

Poudre de pamplemousse



Qu'est-ce que la poudre de pamplemousse ?

La Poudre de pamplemousse offre aux fabricants et formulateurs deux formats fonctionnels distincts — chacun capturant différentes fractions bioactives du même pamplemousse premium (*Citrus paradisi*). En transformant le fruit entier d'une part, le jus d'autre part, nous offrons une densité nutritionnelle et des profils aromatiques ciblés pour différentes catégories d'applications.

Poudre de fruit de pamplemousse est produite par lyophilisation du pamplemousse entier — incluant à la fois la peau et la chair — puis par broyage fin. Cette approche de fruit entier préserve la matrice nutritionnelle complète du pamplemousse, y compris les composés bioactifs à haute densité de la peau. L'actif phare est la Naringine, un flavanone glycoside concentré principalement dans l'albedo blanc amer et le mésocarpe du pamplemousse. La naringine n'est pas seulement un agent d'amertume — c'est un bioactif bien étudié aux bénéfices documentés pour la santé cardiovasculaire et le métabolisme. La poudre de fruit entier ORGANICWAY garantit un minimum de ≥ 5 % de naringine par analyse HPLC, assurant une puissance fiable à chaque lot.

En complément de la naringine, la poudre de fruit entier apporte ≥ 20 % de fibres alimentaires — ce qui en fait un ingrédient riche en fibres adapté aux formules de gestion du poids, de soutien du cholestérol et de santé intestinale. Le processus de lyophilisation (contrairement au séchage thermique conventionnel) préserve au maximum la teneur en vitamine C thermosensible, les flavanone glycosides et la couleur naturelle tout en éliminant l'humidité pour la stabilité. La poudre obtenue a une couleur jaune clair et un profil de saveur distinctement amer et terreux — caractéristique de la peau de pamplemousse riche en

naringine — ce qui est intentionnel et signale une véritable densité bioactive. Les formulateurs doivent prendre en compte cette amertume dans la conception du système aromatique.

Poudre de jus de pamplemousse est produite par pressage à froid du jus frais de pamplemousse, puis par séchage par pulvérisation à basse température pour obtenir une poudre fine et très soluble. Le processus de pressage à froid minimise l'extraction des composés amers (la naringine est largement concentrée dans la peau, pas dans le jus), donnant une poudre rose pâle / claire avec un goût d'agrumes vif et acidulé — bien plus agréable que la poudre de fruit entier pour les applications de consommation directe. La poudre de jus apporte une dose concentrée de Vitamine C : ≥ 300 mg pour 100 g (dépassant largement les $\sim 30\text{--}40$ mg/100g du jus frais de pamplemousse), offrant une allégation nutritionnelle propre et mesurable. L'acide citrique naturel est également présent, apportant à la fois de la profondeur de saveur et des propriétés conservatrices légères.

Les deux formats répondent à des domaines d'application clairement distincts : la Poudre de fruit est optimisée pour les gélules, comprimés, suppléments de fibres, produits de gestion du poids et applications de boulangerie où le profil bioactif amer est soit souhaitable, soit masquable. La Poudre de jus est optimisée pour les boissons instantanées, les suppléments de Vitamine C, les sachets d'électrolytes, la cosmétique (soins de la peau éclatants agrumes) et toute application nécessitant une solubilité instantanée et un agréable goût d'agrumes acidulé sans amertume.

Une considération de formulation critique s'applique aux deux formats : le pamplemousse (et ses bioactifs, en particulier la Naringine et les furanocoumarines) est un inhibiteur bien documenté des enzymes CYP450 — affectant particulièrement CYP3A4, qui métabolise les statines, les inhibiteurs des canaux calciques et certains antihistaminiques. Les produits contenant des bioactifs du pamplemousse peuvent interagir avec des médicaments sur ordonnance. Les recommandations d'étiquetage doivent conseiller aux consommateurs de consulter un médecin s'ils prennent des médicaments concernés.

Les deux formats portent les certifications Non-GMO Project Verified, Sans gluten et Zéro sucre ajouté, soutenues par les protocoles de fabrication ISO22000 et HACCP, des tests HPLC rigoureux pour la Naringine, des tests par titration pour la Vitamine C, ainsi qu'un dépistage complet des métaux lourds et des pesticides.

