

Poudre de mûre



Qu'est-ce que la poudre de mûre ?

La poudre de mûre apporte la densité nutritionnelle exceptionnelle des mûres (*Rubus fruticosus*) aux fabricants et formulateurs sous deux formats ciblés — chacun optimisé pour différentes exigences d'application tout en préservant la même richesse en sources et en composés bioactifs.

La poudre de fruit de mûre est produite par déshydratation à basse température suivie d'un broyage fin de la mûre entière — y compris la peau, la chair et les graines. Cette approche fruit entier retient la matrice nutritionnelle complète de la mûre : les anthocyanes à haute densité de la peau, les acides gras polyinsaturés des graines (notamment l'acide alpha-linolénique oméga-3), les fibres solubles de la chair, et la teneur en vitamine C, vitamine K et manganèse de la baie entière. Le résultat est une poudre violet foncé à prune foncée avec une saveur terreuse, légèrement sucrée de fruit entier et un apport notable en fibres alimentaires (~5 g pour 100 g de poudre).

La caractéristique déterminante de la poudre de fruit est sa matrice de fibres alimentaires complètes et de graines. Les graines de mûre broyées contribuent non seulement aux fibres alimentaires mais aussi à l'huile de graines riche en acides gras oméga-3 et oméga-6, en tocophérols (vitamine E) et en phytostérols — un profil nutritionnel composite que le jus reconstitué ne peut tout simplement pas reproduire.

La poudre de jus de mûre est produite par pressage à froid de mûres fraîches, puis concentration du jus et séchage par pulvérisation à basse température pour obtenir une poudre violet vif brillant à solubilité

instantanée. Le procédé à base de jus seul exclut les graines et les fibres de la peau, produisant un produit avec une teneur en fibres quasi nulle mais une vivacité de couleur et une concentration de saveur supérieures.

Les deux formats partagent un profil d'anthocyanes remarquable. Les anthocyanes sont les pigments flavonoïdes bleu-violet responsables de la couleur profonde des mûres — et leurs bienfaits pour la santé sont parmi les plus étudiés de la famille des flavonoïdes.

Complétant les anthocyanes, les mûres offrent une combinaison unique de micronutriments rarement trouvés ensemble : vitamine C (immunité et synthèse du collagène), vitamine K (densité osseuse et coagulation sanguine normale) et manganèse (cofacteur minéral trace de l'enzyme antioxydante superoxyde dismutase).

Les deux formats portent les certifications Projet Non-OGM Vérifié, Sans Gluten et Vegan, avec un dépistage rigoureux des métaux lourds et des pesticides selon les protocoles de surveillance.

Certifications : Projet Non-OGM Vérifié · Vegan · Sans Gluten · Casher · Halal · ISO 22000

Spécifications physiques et chimiques

Spécifications des deux formats

Paramètre	Poudre de fruit de mûre	Poudre de jus de mûre
Source	Mûre entière 100 % (peau + chair + graines)	Jus de mûre 100 %
Procédé	Déshydratation basse température + broyage fin	Pressage à froid · concentration · séchage par pulvérisation basse temp.
Apparence	Poudre violet foncé à prune foncée	Poudre violet vif brillant
Anthocyanes	Élevé (baie entière, y compris la peau)	Élevé (concentré à partir du jus)
Fibres alimentaires	~5 g/100 g (fruit entier + fibres de graines)	Négligeable
Teneur en huile de graines	Présente (oméga-3/oméga-6 + tocophérols)	Exclue
Vitamine C	Présente (rétention par lyophilisation)	Concentrée
Vitamine K	Présente (baie entière naturelle)	Présente (concentrée)
Manganèse	Présent (baie entière naturelle)	Présent (concentré)

Paramètre	Poudre de fruit de mûre	Poudre de jus de mûre
Saveur	Terreuse, légèrement sucrée, fruit entier	Aigre-douce concentrée, fruitée
Solubilité	Partiellement soluble (fibreuse ; ajoute du corps)	Solubilité instantanée (solution claire et brillante)
Comportement couleur pH	pH acide 3,0-5,0 = violet vif ; neutre = bleu-violet foncé	Idem (concentré ; plus intense)
Support	Aucun (fruit entier 100 % ; sans support)	Peut inclure une petite quantité de maltodextrine ou d'amidon de tapioca
Humidité	≤ 5 %	≤ 5 %
Durée de conservation	24 mois	24 mois

