

Poudre de pomme



Qu'est-ce que la poudre de pomme ?

La poudre de pomme d'ORGANICWAY est disponible en deux formats complémentaires pour répondre à toute la gamme des besoins de formulation alimentaire et de boisson. Les deux produits sont dérivés de *Malus domestica* et sont produits sans additifs, sans supports et sans ingrédients artificiels.

La poudre de pomme (pomme entière lyophilisée) est fabriquée à partir de pommes entières — peau, chair et trognon — lyophilisées à des températures inférieures à zéro et broyées avec précision en une poudre fine. Ce format préserve la matrice nutritionnelle complète du fruit frais, y compris les fibres de pomme (en particulier la pectine de la peau), le spectre complet des polyphénols de pomme (quercétine, acide chlorogénique, catéchines) et la vitamine C naturelle. Avec ≥ 15 % de fibres alimentaires et ≥ 2 % de polyphénols, c'est l'ingrédient de pomme le plus complet sur le plan nutritionnel disponible. Idéal pour les barres protéinées, les applications de boulangerie, les collations enrichies en fibres et les alternatives à la viande à base de plantes.

La poudre de jus de pomme (séchée par pulvérisation) est fabriquée à partir de jus de pomme pressé à froid, concentré et séché par pulvérisation en une poudre fluide à ≤ 70 °C. Optimisée pour une dissolution instantanée dans l'eau froide et une concentration maximale de saveur, ce format offre ≥ 80 % de sucres naturels sous une forme facilement soluble et hautement concentrée. Idéale pour les boissons prêtes à boire, les mélanges pour boissons instantanées, la confiserie et les applications où une texture lisse et une douceur intense de pomme sont primordiales.

Spécifications

Comparaison des produits

Spécification	Poudre de pomme (pomme entière lyophilisée)	Poudre de jus de pomme (séché par pulvérisation)
Source	Pommes entières (Malus domestica)	Jus de pomme pressé à froid
Variété	Variétés conventionnelles (mélange Fuji, Gala, Granny Smith)	Identique
Procédé	Lyophilisation + meulage de précision	Pressage à froid + concentration + séchage par pulvérisation (≤ 70 °C)
Apparence	Poudre beige grossière avec des flecks de fruit naturels	Poudre fine crème claire
Polyphénols totaux	≥ 2 % (quercétine, acide chlorogénique, catéchines)	$\geq 0,5$ %
Vitamine C	≥ 50 mg/100 g	≥ 30 mg/100 g
Fibres alimentaires	≥ 15 %	≤ 2 %
Sucres naturels	~ 57 g/100 g	≥ 80 % (concentré en fructose)
Valeur ORAC	$\geq 7\,500$ $\mu\text{mol TE/g}$	Plus faible
Humidité	≤ 4 %	≤ 3 %
Cendres	≤ 2 %	$\leq 1,5$ %
pH (solution à 10 %)	3,5–4,2	3,2–4,0
Taille de particule (D90)	≤ 150 μm	≤ 80 μm
Solubilité	Partielle — mieux dispersée dans la matrice	Instantanée dans l'eau froide
Absorption d'eau	Absorbe 4x son poids en eau — réduit la casse des barres	N/A
Couleur	Beige naturel avec flecks de fruit	Crème clair à blanc cassé
Durée de conservation	18–24 mois (scellé, frais, sec)	18–24 mois (scellé, frais, sec)
Végan / Végétarien	✓ Oui	✓ Oui

Profil polyphénolique — Composition typique par HPLC

Composé	Poudre de fruit entier	Poudre de jus	Signification fonctionnelle
Dérivés de la quercétine	30-40 %	20-30 %	Anti-inflammatoire ; antioxydant
Acide chlorogénique	25-35 %	35-45 %	Soutien métabolique ; antioxydant
Catéchine / Épicatéchine	15-25 %	10-20 %	Soutien cardiovasculaire
Procyanidines (B1, B2)	10-20 %	5-15 %	Santé vasculaire ; structure tannique
Autres polyphénols	5-15 %	10-20 %	Activité antioxydante mineure

