

Polvo de cereza ácida



¿Qué es el polvo de cereza ácida?

El Polvo de cereza ácida de ORGANICWAY está disponible en dos formatos complementarios para satisfacer todas las necesidades de formulación de alimentos y bebidas. Ambos productos se derivan de *Prunus cerasus* (cereza ácida Montmorency / Morello) y se producen sin aditivos, sin agentes de carga y sin ingredientes artificiales.

Polvo de cereza ácida (fruta entera liofilizada) se elabora a partir de cerezas ácidas enteras — pulpa, piel y fragmentos de hueso — liofilizadas a temperaturas bajo cero y molidas en piedra hasta obtener un polvo fino. Este formato preserva la matriz nutricional completa de la fruta fresca, incluyendo fibra dietética, aceites de semillas y el espectro completo de polifenoles de la cereza ácida. Con ≥ 15 % de antocianinas y ≥ 0.5 mg/100 g de melatonina natural — el contenido de melatonina más alto de cualquier fruta común — este es el ingrediente de cereza ácida más completo nutricionalmente disponible. Ideal para barras proteicas, formulaciones cetogénicas, productos de recuperación deportiva y suplementos dietéticos.

Polvo de jugo de cereza ácida (secado por pulverización) se elabora a partir de jugo de cereza ácida prensado en frío, concentrado y secado por pulverización hasta obtener un polvo fluido. Optimizado para disolución instantánea en agua fría y máxima intensidad de color, este formato ofrece ≥ 18 % de antocianinas en una forma fácilmente soluble y altamente concentrada. Ideal para bebidas RTD, mezclas para bebidas instantáneas, gomitas funcionales y aplicaciones donde la velocidad de disolución y el color vivo son primordiales.

Especificaciones

Comparación de productos

Especificación	Polvo de cereza ácida (fruta entera liofilizada)	Polvo de jugo de cereza ácida (secado por pulverización)
Fuente	Cerezas ácidas enteras (Prunus cerasus)	Jugo de cereza ácida prensado en frío
Variedad	Montmorency / Morello	Montmorency / Morello
Procesamiento	Liofilización + molienda en piedra	Prensado en frío + concentración + secado por pulverización
Apariencia	Polvo grueso rojo oscuro (con partículas finas de hueso)	Polvo fino rojo brillante
Contenido de antocianinas	≥15 %	≥18 %
Contenido de melatonina	≥0.5 mg/100 g (la más alta de cualquier fruta común)	≥0.3 mg/100 g
Fibra dietética	8 g/100 g	≤1 g/100 g
Azúcares naturales	Fructosa + glucosa (~30 g/100 g estimado)	Alto (concentrado del jugo)
IG (Índice glucémico)	32 ✓ keto/amigable deportivo	Más alto (jugo concentrado)
Valor ORAC	≥15,000 μmol TE/g	≥18,000 μmol TE/g
Humedad	≤6 %	≤4 %
Cenizas	≤3 %	≤2 %
pH (solución 10 %)	3.0-3.6	2.8-3.4
Tamaño de partícula (D90)	≤150 μm	≤60 μm
Solubilidad	Parcial — mejor dispersa en matriz	Instantánea en agua fría
Color	Rojo oscuro (rubí oscuro)	Rojo brillante (vivo)
Vida útil	18-24 meses (sellado, fresco, seco)	18-24 meses (sellado, fresco, seco)
Apto para keto	✓ Sí (IG 32)	⚠ No recomendado

Perfil de antocianinas — Composición típica por HPLC

Compuesto	Polvo de fruta entera	Polvo de jugo	Contribución de color
Cianidina-3-glucosil-rutinósido	35-45 %	30-40 %	Rojo oscuro
Cianidina-3-soforósido	20-30 %	25-35 %	Rojo-violeta
Cianidina-3-glucósido	15-20 %	15-25 %	Rojo brillante
Cianidina-3-rutinósido	8-15 %	10-18 %	Rojo-naranja
Derivados de pelargonidina	3-8 %	3-7 %	Tinte naranja-rojo
Otras antocianinas	5-10 %	5-12 %	Pigmento menor

Las antocianinas de la cereza ácida son principalmente glucósidos basados en cianidina, que producen el característico color rojo profundo a rubí. El formato de fruta entera retiene más pigmentos derivados de las semillas, dándole un tono más oscuro y complejo en comparación con el polvo de jugo más brillante.

