Poudre de pitaya rouge

Qu'est-ce que la poudre de pitaya ?

La Poudre de pitaya est un ingrédient fonctionnel premium issu du pitaya (*Hylocereus spp.*), le super-aliment éclatant originaire d'Amérique centrale. ORGANICWAY propose deux formats distincts — une poudre de fruit entier lyophilisée et une poudre de jus concentré — chacun formulé pour répondre à différents besoins de développement produit, des applications axées sur la couleur à l'enrichissement en fibres.

Le fruit pitaya est apprécié pour deux familles principales de composés bioactifs : les pigments bétalaïnes (bétacyanine pour la coloration rouge-violet profond) et les fibres alimentaires (à la fois prébiotiques solubles et fibres insolubles de masse). Les technologies de transformation à basse température d'ORGANICWAY sont conçues pour préserver les deux.

Deux formats — adaptés à des applications différentes

Format	Procédé	Actif clé	Solubilité	Idéal pour
Poudre de pitaya rouge	Lyophilisation + broyage cryogénique	≥1,5 % bétacyanine, ≥8 % fibres prébiotiques	Partielle (formation de gel)	Smoothies, pâtisseries, gélules, applications couleur + fibres

Format	Procédé	Actif clé	Solubilité	Idéal pour
Poudre de jus de pitaya rouge	Pressage à froid + séchage par pulvérisation	≥3,0 % bétacyanine, ≥200 mg vitamine C	Soluble instantanément à l'eau froide	Boissons, suppléments, confiserie, applications claires

Pourquoi le pitaya rouge ?

La pitaya rouge (*Hylocereus costaricensis*) est récoltée la nuit afin de maximiser la teneur en bétacyanine — le pigment rouge-violet profond qui confère à la fois la couleur éclatante et la puissante activité antioxydante. La récolte nocturne protège les pigments bétalaïnes photosensibles de la dégradation durant la fenêtre précoce post-récolte.

Stabilité de la couleur

Le pigment bétacyanine de la pitaya rouge conserve sa stabilité sur une large plage de pH (pH 3–8), ce qui le rend polyvalent dans les boissons acides comme dans les matrices alimentaires neutres. Le processus de lyophilisation préserve l'intégrité du pigment tout en maintenant la matrice de fibres de l'aliment complet dans le format Poudre. Le processus de séchage par pulvérisation du jus concentre le pigment pour un impact coloré maximal.

Durabilité et approvisionnement

ORGANICWAY s'approvisionne en pitaya auprès de fermes favorables aux pollinisateurs qui soutiennent la pollinisation par les chauves-souris — une pratique écologiquement significative contribuant à la biodiversité. Un séchage assisté par énergie solaire est utilisé lorsque cela est possible afin de réduire la consommation d'énergie dans le processus de production.

PROPRIÉTÉS PHYSIQUES ET CHIMIQUES

Spécifications produit

Poudre de pitaya rouge (fruit entier, lyophilisé)

Paramètre	Spécification	Méthode d'essai
Source	100 % pitaya rouge (Hylocereus costaricensis)	—
Procédé	Lyophilisation + broyage cryogénique <40 °C	—

Paramètre	Spécification	Méthode d'essai
Apparence	Poudre fine rouge-violet à rose profond	Visuel
Bétacyanine	≥1,5 %	HPLC-DAD, AOAC 2021.11
Vitamine C	≥180 mg/100 g	Titration (AOAC)
Magnésium	≥80 mg/100 g	ICP-MS
Fibres prébiotiques (oligosaccharides)	≥8 %	AOAC 2011.25
Valeur ORAC	≥18 000 µmol TE/g	Brunswick Labs ISO 23349
Intensité colorée	≥20 000 unités de couleur (UC/g)	Spectrophotométrie
Teneur en humidité	≤5,0 %	Karl Fischer
Taille des particules	80–120 mesh	Analyse par tamis
Densité apparente	0,30–0,50 g/cm³	Densité tassée
pH (solution à 10 %)	4,5–5,5	Potentiométrique
Solubilité	Partielle (forme un gel dans l'eau)	Visuel
Durée de conservation	24 mois	Stabilité en temps réel

Poudre de jus de pitaya rouge (concentré de jus séché par pulvérisation)

Paramètre	Spécification	Méthode d'essai
Source	100 % jus de pitaya rouge (Hylocereus costaricensis)	—
Procédé	Extraction par pressage à froid + séchage par pulvérisation ≤60 °C	—
Apparence	Poudre fine rouge vif	Visuel
Bétacyanine	≥3,0 %	HPLC-DAD, AOAC 2021.11
Vitamine C	≥200 mg/100 g	Titration (AOAC)
Magnésium	≥60 mg/100 g	ICP-MS
Fibres prébiotiques	≤2 %	AOAC 2011.25
Valeur ORAC	≥22 000 µmol TE/g	Brunswick Labs ISO 23349
Intensité colorée	≥40 000 unités de couleur (UC/g)	Spectrophotométrie
Teneur en humidité	≤3,0 %	Karl Fischer

Paramètre	Spécification	Méthode d'essai
Taille des particules	200 mesh (fine)	Analyse par tamis
Densité apparente	0,35–0,55 g/cm³	Densité tassée
Solubilité	Soluble instantanément à l'eau froide (≥95 %)	Test de dispersibilité
Durée de conservation	18–24 mois	Stabilité en temps réel

Note : les deux formats sont 100 % fruit — sans excipients, maltodextrine, agents anti-agglomérants ni additifs d'aucune sorte.