Composés bioactifs clés

Composé	Poudre de fruit entier	Poudre de jus	Signification fonctionnelle
Polyphénols totaux	≥2 %	≥0,5 %	Antioxydant ; anti-inflammatoire ; soutien métabolique
Vitamine C	≥50 mg/100 g	≥30 mg/100 g	Soutien immunitaire ; antioxydant ; synthèse de collagène
Fibres alimentaires (totales)	≥15 %	≤2 %	Santé intestinale ; positionnement prébiotique ; satiété
— Pectine (de la peau)	Élevée	Trace	Gélification ; liaison de l'eau ; soutien du microbiome intestinal
— Cellulose / hémicellulose	Modérée	Négligeable	Volume ; satiété ; santé digestive
Quercétine	100-300 mg/kg	50-150 mg/kg	Anti-inflammatoire ; soutien antihistaminique
Acide chlorogénique	200-500 mg/kg	300-600 mg/kg	Santé métabolique ; modulation de la glycémie

Poudre de pomme vs poudre de jus de pomme — Différences clés

Paramètre	Poudre de pomme (pomme entière lyophilisée)	Poudre de jus de pomme (séchée par pulvérisation)
Teneur en fibres	≥15 % — matrice complète pectine + cellulose	≤2 % — minimale

Paramètre	Poudre de pomme (pomme entière lyophilisée)	Poudre de jus de pomme (séchée par pulvérisation)
Teneur en polyphénols	≥2 % — polyphénols de la peau + chair	≥0,5 % — jus uniquement
Vitamine C	≥50 mg/100 g	≥30 mg/100 g
Concentration de sucre	~57 g/100 g	≥80 g/100 g
Contribution à la texture	Volume, structure, liaison de l'eau	Lisse, dissous, sans texture
Absorption d'eau	4x — réduit la casse des barres	N/A
Idéal pour	Barres, boulangerie, fortification en fibres, viandes végétales	Boissons, confiserie, textures lisses, usage instantané
Positionnement clean label	« Fabriqué à partir de pommes entières »	« Fabriqué à partir de jus de pomme »

Métaux lourds et contaminants

Test	Spécification	Test	Spécification
Plomb (Pb)	<0,1 mg/kg	Résidus de pesticides	500+ substances — ND
Cadmium (Cd)	<0,05 mg/kg	Sulfites (SO ₂)	ND — aucun sulfite utilisé
Arsenic (As)	<0,05 mg/kg	—	—
Mercure (Hg)	<0,02 mg/kg	—	—

Limites microbiologiques

Test	Spécification
Flore totale	≤10 000 UFC/g
Levures et moisissures	≤100 UFC/g
E. coli	Négatif (<3 MPN/g)
Salmonella	Négatif / 25 g
Coliformes	<10 UFC/g

Statut réglementaire

Marché	Statut
--------	--------

États-Unis	GRAS confirmé ; ingrédient alimentaire. Les polyphénols comme ingrédients diététiques. La fibre de pomme comme fibre alimentaire selon l'étiquetage nutritionnel de la FDA
UE	Ingrédient alimentaire. Novel Food — non requis pour les produits à base de pomme conventionnels
Japon / FOSHU	Approuvé comme ingrédient alimentaire ; éligibilité aux allégations de santé FOSHU pour les fibres alimentaires
Chine (GB)	Approuvé comme ingrédient alimentaire ; fibre de pomme selon GB 2760-2014
Codex Alimentarius	Approuvé comme ingrédient alimentaire général

Certifications

Certification	Pomme entière lyophilisée	Poudre de jus	Organisme
Non-GMO Project Verified	✓	✓	Non-GMO Project
Sans gluten	✓	✓	GFCO ou équivalent
Vegan	✓	✓	Organisme de certification végétane tiers
FSSC 22000	✓	✓	Système de sécurité alimentaire certifié
ISO 22000	✓	✓	Norme internationale
Allergènes alimentaires courants	Aucun déclaré	Aucun déclaré	—

Chaque expédition comprend : certificat d'analyse (COA), certificat de vérification non OGM, fiche technique (TDS) et fiche de données de sécurité (SDS).

