

Poudre de mangue



Qu'est-ce que la poudre de mangue ?

La Poudre de mangue capte la douceur ensoleillée et la nutrition tropicale de *Mangifera indica* — l'un des fruits les plus appréciés au monde — sous deux formats de poudre complémentaires conçus pour des applications alimentaires, de boissons et de suppléments polyvalentes. Issues exclusivement de mangues cultivées sur des fermes tropicales régénératives, les deux formes subissent un traitement doux à basse température pour préserver les composés bioactifs sensibles.

Poudre de mangue — fruit entier lyophilisé

La Poudre de mangue est obtenue par lyophilisation de la fruit entier — chair et peau comprises — puis par broyage cryogénique de précision en une poudre fine et fluide. Cette approche de fruit entier préserve la matrice nutritionnelle complète de la mangue, notamment les fibres alimentaires ($\geq 12\%$), le bêta-carotène (≥ 3 mg/100 g), la vitamine C (≥ 150 mg/100 g) et les enzymes digestives naturelles telles que l'amylase et la protéase. La poudre présente la saveur tropicale riche et authentiquement douce caractéristique de la mangue et offre une valeur ORAC de $\geq 8\,000$ $\mu\text{mol TE/g}$. Grâce à sa teneur en fibres, cette poudre agit comme modificateur de texture naturel, capable d'absorber jusqu'à trois fois son poids en eau pour améliorer la rétention d'humidité dans les formulations alimentaires.

Poudre de jus de mangue — essence de saveur concentrée

La Poudre de jus de mangue est fabriquée par pressage à froid du jus frais de mangue, puis concentrée et transformée en une fine poudre par séchage par pulvérisation à basse température. Ce procédé

délivre une essence de mangue intensément concentrée avec un bêta-carotène ≥ 2 mg/100 g, une vitamine C ≥ 100 mg/100 g et ≥ 80 % de sucres naturels. La poudre offre une solubilité instantanée à l'eau froide à 100 %, la rendant idéale pour les boissons claires et les applications nécessitant une texture lisse et sans particules. Elle est particulièrement appréciée pour sa coloration naturelle — conférant une belle teinte orange-jaune — et pour renforcer les réactions de brunissement de Maillard dans les produits de boulangerie.

Fondation de qualité partagée

Les deux formes sont certifiées Non-GMO Project et transformées sans dioxyde de soufre, conservateurs, colorants artificiels, arômes artificiels ni agents de charge. Elles sont naturellement sans allergènes, sans gluten et véganes. Avec un faible impact glycémique (IG 40–50 contre 65 pour le sucre de table), les deux formes offrent une alternative d'édulcoration plus saine pour les formulations soucieuses de la santé.

PROPRIÉTÉS PHYSIQUES ET CHIMIQUES

Comparaison des spécifications des deux formes

Paramètre	Poudre de mangue (fruit entier)	Poudre de jus de mangue
Nom latin	Mangifera indica	Mangifera indica
Source	100 % mangue entière (peau + chair)	100 % jus de mangue
Procédé	Lyophilisation + broyage cryogénique	Pressage à froid + concentration + séchage par pulvérisation
Bêta-carotène	≥ 3 mg/100 g	≥ 2 mg/100 g
Vitamine C	≥ 150 mg/100 g	≥ 100 mg/100 g
Enzymes	Amylase & protéase actives	Désactivées par la chaleur
Fibres alimentaires	≥ 12 %	≤ 2 %
Sucres naturels	Fructose/glucose/saccharose équilibrés	≥ 80 % (principalement fructose)
Humidité	≤ 5 %	≤ 3 %
Taille de particule D90	≤ 120 μm	≤ 60 μm
Arôme	Tropical riche, doux, authentique	Essence de mangue concentrée, intensité 10x

Paramètre	Poudre de mangue (fruit entier)	Poudre de jus de mangue
Solubilité	Partielle (adaptée à la dispersion)	Solubilité instantanée à l'eau froide à 100 %
Valeur ORAC	≥8 000 µmol TE/g	≥6 000 µmol TE/g
Indice GI	40-50	40-50
Durée de conservation	24 mois	24 mois
Stockage	Au frais, au sec (<24 °C/75 °F), scellé	Au frais, au sec (<24 °C/75 °F), scellé

Principaux composés bioactifs

Composé	Fonction	Poudre de mangue	Poudre de jus de mangue
Bêta-carotène	Précurseur de la vitamine A ; santé des yeux et de la peau	≥3 mg/100 g	≥2 mg/100 g
Vitamine C	Antioxydant ; soutien immunitaire	≥150 mg/100 g	≥100 mg/100 g
Mangiférine	Antioxydant ; anti-inflammatoire	Présente	Présente
Quercétine	Synergie antioxydante	Présente	Présente
Amylase	Enzyme digestive (dégradation des glucides)	Active	Désactivée
Protéase	Enzyme digestive (dégradation des protéines)	Active	Désactivée
Fibres alimentaires	Santé digestive, texture	≥12 %	≤2 %
Zinc	Soutien immunitaire	≥2 mg/100 g	Présent