Compuestos bioactivos clave

Compuesto	Polvo de fruta entera	Polvo de jugo	Significado funcional
Antocianinas totales	≥15 %	≥18 %	Antioxidante; antiinflamatorio; atractivo visual
Melatonina	≥0.5 mg/100 g	≥0.3 mg/100 g	Regulación del ciclo sueño-vigilia; apoyo al ritmo circadiano
Derivados de quercetina	50-200 mg/kg	80-300 mg/kg	Antiinflamatorio; apoyo antihistamínico
Ácidos hidroxycinámicos	200-500 mg/kg	300-600 mg/kg	Sinergia antioxidante; protección UV
Flavonoles	30-100 mg/kg	40-150 mg/kg	Afirmaciones de apoyo cardiovascular

Melatonina en la cereza ácida: La cereza ácida (*Prunus cerasus*) se encuentra entre los pocos alimentos vegetales con melatonina natural en concentraciones fisiológicamente significativas. Investigaciones publicadas en el *Journal of Agricultural and Food Chemistry* demostraron que el consumo de cereza ácida aumenta los metabolitos urinarios de melatonina y mejora la calidad y duración del sueño. (Howatson et al., 2012; Losso et al., 2019)

Cereza ácida vs cereza dulce — Diferencias clave

Parámetro	Cereza ácida (<i>Prunus cerasus</i>)	Cereza dulce (<i>Prunus avium</i>)
Perfil de sabor	Intensamente ácido/agrio; ácido málico alto	Más dulce; acidez más baja
Contenido de antocianinas	≥15-18 %	≥10-12 %
Contenido de melatonina	≥0.3-0.5 mg/100 g	No significativa
Quercetina	Más alta	Más baja
Posicionamiento principal	Apoyo al sueño, recuperación deportiva, antiinflamatorio, alivio de gota	Antioxidante general, color/sabor, bocadillos
Mejores aplicaciones	Suplementos de recuperación, bebidas para dormir, gomitas ácidas	Bocadillos, postres, fortificación general
pH (solución 10 %)	2.8-3.6	3.5-4.2

Metales pesados y contaminantes

Prueba	Especificación	Prueba	Especificación
Plomo (Pb)	<0.1 mg/kg	Patulina (micotoxina)	≤10 ppb
Cadmio (Cd)	<0.05 mg/kg	Residuos de plaguicidas	500+ sustancias — ND
Arsénico (As)	<0.05 mg/kg	—	—
Mercurio (Hg)	<0.02 mg/kg	—	—

Límites microbiológicos

Prueba	Especificación
Recuento total en placa	≤10,000 UFC/g
Levaduras y moho	≤100 UFC/g
E. coli	Negativo (<3 NMP/g)
Salmonella	Negativo / 25 g
Coliformes	<10 UFC/g

Estado regulatorio

Mercado	Estado
EE. UU.	Ingrediente alimentario; antocianinas como colorante natural (CI 52000 / E 163). Melatonina como ingrediente dietético — cumplir con DSHEA de FDA si se usa en suplementos
UE	Ingrediente alimentario + colorante natural (E 163). El uso de melatonina en alimentos requiere una cuidadosa evaluación de cumplimiento según Reglamento de Nuevos Alimentos 2015/2283
Japón / FOSHU	Aprobado como ingrediente alimentario; elegibilidad de declaración de salud FOSHU para antocianinas
China (GB)	Aprobado como ingrediente alimentario; extractos de antocianinas bajo categoría de colorante natural GB 2760-2014
Codex Alimentarius	Aprobado como ingrediente alimentario general

⚠ **Nota regulatoria sobre melatonina:** Si bien la cereza ácida como ingrediente alimentario es ampliamente aceptada, la melatonina como compuesto bioactivo independiente está sujeta a regulaciones variables. En la UE, la melatonina no está autorizada como ingrediente de suplemento alimenticio según el Reglamento de Nuevos Alimentos a menos que estuviera comercializada antes de 1997. El polvo de cereza ácida en sí — que contiene melatonina natural a 0.3-0.5 mg/100 g — se vende como ingrediente alimentario a nivel mundial. Los formuladores deben confirmar el estado regulatorio específico de los productos terminados que contienen melatonina en su mercado objetivo.

