'air offre une alternative économique avec une bonne rétention des nutriments essentiels. Le résultat est un ingrédient alimentaire polyvalent à saveur typique sucrée-acidulée, à texture légèrement fibreuse, et au profil nutritionnel complet de l'ananas frais.

Jus pur : Poudre de jus d'ananas

Notre Poudre de jus d'ananas est obtenue en extrayant d'abord le jus d'ananas pur, puis en le concentrant et en le séchant par pulvérisation ou par lyophilisation pour créer une poudre hautement soluble et intensément parfumée. Ce procédé concentre la saveur tropicale éclatante, la couleur jaune vibrante, ainsi que les vitamines et enzymes solubles dans un format très puissant et à dissolution

instantanée. Sa solubilité exceptionnelle la rend idéale pour les boissons claires, les mélanges de boissons prêtes à boire (RTD) et les applications nécessitant une solution liquide lisse sans pulpe ni fibres.

Les bienfaits fonctionnels de la broméline

Les deux formats contiennent de la broméline, un complexe enzymatique protéolytique naturellement présent dans l'ananas qui soutient la fonction digestive et présente des propriétés anti-inflammatoires. La Poudre de jus d'ananas offre généralement une activité de broméline plus concentrée grâce au processus d'extraction et de concentration. L'activité enzymatique de la broméline est mieux préservée dans les formats lyophilisés, bien que les niveaux d'activité puissent varier selon le mode de séchage et les conditions de stockage.

Points forts du profil nutritionnel

La Poudre d'ananas offre un ensemble nutritionnel complet : la vitamine C pour le soutien immunitaire et la synthèse du collagène, le manganèse pour la santé osseuse et la fonction métabolique, les fibres alimentaires pour la santé digestive, et des antioxydants naturels pour la protection cellulaire. Le format fruit entier préserve tous ces nutriments dans leur contexte naturel.

Positionnement Clean Label

Les deux formats sont composés exclusivement à 100 % d'ananas ou de jus d'ananas — sans additifs synthétiques, sans colorants artificiels, sans arômes artificiels. Leur douceur naturelle provient des sucres propres au fruit, ce qui soutient un positionnement clean label dans les applications alimentaires, de boissons et de compléments.

PROPRIÉTÉS PHYSIQUES ET CHIMIQUES

Aperçu des deux formats

Paramètre	Poudre d'ananas	Poudre de jus d'ananas
Nom latin	Ananas comosus	Ananas comosus
Source	Ananas entière à 100 % (fruit + une partie du cœur)	Jus d'ananas à 100 %
Transformation	Séchage doux (lyophilisé ou à l'air), finement moulu	Concentré, puis séché par pulvérisation ou lyophilisé
Apparence	Poudre jaune à jaune pâle	Poudre jaune vif, uniforme

Paramètre	Poudre d'ananas	Poudre de jus d'ananas
Saveur	Ananas sucré-acidulé caractéristique	Ananas sucré-acidulé intense et concentré
Texture	Poudre fine, légèrement fibreuse	Poudre fine, hautement soluble
Nutriments clés	Vitamine C, Manganèse, Fibres alimentaires, Broméline, Antioxydants	Vitamine C concentrée, Broméline, Antioxydants
Teneur en humidité	≤8 %	≤6 %
Solubilité	Faible à modérée	Élevée
Activité de la broméline	Présente (variable)	Présente (concentration plus élevée)
Fibres alimentaires	≥5 g/100 g	Minimale

NORMES MICROBIOLOGIQUES ET DE CONTAMINANTS

Élément testé	Spécification	Méthode d'essai
Flore totale	≤10 000 UFC/g	ISO 4833
Levures et moisissures	≤500 UFC/g	ISO 21527
Coliformes	≤100 UFC/g	ISO 4831
E. coli	Négatif/g	ISO 16649
Salmonella	Négatif/25 g	ISO 6579
Plomb (Pb)	<0,1 ppm	ICP-MS
Cadmium (Cd)	<0,05 ppm	ICP-MS
Résidus de pesticides	Conforme aux normes USDA NOP et LMR UE	LC-MS/MS, GC-MS
Activité de la broméline	Présente (niveau disponible sur demande)	Selon spécification

CERTIFICATIONS

Certification	Statut	Organisme émetteur
Non-OGM	✓ Vérifié	Non-GMO Project / Laboratoire tiers
Vegan	✓ Vérifié	Auto-déclaration
Sans gluten	✓ Vérifié	Laboratoire tiers
Sans allergènes	✓ Vérifié	Auto-déclaration
Casher	✓ Disponible sur demande	Agence certifiée
Halal	✓ Disponible sur demande	Agence certifiée