NORMES MICROBIOLOGIQUES ET DE CONTAMINANTS

Paramètre	Spécification	Méthode d'essai
Flore totale (TPC)	≤100 000 UFC/g	ISO 4833
Levures et moisissures	≤1 000 UFC/g	ISO 21527
Coliformes	≤100 UFC/g	ISO 4831
E. coli	Négatif/g	ISO 16649
Salmonella	Négatif/25 g	ISO 6579

Paramètre	Spécification	Méthode d'essai
Plomb (Pb)	<0,1 ppm	ICP-MS
Cadmium (Cd)	<0,05 ppm	ICP-MS
Aflatoxine B1	<1 ppb	HPLC-FLD
Résidus de pesticides	500+ résidus non détectés	LC-MS/MS, GC-MS
Dioxyde de soufre (SO₂)	Non utilisé	Vérification interne

CERTIFICATIONS

Certification	Statut	Organisme
Non-GMO Project Verified	✓ Vérifié	Non-GMO Project
Vegan	✓ Vérifié	Auto-déclaration
Sans gluten	✓ Vérifié	Laboratoire tiers
Sans allergènes	✓ Vérifié	FARRP / Interne
Casher	✓ Disponible sur demande	Organisme certifié
Halal	✓ Disponible sur demande	Organisme certifié
ISO 22000	✓ Conforme	Bureau Veritas / SGS
HACCP	✓ Conforme	Audit tiers

APPLICATIONS ET DIRECTIVES D'UTILISATION

Matrice d'application des deux formes

Application	Poudre de mangue	Poudre de jus de mangue
Bowls smoothies	✓ Excellent (base nutritionnelle, 15-25 %)	✓ Bon (intensificateur de saveur)
Barres snacks / barres énergétiques	✓ Excellent (apport de fibres, 10-20 %)	✓ Bon (barres de fruits, 10-15 %)
Mélanges d'assaisonnement	✓ Excellent (frottements sucrés-épices, 5-8 %)	△ Limité
Soin du visage / cosmétique	✓ Excellent (masque exfoliant et éclaircissant, 10-15 %)	△ Limité
Boissons fonctionnelles	✓ Bon (boisson trouble, 3-7 %)	✓ Excellent (boissons instantanées, 3-7 %)

Application	Poudre de mangue	Poudre de jus de mangue
Confiserie	✓ Bon (couleur naturelle, 10-20 %)	✓ Excellent (bonbons mous, 15-30 %)
Alternatives laitières	✓ Bon	✓ Excellent (aromatisation de yaourts végétaux, 1-3 %)
Alimentation infantile	✓ Bon (fibres)	✓ Excellent (fortification vitaminique, 2-5 %)
Pâtisserie	✓ Bon (texture, couleur naturelle)	✓ Excellent (renforcement du brunissement de Maillard)
Céréales de petit-déjeuner	✓ Bon (nutrition + saveur)	✓ Bon (enrobage aromatique)
Gélules / comprimés	Volume important requis	Teneur élevée en sucre

Directrices de formulation

Pour la Poudre de mangue (fruit entier) :

- Taux d'incorporation optimal : 10-25 % selon l'application
- La teneur en fibres apporte texture et rétention d'humidité ; absorbe jusqu'à 3× son poids en eau
- Les enzymes digestives actives (amylase et protéase) offrent des allégations fonctionnelles de santé digestive
- La couleur orange-jaune naturelle est adaptée à la coloration vibrante des aliments
- Idéalement associée à d'autres fruits tropicaux (ananas, noix de coco) ou au cacao pour la complexité aromatique

Pour la Poudre de jus de mangue :

- Taux d'incorporation optimal : 1-30 % selon l'application
- La solubilité instantanée à l'eau froide à 100 % la rend idéale pour les boissons claires et semi-claires
- La saveur concentrée est environ 10× plus intense que la mangue fraîche
- Fournit une coloration orange-jaune naturelle sans colorants artificiels
- Renforce les réactions de brunissement de Maillard dans les biscuits, crackers et snacks de boulangerie

Notes de stabilité :

- Les deux formes : conserver en emballage hermétique au-dessous de 24 °C (75 °F), à l'abri de l'humidité et de la lumière directe du soleil
- Le bêta-carotène est sensible à la lumière ; un emballage à barrière anti-oxygène est essentiel pour éviter la dégradation
- Les enzymes actives de la Poudre de mangue assurent la stabilité au cours de la conservation dans les conditions de stockage recommandées
- Durée de conservation : 24 mois à partir de la date de production dans des conditions de stockage appropriées

FAQ

Q : Quels sont les principaux bienfaits nutritionnels de la poudre de mangue ?

R : Les deux formes de Poudre de mangue sont riches en vitamine C (antioxydant puissant et renforçateur immunitaire) et en bêta-carotène (converti en vitamine A dans l'organisme, soutenant la santé des yeux et de la peau). Elles contiennent également d'autres antioxydants comme la mangiférine et la quercétine, qui agissent en synergie pour lutter contre le stress oxydatif. La Poudre de mangue apporte en outre des fibres alimentaires ($\geq 12\%$) et des enzymes digestives naturelles (amylase et protéase) qui soutiennent la digestion des glucides et des protéines.

