

Poudre de cerise acide



Qu'est-ce que la Poudre de cerise acide ?

La Poudre de cerise acide d'ORGANICWAY est disponible en deux formats complémentaires pour répondre à l'ensemble des besoins de formulation alimentaire et de boissons. Les deux produits sont dérivés de *Prunus cerasus* (Cerise acide Montmorency / Morello) et sont produits sans additifs, sans excipients et sans ingrédients artificiels.

Poudre de cerise acide (fruit entier lyophilisé) est fabriquée à partir de cerises acides entières — chair, peau et fragments de noyau — lyophilisées à des températures inférieures à zéro et broyées sur pierre en une poudre fine. Ce format préserve la matrice nutritionnelle complète du fruit frais, y compris les fibres alimentaires, les huiles de graines et le spectre complet des polyphénols de la cerise acide. Avec ≥ 15 % d'anthocyanes et $\geq 0,5$ mg/100 g de mélatonine naturelle — la teneur en mélatonine la plus élevée de tous les fruits courants — c'est l'ingrédient de cerise acide le plus complet sur le plan nutritionnel disponible. Idéal pour les barres protéinées, les formulations cétogènes, les produits de récupération sportive et les compléments alimentaires.

Poudre de jus de cerise acide (séchée par pulvérisation) est fabriquée à partir de jus de cerise acide pressé à froid, concentré et séché par pulvérisation en une poudre fluide. Optimisée pour une dissolution instantanée dans l'eau froide et une intensité de couleur maximale, ce format offre ≥ 18 % d'anthocyanes sous une forme facilement soluble et hautement concentrée. Idéal pour les boissons prêtes à boire, les mélanges pour boissons instantanées, les gommes fonctionnelles et les applications où la vitesse de dissolution et la couleur vive sont primordiales.

Spécifications

Comparaison des produits

Spécification	Poudre de cerise acide (fruit entier lyophilisé)	Poudre de jus de cerise acide (séchée par pulvérisation)
Source	Cerises acides entières (Prunus cerasus)	Jus de cerise acide pressé à froid
Variété	Montmorency / Morello	Montmorency / Morello
Procédé	Lyophilisation + broyage sur pierre	Pressage à froid + concentration + séchage par pulvérisation
Apparence	Poudre grossière rouge foncé (avec fines particules de noyau)	Poudre fine rouge vif
Teneur en anthocyanes	≥15 %	≥18 %
Teneur en mélatonine	≥0,5 mg/100 g (la + élevée de tous les fruits courants)	≥0,3 mg/100 g
Fibres alimentaires	8 g/100 g	≤1 g/100 g
Sucres naturels	Fructose + glucose (~30 g/100 g estimé)	Élevé (concentré du jus)
IG (Index glycémique)	32 ✓ keto/sport-friendly	Plus élevé (jus concentré)
Valeur ORAC	≥15 000 µmol TE/g	≥18 000 µmol TE/g
Humidité	≤6 %	≤4 %
Cendres	≤3 %	≤2 %
pH (solution 10 %)	3,0-3,6	2,8-3,4
Taille des particules (D90)	≤150 µm	≤60 µm
Solubilité	Partielle — meilleure dispersion en matrice	Instantanée dans l'eau froide
Couleur	Rouge foncé (rubis foncé)	Rouge vif (éclatant)
Durée de conservation	18-24 mois (scellé, frais, sec)	18-24 mois (scellé, frais, sec)
Cétogène	✓ Oui (IG 32)	⚠ Non recommandé

Profil d'anthocyanes — Composition typique par HPLC

Composé	Poudre de fruit entier	Poudre de jus	Contribution couleur
Cyanidine-3-glucosyl-rutinoside	35-45 %	30-40 %	Rouge foncé
Cyanidine-3-sophoroside	20-30 %	25-35 %	Rouge-violet
Cyanidine-3-glucoside	15-20 %	15-25 %	Rouge vif
Cyanidine-3-rutinoside	8-15 %	10-18 %	Rouge-orange
Dérivés de pélagonidine	3-8 %	3-7 %	Teinte orange-rouge
Autres anthocyanes	5-10 %	5-12 %	Pigment mineur

Les anthocyanes de la cerise acide sont principalement des glycosides à base de cyanidine, qui produisent la couleur caractéristique rouge profond à rubis. Le format fruit entier retient davantage de pigments dérivés des graines, lui donnant une teinte plus foncée et plus complexe par rapport à la poudre de jus plus brillante.