NORMES MICROBIOLOGIQUES ET DE CONTAMINANTS

Limites microbiologiques (les deux formats)

Test	Spécification	Méthode
Flore totale (TPC)	≤10 000 UFC/g	ISO 4833
Levures et moisissures	≤500 UFC/g	ISO 21527
E. coli	Non détecté	ISO 16649
Salmonella spp.	Non détecté / 25 g	ISO 6579
Staphylocoque	Non détecté	ISO 6888

Limites de métaux lourds

Métal	Spécification	Méthode
Plomb (Pb)	<0,1 mg/kg	ICP-MS
Arsenic (As)	<0,02 mg/kg	ICP-MS
Cadmium (Cd)	<0,05 mg/kg	ICP-MS
Mercure (Hg)	<0,01 mg/kg	ICP-MS

Normes de pureté et de contaminants

Test	Spécification	Méthode
Résidus de pesticides	Non détecté (plus de 500 composés testés)	GC-MS / LC-MS/MS
Ochratoxine A	<2 ppb	ELISA / HPLC
Mycotoxines (total)	<10 ppb	ELISA

CERTIFICATIONS

Certification	Statut	Organisme certificateur
Non-GMO Project Verified	Disponible	Non-GMO Project
Vegan	Disponible	Organisme tiers
ISO 22000	Disponible	BSI / SGS ou équivalent
HACCP	Disponible	Audit tiers

COA et TDS fournis par lot. Déclaration d'allergènes : aucune — exempt de la liste des 14 principaux allergènes.

DOMAINES D'APPLICATION ET CONSEILS D'UTILISATION

Matrice d'application recommandée

Application	Poudre de pitaya rouge	Poudre de jus de pitaya rouge	Dosage typique
Boissons fonctionnelles	Smoothies antioxydants, boissons bien-être	Boissons électrolytiques instantanées, boissons prêtes à boire (RTD)	1–5 %
Confiserie	Colorant naturel pour bonbons mous (5–10 %)	Glaçage rose, enrobage de bonbons	3–10 %
Boulangerie	Gâteaux red velvet, coloration de pâte	Garnitures vibrantes, glaçages	2–8 %
Produits laitiers et alternatives	Touilles de yaourt/gâteau végétal	Mélanges de latte rose	1–5 %
Compléments alimentaires	Capsules antioxydantes	Comprimés effervescents vitaminés	5–20 %

Application	Poudre de pitayarouge	Poudre de jus de pitaya rouge	Dosage typique
Cosmétique et soin personnel	Sérums anti-âge (réduit l'expression de MMP-1)	Baumes à lèvres colorés	0,5–5 %
En-cas	Granola colorée, mélanges de fruits secs	Barres protéinées colorées	2–5 %

Notes de formulation

Poudre de pitaya rouge (fruit entier) :

- Partiellement soluble ; forme une suspension gélatineuse dans l'eau. Prémélanger avec une petite quantité de liquide avant d'ajouter aux formulations sèches afin d'éviter l'agglomération.
- Apporte à la fois la couleur et les fibres alimentaires — adapté aux applications où la teneur en fibres de l'aliment complet est recherchée conjointement à l'activité antioxydante.
- Meilleure performance colorée dans les systèmes à pH 3,5–5,5 ; la couleur s'intensifie à pH plus bas.
- Stabilité thermique maintenue dans les températures de cuisson standard (≤180 °C).

Poudre de jus de pitaya rouge :

- Solubilité instantanée à l'eau froide (≥95 %) — se dissout rapidement dans les liquides chauds comme froids sans agitation manuelle.
- Concentration maximale en bétacyanine (≥3,0 %) — adaptée aux applications de couleur concentrée et antioxydantes avec taux d'incorporation minimaux.
- Idéal pour les boissons claires ou semi-claires, les mélanges de boissons en poudre, les suppléments effervescents et les applications nécessitant une texture lisse sans pulpe.
- Sensibilité au pH : stabilité colorée optimale dans la plage de pH 3,0–5,5 ; la couleur vire au pourpre-violet à pH plus élevé.

Notes réglementaires pour les applications colorantes

Le pigment bétacyanine des deux formats peut servir d'alternative naturelle aux colorants synthétiques, y compris le Rouge 40 (Allura Red AC / E129), dans les applications appropriées. Les formulateurs doivent

confirmer l'acceptabilité réglementaire des allégations « couleur naturelle » sur les marchés cibles, car la bétacyanine peut être soumise à des exigences spécifiques de pureté et d'étiquetage dans certaines juridictions.