Certificaciones

Certificación	Fruta entera liofilizada	Polvo de jugo	Organismo emisor
Non-GMO Project Verified	✓	✓	Non-GMO Project
Sin gluten	✓	✓	GFCO o equivalente
Vegano	✓	✓	Certificador vegano externo
FSSC 22000	✓	✓	Sistema de seguridad alimentaria certificado
ISO 22000	✓	✓	Estándar internacional
Alérgenos alimentarios comunes	Ninguno declarado	Ninguno declarado	—

Cada envío incluye: Certificado de Análisis (COA), Certificado de Verificación No-OGM, Ficha Técnica (TDS) y Hoja de Datos de Seguridad (SDS).

Aplicaciones y uso

Guía de aplicación

Aplicación	Formato recomendado	Nivel de uso típico	Notas clave
Barras proteicas de recuperación deportiva	Fruta entera liofilizada	3-8 % p/p	Antocianinas + melatonina apoyan la recuperación post-ejercicio y calidad del sueño
Bebidas pre/post-entrenamiento	Ambos formatos	1-3 %	Sabor agrio enmascara amargor; antocianinas apoyan circulación
Bebidas RTD apoyo al sueño	Polvo de jugo	2-5 %	Disolución instantánea; doble beneficio melatonina + antocianinas
Bebidas instantáneas sueño y relajación	Polvo de jugo	3-8 %	Disolución rápida; posicionamiento de melatonina natural
Gomitas funcionales y caramelos de fruta	Ambos formatos	5-15 %	Perfil de sabor ácido; color vivo; declaración de antocianinas
Bocadillos cetogénicos y bajos en carbohidratos	Fruta entera liofilizada	5-12 %	IG=32; fibra diluye carbohidratos netos; acidez añade complejidad de sabor
Polvos proteicos	Fruta entera liofilizada	2-5 %	Complemento de fibra; posicionamiento de recuperación; sabor ácido
Mezclas para bebidas instantáneas (monodosis)	Polvo de jugo	3-8 %	Solubilidad instantánea en agua fría; práctico formato stick-pack
Yogur saborizado	Ambos formatos	2-5 %	Sabor auténtico a cereza ácida; color natural; declaración funcional
Productos horneados (muffins, galletas, barras)	Fruta entera liofilizada	5-10 %	Autenticidad de fruta entera; fibra; sabor ácido
Postres congelados (helado, sorbete)	Ambos formatos	3-8 %	Profundidad de sabor; color; posicionamiento antiinflamatorio
Suplementos dietéticos (cápsulas)	Fruta entera liofilizada	300-800 mg/cápsula	Declaraciones de apoyo al sueño / salud articular / antioxidante

Aplicación	Formato recomendado	Nivel de uso típico	Notas clave
Alimentos funcionales generales	Ambos formatos	1-5 %	Fortificación con antocianinas; posicionamiento clean-label

Elegir el formato adecuado

Elija Polvo de cereza ácida (fruta entera liofilizada) cuando necesite:

- Melatonina natural (≥ 0.5 mg/100 g) para formulaciones de ciclo de sueño y recuperación
- Fibra dietética (8 g/100 g) para declaraciones de «alto contenido en fibra» o volumen estructural en barras
- Autenticidad de fruta entera y posicionamiento natural («incluye cereza ácida real»)
- Índice glucémico bajo (32) para aplicaciones cetogénicas, bajas en carbohidratos y nutrición deportiva
- Máxima complejidad nutricional — la matriz completa de cereza incluyendo aceites de semillas y polifenoles de la piel
- Declaraciones de marketing de salud articular, alivio de gota o antiinflamatorias respaldadas por literatura clínica

Elija Polvo de jugo de cereza ácida (secado por pulverización) cuando necesite:

- Disolución instantánea en agua fría — sin mezcla, sin agitación requerida
- Máxima concentración de antocianinas (≥ 18 %) para color intenso y potencia antioxidante
- Un color rojo brillante vivo para impacto visual en bebidas y confitería
- Aplicaciones prácticas de porción individual y bebidas instantáneas (stick packs, sobres)
- Formato de absorción rápida para bebidas — la melatonina a base de jugo puede ser más biodisponible en matrices líquidas

Consejos de formulación

Sensibilidad a la melatonina:

- La melatonina de cereza ácida (0.3–0.5 mg/100 g) es natural y fisiológicamente baja. Para productos terminados dirigidos al apoyo del sueño, los tamaños de porción típicos de 1–3 g de polvo proporcionan niveles traza de melatonina consistentes con la ingesta dietética normal.
- La melatonina es sensible a la luz y al calor. Para máxima retención, añada el polvo de jugo después de la pasteurización o use empaque opaco para bebidas de apoyo al sueño.