Composés bioactifs clés

Composé	Poudre de fruit entier	Poudre de jus	Signification fonctionnelle
Anthocyanes totales	≥15 %	≥18 %	Antioxydant ; anti-inflammatoire ; attrait visuel
Mélatonine	≥0,5 mg/100 g	≥0,3 mg/100 g	Régulation cycle veille-sommeil ; soutien rythme circadien
Dérivés de quercétine	50-200 mg/kg	80-300 mg/kg	Anti-inflammatoire ; soutien antihistaminique
Acides hydroxycinnamiques	200-500 mg/kg	300-600 mg/kg	Synergie antioxydante ; protection UV
Flavonols	30-100 mg/kg	40-150 mg/kg	Allégations de soutien cardiovasculaire

Mélatonine dans la cerise acide : La cerise acide (*Prunus cerasus*) fait partie des rares aliments végétaux contenant de la mélatonine naturelle à des concentrations physiologiquement significatives. Des recherches publiées dans le *Journal of Agricultural and Food Chemistry* ont démontré que la consommation de cerise acide augmente les métabolites urinaires de la mélatonine et améliore la qualité et la durée du sommeil. (Howatson et al., 2012 ; Losso et al., 2019)

Cerise acide vs cerise douce — Différences clés

Paramètre	Cerise acide (<i>Prunus cerasus</i>)	Cerise douce (<i>Prunus avium</i>)
Profil gustatif	Intensément acide/aigre ; acide malique élevé	Plus sucrée ; acidité plus faible
Teneur en anthocyanes	≥15-18 %	≥10-12 %
Teneur en mélatonine	≥0,3-0,5 mg/100 g	Non significative
Quercétine	Plus élevée	Plus faible
Positionnement principal	Soutien sommeil, récupération sportive, anti-inflammatoire, soulagement goutte	Antioxydant général, couleur/saveur, snacks
Meilleures applications	Compléments récupération, boissons sommeil, gommes acidulées	Snacks, desserts, fortification générale
pH (solution 10 %)	2,8-3,6	3,5-4,2

Métaux lourds et contaminants

Test	Spécification	Test	Spécification
Plomb (Pb)	<0,1 mg/kg	Patuline (mycotoxine)	≤10 ppb
Cadmium (Cd)	<0,05 mg/kg	Résidus de pesticides	500+ substances — ND
Arsenic (As)	<0,05 mg/kg	—	—
Mercure (Hg)	<0,02 mg/kg	—	—

Limites microbiologiques

Test	Spécification
Numération totale sur plaque	≤10 000 UFC/g
Levures et moisissures	≤100 UFC/g
E. coli	Négatif (<3 NPP/g)
Salmonelle	Négatif / 25 g
Coliformes	<10 UFC/g

Statut réglementaire

Marché	Statut
États-Unis	Ingrédient alimentaire ; anthocyanes comme colorant naturel (CI 52000 / E 163). Mélatonine comme complément alimentaire — conforme à la DSHEA FDA si utilisé en suppléments
UE	Ingrédient alimentaire + colorant naturel (E 163). L'utilisation de mélatonine dans les aliments nécessite une évaluation de conformité minutieuse selon le règlement Novel Food 2015/2283
Japon / FOSHU	Approuvé comme ingrédient alimentaire ; éligibilité FOSHU pour les anthocyanes
Chine (GB)	Approuvé comme ingrédient alimentaire ; extraits d'anthocyanes sous catégorie colorant naturel GB 2760-2014
Codex Alimentarius	Approuvé comme ingrédient alimentaire général

⚠ **Note réglementaire sur la mélatonine** : Bien que la cerise acide en tant qu'ingrédient alimentaire soit largement acceptée, la mélatonine en tant que composé bioactif isolé est soumise à des réglementations variables. Dans l'UE, la mélatonine n'est pas autorisée comme ingrédient de complément alimentaire en vertu du règlement sur les nouveaux aliments sauf si elle était commercialisée avant 1997. La poudre de cerise acide elle-même — contenant de la mélatonine naturelle à 0,3-0,5 mg/100 g — est vendue comme ingrédient alimentaire dans le monde entier. Les formulateurs doivent confirmer le statut réglementaire spécifique des produits finis contenant de la mélatonine sur leur marché cible.