Q : En quoi les deux formes de poudre de mangue diffèrent-elles pour la solubilité et l'application ?

R : La Poudre de mangue, contenant les fibres du fruit entier, a une solubilité plus faible et convient parfaitement aux applications nécessitant une dispersion et des ingrédients alimentaires de fruit entier — comme les bowls smoothies, les produits de boulangerie et les barres snacks où la texture et la teneur en fibres sont valorisées. La Poudre de jus de mangue offre une solubilité supérieure avec une dissolution instantanée à l'eau froide à 100 %, la rendant idéale pour les boissons claires, les suppléments et les applications nécessitant une texture lisse et sans particules avec un arôme tropical de mangue intense.

Q : Quelle est la durée de conservation et les conditions de stockage recommandées pour les commandes en vrac ?

R : La Poudre de mangue comme la Poudre de jus de mangue ont une durée de conservation de 24 mois à partir de la date de production. Conservez dans un endroit frais et sec, au-dessous de 24 °C (75 °F), à l'abri de la lumière directe du soleil et de l'humidité, dans l'emballage d'origine scellé. Un scellage approprié est essentiel pour éviter l'absorption d'humidité et préserver la qualité et l'intégrité de la couleur. L'emballage à barrière anti-oxygène est critique pour protéger le bêta-carotène de l'oxydation.

Q : Vos poudres de mangue sont-elles exemptes de sucres ajoutés ou d'ingrédients artificiels ?

R : Oui. Les deux poudres de mangue sont transformées sans aucun sucre ajouté, édulcorant artificiel, colorant artificiel, arôme artificiel ni conservateur. Les ≥ 80 % de sucres naturels de la Poudre de jus de mangue proviennent exclusivement du jus de mangue concentré lui-même. Cela garantit un ingrédient vraiment à étiquette propre, adapté aux formulations premium.

Q : La poudre de mangue peut-elle être utilisée comme colorant alimentaire naturel ?

R : Absolument. Les deux poudres — particulièrement la Poudre de jus de mangue — procurent une belle teinte orange-jaune, les rendant d'excellents colorants naturels pour une large gamme de produits alimentaires et de boissons. La teneur en bêta-carotène apporte à la fois une valeur nutritionnelle et une coloration vibrante, s'alignant parfaitement sur les tendances d'étiquette propre en matière de coloration alimentaire naturelle.

Q : La poudre de mangue contient-elle des allergènes ou du gluten ?

R : Non. La Poudre de mangue et la Poudre de jus de mangue sont naturellement sans allergènes et sans gluten. Elles sont également certifiées Non-GMO Project et véganes, les rendant adaptées à un large éventail de préférences alimentaires et de formulations à étiquette propre ciblant les consommateurs souffrant d'allergies, de la maladie cœliaque ou d'une sensibilité au gluten.

Q : Qu'est-ce qui rend le procédé de la poudre de mangue ORGANICWAY unique ?

R : ORGANICWAY utilise deux méthodes de transformation douces pour préserver l'intégrité nutritionnelle : (1) la lyophilisation à des températures inférieures à 42 °C protège les vitamines thermosensibles (notamment la vitamine C et le bêta-carotène) tout en éliminant l'humidité ; (2) le séchage par pulvérisation à basse température concentre le jus de mangue sans dégrader les composés

thermosensibles. L'emballage à barrière anti-oxygène protège davantage le bêta-carotène de la dégradation pendant le stockage. De plus, nos mangues proviennent de fermes tropicales régénératives qui valorisent les mangues « moches », réduisant le gaspillage alimentaire et soutenant une agriculture durable.

Q : Quelle est la quantité minimale de commande et le délai de livraison ?

R : Les commandes d'échantillons commencent à 5 kg. Les commandes en vrac nécessitent un minimum de 25 kg par forme. Le délai de production standard est de 10 à 20 jours à partir de la confirmation de commande. La Poudre de mangue comme la Poudre de jus de mangue sont disponibles avec des spécifications Brix personnalisées (70-85°) pour la Poudre de jus et une personnalisation du profil de saveur (doux ou acidulé) pour la Poudre de mangue. Des échantillons gratuits sont disponibles via FedEx, UPS ou EMS.

EMBALLAGE ET STOCKAGE



Options d'emballage standard

Format	Matériau	Unités/palette
25 kg	Fût / carton en fibre alimentaire avec doublure PE	40 fûts ou cartons/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	Frais, sec (<24 °C / 75 °F)
Humidité	≤60 % d'humidité relative
Emballage	Hermétique, à barrière anti-oxygène, résistant à l'humidité, emballage d'origine scellé
Durée de conservation	24 mois à partir de la date de production
Lumière	Protéger de la lumière directe du soleil (critique pour la rétention du bêta-carotène)

For more information, please visit our website:

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