

Poudre de cassis



Qu'est-ce que la Poudre de cassis ?

La Poudre de cassis est proposée en deux spécifications — poudre de fruit entier et poudre de jus — toutes deux issues à 100 % de groseilles noires (*Ribes nigrum*) après transformation. La groseille noire est l'une des baies les plus denses en nutriments : elle contient naturellement des taux élevés d'anthocyanes (les pigments responsables de sa couleur pourpre foncé à noire), une vitamine C à des concentrations environ deux fois supérieures à celles de l'orange en poids, et, sous forme de fruit entier, une teneur substantielle en fibres alimentaires favorisant un positionnement prébiotique. Comprendre les conséquences fonctionnelles du choix entre les deux spécifications est essentiel pour une application correcte.

La Poudre de cassis (fruit entier) est obtenue par séchage doux — séchage à l'air ou lyophilisation — suivi d'un broyage fin de la baie de cassis complète. Ce procédé préserve l'ensemble de la matrice fruitière : la peau (où les anthocyanes sont les plus concentrées), la pulpe, les pépins et les fibres. Il en résulte une poudre pourpre foncé à noire dotée d'un arôme distinctif acidulé-sucré de cassis et d'une texture légèrement fibreuse. La teneur en fibres alimentaires est la caractéristique nutritionnelle déterminante de la spécification fruit entier : environ 50 g pour 100 g de poudre, soit 179 % de la Valeur Quotidienne par portion. Cela en fait la spécification de choix pour les applications où l'enrichissement en fibres est un objectif de positionnement principal — boulangerie riche en fibres, barres nutritionnelles, smoothie bowls et compléments fortifiés en fibres. La texture légèrement fibreuse se ressent dans les applications liquides et doit être prise en compte dans la conception de la formulation ; un mélange à cisaillement

élevé améliore la dispersion.

La Poudre de jus de cassis est produite en concentrant le jus pur de cassis — concentrant à la fois la douceur et l'acidité, ainsi que les anthocyanes — puis par séchage par pulvérisation ou lyophilisation. Le procédé de séchage par pulvérisation nécessite généralement une petite quantité de maltodextrine (clairement indiquée sur la COA et l'étiquette) comme charge afin d'obtenir une poudre fluide et non agglomérée. L'option de lyophilisation, lorsqu'elle est spécifiée, offre un produit de qualité supérieure sans charge requise, mais à un coût plus élevé. L'avantage déterminant de la spécification jus est sa solubilité supérieure : elle se dissout rapidement dans les liquides chauds comme froids, produisant une poudre quasi instantanée et hautement soluble, à concentration intense en anthocyanes et à arôme authentique acidulé-sucré de cassis. Le profil concentré en anthocyanes en fait le choix privilégié pour les applications où la puissance antioxydante et l'impact visuel de la couleur sont les objectifs principaux — boissons prêtes à boire (RTD) limpides, fortification de protéines en poudre, mélanges de boissons fonctionnelles et colorants/arômes pour confiserie.

Les deux spécifications bénéficient des propriétés santé bien documentées des anthocyanes de cassis. Les anthocyanes du cassis — principalement delphinidine-3-rutinoside, delphinidine-3-glucoside, cyanidine-3-rutinoside et cyanidine-3-glucoside — ont démontré dans des recherches qu'elles soutiennent la santé oculaire en augmentant le flux sanguin oculaire, en réduisant la fatigue visuelle lors de travaux de près soutenus et en soutenant l'adaptation à l'obscurité. La teneur en vitamine C — environ deux fois la concentration présente dans les oranges en poids — apporte un soutien immunitaire et des bénéfices de synthèse de collagène de pair avec le profil d'anthocyanes. La couleur pourpre foncé à noire des deux spécifications est un indicateur visuel de la densité en anthocyanes et fonctionne comme colorant alimentaire naturel dans les applications de confiserie et de boissons pourpres à noires.