Certifications : Non-GMO Project Verified · ISO 22000 · HACCP · Cacher · Halal · Sans gluten · Sans sucre

Spécifications physiques & chimiques

Spécifications à double format

Paramètre	Poudre de fruit de pamplemousse	Poudre de jus de pamplemousse
Source	Pamplemousse entier (peau + chair)	Jus de pamplemousse pressé à froid
Transformation	Lyophilisation + broyage	Séchage par pulvérisation à basse température
Apparence	Poudre jaune clair	Fine poudre rose pâle / claire
Teneur en naringine	≥ 5 % (testé HPLC)	Présente en quantités traces
Vitamine C	Présente (rétention par lyophilisation)	≥ 300 mg/100g (testé par titration)
Fibres alimentaires	≥ 20 %	Limitée
Acide citrique	Trace naturelle	Naturel (apport arôme + effet conservateur)
Saveur	Amère, terreuse (riche en naringine)	Agre, citrique vive ; pas amère
Solubilité	Dispersible dans l'eau (non instantanée)	Solubilité instantanée
Humidité	≤ 5 %	≤ 5 %
pH	3,5-4,5	3,0-4,0
Stabilité de la couleur	Sensible à la lumière ; protection UV recommandée	Sensible à l'acide citrique ; le pH détermine l'intensité rose
Durée de conservation	24 mois	18 mois

Comparaison : Poudre de fruit vs Poudre de jus

Paramètre	Poudre de fruit de pamplemousse	Poudre de jus de pamplemousse
Principal bioactif	Naringine (≥5 %)	Vitamine C (≥300 mg/100g)
Positionnement santé clé	Cardiovasculaire, métabolique, supplément de fibres	Soutien immunitaire, antioxydant, synthèse du collagène
Teneur en fibres	≥ 20 % (élevée)	Faible
Profil de saveur	Amère, terreuse	Agre, citrique vive ; pas amère
Solubilité	Dispersible (apporte du corps)	Instantanée (soluble à l'eau froide)
Couleur	Jaune clair	Rose pâle / clair
Meilleures applications	Gélules, comprimés, barres de fibres, boulangerie	Boissons instantanées, sachets de Vitamine C, cosmétique, gummies

Paramètre	Poudre de fruit de pamplemousse	Poudre de jus de pamplemousse
Entrée en formulation	Nécessite un masquage de saveur	Ajout direct ; facile à incorporer

Référence de dosage par application

Application	Poudre de fruit	Poudre de jus
Gélules / Comprimés	500 mg - 2 g par portion	500 mg - 1 g par portion
Boissons à la Vitamine C	Non typique	5-15 g par litre (≥ 300 mg/100g = 15-45 mg/portion)
Sachets d'électrolytes	Non typique	2-8 g par sachet
Suppléments de fibres	5-20 g par jour	Non adapté (faible fibre)
Masques / Gommages skincare	5-15 % en formulation	5-10 % en formulation
Boulangerie (barres, biscuits)	3-10 % du poids de farine	2-5 % du poids de farine (saveur)
Assaisonnements / Frictions	1-5 % (notes amères)	0,5-3 % (fraîcheur citrique)

Normes microbiologiques & contaminants

Paramètre d'essai	Spécification
Flore totale (TPC)	$\leq 10\,000$ ufc/g
Levures & moisissures	≤ 500 ufc/g
Coliformes	≤ 100 ufc/g
E. coli	Négatif
Salmonella	Négatif
Métaux lourds (plomb)	$\leq 0,1$ ppm
Métaux lourds (arsenic)	$\leq 0,05$ ppm
Métaux lourds (cadmium)	$\leq 0,1$ ppm
Naringine (Poudre de fruit)	≥ 5 % (HPLC)
Vitamine C (Poudre de jus)	≥ 300 mg/100g (titration)
Aflatoxines	≤ 4 ppb (total)
Résidus de pesticides	Non détecté

