

Poudre de papaye



Qu'est-ce que la poudre de papaye ?

La Poudre de papaye capture la nutrition tropicale éclatante et les bienfaits digestifs de *Carica papaya* — l'un des fruits les plus puissants de la nature pour le soutien digestif — sous deux formats de poudre complémentaires conçus pour les applications alimentaires, de boissons et de suppléments. Issue exclusivement de papayes cultivées sur des fermes tropicales régénératives, les deux formes subissent un traitement doux à basse température pour préserver les composés bioactifs sensibles, notamment les enzymes digestives thermosensibles qui font de la papaye une aide digestive traditionnelle à travers les cultures.

Poudre de papaye — fruit entier lyophilisé

La Poudre de papaye 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 papaya, notamment les enzymes papaïne et chymopapaïne (≥ 500 GDU/g, méthode FCC), la vitamine C (≥ 80 mg/100 g), le bêta-carotène (≥ 2 mg/100 g) et les fibres alimentaires (≥ 10 %). La poudre présente la saveur tropicale sucrée caractéristique avec de subtiles notes terreuses et offre une valeur ORAC $\geq 6\,000$ $\mu\text{mol TE/g}$. Grâce à sa teneur en fibres, cette poudre soutient la santé digestive et agit comme modificateur de texture naturel dans les formulations alimentaires.

Poudre de jus de papaye — essence de saveur concentrée

La Poudre de jus de papaye est fabriquée par pressage à froid du jus frais de papaye, puis concentrée et transformée en une fine poudre par séchage par pulvérisation à basse température. Ce procédé délivre une douceur tropicale intensément concentrée avec une activité papaïne (≥ 300 GDU/g, stabilisée à la chaleur), de la vitamine C (≥ 60 mg/100 g) et du bêta-carotène (≥ 1 mg/100 g). La poudre offre une solubilité instantanée supérieure, la rendant idéale pour les boissons claires et les applications nécessitant une texture lisse sans particules. Elle est particulièrement appréciée pour fournir un arôme tropical concentré 8x sans aucun sucre ajouté — la douceur provient exclusivement des sucres naturels du fruit.

Fondation de qualité partagée

Les deux formes sont certifiées Non-GMO Project et transformées sans dioxyde de soufre, excipients, agents anti-agglomérants ni conservateurs. Elles sont naturellement sans allergènes (sans gluten, sans fruits à coque et sans soja) et certifiées véganes. Les deux formes apportent un soutien digestif significatif grâce aux enzymes — l'usage traditionnel principal de la papaye dans les cultures tropicales — avec des allégations santé approuvées par l'EFSA pour la fonction de digestion des protéines de la papaïne.

PROPRIÉTÉS PHYSIQUES ET CHIMIQUES

Comparaison des spécifications des deux formes

Paramètre	Poudre de papaye (fruit entier)	Poudre de jus de papaye
Nom latin	Carica papaya	Carica papaya
Source	100 % papaye entière (chair + peau)	100 % jus de papaye
Procédé	Lyophilisation + broyage cryogénique	Pressage à froid + concentration + séchage par pulvérisation
Activité papaïne	≥ 500 GDU/g	≥ 300 GDU/g (stabilisée)
Vitamine C	≥ 80 mg/100 g	≥ 60 mg/100 g
Bêta-carotène	≥ 2 mg/100 g	≥ 1 mg/100 g
Fibres alimentaires	≥ 10 %	≤ 2 %
Sucres naturels	Fructose/glucose équilibrés	≥ 75 % (principalement fructose)
Humidité	≤ 5 %	≤ 3 %

Paramètre	Poudre de papaye (fruitentier)	Poudre de jus de papaye
Taille de particule D90	≤120 µm	≤50 µm
Arôme	Tropical sucré avec des notes terreuses subtiles	Doux tropical concentré 8×
Solubilité	Partielle (adaptée à la dispersion)	Dissolution instantanée
Valeur ORAC	≥6 000 µmol TE/g	≥4 500 µmol TE/g
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 papaye	Poudre de jus de papaye
Papaïne	Enzyme protéolytique ; digestion des protéines (approuvée EFSA)	≥500 GDU/g	≥300 GDU/g (stabilisée)
Chymopapaïne	Enzyme protéolytique ; digestion complémentaire	Présente	Présente
Vitamine C	Antioxydant ; soutien immunitaire	≥80 mg/100 g	≥60 mg/100 g
Bêta-carotène	Précurseur de la vitamine A ; santé de la peau et des yeux	≥2 mg/100 g	≥1 mg/100 g
Fibres alimentaires	Santé digestive, soutien prébiotique intestinal	≥10 %	≤2 %
Extrait de graines de papaye	Antiparasitaire ; purification digestive	Présent (fruit entier)	Absent