Comparaison : poudre de fruit vs poudre de jus

Paramètre	Poudre de fruit de mûre	Poudre de jus de mûre
Positionnement principal	Fibres alimentaires, huile de graines, oméga-3, santé intestinale, soutien cognitif	Couleur anthocyane, vitamine C, solubilité instantanée, boissons beauté
Fibres alimentaires	~5 g/100 g (élevé)	Négligeable
Huile de graines / Oméga-3	Présente	Absente
Vitamine K	Présente	Présente
Manganèse	Présent	Présent
Couleur	Violet foncé / prune foncée	Violet vif brillant
Solubilité	Partielle (fibreuse ; ajoute de la texture)	Instantanée (solution claire)
Intensité de la saveur	Douceur terreuse douce	Aigre-doux concentré
Support	Aucun (100 % pur)	Petite quantité de maltodextrine ou d'amidon de tapioca
Meilleures applications	Granola, bols smoothie, barres riches en fibres, capsules, santé intestinale, oméga-3	Boissons RTD, gommes, poudres beauté, colorant naturel, mélanges instantanés
Contribution texturale	Ajoute une agréable texture d'aliment complet	Lisse, sans texture

Référence de dosage par application

Application	Poudre de fruit	Poudre de jus
Boissons RTD / Boissons beauté	5-12 g par portion	5-12 g par portion (solubilité instantanée)
Bols smoothie et smoothies	10-30 g par portion (texture souhaitée)	5-15 g par portion
Barres granola et céréalières	5-15 % du poids de la formule	3-8 % (couleur + saveur)
Produits de boulangerie	3-10 % du poids de farine	2-5 % du poids de farine
Capsules / Comprimés	500 mg - 2 g par unité	300 mg - 1 g par unité
Gommes et confiserie	Limitée (fibreuse)	5-15 g/100 g (instantané ; acidulé ; violet vif)
Yaourt (laitier/végétal)	3-8 % (morceaux de baies visibles + fibres)	2-5 % (couleur + saveur uniformes)
Colorant naturel (alimentaire)	Non adapté (couleur foncée/sombre)	Excellent (violet vif à pH 3-5)
Cosmétiques / Soins de la peau	Masques faciaux, sérums (antioxydant anthocyane)	Sérums éclaircissants, masques (vitamine C + anthocyane)

Normes microbiologiques et contaminants

Paramètre de test	Spécification
Numération totale sur plaque (TPC)	≤ 10 000 ufc/g
Levures et moisissures	≤ 500 ufc/g
Coliformes	≤ 100 ufc/g
E. coli	Négatif
Salmonelle	Négatif
Métaux lourds (Plomb)	≤ 0,1 ppm
Métaux lourds (Arsenic)	≤ 0,05 ppm
Métaux lourds (Cadmium)	≤ 0,1 ppm
Métaux lourds (Mercure)	≤ 0,05 ppm
Aflatoxines	≤ 4 ppb (total)
Résidus de pesticides	Non détectés

Certifications

Certification	Poudre de fruit	Poudre de jus
Projet Non-OGM Vérifié	✓	✓
Vegan	✓	✓
Sans gluten	✓	✓
Casher	✓	✓
Halal	✓	✓
ISO 22000	✓	✓

