

Polvo de ciruela



¿Qué es el Polvo de ciruela?

El Polvo de ciruela está disponible en dos formatos especializados diseñados para necesidades de aplicación distintas.

Polvo de ciruela (fruta entera) se produce mediante liofilización y micronizado criogénico de ciruelas enteras deshuesadas, preservando la matriz nutricional completa incluyendo fibra soluble e insoluble (proporción 1:1), polifenoles de la piel del fruto (ácidos hidroxycinámicos) y el contenido total de sorbitol de la fruta. La característica definitoria del polvo de ciruela entera es su perfil nutricional equilibrado: ≥ 12 % de fibra dietética y ≥ 15 % de sorbitol actúan en sinergia para favorecer la motilidad intestinal — evidencias clínicas demuestran hasta 40 % de aumento en la frecuencia de las deposiciones (Am J Gastroenterol 2021). La matriz de fibra también funciona como modificador de textura: el polvo de ciruela absorbe hasta 4 veces su peso en agua, reduciendo la friabilidad en barritas energéticas y prolongando la vida útil mediante la regulación de la humedad. El contenido de polifenoles ≥ 2 %, dominado por el ácido neoclorogénico, aporta protección antioxidante al reducir la oxidación de las LDL — un posicionamiento de salud cardiovascular que complementa los beneficios digestivos.

Polvo de jugo de ciruela se produce a partir de jugo de ciruela prensado en frío mediante secado por pulverización a baja temperatura, obteniendo un extracto concentrado con ≥ 25 % de sorbitol — casi el doble que el polvo de fruta entera — y ≥ 3 % de polifenoles. El perfil de azúcares dominado por el sorbitol (≥ 70 % de los azúcares naturales) permite un doble posicionamiento como ingrediente para la salud

digestiva y edulcorante natural: reduce los requisitos de azúcar añadido en un 30-50 % en repostería, al tiempo que contribuye a las reacciones de pardeamiento de Maillard que los edulcorantes de alta intensidad no pueden replicar. La solubilidad superior y el menor tamaño de partícula ($D_{90} \leq 60 \mu\text{m}$ frente a $\leq 120 \mu\text{m}$ del polvo de fruta entera) hacen que el polvo de jugo sea ideal para bebidas RTD, shots funcionales y formulaciones líquidas claras.

Ambos formatos comparten un índice glucémico bajo de 29, lo que los hace adecuados para un posicionamiento de producto apto para diabéticos y de control de azúcar en sangre. Ninguno de los dos formatos contiene sulfitos, conservantes ni agentes transportadores — ambos son no-OGM y libres de alérgenos (no figuran entre los 8 alérgenos principales). La sostenibilidad está integrada en la cadena de suministro: los huertos regenerativos utilizan riego por goteo que ahorra agua, y el 100 % de los subproductos de la ciruela — incluidos los huesos — se reutiliza en carbón activado.

ESPECIFICACIONES FÍSICAS Y QUÍMICAS

Especificaciones del producto

Parámetro	Polvo de ciruela (fruta entera)	Polvo de jugo de ciruela
Fuente	Ciruelas enteras deshuesadas (lío­filizadas + criomolidas)	Jugo de ciruela prensado en frío (secado por pulverización a baja temp.)
Sorbitol	$\geq 15 \%$	$\geq 25 \%$
Fibra dietética	$\geq 12 \%$	$\leq 3 \%$
Fenoles	$\geq 2 \%$ (ácido neoclorogénico)	$\geq 3 \%$
Valor ORAC	$\geq 10\,000 \mu\text{mol TE/g}$	$\geq 12\,000 \mu\text{mol TE/g}$
Potasio	$\geq 800 \text{ mg/100 g}$	$\geq 600 \text{ mg/100 g}$
Brix	—	$\geq 65^\circ$
pH (solución al 10 %)	3,8–4,2	3,5–4,0
Humedad	$\leq 6 \%$	$\leq 4 \%$
Tamaño de partícula (D_{90})	$\leq 120 \mu\text{m}$	$\leq 60 \mu\text{m}$
Metales pesados (Pb)	$< 0.1 \text{ ppm}$	$< 0.1 \text{ ppm}$
Metales pesados (Cd)	$< 0.05 \text{ ppm}$	$< 0.05 \text{ ppm}$

Parámetro	Polvo de ciruela (fruta entera)	Polvo de jugo de ciruela
Perfil de azúcares naturales	Mezcla fructosa/glucosa/sorbitol	≥70 % sorbitol
Vida útil	24 meses	24 meses

Matriz de aplicación

Aplicación	Polvo de ciruela entera	Polvo de jugo de ciruela
Suplementos para la salud digestiva	Excelente	Excelente (shots de sorbitol de acción rápida)
Barritas energéticas y nutricionales	Excelente (absorción de humedad 4x)	Bueno
Repostería y galletas	Bueno	Excelente (edulcorante + pardeamiento de Maillard)
Bebidas funcionales y RTD	Bueno	Excelente (solubilidad instantánea)
Mezclas prebióticas y de salud intestinal	Excelente (fibra + prebiótico)	Bueno
Edulcorante natural en salsas y glaseados	Bueno	Excelente (dominado por sorbitol)
Nutrición para mascotas	Excelente	Bueno
Repostería fina y rellenos	Bueno	Excelente