Certifications

Certification	Fruit entier lyophilisé	Poudre de jus	Organisme émetteur
Projet Non-OGM Vérifié	✓	✓	Non-GMO Project
Sans gluten	✓	✓	GFCO ou équivalent
Vegan	✓	✓	Organisme de certification vegan tiers
FSSC 22000	✓	✓	Système de sécurité sanitaire certifié
ISO 22000	✓	✓	Norme internationale

Certification	Fruit entier lyophilisé	Poudre de jus	Organisme émetteur
Allergènes alimentaires courants	Aucun déclaré	Aucun déclaré	—

Chaque envoi comprend : Certificat d'analyse (COA), Certificat de vérification Non-OGM, Fiche technique (TDS) et Fiche de données de sécurité (SDS).

Applications et utilisation

Guide d'application

Application	Format recommandé	Niveau d'utilisation typique	Notes clés
Barres protéinées récupération sportive	Fruit entier lyophilisé	3-8 % p/p	Anthocyanes + mélatonine soutiennent récupération post-exercice et qualité sommeil
Boissons pré/post-entraînement	Les deux formats	1-3 %	Saveur acidulée masque l'amertume ; anthocyanes soutiennent la circulation
Boissons RTD soutien sommeil	Poudre de jus	2-5 %	Dissolution instantanée ; double bénéfice mélatonine + anthocyanes
Boissons instantanées sommeil et relaxation	Poudre de jus	3-8 %	Dissolution rapide ; positionnement mélatonine naturelle
Gommes fonctionnelles et bonbons aux fruits	Les deux formats	5-15 %	Profil de saveur acidulée ; couleur vive ; allégation anthocyanes
Snacks cétogènes et faibles en glucides	Fruit entier lyophilisé	5-12 %	IG=32 ; fibres diluent glucides nets ; acidité ajoute complexité gustative
Poudres protéinées	Fruit entier lyophilisé	2-5 %	Complément de fibres ; positionnement récupération ; saveur acidulée
Mélanges pour boissons instantanées (dosettes)	Poudre de jus	3-8 %	Solubilité instantanée dans l'eau froide ; format pratique stick-pack

Application	Format recommandé	Niveau d'utilisation typique	Notes clés
Yaourt aromatisé	Les deux formats	2-5 %	Saveur authentique de cerise acide ; couleur naturelle ; allégation fonctionnelle
Produits de boulangerie (muffins, cookies, barres)	Fruit entier lyophilisé	5-10 %	Authenticité fruit entier ; fibres ; saveur acidulée
Desserts surgelés (glace, sorbet)	Les deux formats	3-8 %	Profondeur de saveur ; couleur ; positionnement anti-inflammatoire
Compléments alimentaires (capsules)	Fruit entier lyophilisé	300-800 mg/gélule	Allégations soutien sommeil / santé articulaire / antioxydant
Aliments fonctionnels généraux	Les deux formats	1-5 %	Fortification en anthocyanes ; positionnement clean-label

Choisir le bon format

Choisissez la Poudre de cerise acide (fruit entier lyophilisé) lorsque vous avez besoin :

- De mélatonine naturelle ($\geq 0,5$ mg/100 g) pour les formulations cycle sommeil et récupération
- De fibres alimentaires (8 g/100 g) pour les allégations « riche en fibres » ou le volume structurel dans les barres
- D'authenticité fruit entier et de positionnement naturel (« contient de la vraie cerise acide »)
- D'un IG bas (32) pour les applications cétogènes, faibles en glucides et nutrition sportive
- D'une complexité nutritionnelle maximale — la matrice complète de la cerise incluant les huiles de graines et les polyphénols de la peau
- D'allégations marketing de santé articulaire, soulagement de la goutte ou anti-inflammatoires soutenues par la littérature clinique

Choisissez la Poudre de jus de cerise acide (séchée par pulvérisation) lorsque vous avez besoin :

- De dissolution instantanée dans l'eau froide — pas de mélange, pas d'agitation nécessaire

- D'une concentration maximale en anthocyanes ($\geq 18\%$) pour une couleur intense et une puissance antioxydante
- D'une couleur rouge vif éclatante pour l'impact visuel dans les boissons et la confiserie
- D'applications pratiques en dosettes et boissons instantanées (sticks, sachets)
- D'un format à absorption rapide pour les boissons — la mélatonine à base de jus peut être plus biodisponible dans les matrices liquides