Les applications couvrent cinq catégories principales :

- (1) Nutrition et compléments alimentaires — formulations pour la santé oculaire, mélanges de soutien immunitaire et compléments antioxydants en formats gélule, comprimé et poudre ;
- (2) Aliments et boissons fonctionnels — mélanges de smoothies, protéines en poudre, jus fonctionnels, yaourts, glaces et produits de boulangerie où l'arôme distinctif acidulé-sucré et la densité nutritionnelle confèrent un positionnement premium ;
- (3) Confiserie — aromatisation et colorant naturels pour bonbons, oursours gélifiés et chocolat ;
- (4) Mélanges fortifiés sur mesure — poudre de fruit entier mélangée à l'hibiscus ou à la sureau pour des applications de thé fonctionnel, ou poudre de jus fortifiée au zinc ou aux probiotiques pour un positionnement de soutien immunitaire ;

(5) Colorant alimentaire naturel — les deux spécifications procurent une couleur naturelle pourpre foncé à noire entièrement dérivée du fruit lui-même.

Certifications : Non-GMO Project Verified · Vegan · Sans gluten

Spécifications physiques et chimiques

Spécifications du produit

Paramètre	Poudre de cassis (fruit entier)	Poudre de jus de cassis
Source	Cassis entier à 100 % (Ribes nigrum)	Jus de cassis à 100 %
Transformation	Séchage doux (air ou lyophilisation) + broyage fin	Concentration + séchage par pulvérisation ou lyophilisation
Apparence	Poudre pourpre foncé à noire	Poudre uniforme pourpre foncé à noire
Arôme	Acidulé-sucré distinctif, cassis authentique	Acidulé-sucré concentré, cassis intense
Texture	Poudre fine à qualité légèrement fibreuse	Poudre fine, hautement soluble
Fibres alimentaires	~50 g/100 g (179 % VQ par 100 g)	Minimale (fibres retirées lors du pressage)
Anthocyanes	Naturellement élevées (varient selon la récolte)	Concentration supérieure (souvent standardisée selon le ratio d'extrait)
Vitamine C	Naturellement élevée (environ 2x l'orange en poids)	Hautement concentrée
Humidité	<= 8 %	<= 6 %
Solubilité	Faible à modérée (mélange à cisaillement élevé recommandé)	Élevée (dissolution quasi instantanée)
Support	Aucun (100 % pur)	La maltodextrine biologique peut être utilisée dans la version séchée par pulvérisation (clairement indiquée) ; aucune dans la version lyophilisée
Durée de conservation	18 à 24 mois	18 à 24 mois

Comparaison des baies : cassis face aux poudres de baies courantes

Paramètre	Cassis (entier)	Cassis (jus)	Myrtille	Açaï	Cerise acide
Densité d'anthocyanes	Très élevée	Très élevée (concentrée)	Modérée	Très élevée	Modérée
Vitamine C	Très élevée (2x orange)	Très hautement concentrée	Modérée	Faible	Faible
Teneur en fibres	~50 g/100 g (très élevée)	Minimale	Modérée	Faible	Faible
Capacité antioxydante (ORAC)	Très élevée	Très élevée	Élevée	Très élevée	Modérée
Profil aromatique	Acidulé-sucré, distinctif	Acidulé-sucré intense	Doux léger	Douce baie légère	Acide
Couleur	Pourpre foncé à noire	Pourpre foncé à noire (vive)	Bleu-purple	Pourpre profond	Rouge-purple
Solubilité (jus)	—	Quasi instantanée	Modérée	Modérée	Modérée
Idéal pour	Enrichi en fibres, aliment complet	Boissons claires, puissance	Baies générales	Mélanges antioxydants	Nutrition sportive

Référence de dosage

Application	Niveau d'utilisation suggéré
Boissons RTD / mélanges de boissons	1 à 5 % (poudre de jus recommandée)
Protéines en poudre	2 à 8 %
Smoothies / smoothie bowls	5 à 15 %
Boulangerie (pains riches en fibres, biscuits)	3 à 10 % (fruit entier recommandé)
Barres nutritionnelles	3 à 8 %
Gélules / comprimés	20 à 50 %
Confiserie (gummages, chocolat)	1 à 5 %
Yaourt / glace	2 à 5 %
Colorant naturel	0,5 à 3 %

Normes microbiologiques et contaminants

Paramètre d'essai	Spécification
Numération des germes (TPC)	<= 100 000 ufc/g
Levures et moisissures	<= 100 ufc/g
E. coli	Négatif
Salmonella	Négatif
Métaux lourds (plomb)	<= 0,1 mg/kg
Métaux lourds (arsenic)	<= 0,1 mg/kg
Métaux lourds (cadmium)	<= 0,1 mg/kg
Métaux lourds (mercure)	<= 0,05 mg/kg
Résidus de pesticides	Sous les limites UE/USDA
Identité des anthocyanes	Confirmée (profil HPLC)