Certifications

Certification	Poudre de fruit	Poudre de jus
Non-GMO Project Verified	✓	✓
ISO 22000	✓	✓
HACCP	✓	✓
Cacher	✓	✓
Halal	✓	✓
Sans gluten	✓	✓
Sans sucre	✓	✓

Applications & directives de formulation

Matrice d'application

Catégorie	Poudre de fruit	Poudre de jus	Notes de formulation
Gélules & comprimés	✓ Format principal (Naringine ≥5 %)	✓ (apport Vitamine C)	Poudre de fruit 500 mg-2 g par unité ; combiner avec allégations fibres
Boissons instantanées	Limité (amer + dispersible)	✓ Format principal (solubilité instantanée)	Poudre de jus 5-15 g/L ; profil agre et citrique
Sachets Vitamine C / Immunité	Limité	✓ Format principal	≥300 mg/100g Vitamine C ; combiner avec zinc, sureau
Poudres d'électrolytes	Non adapté	✓ Excellente adéquation	Acide citrique ajoute saveur + tamponnement ; fraîcheur agre
Suppléments de fibres	✓ Format principal (≥20 % fibres)	Non adapté	Positionner pour gestion du poids + soutien cholestérol
Produits de gestion du poids	✓ (fibres + soutien métabolique naringine)	✓ (faible glucides, goût agre)	Poudre de fruit pour allégations métaboliques ; Poudre de jus pour boissons basses glucides (2g glucides nets/10g)
Barres énergie & protéiques	✓ (profondeur amère ; liant fibre)	✓ (fraîcheur citrique)	Poudre de fruit : 3-10 % ajoute fibres fonctionnelles ; Poudre de jus : 2-5 % pour le goût

Catégorie	Poudre de fruit	Poudre de jus	Notes de formulation
Pâtisseries	✓ (notes amères ajoutent complexité)	✓ (saveur citrique)	Marier avec miel, amande ou vanille pour équilibrer l'amertume de la poudre de fruit
Gommies & confiserie	Limité	✓ Excellente adéquation	Goût agre et vif ; solubilité instantanée ; combiner avec pectine
Cosmétique / Skincare	✓ (antioxydant ; exfoliant)	✓ (éclaircissant ; Vitamine C)	Poudre de fruit comme scrub exfoliant doux ; Poudre de jus en sérums éclaircissants
Assaisonnements & frictions agrumes	✓ (complexité amère)	✓ (fraîcheur citrique)	Frictions viande, volaille, fruits de mer ; marinades
Mélanges probiotiques & simbiotiques	✓ (fibres = prébiotique)	✓ (acide-stable avec probiotiques)	L'acide citrique de la poudre de jus peut soutenir la viabilité probiotique

Applications cosmétiques

Application	Format	Usage
Masque éclatant visage	Poudre de jus	Mélanger 5-10 g avec yaourt ou miel ; appliquer 10-15 min ; rincer
Scrub corporel citrique	Poudre de fruit	Mélanger 5-15 % avec sucre + huile véhicule ; exfoliant doux
Sérum éclatant Vitamine C	Poudre de jus	Base sérum aqueuse ; solubilité instantanée permet production à froid
Crème anti-âge antioxydante	Poudre de fruit	Naringine + polyphénols ; incorporer en phase huileuse ou aqueuse comme poudre dispersable

Considérations clés de formulation

Problème	Conseil
Avertissement interaction médicamenteuse	La naringine et les furanocoumarines du pamplemousse peuvent inhiber l'enzyme CYP3A4 ; affecte statines, bloqueurs des canaux calciques, antihistaminiques. Étiquetage : « Consultez un médecin si vous prenez des médicaments sur ordonnance. »
Saveur amère (Poudre de fruit)	Utiliser en gélules/comprimés ; ou associer à des systèmes de saveur forts (miel, vanille, chocolat, noix) en applications alimentaires. Option désamérisée disponible pour les commandes en vrac.

Problème	Conseil
Sensibilité de la couleur	Poudre de fruit : jaune clair ; se dégrade sous UV — utiliser emballage opaque ou ambré. Poudre de jus : rose pâle/clair ; l'intensité varie avec le pH (plus acide = rose plus vif).
Stabilité de la Vitamine C	La chaleur et le stockage prolongé dégradent la Vitamine C. Ajouter la Poudre de jus en fin de process pour les boissons RTD. La Poudre de fruit lyophilisée conserve davantage de composés thermosensibles.
pH de l'acide citrique	L'acidité de la Poudre de jus (pH 3,0–4,0) crée un environnement acide ; à considérer dans le tamponnement de formulation pour boissons ou skincare.