Applications et utilisation

Guide d'application

Application	Format recommandé	Niveau d'utilisation typique	Notes clés
-------------	-------------------	------------------------------	------------

Barres protéiques & bouchées énergétiques	Poudre de pomme	5-15 % p/p	La fibre ajoute du volume ; l'absorption d'eau réduit la casse ; douceur naturelle
Barres de petit-déjeuner & barres granola	Poudre de pomme	5-12 %	Fortification en fibres ; arôme naturel de pomme ; liaison de l'eau
Muffins, cookies & pâtisseries	Les deux formats	3-10 %	Poudre de pomme pour la texture ; poudre de jus pour le brunissement de Maillard
Pain & crackers	Poudre de pomme	2-5 %	Liaison de l'eau ; moelleux de la mie ; étiquette propre
Boissons prêtes à boire & boissons pétillantes	Poudre de jus	2-8 %	Dissolution instantanée ; douceur naturelle ; étiquette propre
Mélanges de boissons instantanés (stick packs)	Poudre de jus	3-10 %	Solubilité instantanée à l'eau froide ; format pratique
Shakes protéiques & de substitution de repas	Les deux formats	2-5 %	Douceur naturelle ; fibre (fruit entier) vs texture lisse (jus)
Alternatives végétales à la viande	Poudre de pomme	3-8 %	Liants naturels ; la pectine apporte une texture gélifiée
Gummies fonctionnels & confiseries fruitées	Les deux formats	5-15 %	Arôme de pomme ; douceur naturelle du jus de pomme
Bonbons durs & confiseries	Poudre de jus	5-20 %	Douceur concentrée ; dissolution lisse
Yaourts aromatisés (laitiers & végétaux)	Les deux formats	2-5 %	Arôme de pomme ; fibre (fruit entier) ou lisse (jus)
Flocons d'avoine instantanés & céréales	Poudre de pomme	5-10 %	Fortification en fibres ; douceur naturelle ; texture
Sauces barbecue & glaçages	Poudre de jus	2-5 %	Caramélisation ; saveur sucrée-acidulée ; brunissement de Maillard
Alimentation infantile & snacks pour tout-petits	Poudre de pomme	5-15 %	Arôme doux de pomme ; fibre ; vitamine C ; étiquette propre
Aliments fonctionnels généraux	Les deux formats	1-5 %	Fortification en fibres ; douceur à étiquette propre

Choisir le bon format

Choisissez la poudre de pomme (pomme entière lyophilisée) lorsque vous avez besoin :

- De fibres alimentaires (≥ 15 %) pour les allégations « riches en fibres » ou l'apport de structure dans les barres
- De pectine pour la liaison à l'eau et la texture gélatineuse dans les alternatives à la viande à base de plantes
- D'authenticité fruit entier et de positionnement naturel (« fabriqué à partir de pommes entières »)
- De la fortification en vitamine C (≥ 50 mg/100 g) et d'une teneur maximale en polyphénols (≥ 2 %)
- Du contrôle de l'humidité dans les produits de boulangerie — absorbe 4x l'eau, réduit la casse dans les barres
- Du positionnement prébiotique pour la santé intestinale soutenu par la recherche sur la pectine de pomme

Choisissez la poudre de jus de pomme (séchée par pulvérisation) lorsque vous avez besoin :

- D'une dissolution instantanée dans l'eau froide — sans mélange, sans agitation requise
- D'une concentration maximale de douceur de pomme (≥ 80 % de sucres naturels)
- D'une application lisse et sans texture — pas de fibres, pas de particules de fruit
- D'une couleur propre et claire pour les boissons et la confiserie
- D'un effet de brunissement Maillard dans les produits de boulangerie (croûte dorée sur muffins/gâteaux)
- D'un format à absorption rapide pour les boissons et les mélanges instantanés

Conseils de formulation

Absorption d'eau et contrôle de l'humidité :

- La poudre de pomme absorbe jusqu'à 4x son poids en eau. Dans les barres, cela réduit la casse et prolonge la durée de conservation en liant l'humidité libre.
- Pour une texture optimale des barres, ajoutez la poudre de pomme tôt dans le processus de mélange pour permettre une absorption complète de l'eau avant l'ajout des autres ingrédients.
- Dans la cuisson sans gluten, les fibres de pomme aident à compenser l'absence de capacité de liaison à l'eau du gluten.