Certification	Statut	Organisme émetteur
ISO 22000	✓ Conforme	Bureau Veritas / SGS
HACCP	✓ Conforme	Audit tiers

DOMAINES D'APPLICATION ET CONSEILS D'UTILISATION

Matrice principale d'application

Catégorie d'application	Recommandation de format	Taux d'utilisation
Mélanges de smoothies et boissons vertes fonctionnelles	Poudre d'ananas ou Poudre de jus d'ananas	5-15 % du mélange
Mélanges de poudres de protéines	Poudre d'ananas ou Poudre de jus d'ananas	3-10 % du mélange
Thé aux fruits et infusions	Poudre de jus d'ananas	2-5 % de la formulation
Boissons prêtes à boire (RTD) et eaux aromatisées	Poudre de jus d'ananas	1-5 % de la formulation
Boissons sportives et énergisantes	Poudre de jus d'ananas	2-5 % de la formulation
Yaourt et desserts glacés	Les deux formats	3-8 % de la formulation
Bases de glaces et sorbets	Les deux formats	5-10 % de la formulation
Boulangerie (gâteaux, muffins, biscuits)	Poudre d'ananas	5-10 % du poids de la farine
Barres de granola et energy balls	Poudre d'ananas	5-10 % de la masse totale
Confiserie (gommes, bonbons durs)	Poudre de jus d'ananas	5-15 % de la formulation
Glaçages et toppings de dessert	Poudre de jus d'ananas	3-8 % de la formulation
Sauces salées et glaçages	Les deux formats	2-5 % de la formulation
Marinades et rubs d'assaisonnement	Poudre d'ananas	1-5 % de la formulation
Suppléments enzymatiques digestifs	Les deux formats	Selon formulation
Suppléments de soutien immunitaire	Les deux formats	Selon formulation
Formules antioxydantes	Les deux formats	Selon formulation

Catégorie d'application	Recommandation de format	Taux d'utilisation
Gélules et comprimés	Poudre d'ananas	Selon formulation

Directives de formulation

Guide de sélection du format

- Choisissez la **Poudre d'ananas** lorsque : une nutrition à base d'aliments complets, des fibres alimentaires, une texture naturelle et le caractère authentique du fruit entier sont recherchés. Idéale pour la boulangerie, les barres de granola, les smoothies, les mélanges d'assaisonnement et les formulations de suppléments digestifs où la matrice complète de l'ananas est valorisée.
- Choisissez la **Poudre de jus d'ananas** lorsque : une solubilité maximale, un arôme concentré intense, une couleur éclatante et une texture lisse sont prioritaires. Idéale pour les boissons claires, les boissons prêtes à boire (RTD), la confiserie, les glaçages et les applications nécessitant une dissolution instantanée sans pulpe.

Profil aromatique

- La Poudre d'ananas restitue le caractère sucré-acidulé authentique de l'ananas frais, avec une subtile complexité tropicale issue de la matrice du fruit entier.
- La Poudre de jus d'ananas offre un arôme de piña d'ananas sucré-acidulé intense et concentré, avec de vives notes tropicales — le coup de saveur idéal pour les boissons et la confiserie.

Considérations sur l'enzyme broméline

L'activité de la broméline est naturellement présente dans les deux formats. La lyophilisation préserve généralement une activité enzymatique plus élevée que le séchage par pulvérisation ou à l'air. Pour les formulations de suppléments d'enzymes digestifs nécessitant des niveaux d'activité de broméline spécifiques, demandez une documentation d'activité spécifique au lot et envisagez les formats lyophilisés pour une rétention enzymatique optimale.

Stabilité de la vitamine C

La vitamine C est sensible à la chaleur et à la lumière. Pour une rétention maximale, conservez dans des conditions fraîches, sombres et hermétiques, et intégrez-la aux formulations lors du refroidissement pour les applications chaudes. Les applications froides (boissons, boissons prêtes à boire RTD, suppléments) préservent l'activité la plus élevée de la vitamine C.

FAQ

Q: Quelle est la principale différence d'application entre la Poudre d'ananas et la Poudre de jus d'ananas ?

A: La **Poudre d'ananas** convient parfaitement aux applications nécessitant une composition à base de fruit entier — incluant les fibres et une matrice nutritionnelle plus large — là où une texture ou un volume nutritionnel est recherché, comme les pâtisseries, les mélanges de smoothies et les frictions salées. La **Poudre de jus d'ananas** est hautement soluble et offre une explosion de saveur concentrée avec vitamine C et broméline, ce qui la rend idéale pour les boissons claires, les mélanges de boissons instantanées ou les applications nécessitant une solution liquide lisse sans pulpe ni fibres.