Conseils de formulation

Sensibilité à la mélatonine :

- La mélatonine de cerise acide (0,3-0,5 mg/100 g) est naturelle et physiologiquement faible. Pour les produits finis ciblant le soutien au sommeil, les portions typiques de 1-3 g de poudre fournissent des traces de mélatonine conformes à un apport alimentaire normal.
- La mélatonine est sensible à la lumière et à la chaleur. Pour une rétention maximale, ajoutez la poudre de jus après pasteurisation ou utilisez un emballage opaque pour les boissons de soutien au sommeil.

Stabilité de la couleur :

- Les anthocyanes se dégradent au-dessus de 70 °C. Pour une rétention maximale de la couleur dans les boissons pasteurisées, ajoutez la poudre après pasteurisation ou utilisez un traitement HTST.
- La couleur varie avec le pH : rouge (pH 1-3) → violet (pH 4-6). La poudre de cerise acide maintient une excellente couleur rouge dans la plage de pH 3,0-3,6 typique des boissons aux baies.
- Les UV dégradent les anthocyanes. Utilisez un emballage opaque ou anti-UV pour les produits de vente au détail.

Équilibre acidité et saveur :

- La cerise acide (*Prunus cerasus*) a une teneur naturellement élevée en acide malique, lui donnant son goût aigre caractéristique. En formulation, cette acidité peut être exploitée pour réduire l'utilisation d'édulcorants dans les boissons et snacks — une stratégie de réduction du sucre à étiquette propre.

- Équilibrez avec des édulcorants naturels (érythritol, allulose, fruit de moine) pour des formulations sans sucre ou à faible teneur en sucre.

Mélange des deux formats :

- Combinez la poudre de fruit entier lyophilisé + la poudre de jus pour un effet cerise acide en couches : fibres et profondeur nutritionnelle (fruit entier) + couleur et saveur instantanées (poudre de jus). Un ratio 70:30 (fruit entier : poudre de jus) est un point de départ courant pour les formulations équilibrées de barres et snacks.

Principaux bienfaits pour la santé et science

Résumé des principales allégations fonctionnelles (soutenues par la littérature clinique)

Bénéfice	Mécanisme	Force des preuves
Soutien sommeil	La mélatonine régule le rythme circadien ; la cerise acide est parmi les rares fruits avec mélatonine naturelle mesurable	Forte (plusieurs ECR ; Howatson 2012, Losso 2019)
Récupération sportive	Les anthocyanes réduisent l'inflammation musculaire et le stress oxydatif post-exercice	Forte (Howatson 2010, Connolly 2006)
Goutte et réduction acide urique	Les anthocyanes inhibent la xanthine oxydase, réduisant la production d'acide urique	Modérée (Schlesinger 2011, Blando 2020)
Anti-inflammatoire	Quercétine + anthocyanes suppriment synergiquement les voies COX-2 et NF-κB	Forte (Wang 1999, Jurenka 2008)
Antioxydant	Anthocyanes, quercétine et acides hydroxycinnamiques offrent une neutralisation multi-voies des radicaux libres	Forte
Santé cardiaque	Les anthocyanes améliorent la fonction endothéliale et réduisent la pression artérielle	Modérée (Khoo 2019)

Références :

- Howatson G, et al. (2012). *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. « Influence of tart cherry juice on indices of recovery following marathon running. »

- Losso JN, et al. (2019). *American Journal of Therapeutics*. « Natural melatonin from tart cherry and its implications for sleep quality. »
- Connolly DA, et al. (2006). *British Journal of Sports Medicine*. « Efficacy of a tart cherry juice blend in preventing the symptoms of muscle damage. »
- Blando F, et al. (2020). *Antioxidants*. « Cherry Phytochemicals: Novel Antioxidant and Anti-Inflammatory Agents. »

Qualité et pureté

100 % Pur. Zéro excipients. Zéro agents de charge.

Les poudres de cerise acide ORGANICWAY ne contiennent ni maltodextrine, ni dioxyde de silicium, ni agents anti-agglomérants, ni composés aromatiques. De nombreux produits commerciaux « concentrés 10:1 » ou « extraits » sur le marché sont dilués à 30-50 % de contenu actif avec des excipients de maltodextrine — réduisant efficacement la puissance des anthocyanes à une fraction de la spécification indiquée. Nos poudres de fruit entier et de jus offrent la densité nutritionnelle complète de la cerise acide dans un format propre à ingrédient unique.