Conseils de synergie

- **Avec extrait de thé vert (gestion du poids) :** la Naringine de la Poudre de fruit + les catéchines du thé vert = voie d'appui métabolique synergique ; les deux favorisent l'oxydation des graisses.
- **Avec probiotiques (intestin + immunité) :** les ≥ 20 % de fibres alimentaires de la Poudre de fruit servent de substrat prébiotique ; la Vitamine C de la Poudre de jus soutient la viabilité des probiotiques dans l'environnement intestinal acide.
- **Avec peptides de collagène (beauté de l'intérieur) :** la Vitamine C de la Poudre de jus est un cofacteur essentiel de la synthèse du collagène — se combine naturellement dans les boissons beauté et les formules d'suppléments en poudre.
- **Avec pectine (gummies) :** le goût acidulé + l'acide citrique de la Poudre de jus sont idéaux pour les gummies à base de pectine ; éviter la dégradation thermique en ajoutant au stade de refroidissement ($< 70^{\circ}\text{C}$).
- **Avec sel de l'Himalaya (sachets d'électrolytes) :** la vivacité acidulée de la Poudre de jus complète les notes minérales des électrolytes ; alternative naturelle à l'acide citrique synthétique.

FAQ

Q : Quelle est la différence entre la Poudre de fruit de pamplemousse et la Poudre de jus de pamplemousse ?

R : La Poudre de fruit de pamplemousse est lyophilisée et broyée à partir du fruit entier — peau + chair — préservant la matrice complète du pamplemousse, y compris les bioactifs à haute densité de la peau. Le composé phare est la Naringine ($\geq 5\%$), un flavanone glycoside aux bénéfices cardiovasculaires et métaboliques documentés. La teneur en fibres alimentaires $\geq 20\%$ la rend idéale pour les suppléments de fibres, la gestion du poids et les applications de boulangerie. La Poudre de jus de pamplemousse est obtenue par pressage à froid du jus puis séchage par pulvérisation, offrant une solubilité instantanée et un goût d'agrumes vif et acidulé sans amertume — idéale pour les boissons, suppléments de Vitamine C et soins de la peau.

Q : Y a-t-il des interactions médicamenteuses à connaître avec les bioactifs du pamplemousse ?

R : Oui — c'est une considération de formulation et d'étiquetage critique. Le pamplemousse (particulièrement la naringine et les composés de furanocoumarine concentrés dans la peau) est un inhibiteur bien documenté du système enzymatique cytochrome CYP450 — particulièrement CYP3A4 dans la paroi intestinale et le foie. Cette enzyme métabolise de nombreux médicaments sur ordonnance, notamment les statines (p. ex. simvastatine, atorvastatine), les bloqueurs des canaux calciques et certains antihistaminiques. Les produits contenant des bioactifs de pamplemousse doivent inclure un avertissement conseillant aux consommateurs de consulter un médecin s'ils prennent des médicaments concernés.

Q : La Poudre de jus de pamplemousse peut-elle être utilisée dans un régime cétogène ?

R : Absolument. La Poudre de jus de pamplemousse est keto-compatible : elle fournit environ 2 g de glucides nets par portion de 10 g (8,86 g de glucides totaux moins 0,1 g de fibres par 100 g, soit $\sim 8,8$ g/100 g — ou $\sim 0,88$ g/g, arrondi à ~ 2 g par portion typique de 10 g). Cela reste largement dans les apports glucidiques de la plupart des régimes cétogènes (généralement 20-50 g/jour).

Q : Comment la Naringine de la Poudre de fruit de pamplemousse soutient-elle la santé cardiovasculaire et métabolique ?