Q: Ces deux produits conviennent-ils aux formulations vegan et sans gluten ?

A: Oui. Les deux produits sont fabriqués à 100 % à partir d'ananas et sont naturellement vegan et sans gluten. Ils ne contiennent aucun ingrédient d'origine animale, aucune céréale contenant du gluten et aucun allergène courant. Ils sont exempts d'additifs synthétiques, ce qui soutient les allégations de produits vegan et sans gluten à étiquette propre.

Q: Quelle est la durée de conservation typique et le stockage recommandé pour les quantités en vrac ?

A: La durée de conservation est généralement de 18 à 24 mois à partir de la date de production lorsqu'elle est stockée dans des conditions optimales. Conservez dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière directe du soleil et de l'humidité, en gardant l'emballage d'origine scellé intact. Assurez-vous que les contenants sont hermétiquement fermés après chaque utilisation pour éviter l'absorption d'humidité et la dégradation de la saveur.

Q: Ces poudres conservent-elles l'enzyme broméline active ?

A: Les procédés de séchage doux sont conçus pour préserver les enzymes naturelles autant que possible, mais l'activité de la broméline varie selon le mode de séchage spécifique et les conditions de stockage. Les poudres lyophilisées conservent généralement une activité enzymatique plus élevée par rapport aux

formats séchés à l'air ou par pulvérisation. Des niveaux d'activité spécifiques sont disponibles sur demande. La broméline soutient la fonction digestive et présente des propriétés anti-inflammatoires dans les deux formats.

Q: Quelles sont les principales propriétés favorables à la santé de la poudre d'ananas ?

A: Les deux formats soutiennent plusieurs domaines de santé : (1) Vitamine C pour le soutien immunitaire, la synthèse du collagène et la défense antioxydante ; (2) Manganèse pour la santé osseuse et la fonction enzymatique métabolique ; (3) Fibres alimentaires pour la santé digestive et la satiété (Poudre d'ananas) ; (4) Enzyme broméline pour le soutien digestif et la réponse anti-inflammatoire ; (5) Antioxydants naturels pour la protection cellulaire contre le stress oxydatif.

Q: Puis-je utiliser la poudre d'ananas dans les boissons chaudes ou les préparations cuites ?

A: Oui, la poudre d'ananas peut être incorporée dans les boissons tièdes et les préparations cuites, bien que les températures élevées puissent réduire la teneur en vitamine C et potentiellement affecter l'activité enzymatique. Pour une rétention nutritionnelle maximale, ajoutez-la aux préparations tièdes lors de la phase de refroidissement. Les applications froides — smoothies, boissons prêtes à boire (RTD) et formulations à température ambiante — préservent la plus haute activité de vitamine C et enzymatique.

Q: En quoi la solubilité diffère-t-elle entre les deux formats ?

A: La Poudre de jus d'ananas offre une haute solubilité et se dissout rapidement dans l'eau froide, ce qui la rend idéale pour les boissons claires, les mélanges de boissons instantanées et les formulations liquides lisses. La Poudre d'ananas a une solubilité faible à modérée en raison de sa teneur en fibres de fruit entier — elle se disperse bien mais ne se dissout pas complètement, ce qui la rend plus adaptée aux applications où la texture est acceptable ou recherchée.

Q: Quelle est la quantité de commande minimale et le délai d'approvisionnement typique ?

A: Notre quantité de commande minimale standard en vrac est de 25 kg. Le délai de production standard est de 10 à 20 jours à compter de la confirmation de commande. Nous proposons plusieurs conditions de paiement incluant D/A, D/P, L/C, T/T, MoneyGram, Western Union et carte de crédit. Des échantillons gratuits sont disponibles via FedEx, UPS ou EMS.

EMBALLAGE ET STOCKAGE



Options d'emballage standard

Format d'emballage	Matériau	Unités/palette
25 kg	Fût en papier kraft de qualité alimentaire avec doublure PE	40 fûts/palette
10 kg	Carton de qualité alimentaire avec doublure PE	80 cartons/palette
5 kg	Sachet à zip en feuille (pour échantillons)	200 sachets/palette
1 kg	Sachet à zip en feuille	Arrangement personnalisé

Conditions de stockage

Paramètre	Spécification
Température	Endroit frais et sec (recommandé $\leq 25^{\circ}\text{C}$)
Humidité	$\leq 60\%$ d'humidité relative
Emballage	Contenant hermétique et résistant à l'humidité
Durée de conservation	18 à 24 mois à partir de la date de production
Lumière	Protéger de la lumière directe du soleil
Après ouverture	Bien refermer ;

For more information, please visit our website:

<https://fr.organic-way.com/des-produits/poudre-dananas/>