Cohérence lot à lot : Chaque lot est testé pour la teneur en anthocyanes (HPLC), la teneur en mélatonine, l'humidité, les cendres et la sécurité microbiologique. Le COA est fourni avec chaque expédition.

Traçabilité : Traçabilité complète de la chaîne d'approvisionnement du verger à la poudre finie.

FAQ

Q1 : Qu'est-ce qui différencie la cerise acide de la cerise douce dans les formulations ?

La cerise acide (*Prunus cerasus*) contient des niveaux d'anthocyanes significativement plus élevés ($\geq 15-18$ % contre $\geq 10-12$ % pour la cerise douce), de la mélatonine naturelle mesurable (0,3-0,5 mg/100 g — rare parmi les fruits) et une teneur plus élevée en quercétine et acides hydroxycinnamiques. Pour le positionnement soutien sommeil, récupération sportive ou anti-inflammatoire, la cerise acide est le choix préféré.

Q2 : Quel format est le meilleur pour les boissons de soutien au sommeil — fruit entier lyophilisé ou poudre de jus ?

Les deux formats contiennent de la mélatonine naturelle. Le format fruit entier lyophilisé a une teneur en mélatonine plus élevée par poids ($\geq 0,5$ mg/100 g contre $\geq 0,3$ mg/100 g), tandis que la poudre de jus se dissout instantanément et peut offrir une absorption plus rapide en matrices liquides.

Q3 : Quelles sont les conditions de stockage recommandées et la durée de conservation ?

Conserver dans un récipient hermétique, à l'abri de la lumière, de la chaleur et de l'humidité. Durée de conservation de 18 à 24 mois. Les teneurs en anthocyanes et en mélatonine sont les plus stables dans des conditions fraîches, sombres et sèches.

Q4 : La poudre de cerise acide est-elle adaptée aux produits casher ou halal ?

La poudre de cerise acide en tant qu'ingrédient brut ne contient aucun composant d'origine animale et est intrinsèquement végétalienne. Les certifications casher et halal doivent être confirmées directement avec les ventes ORGANICWAY.

Q5 : Quels sont les délais de livraison typiques et la quantité minimale de commande ?

Contactez les ventes ORGANICWAY à sales@organic-way.com pour les délais actuels, le MOQ et les prix. Les commandes B2B sont généralement traitées en 4 à 8 semaines.

Q6 : Ce produit peut-il être utilisé dans des applications à chaud (cuisson, extrusion) ?

Les anthocyanes sont sensibles à la chaleur et se dégradent au-dessus de 70 °C. Pour les produits de boulangerie, ajoutez la poudre vers la fin du processus ou utilisez-la dans des applications à froid/ambiante.

Q7 : Quelle est la différence entre la poudre de jus de cerise acide et de cerise douce ?

La poudre de jus de cerise acide a une teneur en mélatonine significative ($\geq 0,3$ mg/100 g — absente chez la cerise douce), une teneur plus élevée en anthocyanes (≥ 18 % contre ≥ 12 %) et un profil de saveur acidulée distinct. La cerise acide est préférée pour les applications fonctionnelles (sommeil, récupération, goutte).

Q8 : La poudre de cerise acide interagit-elle avec les médicaments courants ?

La cerise acide contient des salicylates naturels en quantités infimes. Les personnes sensibles aux salicylates peuvent réagir. La cerise acide peut également avoir de légers effets anticoagulants. Consultez la littérature de sécurité et les directives réglementaires pertinentes.

Conditionnement



Paramètre	Détail
Tailles d'emballage standard	Sacs kraft doublure PE de 1 kg / 5 kg / 10 kg / 25 kg avec doublure PE intérieure
Emballage personnalisé	Disponible pour les commandes importantes — contacter les ventes
Conditions de stockage	Frais, sec, hermétique, à l'abri de la lumière directe
Durée de conservation	18-24 mois à partir de la date de fabrication
MOQ	Contacter les ventes
Incoterms	FOB / CIF / DDP disponibles
Délai de livraison	4-8 semaines à partir de la confirmation de commande

For more information, please visit our website:

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