Estabilidad del color:

- Las antocianinas se degradan por encima de 70 °C. Para máxima retención de color en bebidas pasteurizadas, añada el polvo después de la pasteurización o use procesamiento HTST.
- El color cambia con el pH: rojo (pH 1–3) → violeta (pH 4–6). El polvo de cereza ácida mantiene un excelente color rojo en el rango de pH 3.0–3.6 típico de bebidas de bayas.
- La luz UV degrada las antocianinas. Use empaque opaco o con protección UV para productos minoristas.

Equilibrio de acidez y sabor:

- La cereza ácida (*Prunus cerasus*) tiene un contenido naturalmente alto de ácido málico, lo que le da su característico sabor agrio. En formulación, esta acidez puede aprovecharse para reducir el uso de edulcorantes en bebidas y bocadillos — una estrategia de reducción de azúcar de etiqueta limpia.
- Equilibre con edulcorantes naturales (Eritritol, Alulosa, Fruta del monje) para formulaciones sin azúcar o bajas en azúcar.

Mezcla de ambos formatos:

- Combine el polvo de fruta entera liofilizada + polvo de jugo para un efecto de cereza ácida en capas: fibra y profundidad nutricional (fruta entera) + color y sabor instantáneos (polvo de jugo). Una proporción 70:30 (fruta entera : polvo de jugo) es un punto de partida común para formulaciones equilibradas de barras y bocadillos.

Principales beneficios para la salud y ciencia

Resumen de declaraciones funcionales clave (respaldadas por literatura clínica)

Beneficio	Mecanismo	Fortaleza de la evidencia
Apoyo al sueño	La melatonina regula el ritmo circadiano; la cereza ácida se encuentra entre las pocas frutas con melatonina natural medible	Fuerte (múltiples ECA; Howatson 2012, Losso 2019)
Recuperación deportiva	Las antocianinas reducen la inflamación muscular y el estrés oxidativo post-ejercicio	Fuerte (Howatson 2010, Connolly 2006)
Gota y reducción de ácido úrico	Las antocianinas inhiben la xantina oxidasa, reduciendo la producción de ácido úrico	Moderada (Schlesinger 2011, Blando 2020)
Antiinflamatorio	Quercetina + antocianinas suprimen sinérgicamente las vías COX-2 y NF-κB	Fuerte (Wang 1999, Jurenka 2008)
Antioxidante	Antocianinas, quercetina y ácidos hidroxicinámicos proporcionan neutralización multirruta de radicales libres	Fuerte
Salud cardíaca	Las antocianinas mejoran la función endotelial y reducen la presión arterial	Moderada (Khoo 2019)

Referencias:

- Howatson G, et al. (2012). *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. «Influence of tart cherry juice on indices of recovery following marathon running.»
- Losso JN, et al. (2019). *American Journal of Therapeutics*. «Natural melatonin from tart cherry and its implications for sleep quality.»
- Connolly DA, et al. (2006). *British Journal of Sports Medicine*. «Efficacy of a tart cherry juice blend in preventing the symptoms of muscle damage.»
- Blando F, et al. (2020). *Antioxidants*. «Cherry Phytochemicals: Novel Antioxidant and Anti-Inflammatory Agents.»

Calidad y pureza

100 % Puro. Cero rellenos. Cero agentes de carga.

Los polvos de cereza ácida de ORGANICWAY no contienen maltodextrina, dióxido de silicio, agentes antiaglomerantes ni compuestos aromatizantes. Muchos productos comerciales «concentrados 10:1» o «extractos» en el mercado están diluidos al 30-50 % de contenido activo con agentes de carga de maltodextrina — reduciendo efectivamente la potencia de antocianinas a una fracción de la

especificación indicada. Nuestros polvos de fruta entera y jugo ofrecen la densidad nutricional completa de la cereza ácida en un formato limpio de un solo ingrediente.