Certifications

Certification	Statut
Non-GMO Project Verified	Disponible
Vegan	Disponible
Sans gluten	Disponible
Casher	Disponible sur demande
Halal	Disponible sur demande
ISO 22000	Disponible

Applications et lignes directrices de formulation

Matrice d'application

Catégorie	Applications	Spécification recommandée	Notes de formulation
Compléments santé oculaire	Gélules, comprimés, softgels pour la circulation oculaire et l'adaptation à l'obscurité	Les deux	Bénéfices par les anthocyanes ; synergie vitamine C

Catégorie	Applications	Spécification recommandée	Notes de formulation
Formules de soutien immunitaire	Mélanges immunitaires type sureau, suppléments de vitamine C	Poudre de jus	Vitamine C et anthocyanes concentrées ; solubilité quasi instantanée
Mélanges antioxydants	Poudres de superaliments, formules de bien-être quotidien	Les deux	Valeur ORAC élevée ; l'arôme acidulé-sucré ajoute de l'authenticité
Smoothie bowls	Préparations type bowl à l'açaï, bowls de fruits surgelés	Poudre de fruit entier	La fibre ajoute de la texture ; arôme acidulé-sucré authentique
Protéines en poudre	Protéines de baies, fortification de protéines végétales	Poudre de jus	Dissolution instantanée ; arôme intense sans grain
Boissons RTD	Eaux fonctionnelles aux baies, boissons prébiotiques	Poudre de jus	Solubilité quasi instantanée ; pas de voile dans les formats clairs
Boulangerie et snacks	Pains riches en fibres, biscuits, barres nutritionnelles	Poudre de fruit entier	~50 g de fibres/100 g permettent les allégations « riche en fibres » ; le goût tarte authentifie la baie
Confiserie	Gommages, pastilles fruitées, enrobages chocolat	Les deux	Coloration pourpre naturelle ; l'arôme acidulé-sucré distinctif différencie des baies génériques
Yaourt et glace	Produits laitiers aromatisés aux fruits et desserts surgelés à base de plantes	Les deux	Arôme et couleur ; le fruit entier ajoute des morceaux de fruit visibles
Colorant naturel	Colorant alimentaire pourpre à noir pour confiserie et boissons	Poudre de jus (la plus vive)	Dérivé des anthocyanes ; sensible au pH (plus rouge à pH bas, plus bleu à pH neutre)

Principaux bienfaits fonctionnels

Bienfait	Mécanisme
Densité d'anthocyanes très élevée	La cassis compte parmi les espèces de baies les plus riches en anthocyanes. Les anthocyanes — principalement delphinidine-3-rutinoside et cyanidine-3-glucoside — soutiennent la circulation oculaire, réduisent la fatigue visuelle en travail de près soutenu et favorisent l'adaptation à l'obscurité. La poudre de jus concentre davantage les anthocyanes.

Bienfait	Mécanisme
Vitamine C très élevée	La cassis contient environ deux fois plus de vitamine C que l'orange en poids. La vitamine C soutient la fonction immunitaire et la synthèse de collagène. L'association avec les anthocyanes procure un soutien antioxydant synergique.
Fibres alimentaires très élevées (~50 g/100 g)	La poudre de fruit entier avec ~50 g de fibres par 100 g compte parmi les plus élevées de tous les pulvres de fruits. Cela permet des allégations nutritionnelles « riches en fibres » à faibles niveaux d'utilisation et soutient un positionnement prébiotique.
Arôme acidulé-sucré distinctif	Le profil aromatique du cassis — acidité marquée équilibrée par la douceur — est immédiatement reconnaissable et différencie authentiquement les produits du positionnement baies génériques. Cette distinction est un véritable atout sensoriel dans les formulations premium aux baies.
Couleur naturelle pourpre foncé à noire	La densité en anthocyanes produit une couleur intense pourpre foncé à noire. Elle fonctionne comme colorant alimentaire naturel dans les applications de confiserie et de boissons, la couleur passant du rouge à pH bas au bleu à pH neutre.
Positionnement en fibres prébiotiques	La teneur élevée en fibres de la poudre de fruit entier (~50 g/100 g) soutient un positionnement de santé intestinale prébiotique, particulièrement précieux combiné au profil de soutien immunitaire anthocyanes et vitamine C.