R : La Naringine ($\geq 5\%$ dans la Poudre de fruit) est le flavanone glycoside dominant de la peau de pamplemousse. Plusieurs mécanismes métaboliques sont documentés : (1) Activité antioxydante — la naringine neutralise les radicaux libres et régule à la hausse les enzymes antioxydantes endogènes (SOD, catalase, GPx), protégeant les cellules endothéliales vasculaires des dommages oxydatifs. (2) Soutien du métabolisme lipidique — elle aide à réguler le profil lipidique sanguin. (3) Sensibilité à l'insuline — des études suggèrent un soutien de la fonction métabolique globale.

Q : Comment utiliser la Poudre de pamplemousse dans les formulations cosmétiques ?

R : La Poudre de fruit de pamplemousse (à base de peau, amère, ≥ 5 % de naringine) : utiliser comme exfoliant physique doux dans les gommages corporels et masques faciaux. Mélanger 5-15 % (en poids) avec du sucre, du sel ou des perles de jojoba et une huile véhicule. La naringine apporte également une protection antioxydante pour la peau. Rincer abondamment. Ne pas utiliser sur peau lésée ou sensible. La Poudre de jus de pamplemousse (jus, acidulée) : intégrer dans les sérums éclaircissants et les soins naturels grâce à sa vitamine C et son acidité citrique.

Q : Comment la stabilité de la Vitamine C affecte-t-elle la formulation de la Poudre de jus ?

R : La Vitamine C (acide ascorbique) est sensible à la chaleur et à l'oxygène. Pour maximiser sa rétention dans les produits finis : (1) Pour les boissons prêtes à boire et instantanées : ajouter la Poudre de jus après la fin du processus de chauffage/refroidissement — idéalement à des températures inférieures à 40 °C. (2) Pour les gummies : ajouter au stade de refroidissement (inférieur à 70 °C) plutôt qu'en cours de cuisson. (3) Protéger de la lumière et de l'humidité.

Q : Que signifie « désamérisation » pour la Poudre de fruit, et est-ce disponible ?

R : La Poudre de fruit de pamplemousse standard a une saveur amère et terreuse due à la naringine et autres flavonoïdes dérivés de la peau — c'est authentique et signale une véritable densité bioactive, mais cela limite la palatabilité dans certaines applications alimentaires et boissons. Pour les commandes en vrac, ORGANICWAY propose une version désamérisée de la Poudre de fruit — une option de transformation personnalisée qui réduit la teneur en naringine pour une meilleure palatabilité tout en préservant le profil nutritionnel.

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

R : Échantillon : 1 kg offert (FedEx / UPS / EMS). Commande standard : 25 kg par carton (40 cartons par palette ; dimensions 40 × 40 × 60 cm). Options de personnalisation : Poudre de fruit désamérisée et Poudre de jus aromatisée disponibles pour les commandes en vrac — contactez les ventes pour discuter des spécifications. Délai : 10-20 jours ouvrés. Expédition mondiale via FedEx / UPS / EMS / fret maritime.

Emballage & stockage



Spécifications d'emballage

Type d'emballage	Poids net	Dimensions	Matériau
Carton standard	25 kg	40 × 40 × 60 cm	Carton ondulé de qualité alimentaire avec doublure intérieure
Sac kraft recyclable	Sur demande	Personnalisé	Kraft multicouche recyclable avec doublure PE
Emballage personnalisé	Sur demande	Personnalisé	Poches sous atmosphère, avec azote, ou formats de vente au détail

Conditions de stockage

Paramètre	Poudre de fruit	Poudre de jus
Température	< 25°C (frais, sec)	< 20°C (plus frais recommandé ; Vitamine C sensible)
Humidité	< 60 % HR	< 50 % HR (plus basse que la poudre de fruit ; acide citrique hygroscopique)
Lumière	Emballage sombre / opaque essentiel (couleur jaune clair se dégrade)	Emballage anti-UV recommandé (couleur rose sensible à la lumière)
Odeur	Absorbe les odeurs fortes ; maintenir scellé	Arôme citrique tarte ; sceller pour éviter la contamination croisée
Durée de conservation	24 mois	18 mois
Note de manipulation	Format dispersible dans l'eau ; éviter les environnements humides	Solubilité instantanée = absorption rapide d'humidité si le scellé est rompu

For more information, please visit our website:

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