Consistencia lote a lote: Cada lote se analiza para contenido de antocianinas (HPLC), contenido de melatonina, humedad, cenizas y seguridad microbiológica. COA se proporciona con cada envío.

Trazabilidad: Trazabilidad completa de la cadena de suministro desde el huerto hasta el polvo terminado.

FAQ

P1: ¿Qué diferencia a la cereza ácida de la cereza dulce en formulaciones?

La cereza ácida (*Prunus cerasus*) contiene niveles significativamente más altos de antocianinas (≥ 15 –18 % vs. ≥ 10 –12 % para cereza dulce), melatonina natural medible (0,3–0,5 mg/100 g — raro entre las frutas) y mayor contenido de quercetina y ácidos hidroxicinámicos. Para posicionamiento de apoyo al sueño, recuperación deportiva o antiinflamatorio, la cereza ácida es la opción preferida.

P2: ¿Qué formato es mejor para bebidas de apoyo al sueño — fruta entera liofilizada o polvo de jugo?

Ambos formatos contienen melatonina natural. El formato de fruta entera liofilizada tiene mayor contenido de melatonina por peso (≥ 0.5 mg/100 g vs. ≥ 0.3 mg/100 g), mientras que el polvo de jugo se disuelve instantáneamente y puede ofrecer una absorción más rápida en matrices líquidas.

P3: ¿Cuáles son las condiciones de almacenamiento recomendadas y la vida útil?

Almacenar en un recipiente sellado, protegido de la luz, el calor y la humedad. Vida útil de 18 a 24 meses. El contenido de antocianinas y melatonina es más estable en condiciones frescas, oscuras y secas.

P4: ¿El polvo de cereza ácida es adecuado para productos kosher o halal?

El polvo de cereza ácida como ingrediente crudo no contiene componentes de origen animal y es intrínsecamente vegano. Las certificaciones Kosher y Halal deben confirmarse directamente con ventas de ORGANICWAY.

P5: ¿Cuál es el tiempo de entrega típico y la cantidad mínima de pedido?

Contacte a ventas de ORGANICWAY en sales@organic-way.com para conocer los plazos de entrega, MOQ y precios. Los pedidos B2B generalmente se procesan en 4 a 8 semanas.

P6: ¿Se puede usar este producto en aplicaciones procesadas en caliente (horneado, extrusión)?

Las antocianinas son sensibles al calor y se degradan por encima de 70 °C. Para productos horneados, agregue el polvo hacia el final del proceso o úselo en aplicaciones en frío/temperatura ambiente.

P7: ¿Cuál es la diferencia entre el polvo de jugo de cereza ácida y cereza dulce?

El polvo de jugo de cereza ácida tiene contenido significativo de melatonina (≥ 0.3 mg/100 g — ausente en cereza dulce), mayor contenido de antocianinas (≥ 18 % vs. ≥ 12 %) y un perfil de sabor agrio distintivo. La cereza ácida es preferida para aplicaciones funcionales (sueño, recuperación, gota).

P8: ¿El polvo de cereza ácida interactúa con medicamentos comunes?

La cereza ácida contiene salicilatos naturales en cantidades traza. Las personas con sensibilidad a los salicilatos pueden reaccionar. La cereza ácida también puede tener efectos anticoagulantes leves. Consulte la literatura de seguridad y las pautas regulatorias relevantes.

Empaque



Parámetro	Detalle
-----------	---------

Tamaños de empaque estándar	Sacos kraft con revestimiento PE de 1 kg / 5 kg / 10 kg / 25 kg con liner PE interno
Empaque personalizado	Disponible para pedidos grandes — contactar ventas
Condiciones de almacenamiento	Fresco, seco, hermético, lejos de la luz directa
Vida útil	18-24 meses desde la fecha de fabricación
MOQ	Contactar ventas
Incoterms	FOB / CIF / DDP disponibles
Tiempo de entrega	4-8 semanas a partir de la confirmación del pedido

For more information, please visit our website:

<https://es.organic-way.com/productos/polvo-de-cereza-acida/>