NORMAS MICROBIOLÓGICAS Y DE CONTAMINANTES

Elemento analizado	Especificación
Recuento total de placas	≤10 000 UFC/g
Levaduras y mohos	≤100 UFC/g
E. coli	Negativo/g
Salmonella	Negativo/25 g
Micotoxinas (patulina)	<10 ppb (HPLC-FLD)
Residuos de plaguicidas	Más de 500 sustancias no detectables
Metales pesados (Pb)	<0.1 mg/kg
Metales pesados (Cd)	<0.05 mg/kg
Actividad del agua (Aw)	≤0.6

Todos los lotes se ensayan y liberan conforme a las especificaciones. Se facilita un CofA (certificado de análisis) con cada envío.

CERTIFICACIONES

Certificación	Estado
No-OGM	✓ Verificado
Kosher	✓ Disponible
Halal	✓ Disponible
ISO 22000	✓ Conforme
HACCP	✓ Conforme
Vegano	✓ Verificado
Sin gluten	✓ Verificado

APLICACIONES Y DIRECTRICES DE USO

Principales beneficios funcionales

Las tres ventajas funcionales más significativas del polvo de ciruela son la motilidad intestinal a base de sorbitol, la protección antioxidante de los polifenoles y la versatilidad como edulcorante natural. El mecanismo del sorbitol es de doble acción: con un contenido de $\geq 15-25\%$, el sorbitol actúa como laxante osmótico atrayendo agua hacia los intestinos, mientras que la fibra dietética acompañante (en el polvo de fruta entera) aporta volumen y estimula la peristalsis — una combinación sinérgica que estudios clínicos han demostrado que aumenta la frecuencia de las deposiciones hasta en un 40 % (Am J Gastroenterol 2021). Este mecanismo dual hace que el polvo de ciruela sea eficaz tanto para el alivio ocasional del estreñimiento como para un posicionamiento de salud intestinal a largo plazo. El perfil antioxidante fenólico — dominado por el ácido neoclorogénico — reduce la oxidación de las LDL, respaldando un posicionamiento de salud cardiovascular que va más allá de las afirmaciones digestivas. La versatilidad de edulcorante natural del polvo de jugo, con $\geq 70\%$ de sorbitol y la capacidad de reducir el azúcar añadido en un 30-50 % al tiempo que permite el pardeamiento de Maillard, satisface tanto los requisitos funcionales como sensoriales que los edulcorantes de alta intensidad por sí solos no pueden cubrir.

Directrices de formulación

Al formular con polvo de ciruela entera, tenga en cuenta sus propiedades absorbedoras de humedad (hasta 4x su peso en agua) — esto es beneficioso para reducir la friabilidad en barritas energéticas pero requiere un ajuste de la actividad de agua en los productos terminados para prevenir riesgos microbianos. El pH de 3,8-4,2 proporciona conservación natural en aplicaciones ácidas pero puede requerir tamponamiento de pH para formulaciones de pH neutro. Para shots de salud digestiva y alivio rápido del estreñimiento, el polvo de jugo con ≥ 25 % de sorbitol ofrece un inicio más rápido que el polvo de fruta entera. Para bebidas claras, el menor tamaño de partícula del polvo de jugo ($D_{90} \leq 60 \mu m$) y su superior solubilidad son esenciales. En repostería, el perfil dominado por el sorbitol del polvo de jugo permite reacciones de pardeamiento de Maillard — a diferencia de la mayoría de los edulcorantes de alta intensidad — convirtiéndolo en la opción preferida para pasteles, galletas y recubrimientos donde el desarrollo del color importa.

PREGUNTAS FRECUENTES

Q: ¿Cuál es la diferencia entre el polvo de ciruela entera y el polvo de jugo de ciruela?

A: El Polvo de ciruela (fruta entera) se elabora a partir de ciruelas enteras deshuesadas liofilizadas y criomolidas, conservando la matriz nutricional completa: ≥ 12 % de fibra dietética (proporción soluble:insoluble 1:1), ≥ 15 % de sorbitol y ≥ 2 % de polifenoles incluyendo los polifenoles de la piel del fruto. Es ideal para suplementos de salud digestiva, barritas energéticas y enriquecimiento con fibra. El Polvo de jugo de ciruela se obtiene de jugo prensado mediante secado por pulverización a baja temperatura, produciendo un extracto concentrado con ≥ 25 % de sorbitol (casi el doble), ≥ 3 % de polifenoles y solubilidad instantánea. Está optimizado para bebidas, shots funcionales y aplicaciones de edulcorante natural. Elija el polvo de fruta entera por los beneficios de fibra y textura; elija el polvo de jugo por la potencia del sorbitol y la solubilidad.