NORMES MICROBIOLOGIQUES ET DE CONTAMINANTS

Paramètre	Spécification	Méthode d'essai
Flore totale (TPC)	<10 000 UFC/g	ISO 4833
Levures et moisissures	<500 UFC/g	ISO 21527
Coliformes	<100 UFC/g	ISO 4832
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 (SO ₂)	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 papaye	Poudre de jus de papaye
Compléments digestifs	✓ Excellent (papaïne ≥500 GDU/g, gélules 200-500 mg/dose)	✓ Bon (enzymes stabilisées)
Aliments fonctionnels	✓ Excellent (barres à haute teneur en fibres, céréales 5-10 %)	✓ Bon (amélioration de la saveur)
Attendrisseur de viande	✓ Excellent (base de marinade naturelle 3-5 %)	△ Limité
Soin de la peau / cosmétique	✓ Excellent (masque exfoliant à la papaïne, 10-15 %)	△ Limité
Boissons	△ Bon (boissons troubles, 3-7 %)	✓ Excellent (smoothies, boissons tropicales 3-8 %)

Application	Poudre de papaye	Poudre de jus de papaye
Confiserie	✓ Bon (couleur et douceur naturelles, 10-20 %)	✓ Excellent (bonbons au fruit, gummies, 10-20 %)
Alternatives laitières	△ Bon	✓ Excellent (aromatisation de yaourts végétaux, 1-3 %)
Alimentation infantile	✓ Excellent (douceur naturelle + soutien enzymatique digestif)	✓ Excellent (enrichissement de purée, 2-5 %)
Pâtisserie	✓ Bon (apport de fibres, couleur naturelle)	✓ Bon (enrobage aromatique)
Céréales de petit-déjeuner	✓ Bon (nutrition + saveur)	✓ Bon (enrobage aromatique)

Directives de formulation

Pour la Poudre de papaye (fruit entier) :

- Taux d'incorporation optimal : 5-20 % selon l'application
- L'activité papaïne ≥ 500 GDU/g apporte un soutien enzymatique digestif approuvé par l'EFSA pour la dégradation des protéines
- Les fibres alimentaires ≥ 10 % soutiennent la santé intestinale et la fonction prébiotique
- La matrice de fruit entier inclut des composés bénéfiques des graines
- Couleur orange-jaune naturelle adaptée à la coloration vibrante des aliments
- Idéalement associée à d'autres fruits tropicaux (mangue, ananas) pour la complexité aromatique

Pour la Poudre de jus de papaye :

- Taux d'incorporation optimal : 1-10 % selon l'application
- Intensité aromatique tropicale concentrée 8x sans sucres ajoutés
- Dissolution instantanée à 100 % la rendant idéale pour les boissons claires et les suppléments
- La papaïne stabilisée à la chaleur (≥ 300 GDU/g) maintient l'activité enzymatique pendant le traitement
- Fournit une douceur tropicale naturelle pour les formulations à étiquette propre

Notes de stabilité :

- Les deux formes : conserver à moins de 24 °C (75 °F), à l'abri de l'humidité et de la lumière directe du soleil
- La papaïne est thermosensible ; un emballage à barrière anti-oxygène est essentiel pour préserver l'activité enzymatique
- Durée de conservation : 24 mois à partir de la date de production dans des conditions de stockage appropriées
- La Poudre de jus de papaye offre une meilleure stabilité enzymatique grâce à l'encapsulation lors du séchage par pulvérisation

FAQ

Q : Quelle est la principale différence entre la Poudre de papaye et la Poudre de jus de papaye ?

R : La Poudre de papaye est fabriquée à partir de la fruit entier (chair + peau), préservant toute la complexité nutritionnelle du fruit, notamment une activité enzymatique papaïne supérieure (≥ 500 GDU/g), des fibres alimentaires ($\geq 10\%$) et du bêta-carotène (≥ 2 mg/100 g). Elle est idéale pour les applications nécessitant un soutien enzymatique digestif, une fortification en fibres et une nutrition de fruit entier. La Poudre de jus de papaye est obtenue à partir de jus concentré, offrant une intensité aromatique tropicale concentrée 8x, une dissolution instantanée et une papaïne stabilisée (≥ 300 GDU/g). Elle est parfaite pour les boissons, la confiserie et les applications nécessitant une texture lisse et un arôme intense sans fibres.

Q : Les deux produits contiennent-ils des enzymes digestives ?

R : Oui. La Poudre de papaye comme la Poudre de jus de papaye conservent des enzymes digestives naturelles incluant la papaïne (enzyme protéolytique qui décompose les protéines) et la chymopapaïne (enzyme protéolytique complémentaire). La Poudre de papaye offre une activité enzymatique supérieure (≥ 500 GDU/g) tandis que la Poudre de jus de papaye offre des enzymes stabilisées (≥ 300 GDU/g) qui conservent leur fonctionnalité pendant le traitement et le stockage. La fonction de digestion des protéines de la papaïne est approuvée par l'EFSA pour les allégations de santé digestives.