FAQ

Q : Qu'est-ce qui donne à la poudre de pitaya sa couleur éclatante ?

R : La couleur rouge-violet vif provient de pigments bétalaine naturels appelés bétacyanines. Ce sont de puissants antioxydants nettement plus stables que les anthocyanines sur une plage de pH plus large. La récolte nocturne de la pitaya rouge (*Hylocereus costaricensis*) à pleine maturité maximise la teneur en bétacyanine avant le traitement.

Q : En quoi les deux formats diffèrent-ils par la solubilité et l'application ?

R : La Poudre de pitaya rouge (fruit entier) est partiellement soluble — les fractions de fibres et de graines créent une suspension gélatineuse dans l'eau. Elle est idéale pour les applications où l'on recherche matière fruitière visible, teneur en fibres alimentaires et texture authentique : smoothies, pâtisseries, gélules et formules enrichies en fibres. La Poudre de jus de pitaya rouge est instantanément et totalement soluble dans l'eau froide, formulée pour les boissons claires, les mélanges de boissons en poudre, les suppléments effervescents et les applications nécessitant une texture lisse sans pulpe.

Q : Quelle est la durée de conservation et le stockage recommandé ?

R : Les deux formats conservent leur qualité pendant 24 mois à compter de la date de fabrication lorsqu'ils sont stockés dans l'emballage d'origine scellé dans les conditions suivantes : environnement frais et sec à ≤24 °C (75 °F) ; à l'abri de la lumière directe du soleil, des odeurs fortes et de l'humidité. Conserver les récipients bien fermés après ouverture. L'humidité relative doit être maintenue inférieure à 60 %.

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

R : Oui. Les deux poudres de pitaya sont transformées sans sucres ajoutés, édulcorants artificiels, colorants artificiels, arômes artificiels, excipients, agents anti-agglomérants ni conservateurs. Les deux formats offrent un ingrédient propre, 100 % fruit.

Q : Quels sont les principaux bienfaits pour la santé ?

R : Poudre de pitaya rouge (fruit entier) : allie une puissante activité antioxydante (bétacyanine ≥1,5 %, ORAC ≥18 000 µmol TE/g) à des fibres prébiotiques (≥8 %) pour un soutien au stress oxydatif et un positionnement sur la santé digestive. Poudre de jus de pitaya rouge : apport antioxydant concentré (bétacyanine ≥3,0 %, ORAC ≥22 000 µmol TE/g) avec ≥200 mg de vitamine C par 100 g pour le soutien immunitaire et la synthèse du collagène. Les deux formats offrent un soutien cardiovasculaire par la réduction de l'oxydation des LDL et un potentiel neuroprotecteur puisque les bétacyanines traversent la barrière hémato-encéphalique.

Q : La poudre de pitaya convient-elle aux produits finis véganes ?

R : Oui. Les deux formats sont 100 % végétaux, sans ingrédients d'origine animale. La certification végane est disponible sur demande. Les poudres s'intègrent parfaitement dans les formulations véganes de boissons, confiserie, pâtisserie et suppléments.

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

R : La quantité minimale de commande est de 25 kg par format. Le délai de livraison standard est de 10 à 20 jours à compter de la confirmation de commande. Des échantillons sont disponibles et peuvent être expédiés via FedEx, UPS ou EMS. Ports d'expédition : Qingdao ou Tianjin, Chine.

Q : Des formulations personnalisées ou des options de mélange sont-elles disponibles ?

R : Oui. ORGANICWAY propose des personnalisations incluant le mélange de formats, l'ajustement de la taille des particules et des configurations d'emballage. Contactez l'équipe commerciale pour discuter de vos exigences de formulation spécifiques.

EMBALLAGE ET STOCKAGE

Options d'emballage

Format d'emballage	Conditionnement	MOQ
25 kg	Sac kraft multipli avec doublure interne	Standard
5 kg	Sachet doublure aluminium (échantillon/petit lot)	Disponible
Sur mesure	Grand conteneur vrac / spécification personnalisée	Commercial

Tous les matériaux d'emballage sont conformes aux réglementations EU 10/2011 et FDA 21 CFR relatives aux matériaux au contact des denrées alimentaires. Un emballage personnalisé est disponible pour les programmes d'approvisionnement contractuels.

Conditions de stockage

- Température : ≤24 °C (75 °F)
- Humidité relative : ≤60 % HR
- Environnement : frais, sec et sans odeur ; à l'abri de la lumière directe du soleil
- Fermeture : bien refermer après chaque utilisation ; emballage purgé à l'azote recommandé pour la Poudre de jus
- Durée de conservation : 18–24 mois à partir de la date de fabrication (les deux formats)

For more information, please visit our website:

https://fr.organic-way.com/des-produits/poudre-de-pitaya-rouge/

ORGANICWAY Food Ingredients