Conseils de synergie

- **Avec la sureau ou l'hibiscus** : l'arôme acidulé-sucré du cassis et la couleur pourpre profonde complètent le positionnement immunitaire de la sureau et les notes tartes de thé aux baies de l'hibiscus, créant des profils complexes de boissons fonctionnelles aux baies.
- **Avec la myrtille ou l'açaï** : la tartise plus intense et distincte du cassis ajoute une complexité aromatique aux mélanges plus doux de myrtille ou d'açaï, créant des formulations premium multi-baies antioxydantes.
- **Avec la lutéine ou la zéaxanthine (santé oculaire)** : les anthocyanes du cassis agissent en synergie avec les ingrédients caroténoïdes pour la santé oculaire (lutéine, zéaxanthine) dans les formulations de suppléments oculaires — les anthocyanes soutiennent la circulation sanguine tandis que les caroténoïdes protègent le tissu rétinien.
- **Avec le zinc ou les probiotiques (immunitaire)** : la poudre de jus peut être fortifiée avec du gluconate de zinc ou des souches probiotiques (Lactobacillus, Bifidobacterium) pour des formulations de soutien immunitaire à mécanismes multiples. La solubilité quasi instantanée de la

poudre de jus est compatible avec les exigences de stabilité des probiotiques.

- **Pour les applications de colorant sensibles au pH :** les anthocyanes changent de couleur selon le pH — plus rouge à pH acide (2,5-4,0), pourpre à pH modéré (4,0-6,0) et plus bleu à pH quasi neutre (6,0-7,0). En tenir compte dans la conception de la formulation pour une couleur cohérente.

FAQ

Q : Quelle est la principale différence d'application entre les deux spécifications ?

A : Le choix entre les deux spécifications repose sur trois facteurs principaux : (1) Teneur en fibres — la Poudre de fruit entier conserve ~50 g/100 g de fibres alimentaires et est le choix pour un positionnement enrichi en fibres et de type aliment complet ; la Poudre de jus élimine la plupart des fibres lors du pressage et est le choix pour une concentration maximale en anthocyanes et une solubilité optimale. (2) Solubilité — la Poudre de fruit entier a une solubilité faible à modérée avec une texture légèrement fibreuse, adaptée aux applications solides et semi-solides ; la Poudre de jus se dissout quasi instantanément dans les liquides chauds comme froids, adaptée aux boissons claires et aux mélanges instantanés. (3) Intensité aromatique — le processus de concentration de la Poudre de jus intensifie l'arôme acidulé-sucré du cassis, tandis que la Poudre de fruit entier offre un caractère fruitier authentique avec un profil aromatique plus modéré.

Q : Les deux spécifications conviennent-elles aux produits vegan et sans gluten ?

A : Oui. Les deux spécifications sont fabriquées à partir de cassis à 100 % — aucun ingrédient d'origine animale n'est utilisé dans la production et aucune céréale contenant du gluten n'est présente. Les deux portent les certifications Vegan et Sans gluten et conviennent à l'inclusion dans des produits arborant ces mentions.

Q : Quelle est la durée de conservation et la recommandation de stockage ?

A : Les deux spécifications ont une durée de conservation de 18 à 24 mois à partir de la date de production lorsqu'elles sont stockées correctement. Conserver dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière directe du soleil, dans l'emballage d'origine scellé. L'humidité est la principale préoccupation de stabilité pour les poudres de fruits — une fois ouvert, bien refermer après chaque utilisation. Les

anthocyanes sont sensibles à la lumière ; une exposition prolongée à la lumière directe dégradera l'intensité de la couleur avec le temps. Des températures de stockage plus basses (inférieures à 20 °C) sont recommandées pour les applications où maintenir la couleur pourpre-noire la plus profonde possible est important.

Q : Les anthocyanes nécessitent-elles une manipulation spéciale pour préserver leur potentiel ?