Applications et directives de formulation

Matrice d'application

Catégorie	Poudre de fruit	Poudre de jus	Notes de formulation
Boissons beauté RTD	Modérée (ajoute corps, fibres)	✓ Format principal (solubilité inst., couleur vive)	5-12 g/portion ; pH 3,0-5,0 pour violet max ; associer collagène, vit. C, acide hyaluronique
Bols smoothie et poudres	✓ Principal (texture aliment complet + fibres)	✓ (couleur + boost saveur)	Poudre fruit : texture authentique ; Poudre jus : améliore la vivacité
Barres granola et énergétiques	✓ Principal (liant fibre + huile oméga-3 graines)	✓ (couleur + douceur acidulée)	Poudre fruit 5-15 % poids ; points de baies visibles + halo santé
Capsules et compléments	✓ Principal (fibre + huile graines + anthocyanes)	✓ (anthocyanes concentrées + vit. C)	Poudre fruit : positionnement intestinal/cognitif ; Poudre jus : positionnement antioxydant/beauté
Gommes et bonbons mous	Non adapté (texture fibreuse)	✓ Format principal (instantané, lisse, acidulé)	pH 3,5-4,5 pour couleur vive + texture gomme optimale ; associer pectine ou gélatine
Produits de boulangerie	✓ (douceur terreuse + points baies visibles)	✓ (couleur vive répartie uniformément)	Poudre fruit préférée pour positionnement boulangerie artisanale
Colorant alimentaire naturel	Non adapté (couleur foncée/sombre)	✓ Excellent (violet vif, clean-label)	Remplacer FD&C Rouge n°3, Rouge n°40, Bleu n°1 dans boissons, confiserie, glaçages
Yaourt (laitier/végétal)	✓ (texture baies visible + fibres)	✓ (couleur violette uniforme)	Poudre fruit pour yaourt grec/végétal positionnement premium

Catégorie	Poudre de fruit	Poudre de jus	Notes de formulation
Cosmétiques / Soins peau	✓ (antioxydant anthocyane dans masques)	✓ (vitamine C + éclaircissement anthocyane)	Poudre jus : solubilité instantanée permet cosmétiques à froid
Mélanges santé intestinale / prébiotiques	✓ Principal (fibres de graines + prébiotiques polyphénols)	Limitée (faible teneur en fibres)	Poudre fruit : bien avec probiotiques, inuline et amidon résistant

Guide d'ingénierie des couleurs pH

Plage de pH	Expression de la couleur	Applications recommandées
pH 2,0-3,5	Rouge-pourpre vif brillant	Boissons sportives, boissons aromatisées aux fruits, gommes
pH 3,5-5,0	Violet vif (optimal)	Boissons beauté RTD, eaux fonctionnelles, sachets de vitamines
pH 5,0-6,0	Bleu-pourpre / violet	Eau de coco, boissons à pH neutre (nécessite test pH)
pH 6,5-7,0+	Bleu-vert foncé / boueux	Éviter les formulations neutres ou alcalines avec colorant de mûre

Conseils de synergie

- **Avec peptides de collagène (Beauté de l'intérieur)** : Les deux formats synergisent — la vitamine C de la poudre de jus est un cofacteur essentiel pour la synthèse du collagène ; la poudre de fruit ajoute une protection antioxydante des anthocyanes contre la dégradation du collagène.
- **Avec probiotiques (Santé intestinale + cerveau)** : Les fibres de graines de la poudre de fruit fournissent un substrat prébiotique pour les bactéries intestinales bénéfiques ; les anthocyanes modulent la composition du microbiote intestinal.
- **Avec oméga-3 / huile de poisson (Soutien cognitif)** : L'huile de graines de la poudre de fruit contient des oméga-3 naturels (ALA) ; la combinaison avec les anthocyanes de mûre aborde des voies complémentaires de soutien cognitif.
- **Avec vitamine D + calcium (Santé osseuse)** : La combinaison unique de vitamine K et de manganèse de la mûre se marie naturellement avec la vitamine D et le calcium pour un positionnement complet de santé osseuse.

- **Avec açai / myrtille (Mélanges superfruits)** : Les mûres complètent l'açaï et les myrtilles dans les mélanges de poudres superfruits premium et les boissons RTD.

FAQ

Q : Quelle est la différence entre la poudre de fruit de mûre et la poudre de jus de mûre ?

La poudre de fruit de mûre est produite par déshydratation basse température et broyage fin de la mûre entière — peau, chair et graines incluses. Elle offre la matrice nutritionnelle complète : fibres alimentaires élevées (~5 g/100 g), huile de graines riche en oméga-3/oméga-6, vitamine C, vitamine K et manganèse. La poudre de jus de mûre est produite à partir de jus pressé à froid seul, concentré et séché par pulvérisation — donnant une poudre violet vif à solubilité instantanée avec une saveur aigre-douce concentrée.

Q : La poudre de jus de mûre contient-elle des supports ?