Q : Quels sont les principaux bienfaits pour la santé de la poudre de papaye ?

R : La Poudre de papaye ORGANICWAY offre plusieurs bienfaits santé documentés : (1) Soutien digestif — les enzymes papaïne décomposent les protéines, soutenant une digestion saine (allégation approuvée EFSA) ; (2) Santé intestinale — 10 % de fibres alimentaires prébiotiques nourrissent les bactéries intestinales bénéfiques ; (3) Protection antioxydante — la vitamine C (≥ 80 mg/100 g) et le bêta-carotène (≥ 2 mg/100 g) combattent le stress oxydatif (ORAC $\geq 6\,000$ $\mu\text{mol TE/g}$) ; (4) Santé de la peau — le bêta-carotène soutient la synthèse du collagène et le renouvellement cutané ; (5) Soutien immunitaire — la teneur élevée en vitamine C (≥ 60 mg/100 g dans la Poudre de jus) renforce la fonction immunitaire.

Q : Comment conserver la poudre de papaye pour une fraîcheur et un potentiel enzymatique maximal ?

R : Conservez la Poudre de papaye et la Poudre de jus de papaye dans un endroit frais et sec, en dessous de 24 °C (75 °F), à l'abri de la lumière directe du soleil et de l'humidité. Gardez les récipients bien fermés après chaque usage pour éviter l'absorption d'humidité et préserver l'activité enzymatique. La papaïne est thermosensible, un stockage approprié est donc essentiel pour maintenir la puissance de l'enzyme digestive tout au long de la durée de conservation. Dans les conditions de stockage recommandées, les deux produits conservent leur qualité pendant 24 mois à partir de la date de production.

Q : Ces produits sont-ils exempts de sucres ajoutés et d'ingrédients artificiels ?

R : Oui. La Poudre de papaye comme la Poudre de jus de papaye sont fabriquées à partir de 100 % de fruit ou jus de papaye sans aucun sucre ajouté, édulcorant artificiel, colorant artificiel, arôme artificiel ou conservateur. La douceur naturelle provient exclusivement du fruit lui-même. La Poudre de jus de papaye contient ≥ 75 % de sucres naturels issus du jus de papaye concentré, offrant une intensité aromatique 8x sans aucun édulcorant ajouté. Les deux produits sont éligibles aux déclarations d'étiquette propre.

Q : Qu'est-ce qui rend la poudre de papaye adaptée à l'attendrissement de la viande ?

R : La Poudre de papaye ORGANICWAY est un excellent attendrisseur de viande naturel grâce à sa teneur élevée en papaïne (≥ 500 GDU/g). La papaïne décompose protéolytiquement les protéines musculaires dures et le collagène de la viande, la rendant idéale pour les applications de marinade à un taux d'incorporation de 3-5 %. C'est une alternative d'étiquette propre aux attendrisseurs commerciaux et elle est particulièrement efficace pour les coupes moins tendres, la volaille et les viandes de gibier. La poudre peut être utilisée en frottis sec, mélangée aux marinades ou appliquée comme pré-enrobage.

Q : La poudre de papaye peut-elle être utilisée dans les produits de soin de la peau ?

R : Oui. La Poudre de papaye est excellente pour les applications cosmétiques et de soin de la peau grâce à sa teneur en papaïne (≥ 500 GDU/g). La papaïne agit comme un exfoliant naturel doux qui dissout enzymatiquement les cellules mortes de la peau, la rendant adaptée aux gommages faciaux, masques enzymatiques et traitements exfoliants corporels. Combinée au bêta-carotène (≥ 2 mg/100 g) pour le soutien du renouvellement cutané et à la vitamine C pour la synthèse du collagène, la poudre de papaye est un ingrédient fonctionnel dans les formulations de soin de la peau naturelles premium. Taux d'utilisation typique : 10-15 % dans les masques ou gommages.

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

R : Échantillons : disponibles (FedEx, UPS, EMS). Commandes en vrac : minimum de 25 kg par forme. Délai de livraison : 10-20 jours à partir de la confirmation de commande. Options de personnalisation : l'activité enzymatique (500-2 000 GDU/g) peut être ajustée pour la Poudre de papaye ; une personnalisation du Brix (70-85°) est disponible pour la Poudre de jus de papaye. Des échantillons gratuits sont disponibles pour l'évaluation de la qualité. Conditions de paiement : D/A, D/P, L/C, T/T, MoneyGram, Western Union, Carte de crédit.

EMBALLAGE ET STOCKAGE



Options d'emballage standard

Format	Matériau	Unités/palette
--------	----------	----------------

25 kg	Fût / carton en fibre alimentaire avec doublure PE + barrière en feuille d'aluminium	40 fûts ou cartons/palette
10 kg	Carton de qualité alimentaire avec doublure PE + barrière en feuille d'aluminium	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 de l'activité enzymatique)

For more information, please visit our website:

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