Remplacement et réduction du sucre :

- La poudre de jus de pomme (≥ 80 % de sucres naturels) peut remplacer partiellement le sucre raffiné dans les formulations. Un rapport de remplacement de 1:4 à 1:6 (poudre de jus de pomme : sucre raffiné) maintient la douceur tout en ajoutant la saveur de pomme et en réduisant la teneur en sucre raffiné déclarée.
- La poudre de pomme offre une douceur plus douce avec l'avantage supplémentaire des fibres, ce qui la rend adaptée aux formulations « sans sucre ajouté » ou « à teneur réduite en sucre ».

Stabilité de la couleur et de la saveur :

- La poudre de pomme a une couleur douce (beige/crème) et ne modifie pas significativement la couleur des formulations de couleur claire.
- La réaction de Maillard est plus active avec la poudre de jus (concentration en sucre plus élevée). Pour les croûtes de produits de boulangerie dorées, la poudre de jus est préférée.
- Les polyphénols de pomme (notamment l'acide chlorogénique) sont relativement stables à la chaleur par rapport aux anthocyanes, maintenant l'activité antioxydante dans les produits de boulangerie.

Mélange des deux formats :

- Un ratio 60:40 (fruit entier : poudre de jus) est un point de départ courant pour les formulations de céréales et granolas nécessitant à la fois des fibres et de la saveur.

Principaux bienfaits pour la santé et science

Résumé des allégations fonctionnelles clés (soutenues par la littérature clinique)

Bénéfice	Mécanisme	Force des preuves
Santé intestinale & fibre prébiotique	La pectine de pomme favorise sélectivement Bifidobacterium et Lactobacillus ; favorise la production d'AGS	Fort (plusieurs ECR ; Koutsos 2015, Shinoki 2013)

Bénéfice	Mécanisme	Force des preuves
Antioxydant	La quercétine + l'acide chlorogénique + les catéchines offrent une neutralisation multi-voies des radicaux libres	Fort
Anti-inflammatoire	La quercétine et les procyanidines suppriment les voies NF-κB et COX-2	Modéré (Joseph 2016)
Santé métabolique	L'acide chlorogénique module le métabolisme du glucose et la sensibilité à l'insuline	Modéré (Tomasik 2018)
Soutien cardiovasculaire	Les polyphénols améliorent la fonction endothéliale ; la fibre réduit l'absorption du cholestérol	Modéré (Khayyal 2019)
Soutien immunitaire	La vitamine C (≥50 mg/100 g) soutient la fonction immunitaire ; les polyphénols modulent l'immunité intestinale	Modéré

Qualité et pureté

100 % pur. Aucun agent de charge. Aucun support. Aucun sulfite.

Les poudres de pomme ORGANICWAY ne contiennent ni maltodextrine, ni dioxyde de silicium, ni agents anti-agglomérants, ni composés aromatiques, ni sulfites. De nombreuses poudres de pomme commerciales utilisent des agents de support (maltodextrine, amidon modifié) pour améliorer l'écoulement, ce qui dilue la teneur réelle en pomme et compromet le positionnement clean-label. Nos poudres de fruit entier et de jus offrent la densité nutritionnelle complète de la pomme dans un format propre à ingrédient unique.

Sans sulfites : Contrairement à de nombreux produits de pomme séchés conventionnels, nos poudres de pomme ne contiennent pas de sulfites ajoutés — important pour les personnes sensibles aux sulfites et pour le positionnement clean-label sur les marchés premium.

Approvisionnement upcyclé : ORGANICWAY s'approvisionne en pommes « moches » — des produits qui autrement seraient gaspillés en raison d'imperfections esthétiques — soutenant ainsi les principes de l'économie circulaire et réduisant le gaspillage alimentaire.