En raison de la teneur naturelle en sucre du jus de mûre, une petite quantité de maltodextrine ou d'amidon de tapioca peut être utilisée comme auxiliaire de fabrication pour garantir les propriétés d'écoulement libre. La divulgation complète du type et du pourcentage de support est fournie avec chaque lot.

Q : Comment la fibre de graines dans la poudre de fruit affecte-t-elle la texture ?

Les graines de mûre finement broyées contribuent à une texture agréable et authentique d'aliment complet. La fibre de graines offre également des avantages fonctionnels : les fibres insolubles favorisent la motilité intestinale, tandis que les polyphénols des graines ajoutent une activité antioxydante supplémentaire.

Q : Comment la mûre soutient-elle la santé cognitive au-delà des effets antioxydants ?

Les anthocyanes de mûre font partie des rares flavonoïdes avec une perméabilité documentée de la barrière hémato-encéphalique. La recherche démontre le soutien à la neuroplasticité, l'amélioration de la mémoire chez les personnes âgées, la réduction de la neuroinflammation et l'amélioration de la

signalisation neuronale de l'insuline.

Q : Comment la couleur des anthocyanes se comporte-t-elle à différents pH ?

pH 2,0–3,5 : rouge-pourpre vif. pH 3,5–5,0 : violet vif (optimal). pH 5,0–6,0 : bleu-pourpre/violet. pH 6,5+ : bleu-vert foncé/boueux — à éviter. La chaleur et la lumière dégradent également les anthocyanes avec le temps.

Q : Qu'est-ce qui rend la combinaison vitamine K + manganèse unique pour la santé osseuse ?

La mûre est l'un des rares fruits qui offre naturellement à la fois la vitamine K et le manganèse — deux nutriments qui agissent en synergie dans le métabolisme osseux : la vitamine K est essentielle pour la synthèse de l'ostéocalcine qui lie le calcium à la matrice osseuse ; le manganèse est un cofacteur pour les enzymes qui construisent le cartilage osseux et protègent les ostéoblastes du stress oxydatif.

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

Les deux formats ont une durée de conservation de 24 mois. Poudre de fruit : stocker dans l'emballage sous vide d'origine à <25 °C, refermer immédiatement après ouverture. Poudre de jus : stocker dans un endroit frais, sombre et sec à <20 °C, à l'abri de la lumière UV — un emballage ambré ou opaque est recommandé.

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

Échantillon : 1 kg gratuit (FedEx/UPS/EMS). Lot standard : 25 kg par carton. Délai : 10–20 jours ouvrables. Ports : Qingdao ou Tianjin, Chine. Paiement : D/A, D/P, L/C, T/T. Livraison DDP disponible dans le monde entier.

Emballage et stockage



Spécifications d'emballage

Type d'emballage	Poids net	Matériau
Carton standard	25 kg	Carton ondulé qualité alimentaire avec doublure intérieure
Sac kraft avec doublure aluminium	Sur demande	Kraft multicouche avec barrière aluminium (préféré pour poudre de jus photosensible)
Sac sous azote	Sur demande	Emballage absorbant d'oxygène (meilleur pour rétention couleur anthocyane)
Emballage personnalisé	Sur demande	Tailles de détail, sachets pré-mesurés ou emballage personnalisé

Conditions de stockage

Paramètre	Poudre de fruit	Poudre de jus
Température	< 25 °C (frais, sec)	< 20 °C (frais ; plus bas préféré pour rétention anthocyanes)
Humidité	< 60 % HR	< 50 % HR (plus bas que poudre fruit ; matrice sucre séchée pulvérisation hygroscopique)
Lumière	Emballage foncé recommandé (anthocyanes + polyphénols photosensibles)	Essentiel : emballage opaque ou ambre (pigments anthocyanes très photosensibles)
Odeur	Absorbe les odeurs fortes ; garder scellé	Absorbe les odeurs fortes ; garder scellé
Durée de conservation	24 mois	24 mois

Paramètre	Poudre de fruit	Poudre de jus
Protection spéciale	Emballage d'origine sous vide	Emballage sous azote recommandé ; refermer immédiatement après ouverture

For more information, please visit our website:

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