A : Les anthocyanes sont susceptibles de dégradation par la chaleur, la lumière et les extrêmes de pH. Pour une rétention maximale des anthocyanes : (1) Conserver scellé et à l'abri de la lumière directe du soleil ; (2) Ajouter la poudre tardivement dans le processus de production où la chaleur est appliquée — en dessous de 40 °C si possible ; (3) Tenir compte du pH dans votre formulation — les anthocyanes sont les plus stables en conditions légèrement acides (pH 2,5-4,0) et virent au bleu à pH quasi neutre. Dans les formats à application à froid (boissons RTD, shakes protéinés, gommages mélangés à température ambiante), la rétention des anthocyanes est significativement plus élevée.

Q : Que signifie concrètement l'allégation « riche en fibres » et quel niveau d'utilisation la soutient ?

A : La Poudre de fruit entier contient environ 50 g de fibres alimentaires par 100 g — 179 % de la Valeur Quotidienne par portion de 100 g. Selon les règles d'étiquetage de la FDA, « riche en fibres » exige ≥ 20 % de la VQ par portion (≥ 3 g/portion pour une portion standard). À environ 5 à 6 % de Poudre de fruit entier dans un produit fini, vous atteignez le seuil « riche en fibres » par portion — une allégation significative pour les barres nutritionnelles, les produits de boulangerie et les suppléments fortifiés en fibres. La spécification Poudre de jus ne convient pas aux allégations de fibres car la fibre a été retirée lors du pressage.

Q : Quelles combinaisons de saveurs fonctionnent le mieux avec la groselle noire ?

A : Le profil acidulé-sucré distinctif du cassis s'associe efficacement à plusieurs arômes complémentaires : (1) Miel ou agave — la douceur arrondit la tartise marquée en un profil de baies équilibré idéal pour les boissons fonctionnelles et les barres nutritionnelles ; (2) Sureau — les deux baies partagent un territoire de positionnement immunitaire tandis que l'intensité du cassis ajoute de la profondeur au profil plus doux du sureau ; (3) Crème ou vanille — dans les applications laitières et de desserts surgelés, la tartise traverse la richesse, créant un arôme complexe de baies luxueuses ; (4) Citron ou citron vert — l'ajout d'acidité amplifie le caractère frais et tarte de la baie pour les boissons pétillantes et la confiserie.

Q : Ce produit peut-il être utilisé comme colorant alimentaire naturel ?

A : Oui — les deux spécifications procurent une coloration naturelle pourpre à noire dérivée des anthocyanes. La Poudre de jus produit la couleur la plus vive et constante grâce à sa concentration standardisée en anthocyanes ; la Poudre de fruit entier offre une couleur plus modérée, naturellement dérivée du fruit. Le comportement de la couleur dépend du pH : plus rouge à pH bas (2,5-4,0), pourpre à pH modéré (4,0-6,0) et plus bleu à pH quasi neutre (6,0-7,0). Cela doit être pris en compte dans la conception de la formulation pour des résultats de couleur cohérents.

Q : Quels sont les MOQ et les options d'expédition ?

A : Échantillon : 1 kg gratuit (FedEx / UPS / EMS). Lot standard : 25 kg par carton. Délai d'approvisionnement : 10 à 20 jours ouvrés. Expédition depuis les ports de Qingdao ou Tianjin, Chine. Conditions de paiement : D/A, D/P, L/C et T/T acceptés. Mélanges fortifiés sur mesure (mélanges aromatisés avec hibiscus ou sureau ; poudre de jus fortifiée avec zinc ou probiotiques) disponibles sur demande.

Emballage et stockage



Spécifications d'emballage

Type d'emballage	Poids net	Matériau
Sachet en feuille d'aluminium	1 kg / 5 kg	Feuille d'aluminium multicouche avec doublure PE de qualité alimentaire
Fût en fibre	25 kg	Fût en fibre haute densité avec doublure scellée

Type d'emballage	Poids net	Matériau
Emballage personnalisé	Disponible sur demande	Marque privée et formats de vente au détail

Conditions de stockage

Paramètre	Exigence
Température	Inférieure à 25 °C (inférieure à 20 °C recommandée pour une rétention maximale de la couleur des anthocyanes)
Humidité	Inférieure à 50 % d'humidité relative
Lumière	À l'abri de la lumière directe du soleil — les anthocyanes sont sensibles à la lumière
Emballage	Conserver scellé dans l'emballage d'origine ; bien refermer après chaque utilisation
Durée de conservation	18 à 24 mois (à partir de la date de production, scellé)

For more information, please visit our website:

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