Q: ¿Puede el polvo de ciruela reemplazar el azúcar en las recetas?

A: Sí. Ambos formatos pueden reducir los requisitos de azúcar añadido en un 30-50 % gracias a su dulzor natural procedente del sorbitol, la fructosa y la glucosa. La matriz de fibra del polvo de ciruela entera aporta volumen y textura; el perfil dominado por el sorbitol del polvo de jugo permite reacciones de pardeamiento de Maillard en repostería que la mayoría de los edulcorantes alternativos no pueden lograr. Por 1 cucharadita (5 g) de polvo, la equivalencia es aproximadamente de 3 a 4 ciruelas enteras. Ajuste las recetas según la fibra adicional y las propiedades absorbentes de humedad del polvo de fruta entera.

Q: ¿Es el polvo de ciruela adecuado para consumidores diabéticos?

A: Sí. Ambos formatos tienen un índice glucémico bajo de 29, muy inferior a la mayoría de las frutas y edulcorantes, lo que los hace adecuados para un posicionamiento de producto apto para diabéticos. El sorbitol se absorbe lentamente en el intestino delgado, produciendo una respuesta mínima de glucosa en sangre. Sin embargo, recomendamos consultar a un profesional de la salud para orientación individual sobre las porciones, ya que las respuestas individuales a los polialcoholes varían. Ambos formatos están certificados como compatibles sin azúcar y pueden respaldar las afirmaciones de «bajo IG» y «control de azúcar en sangre».

Q: ¿Cuál es el mecanismo detrás de los beneficios digestivos del polvo de ciruela?

A: El mecanismo de salud digestiva es de doble acción: el sorbitol atrae agua hacia los intestinos (efecto osmótico), mientras que la fibra dietética del polvo de fruta entera aporta volumen y estimula la peristalsis (efecto mecánico). Evidencias clínicas demuestran hasta 40 % de aumento en la frecuencia de las deposiciones con el consumo regular de ciruela (Am J Gastroenterol 2021). El efecto prebiótico — la fibra de ciruela nutre selectivamente las bacterias intestinales beneficiosas incluidas las bifidobacterias — aporta beneficios intestinales adicionales a largo plazo más allá del alivio agudo del estreñimiento. Para un alivio de acción rápida, el polvo de jugo con ≥ 25 % de sorbitol ofrece un inicio más rápido que el polvo de fruta entera.

Q: ¿Existen preocupaciones sobre alérgenos o seguridad con el polvo de ciruela?

A: Las ciruelas no figuran entre los 8 alérgenos alimentarios principales (leche, huevos, pescado, mariscos, frutos de cáscara, cacahuetes, trigo, soja). Ambos formatos están certificados como Veganos, Sin gluten, y producidos en instalaciones que no procesan los alérgenos principales. Nuestro abastecimiento incluye más de 500 pruebas de residuos de plaguicidas, todas con resultados no detectables. Para la patulina — un riesgo de micotoxina en frutas secas — mantenemos límites estrictos de <10 ppb (prueba HPLC-FLD) en todos los lotes.

Q: ¿Cuáles son sus cantidades mínimas de pedido y opciones de envío?

A: Ofrecemos muestras gratuitas de 1 kg vía FedEx, UPS o EMS para verificación de calidad. Los pedidos estándar a granel comienzan en 25 kg. Los pedidos de marca privada requieren un mínimo de 100 kg. El plazo de producción es típicamente de 10-20 días hábiles. Enviamos desde los puertos de Qingdao o Tianjin y aceptamos pago mediante T/T, L/C, D/P, D/A, MoneyGram, Western Union o tarjeta de crédito. La

documentación que incluye CofA, certificado no-OGM, MSDS y TDS se proporciona con cada envío.

EMPAQUETADO Y ALMACENAMIENTO



Embalaje

Formato	Embalaje estándar	Opciones personalizadas
Polvo de ciruela (fruta entera)	Tambores de papel kraft de 20-25 kg; tambores de fibra	Bolsas de 5 / 10 / 20 kg; embalaje personalizado; embalaje de marca para marca privada
Polvo de jugo de ciruela	Tambores de papel kraft de 20-25 kg; tambores de fibra	Bolsas de 5 / 10 / 20 kg; embalaje personalizado; embalaje de marca para marca privada

Condiciones de almacenamiento

Parámetro	Especificación
Temperatura	Lugar fresco y seco; ≤25 °C recomendado
Humedad	Humedad baja; embalaje sellado; actividad de agua Aw ≤0.6
Luz	Alejado de la luz solar directa; preserva el color antociánico
Olor	Alejado de olores fuertes
Vida útil (sellada)	24 meses
Embalaje abierto	Cerrar herméticamente tras la apertura; consumir en 6 meses

For more information, please visit our website:

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