Cohérence lot à lot : Chaque lot est testé pour la teneur en polyphénols (HPLC-DAD), la vitamine C, l'humidité, les cendres et la sécurité microbiologique. Un COA est fourni avec chaque expédition.

FAQ

Q1 : Quelle est la différence entre la poudre de pomme et la poudre de jus de pomme en formulation ?

La poudre de pomme (pomme entière lyophilisée) conserve la peau, la chair et le trognon de la pomme, fournissant ≥ 15 % de fibres alimentaires, ≥ 2 % de polyphénols et ≥ 50 mg/100 g de vitamine C. Idéale pour les applications nécessitant du volume, de la texture, une fortification en fibres ou une liaison à l'eau (barres, boulangerie, viandes végétales). La poudre de jus de pomme (séchée par pulvérisation) contient ≥ 80 % de sucres naturels et se dissout instantanément — idéale pour les boissons, la confiserie, les mélanges instantanés et les textures lisses.

Q2 : La poudre de pomme peut-elle être utilisée pour réduire le sucre dans les formulations ?

Oui. La poudre de jus de pomme peut remplacer 25-50 % du sucre raffiné dans de nombreuses formulations tout en ajoutant une saveur naturelle de pomme. La poudre de pomme offre une douceur plus douce avec des fibres — adaptée aux allégations « à teneur réduite en sucre » ou « sans sucre ajouté ». Le remplacement de 100 % du sucre n'est pas recommandé pour la plupart des applications.

Q3 : Quelles sont les conditions de stockage recommandées et la durée de conservation ?

Conserver dans un récipient hermétique, à l'abri de la lumière, de la chaleur et de l'humidité. La durée de conservation est de 18 à 24 mois à partir de la date de fabrication. En raison de sa nature hygroscopique, conserver dans des contenants hermétiques dans des environnements à faible humidité pour éviter l'agglomération.

Q4 : Vos produits de pomme sont-ils adaptés aux produits végétaliens et sans gluten ?

Oui. Les deux produits sont fabriqués à partir de pommes et sont intrinsèquement végétaliens et sans gluten. Ils ne contiennent pas d'ingrédients d'origine animale ni d'auxiliaires de transformation contenant du gluten.

Q5 : Quels sont les délais de livraison typiques et la quantité minimale de commande ?

Contactez les ventes ORGANICWAY à sales@organic-way.com pour les délais actuels, le MOQ et les prix. Les commandes B2B sont généralement exécutées dans un délai de 4 à 8 semaines à compter de la confirmation de la commande.

Q6 : La poudre de pomme peut-elle être utilisée dans des applications à chaud ?

Oui. La poudre de pomme est relativement stable à la chaleur. Les polyphénols (notamment l'acide chlorogénique et la quercétine) maintiennent leur activité antioxydante dans les produits de boulangerie. La poudre de jus de pomme est particulièrement efficace dans les produits de boulangerie en raison de sa contribution au brunissement Maillard.

Q7 : La poudre de pomme est-elle sans danger pour les personnes sensibles aux sulfites ?

Oui. Les poudres de pomme ORGANICWAY ne contiennent pas de sulfites ajoutés — un différenciateur clé par rapport à de nombreux produits de pomme séchés conventionnels.

Q8 : Quelles variétés de pommes sont utilisées dans vos produits ?

ORGANICWAY utilise un mélange de variétés de pommes conventionnelles (principalement Fuji, Gala et Granny Smith) provenant de vergers. Le mélange spécifique de variétés peut varier selon la saison et la disponibilité.

Conditionnement



Paramètre	Détail
-----------	--------

Tailles d'emballage standard	Sacs kraft doublure PE de 1 kg / 5 kg / 10 kg / 25 kg avec doublure PE intérieure
Emballage personnalisé	Disponible pour les commandes importantes — contacter les ventes
Conditions de stockage	Frais, sec, hermétique, à l'abri de la lumière directe. Humidité basse recommandée.
Durée de conservation	18-24 mois à partir de la date de fabrication
MOQ	Contactez les ventes
Incoterms	FOB / CIF / DDP disponibles
Délai de livraison	4-8 semaines à partir de la confirmation de commande

For more information, please visit our website:

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